

Novo paradigma na regulamentação vitivinícola europeia sobre Práticas Enológicas

Os enólogos dispõem de um novo instrumento legislativo, que sistematiza e descreve as práticas e tratamentos enológicos autorizados no território da União Europeia, o Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/934.

Em 7 de dezembro de 2019, entrou em vigor na União Europeia o Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/934 [1] referente às práticas e tratamentos enológicos autorizados e às restrições que lhe são aplicáveis.

Esse importante documento, há muito aguardado, tem como missão legislar e reunir num só instrumento as práticas e tratamentos enológicos autorizados, permitindo também uniformização e sistematização de textos dispersos, tendo revogado e substituído o Regulamento (CE) n.º 606/2009, que já não cumpria essa missão.

Os tratamentos enológicos descritos no Regulamento [1] podem ser agrupados nas seguintes categorias:

- Práticas enológicas de base;
- Tratamentos enológicos unitários (fundamentados numa operação unitária);
- Tratamentos enológicos químicos (fundamentados em acrescentar ao vinho um aditivo ou auxiliar tecnológico).

No seu artigo 5.º são descritas as práticas enológicas aplicáveis às categorias de vinhos espumantes, e no seu artigo 6.º as práticas enológicas aplicáveis aos vinhos licorosos. Isto deve-se à especificidade que está envolvida na produção destes dois tipos de vinho, pelo que se justifica a sua inclusão separadamente, em dois artigos específicos.

Definição de vinho

Permanece em vigor o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 [2], que estabelece uma Organização Comum dos Mercados dos Produtos Agrícolas. Este instrumento legal, para além de enumerar as categorias dos produtos vitivinícolas, retoma a definição de vinho que surgiu pela primeira vez na Regulamentação Comunitária em 1979 [3]:

Por “vinho” entende-se o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas.

Na Parte II do Anexo VIII do Regulamento [2] são definidas, entre outras, as seguintes restrições às práticas e tratamentos enológicos:

- Todas as práticas enológicas autorizadas excluem a adição de água;
- Todas as práticas enológicas autorizadas excluem a adição de álcool, com exceção das práticas relacionadas com a obtenção de mostos de uvas frescas amuados com álcool, de vinhos licorosos, de vinhos espumantes naturais e de vinhos frisantes naturais;
- O vinho aguardentado só deve ser utilizado para destilação;
- É proibida a sobreprensagem das uvas. Tendo em conta as condições locais e técnicas, os Estados-Membros estabelecem a quantidade mínima de álcool que deve

estar contida nos bagaços e nas borras após a prensagem das uvas;

- São proibidas a prensagem de borras de vinho e a fermentação de bagaço de uvas para fins que não a destilação ou a produção de água-pé. A filtração e a centrifugação de borras de vinho não são consideradas prensagem se os produtos obtidos forem de qualidade são, leal e comercial;
- Se o seu fabrico for permitido pelo Estado-Membro em causa, a água-pé só pode ser utilizada para destilação ou para consumo familiar do produtor de vinho.

Práticas enológicas de base

Para além da *lotação*, as práticas enológicas de base incluem o *enriquecimento* e a *edulcoração*, que se tornam necessárias em virtude das condições climáticas

Tabela 1 – Práticas enológicas de base

Nome	Matriz	Definição	Exclusões e limites
Lotação	A noção de lotação aplica-se a <i>mostos</i> e <i>vinhos</i>	Operação que consiste em misturar mostos ou vinhos de diferentes proveniências, castas, anos de colheita ou categorias	São proibidas na União: a) a lotação de um vinho originário de um país terceiro com um vinho da União; b) a lotação entre vinhos originários de países terceiros
Enriquecimento	A noção de enriquecimento aplica-se a <i>uvas frescas</i> e a <i>mostos</i> . Também se aplica a <i>vinhos</i> , mas apenas por crioconcentração	Aumento do teor em açúcares do mosto (o que implica um aumento do título alcoométrico do vinho), apenas por um dos seguintes métodos: a) por adição de sacarose às uvas frescas ou ao mosto; b) por adição de mosto concentrado retificado às uvas frescas ou ao mosto; c) através da concentração parcial do mosto por osmose inversa ou nanofiltração; d) através da crioconcentração parcial do mosto Aumento do título alcoométrico do vinho, apenas pelo método da crioconcentração parcial do vinho	Os Estados-Membros só podem autorizar o aumento do título alcoométrico quando as condições climáticas o tornarem necessário, apenas em certas zonas vitícolas da União
Edulcoração	A noção de edulcoração aplica-se apenas a <i>vinhos</i>	Aumento do teor em açúcares do vinho, apenas por um dos seguintes métodos: a) por adição de mosto de uvas; b) por adição de mosto de uvas concentrado; c) por adição de mosto de uvas concentrado retificado	a) A edulcoração de vinhos só é autorizada nas fases de produção e comércio grossista; b) O título alcoométrico volúmico total do vinho em causa não pode aumentar mais do que 4%

