



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

**DELIBERAÇÃO Nº 825**

A Diretoria Executiva da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, com fundamento no que dispõe o artigo 20, inciso III do Estatuto da Empresa aprovado pelo Decreto nº 18.647, de 16/08/1977,

**CONSIDERANDO:**

a) A importância do estabelecimento de processos padronizados e normatizados.

**DELIBERA:**

1. Aprovar a Norma de Procedimentos "Serviço de Vinificação" da vinícola da EPAMIG no Campo Experimental de Caldas - CECD, que passa a integrar, como anexo, a presente Deliberação.

Revogada as disposições em contrário, a presente Deliberação entra em vigor a partir da data de sua assinatura.

Belo Horizonte, 03 de dezembro de 2020.

**NILDA DE FÁTIMA FERREIRA SOARES**  
*Presidente*

**LEONARDO BRUMANO KALIL**  
*Diretor de Administração e Finanças*

**TRAZILBO JOSÉ DE PAULA JÚNIOR**  
*Diretor de Operações Técnicas*

<b>MANUAL DE PROCEDIMENTOS</b>	<b>APROVADO: Deliberação nº 825 de 03 de dezembro de 2020</b>
	<b>SUBSTITUI:</b>
<b>Norma de Procedimentos: Serviço de Vinificação da vinícola da EPAMIG no Campo Experimental de Caldas - CECD</b>	

**1. FINALIDADE**

Esta Norma de Procedimentos tem por finalidade estabelecer critérios e procedimentos para vinificação de uvas de produtores participantes de projetos com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG.

**2. ABRANGÊNCIA**

Estão sujeitos a esta Norma de Procedimentos todos os empregados e produtores participantes de projetos com a EPAMIG.

**3. DEFINIÇÕES**

Para fins desta Norma serão adotadas as seguintes definições:

- a) **VINIFICAÇÃO:** Processo baseado em um conjunto de operações técnicas que garantem a transformação da uva em vinho.  
b) **VINICULTURA:** é o conjunto de atividades de produção, conservação, acondicionamento e comercialização de vinhos.  
c) **VINÍCOLA:** relativo à fabricação do vinho.

**4. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

Segunda a sexta-feira, de 7:00 as 11:00 horas e de 13:00 as 17:00 horas, exceto em feriados e pontos facultativos decretados pelo Governo de Minas Gerais.

**5. CRITÉRIOS E EXIGÊNCIAS AOS PARCEIROS NA PRODUÇÃO DE VINHO NA VINÍCOLA DA EPAMIG**

**5.1** - A EPAMIG disponibiliza suas instalações e corpo técnico, com acompanhamento de responsável técnico, para a elaboração de vinhos tranquilos e/ou espumantes a partir de uvas cultivadas em propriedades localizadas em áreas nas quais haja interesse técnico/científico por parte da EPAMIG em conhecer o comportamento da videira e/ou desenvolvimento de projetos vinculados às áreas de pesquisa pertinentes à empresa;

**5.2** - É necessário que o parreiral seja próprio e oriundo de inovação tecnológica, ficando proibido o processamento de uvas que não sejam próprias (adquiridas de terceiros). Quando o produtor procurar a EPAMIG interessado no serviço de vinificação deverá apresentar nota

fiscal de aquisição de mudas de videiras e a localização do parreiral. Na nota fiscal deverá conter informações do número de plantas adquiridas e variedade;

**5.3** - As informações obtidas, inventos e processos de qualquer natureza, resultantes direta ou indiretamente, completa ou parcialmente das atividades de pesquisa desenvolvidas, bem como as informações escritas ou orais que advierem do mesmo como teses, artigos científicos e demais informações que venham a ser elaboradas e publicadas serão de autoria dos pesquisadores envolvidos no desenvolvimento direto dos projetos, bem como da EPAMIG;

**5.4** - O serviço de vinificação da EPAMIG para terceiros envolve todas as operações de elaboração de vinhos através de insumos fornecidos pelo produtor e compreende desde as atividades de análise e recepção da uva em suas dependências até o envase e expedição do vinho. Todo insumo necessário deverá ser entregue até 15 dias antes da data estimada para o envio das uvas que constará na Autorização para Entrega das Uvas emitido pela EPAMIG;

**5.5** - No período anterior à safra, é necessário que o produtor interessado entre em contato e verifique a disponibilidade do espaço, com base na estimativa de produção com, no mínimo, 6 meses de antecedência. Havendo a disponibilidade, será realizado contrato entre as partes e, a partir de então, haverá contato contínuo visando acompanhamento da maturação e definição da colheita;

**5.6** - Com base nos produtos a serem elaborados, será feita uma lista de insumos enológicos a ser providenciada pelo produtor e enviada à EPAMIG. Os insumos enológicos tais como: leveduras, nutrientes e demais itens destinados à fermentação deverão ser adquiridos pelo produtor de acordo com as informações transmitidas pela equipe da EPAMIG e entregue antes do envio de uvas para fermentação.

