

AGRICULTURA E MAR

Portaria n.º 275/2025/1, de 31 de julho

Sumário: Estabelece as normas complementares relativas aos métodos de produção tradicionais de aromatização de *brandy*, aguardente vínica e aguardente bagaceira, nos termos referidos no Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho.

O Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008, consagra um princípio geral de não aromatização do *brandy*, da aguardente vínica e da aguardente bagaceira, excetuando-se apenas os métodos de produção tradicionais.

Os métodos de produção tradicionais, referidos no anexo I do referido Regulamento (UE) 2019/787 constituem, portanto, quanto às bebidas espirituosas que abrange, e onde se incluem o *brandy* ou *Weinbrand*, a aguardente vínica e a aguardente bagaceira, uma exceção à regra da proibição de aromatização.

Verifica-se, no entanto, que o âmbito de aplicação da exceção dos métodos de produção tradicionais não está suficientemente concretizado na regulamentação europeia, que é demasiado abrangente, justificando-se proceder a tal concretização no ordenamento jurídico português, à semelhança do que se fez noutros ordenamentos jurídicos da União Europeia, de modo a reconduzir o âmbito de aplicação da exceção aos métodos de produção tradicionalmente existentes em Portugal e reconhecidos pela legislação anterior à adesão do país à União Europeia, conferindo expressão normativa aos termos em que tem sido autorizada a aromatização.

Assim:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura e Mar, ao abrigo do artigo 27.º do Decreto-Lei n.º 87-A/2025, de 25 de julho, o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

A presente portaria estabelece as normas complementares relativas aos métodos de produção tradicionais de aromatização de *brandy*, aguardente vínica e aguardente bagaceira, nos termos referidos no Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho.

Artigo 2.º

Âmbito

A presente portaria aplica-se ao *brandy*, à aguardente vínica e à aguardente bagaceira produzidos em Portugal.

Artigo 3.º

Processo de aromatização

A aromatização admitida no âmbito da exceção dos métodos de produção tradicionais só pode respeitar à adição de aromas na produção de *brandy*, aguardente vínica e aguardente bagaceira, por um dos seguintes processos:

- a) Adição;
- b) Infusão;

- c) Maceração;
- d) Fermentação alcoólica;
- e) Destilação do álcool na presença de aromas.

Artigo 4.º

Aromas

1 – Os aromas admitidos no âmbito da exceção dos métodos de produção tradicionais são os seguintes:

- a) Uva passa;
- b) Ameixa passa;
- c) Fibras de madeira de carvalho;
- d) Pericápio de amêndoa;
- e) Grãos de baunilha e outras fontes naturais de baunilha;
- f) Noz verde;
- g) Ésteres etílicos naturais.

2 – Não são admitidos:

a) Aromas obtidos por síntese química ou isolada por processos químicos e quimicamente idêntica a substâncias presentes naturalmente em substâncias de origem vegetal ou animal;

b) Aromas obtidos por síntese química, mas não quimicamente idêntica a substâncias presentes naturalmente em substâncias de origem animal ou vegetal;

c) Aromas obtidos por tratamento térmico, entendendo-se como tal qualquer produto obtido por aquecimento a partir de uma mistura de ingredientes que não possuem, necessariamente por si próprios, propriedades aromatizantes e dos quais pelo menos um contenha azoto (amino) e outro seja um açúcar redutor;

d) Aromas de fumo, entendendo-se como tal qualquer produto obtido por fracionamento e purificação de um fumo condensado que produza condensados primários de fumo, frações primárias de alcatrão ou aromas de fumo derivados;

e) Precursores de aroma, entendendo-se como tal qualquer produto que não possui, necessariamente por si próprio, propriedades aromatizantes, adicionado intencionalmente aos géneros alimentícios com o único objetivo de produzir aroma por decomposição ou reação com outros componentes durante a transformação dos géneros alimentícios;

f) Outros aromas adicionados ou destinados a ser adicionados aos géneros alimentícios para lhes conferir um determinado cheiro ou sabor, e que não conste do número anterior.

3 – Os aromas indicados no n.º 1 são admitidos no âmbito da exceção dos métodos de produção tradicionais, na medida em que são produtos não destinados a serem consumidos como tais e que são adicionados aos géneros alimentícios para lhes conferir cheiro ou sabor ou modificar estes últimos, e que são feitos ou constituídos por substâncias e preparados aromatizantes naturais.

4 – Os aromas indicados no n.º 1 não devem ser utilizados em quantidade superior à necessária para atingir o efeito desejado.

Artigo 5.º

Processos tradicionais de preparação do aroma

Os aromas referidos no n.º 1 do artigo anterior devem ser preparados por um dos seguintes processos tradicionais:

- a) Trituração;
- b) Corte;
- c) Destilação ou retificação;
- d) Secagem;
- e) Extração, incluindo extração por solventes;
- f) Filtração;
- g) Infusão;
- h) Maceração;
- i) Processos microbiológicos;
- j) Mistura;
- k) Torrefação ou grelhagem.

Artigo 6.º

Verificação técnica

Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 3/74, de 8 de janeiro, e da Portaria n.º 1186/2009, de 7 de outubro, o engarrafamento e comercialização de *brandy*, aguardente vínica e aguardente bagaceira, aromatizados de acordo com métodos de produção tradicionais abrangidos pela presente portaria, só pode ocorrer após verificação técnica para avaliação de conformidade, a efetuar pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Artigo 7.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia útil seguinte ao da sua publicação.

O Ministro da Agricultura e Mar, José Manuel Fernandes, em 28 de julho de 2025.

119368773