de certas zonas vitícolas da União, onde a temperatura média anual é baixa. Isto tem como consequência que, em alguns anos, ocorra uma maturação insuficiente das uvas e, portanto, uma acumulação insuficiente de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) no bago de uva. Neste, ocorre também um teor elevado em ácidos orgânicos (sobretudo tartárico e málico). Nestas condições, os Estados-Membros podem autorizar o enrique-

cimento dos mostos em açúcares fermentescíveis, através das metodologias homologadas descritas na Tabela 1. Para mais informações, consultar o documento [1].

Tratamentos enológicos unitários

A Tabela 2 descreve os tratamentos enológicos unitários autorizados, assim designados por se fundamentarem numa operação unitária ou numa combinação de

Tabela 2 – Tratamentos enológicos unitários

N.º de ordem	Tratamento Enológico	Condições e limites de utilização (O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos neste quadro)
1	Arejamento ou oxigenação	Apenas quando se utiliza oxigénio gasoso
2	Tratamentos térmicos	De acordo com as condições enunciadas nas fichas 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3. (1988) e 3.4.3.1. (1990) do Código de Práticas Enológicas da OIV
3	Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte	A utilização de um adjuvante de filtração inerte não deve deixar resíduos indesejáveis no produto tratado
4	Criação de uma atmosfera inerte	Apenas para a manipulação do produto ao abrigo do ar.
5	Eliminação do dióxido de enxofre por processos físicos	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado retificado e vinho novo ainda em fermentação
6	Resinas de permuta iónica	Apenas no mosto de uvas destinado à elaboração de mosto de uvas concentrado retificado. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 3
7	Borbulhamento	Só pela utilização de árgon ou de azoto
8	Flutuação	Apenas quando se utiliza azoto ou dióxido de carbono ou por meio de arejamento. De acordo com as condições estabelecidas na ficha 2.1.14 (1999)
9	Discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo	Apenas com o objetivo de criar uma atmosfera estéril. Autorizado unicamente em Itália, nos termos da legislação nacional, em recipientes de capacidade superior a 20 litros. A utilização de isotiocianato de alilo está sujeita às condições e limites estabelecidos no quadro 2 relativo aos produtos enológicos autorizados
10	Tratamento por electrodíálise	Apenas para estabilização tartárica do vinho. Apenas no mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e nos produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 5 do presente anexo
11	Aparas de madeira de carvalho	Na elaboração e envelhecimento dos vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 7

operações unitárias. Para mais informações, consultar o documento [1].

Tabela 2 – Tratamentos enológicos unitários (continuação)