## **6. COLHEITA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA DAS UVAS**

**6.1** - O produtor somente deverá colher a uva com o expresso consentimento e aconselhamento do enólogo responsável da EPAMIG. O não cumprimento deste item poderá implicar na recusa do recebimento da uva por parte da EPAMIG, bem como na anulação do contrato firmado;

**6.2** - As uvas deverão estar acondicionadas em caixas limpas e apropriadas para colheita, comportando cada uma no máximo 18 kg de uvas frescas;

**6.3** - O veículo de transporte das uvas deverá estar limpo, na temperatura adequada e será a cargo e de responsabilidade do produtor;

**6.4** - As uvas deverão ser entregues de segunda a quinta-feira, de 7:00 as 11:00 horas e de 13:00 as 17:00 horas; e na sexta-feira, de 07:00 as 11:00 e de 13:00 as 15:00 horas (sexta-feira serão recebidas as uvas até as 15:00 horas, impreterivelmente, devido ao tempo necessário para realização do processamento e limpeza dos equipamentos);

**6.5** - As uvas serão avaliadas por um funcionário da EPAMIG na entrega e será preenchido um formulário relatando a quantidade, qualidade, sanidade, se o transporte foi adequado, entre outros fatores para preservar a qualidade do processo da produção do vinho;

**6.6** - A entrega das uvas em desacordo com o exposto implicará na recusa do recebimento das uvas pela EPAMIG, visando preservar as condições sanitárias e higiênicas adequadas de processamento em seu estabelecimento. O motivo será descrito no formulário de entrega e assinado pelas duas partes com testemunhas se for o caso;

**6.7** - Caso seja necessário, as uvas serão mantidas em câmara fria até o momento do processamento;

**6.8** - Após a entrega da uva e seu processamento será emitido, pela EPAMIG, um relatório contendo o peso da uva na recepção da vinícola e resultados de sua análise (pH, brix, acidez total, densidade e o peso aferido no momento do processamento).

## **7. PROCESSO DE FERMENTAÇÃO E DESCANSO**

**7.1** - A EPAMIG deverá ser consultada, com um prazo mínimo de 6 meses de antecedência, quanto a disponibilidade de tanques de fermentação e descanso, além de barricas, se for o caso;

**7.2** - Caso a EPAMIG não possua tanques e barricas suficientes, estes poderão ser emprestados pelo produtor, desde que exista espaço e condições na vinícola para recebimento;

**7.3** - Todos os bens de terceiros, como recipientes para estocagem (barricas e/ou tanques) e de transporte de uvas e vinhos (caixas plásticas) que ficarem em poder da EPAMIG deverão ser acobertados por nota fiscal eletrônica com o título de "bem do ativo imobilizado de terceiro remetido para uso no estabelecimento", no caso de tanques e/ou barricas, e "remessa de vasilhame ou sacaria", no caso de caixas plásticas;

**7.4** - Para a vinificação de espumantes pelo método champenoise deverão ser emprestados pupitres pelo produtor.

## **8. ENGARRAFAMENTO**

**8.1** - Sessenta dias antes do engarrafamento, o produtor será solicitado a providenciar as garrafas, rolhas e/ou screwcaps, cápsulas e caixas. A EPAMIG informará o momento para aquisição conforme as etapas do processo. A falta de fornecimento desses insumos isentará a EPAMIG de quaisquer danos causados ao vinho proveniente deste motivo;

**8.2** - Todos os insumos destinados ao envase e embalagem deverão ser adquiridos pelo produtor e entregues na EPAMIG em quantidades que atendam o volume informado, em litros, pela equipe da EPAMIG, apurado imediatamente após o processo de descuba (separação da parte sólida) e desborre (separação da borra);

**8.3** - Todos os insumos deverão ser entregues na EPAMIG devidamente documentados através de nota fiscal para fins de industrialização por encomenda;

**8.4** - Os insumos para envase e embalagem de vinhos tranquilos são: garrafas, rolhas e caixas de papelão com divisórias para transporte. Os insumos para envase e embalagem de vinhos espumantes são: garrafas, rolhas, tampas corona, bidules, gaiolas e caixas de papelão com divisórias para transporte;

**8.5** - As garrafas entregues deverão estar embaladas em pallets envoltos em filme plástico, serem novas, com características de tamanho e capacidade em mililitro em conformidade com as informações prestadas pelos técnicos da EPAMIG, que observarão as limitações dos equipamentos para envase. As rolhas deverão ser entregues esterilizadas e embaladas convenientemente para que não sejam contaminadas.

