



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO^{IP}

AROMATIZAÇÃO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

ORIENTAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA

N.º 5/2023

OS MÉTODOS DE PRODUÇÃO TRADICIONAIS COMO EXCEÇÃO À PROIBIÇÃO DE AROMATIZAÇÃO DE DETERMINADAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

OTE N.º 5/2023	Elaborada por: GJ	21/09/2023	Pág. 1 de 5
	Aprovada por: CD	22/09/2023	



Índice

1. Exceção dos métodos de produção tradicionais	3
• A que bebidas espirituosas se aplica	3
• Sentido da exceção	3
2. Âmbito da exceção	3
• Aromas.....	3
• Processos tradicionais de preparação do aroma.....	4
• Processo de aromatização	5

OTE N.º 5/2023	Elaborada por: GJ	21/09/2023	Pág. 2 de 5
	Aprovada por: CD	22/09/2023	



1. Exceção dos métodos de produção tradicionais

- **A que bebidas espirituosas se aplica**

- Aguardente vínica
- Brandy ou Weinbrand
- Aguardente bagaceira ou bagaço de uva

- **Sentido da exceção**

Os métodos de produção tradicionais são uma **regra específica** que consta do Anexo I do Regulamento (UEU) n.º 2019/787, constituindo, quanto às bebidas espirituosas que abrange, uma **exceção à regra da proibição de aromatização**, que consta da alínea c) do n.º 2 do artigo 7.º daquele Regulamento.

2. Âmbito da exceção

- **Aromas**

Os aromas admitidos pela exceção dos métodos de produção tradicionais são os produtos não destinados a serem consumidos como tais e que são adicionados aos géneros alimentícios para lhes conferir cheiro e/ou sabor ou modificar estes últimos, e que são feitos ou constituídos por substâncias e preparados aromatizantes naturais, englobando:

- as substâncias cuja presença é natural e que foram identificadas na natureza, obtida por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais crus de origem vegetal, animal ou microbiológica ou transformados para consumo humano por um ou mais dos processos tradicionais de preparação do aroma enumerados nesta OTE;

OTE N.º 5/2023	Elaborada por: GJ	21/09/2023	Pág. 3 de 5
	Aprovada por: CD	22/09/2023	



- os produtos que não sejam uma substância aromatizante, nos termos do parágrafo anterior, mas que sejam obtidos a partir de:
 - Géneros alimentícios, por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados a partir de materiais crus ou transformados para consumo humano por um ou mais dos processos tradicionais de preparação do aroma enumerados nesta OTE, e/ou
 - Materiais de origem vegetal, animal ou microbiológica, que não sejam géneros alimentícios, por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos adequados, sendo os materiais utilizados como tais ou preparados por um ou mais dos processos tradicionais de preparação do aroma enumerados nesta OTE.
- **Processos tradicionais de preparação do aroma**

Consideram-se os seguintes processos tradicionais de preparação do aroma:

- Trituração;
- Revestimento;
- Aquecimento, cozedura, assadura, fritura (até 240 °C à pressão atmosférica) e cozedura sob pressão (até 120 °C);
- Arrefecimento;
- Corte;
- Destilação/retificação;
- Secagem;
- Emulsificação;
- Evaporação;
- Extração, incluindo extração por solventes;

OTE N.º 5/2023	Elaborada por: GJ	21/09/2023	Pág. 4 de 5
	Aprovada por: CD	22/09/2023	



- Fermentação;
- Filtração;
- Moagem;
- Infusão;
- Maceração;
- Processos microbiológicos;
- Mistura;
- Descasque;
- Percolação;
- Prensagem;
- Refrigeração/Congelação;
- Torrefação/Grelhagem;
- Espremadura;
- Demolha.

- **Processo de aromatização**

A aromatização admitida pela exceção dos métodos de produção tradicionais só pode respeitar à adição de aromas ou de géneros alimentícios sápidos na produção da bebida espirituosa em causa por um dos seguintes processos:

- Adição;
- Infusão;
- Maceração;
- Fermentação alcoólica;
- Destilação do álcool na presença de aromas ou de géneros alimentícios sápidos.

OTE N.º 5/2023	Elaborada por: GJ	21/09/2023	Pág. 5 de 5
	Aprovada por: CD	22/09/2023	