N.º de ordem	Tratamento Enológico	Condições e limites de utilização (O ano que figura entre parênteses a seguir à referência da ficha do Código de Práticas Enológicas da OIV indica a versão da ficha autorizada pela União como prática enológica autorizada, nas condições e limites de utilização estabelecidos neste quadro)
12	Correção do teor alcoólico de vinhos	Correção efetuada no vinho apenas. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 8
13	Permuta catiónica para estabilização tartárica	Apenas na estabilização tartárica de mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano direto e nos produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.3.3 (2011) do Código de Práticas Enológicas da OIV. Deve ainda cumprir o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, e as disposições nacionais adotadas em aplicação do mesmo. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013
14	Tratamento por electromembranas	Apenas para acidificação ou desacidificação. De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve cumprir os Regulamentos (CE) n.º 1935/2004 e (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013
15	Permuta catiónica para acidificação	De acordo com as condições e limites previstos no anexo VIII, parte I, secções C e D, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e no artigo 11.º do presente regulamento. Deve satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas nas fichas 2.1.3.1.4 (2012) e 3.1.1.5 (2012) do Código de Práticas Enológicas da OIV. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 147.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013
16	Associação de membranas	Apenas para redução do teor de açúcar dos mostos, tal como estabelecido no anexo VII, parte II, ponto 10, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 9
17	Contactores de membranas	Apenas para gestão dos gases dissolvidos no vinho. Apenas para os produtos definidos no anexo VII, parte II, pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. É proibida a adição de dióxido de carbono aos produtos definidos na parte II, pontos 4, 5, 6 e 8, do mesmo anexo. Deve satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e do Regulamento (UE) n.º 10/2011, bem como as disposições nacionais adotadas em aplicação destes regulamentos. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.5.17 (2013) do Código de Práticas Enológicas da OIV
18	Tecnologia de membrana acoplada a carvão ativado	Apenas para reduzir o excesso de 4-etilfenol e 4-etilguaiaicol nos vinhos. De acordo com as condições estabelecidas no apêndice 10
19	Pratos para filtração contendo zeólito do tipo faujasite Y	Apenas para adsorção de haloanisóis. De acordo com as condições enunciadas na ficha 3.2.15 (2016) do Código de Práticas Enológicas da OIV

Tratamentos enológicos químicos

As Tabelas 3 a 13 descrevem os aditivos e os auxiliares tecnológicos autorizados para utilização em tratamentos enológicos químicos. Para mais informações, nomeadamente para obter o número da Ficha OIV correspondente, consultar os documentos [1] e [4].

Tabela 3 – Reguladores de acidez autorizados

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Ácido L-(+)-tartárico	Aditivo
2	Ácido málico (D, L-; L-)	Aditivo
3	Ácido láctico	Aditivo
4	L(+)-tartaratos de potássio	Auxiliar tecnológico
5	Bicarbonato de potássio	Auxiliar tecnológico
6	Carbonato de cálcio	Auxiliar tecnológico
7	Tartarato de cálcio	Auxiliar tecnológico
8	Sulfato de cálcio	Aditivo
9	Carbonato de potássio	Auxiliar tecnológico

Tabela 4 – Conservantes e antioxidantes autorizados

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Dióxido de enxofre	Aditivo
2	Bissulfito de potássio	Aditivo
3	Metabissulfito de potássio	Aditivo
4	Sorbato de potássio	Aditivo
5	Lisozima	Aditivo/Auxiliar tecnológico
6	Ácido L-ascórbico	Aditivo
7	Dicarbonato dimetilico (DCDM)	Aditivo

Tabela 5 – Sequestrantes autorizados

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Carvões enológicos	Auxiliar tecnológico
2	Fibras vegetais seletivas	Auxiliar tecnológico

Tabela 6 – Ativadores de fermentação alcoólica e malolática autorizados

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Celulose microcristalina	Auxiliar tecnológico
2	Hidrogenofosfato de diamónio	Auxiliar tecnológico
3	Sulfato de amónio	Auxiliar tecnológico
4	Bissulfito de amónio	Auxiliar tecnológico
5	Cloridrato de tiamina	Auxiliar tecnológico
6	Autolisatos de levedura	Auxiliar tecnológico
7	Paredes celulares de leveduras	Auxiliar tecnológico
8	Leveduras inativadas	Auxiliar tecnológico
9	Leveduras inativadas com níveis garantidos de glutatona	Auxiliar tecnológico

Tabela 7 – Agentes clarificantes autorizados

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Gelatina alimentar	Auxiliar tecnológico
2	Proteína de trigo	Auxiliar tecnológico
3	Proteína de ervilha	Auxiliar tecnológico
4	Proteína da batata	Auxiliar tecnológico
5	Cola de peixe	Auxiliar tecnológico
6	Caseína	Auxiliar tecnológico
7	Caseinato de potássio	Auxiliar tecnológico
8	Albumina do ovo	Auxiliar tecnológico
9	Bentonite	Auxiliar tecnológico
10	Dióxido de silício (gel ou solução coloidal)	Auxiliar tecnológico
11	Caulino	Auxiliar tecnológico
12	Taninos	Auxiliar tecnológico
13	Quitano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	Auxiliar tecnológico
14	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Auxiliar tecnológico
15	Extratos proteicos de leveduras	Auxiliar tecnológico
16	Polivinilpolipirrolidona	Auxiliar tecnológico
17	Alginato de cálcio	Auxiliar tecnológico
18	Alginato de potássio	Auxiliar tecnológico