## **9. RETIRADA DO VINHO**

**9.1** - Uma vez envasado, o vinho deverá ser retirado da EPAMIG com prazo máximo de 10 dias a partir da notificação enviada ao produtor a qual ocorrerá por meio de ofício enviado por e-mail ou de forma impressa;

**9.2** - O atraso na retirada do vinho implicará na aplicação de sanções conforme estabelecido no contrato;

**9.3** - Para a retirada do vinho envasado deverão ser respeitados dia e horário de funcionamento da EPAMIG;

**9.4** - A retirada e transporte dos vinhos já envasados serão de responsabilidade do produtor, a EPAMIG não tem nenhuma responsabilidade quanto ao transporte dos vinhos.

## **10. ACOMPANHAMENTO DO PROCESSO PELO PRODUTOR**

**10.1** - A EPAMIG é responsável por conduzir os processos de vinificação sendo que a interferência do produtor ou de seu representante em qualquer fase do processo isentará a EPAMIG de possíveis danos no produto final;

**10.2** - É permitida a permanência do produtor ou de seu representante nas dependências da EPAMIG apenas durante seu horário de funcionamento, devendo ser com a finalidade de acompanhar os processos de elaboração dos vinhos contratados ou receber instrução e orientações da EPAMIG dos processos realizados nestes vinhos;

**10.3** - A circulação nas dependências da Vinícola deve respeitar as normas de segurança estabelecida pela EPAMIG.

## **11. DO PROCESSAMENTO DAS UVAS**

De forma geral, entre o recebimento da uva e a saída do vinho engarrafado passam-se cerca de 10 meses. Não há mistura de uvas entre os produtores – cada vinho elaborado é oriundo das uvas do próprio produtor, sendo mantido separado do início ao fim do processo.

## **12. DA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO**

**12.1** - A EPAMIG dispõe de 41.000 litros de capacidade, operando em safras de inverno e verão;

**12.2** - Para que todos os produtores incubados possam ser devidamente atendidos, é fundamental a colaboração quanto à aquisição dos insumos no momento em que sejam solicitados, visto que os tanques devem ser esvaziados de safra a safra para acomodação das uvas que chegam.

## **13. VALOR DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

O valor cobrado pelo serviço de vinificação encontra-se no site da Empresa, e variam de acordo com seu distinto processo e tecnologia de produção. Esses valores serão reajustados anualmente de acordo com o mercado.

## **14. REGISTRO DO VINHO NO MAPA**

A EPAMIG realizará o registro do vinho elaborado perante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) mediante solicitação por escrito do produtor.

## **15. ISENÇÃO SOBRE DANOS**

A EPAMIG não deverá ser responsabilizada por danos causados ao vinho em situações que não tenha controle, tais como falha no fornecimento de energia elétrica pela concessionária de energia, incêndios e desastres de causa natural, bem como sinistros ocorridos e devidamente documentados através de boletim de ocorrência.

## **16. PROPRIEDADE INTELECTUAL**

O produtor deve se comprometer a não divulgar sob qualquer forma o conhecimento gerado nos projetos de pesquisa a si vinculados sem autorização da EPAMIG e com a concordância de cada pesquisador envolvido.

## **17. TEMPO DE VINIFICAÇÃO NA VINÍCOLA DA EPAMIG APÓS INÍCIO DO PROJETO**

Após o início do projeto de produção de vinho juntamente com o apoio técnico da EPAMIG, a produção de vinho na Vinícola Experimental poderá ocorrer no máximo em 5 (cinco) anos. Tempo este suficiente para os produtores envolvidos em projetos junto a EPAMIG se capacitarem tecnicamente e desta forma liberarem espaço para novos produtores participarem dos projetos.

## **18. QUANTIDADE DE UVA A SER BENEFICIADA POR CADA PRODUTOR**

Cada produtor terá direito a beneficiar até 5 toneladas de uva por ano, no total (somando-se todas as variedades cultivadas pelo produtor e que ele deseja entregar para vinificação na EPAMIG) respeitando as condições propostas pela EPAMIG nos itens anteriores desta normativa.

## **19. DOS CONTRATOS**

A EPAMIG firmará contratos individuais com cada produtor respeitando sua capacidade total de processamento anual e por safra, bem como o somatório dos contratos já firmados existentes e ativos em dado momento.

## **20. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1** - Caberá à Assessoria de Negócios Agropecuários - ASAGRO, observar e examinar os dispositivos contidos na presente Norma de Procedimentos, propondo, sempre que necessário, as modificações, atualizações e/ou adaptações consideradas indispensáveis;

**20.2** - Os casos não previstos nesta norma serão submetidos à decisão da Diretoria.

## **21. VIGÊNCIA**

A presente Norma passa a vigorar a partir da data de vigor de sua Deliberação.



Documento assinado eletronicamente por **Trazilbo José de Paula Júnior, Diretor(a)**, em 03/12/2020, às 09:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).

Documento assinado eletronicamente por **Leonardo Brumano Kalil, Diretor(a)**, em 03/12/2020, às 11:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Nilda de Fátima Ferreira Soares, Presidente(a)**, em 04/12/2020, às 09:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **22467190** e o código CRC **252919BA**.