Tabela 8 – Agentes estabilizadores autorizados

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Hidrogenotartarato de potássio	Auxiliar tecnológico
2	Tartarato de cálcio	Auxiliar tecnológico
3	Ácido cítrico	Aditivo
4	Taninos	
5	Ferrocianeto de potássio	Auxiliar tecnológico
6	Fitato de cálcio	Auxiliar tecnológico
7	Ácido metatartárico	Aditivo
8	Goma-arábica	Aditivo
9	Ácido DL-tartárico ou o sal neutro de potássio deste ácido	Auxiliar tecnológico
10	Manoproteínas de leveduras	Aditivo
11	Carboximetilcelulose	Aditivo
12	Copolímeros olivinilimidazole-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)	Auxiliar tecnológico
13	Poliaspartato de potássio	Aditivo

Tabela 9 – Enzimas autorizadas

N.º de ordem	Substância/ /atividade	Classificação
1	Urease	Auxiliar tecnológico
2	Pectina liase	Auxiliar tecnológico
3	Pectina-metilesterase	Auxiliar tecnológico
4	Poligalacturonase	Auxiliar tecnológico
5	Hemicelulase	Auxiliar tecnológico
6	Celulase	Auxiliar tecnológico
7	β-glucanase	Auxiliar tecnológico
8	Glucosidase	Auxiliar tecnológico

Tabela 10 – Gases e gases de embalagem autorizados

N.º de ordem	Substância/atividade	Classificação
1	Árgon	Aditivo/Auxiliar tecnológico
2	Azoto	Aditivo/Auxiliar tecnológico
3	Dióxido de carbono	Aditivo/Auxiliar tecnológico
4	Oxigénio gasoso	Auxiliar tecnológico

Tabela 11 – Agentes de fermentação autorizados

N.º de ordem	Substância/atividade	Classificação
1	Leveduras de vinificação	Auxiliar tecnológico
2	Bactérias lácticas	Auxiliar tecnológico

Tabela 12 – Corretores de defeitos autorizados

N.º de ordem	Substância/atividade	Classificação
1	Sulfato de cobre penta-hidratado	Auxiliar tecnológico
2	Citrato de cobre	Auxiliar tecnológico
3	Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	Auxiliar tecnológico
4	Quitina-glucano derivada de <i>Aspergillus niger</i>	Auxiliar tecnológico
5	Leveduras inativadas	Auxiliar tecnológico

Tabela 13 – Outras práticas autorizadas

N.º de ordem	Substância/atividade	Classificação
1	Resina de pinheiro de Alepo	Aditivo
2	Borras frescas	Auxiliar tecnológico
3	Caramelo	Aditivo
4	Isotiocianato de alilo	Auxiliar tecnológico
5	Leveduras inativadas	Auxiliar tecnológico

Considerações finais

O Regulamento [1] mantém-se na linha da Legislação Comunitária anterior, que considera o vinho um produto proveniente exclusivamente de uvas. As práticas enológicas são apenas um recurso que o enólogo tem à sua disposição e que, caso decida usá-lo, deve fazê-lo com bom senso e moderação. Para tal, convém recordar aqui uma norma orientadora omnipresente na Legislação Comunitária:

“As práticas e tratamentos enológicos autorizados só podem ser utilizados para permitir uma boa vinificação, uma boa conservação ou um bom apuramento dos produtos.” 🍷

Paulo J.F. Cameira dos Santos
INIAV, I.P.



Referências Bibliográficas

- [1] União Europeia (2019). Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/934 da Comissão, que define as práticas enológicas autorizadas e as restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV.
- [2] União Europeia (2013). Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho.
- [3] Comunidade Económica Europeia (1979). Regulamento (CEE) n.º 377/79, que estabelece a 1.ª organização comum do mercado vitivinícola.
- [4] Comissão Europeia (2019). Comunicação n.º 2019/C – 409/01. Lista e descrição das Fichas do Código de Práticas Enológicas da OIV referidas no artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/934 da Comissão.