



## Perguntas e Resposta (FAQ) –

### Portaria nº 91/2022 de 9 de fevereiro

O presente documento tem por objetivo prestar esclarecimento a todos os interessados, no sentido de compreenderem melhor a interpretação da Associação dos Cervejeiros de Portugal, após seminário que decorreu no dia 16 de março de 2022. Este documento não tem qualquer valor jurídico formal e, em caso de litígio, a responsabilidade final pela interpretação da lei cabe ao Tribunal de Justiça da União Europeia e às autoridades nacionais portuguesas.

---

#### 1. Podemos designar por cerveja uma receita que não inclua lúpulo ou seu derivado na formulação?

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º, n.º 1, alínea a); artigo 2.º, n.º 3 da Portaria n.º 91/2022 de 9 de fevereiro.

**Não.** Por “cerveja” entende-se “bebida obtida por fermentação alcoólica, de um mosto preparado a partir de água potável e de malte de cereais, por ação de leveduras, **ao qual são adicionadas flores de lúpulo e/ou seus derivados, (...)**”, sendo **proibida a substituição total de flores de lúpulo e seus derivados por outros princípios amargos.**

Saliente-se que esta obrigatoriedade implícita na lei de adição de **flores de lúpulo e/ou seus derivados** também existia no nº2 da anterior Portaria nº 1/96 de 3 de janeiro, agora revogada, não sendo, portanto, nenhuma novidade legislativa.

---

#### 2. Se uma cerveja for produzida a partir de 50% de Trigo não maltado, 30% de Malte de Cevada e 20% de flocos de aveia, pode designar-se por cerveja?

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º, n.º 1, alínea a); artigo 2.º n.º 2, alínea a) da Portaria n.º 91/2022.

**Não.** Por “cerveja” entende-se “bebida obtida por fermentação alcoólica, de um mosto preparado a partir de água potável e de malte de cereais, por ação de leveduras, ao qual são adicionadas flores de lúpulo e/ou seus derivados, **cujos maltes de cereais deverão corresponder a, pelo menos, 50 % em massa do total das matérias-primas fontes de açúcares empregues**”,

sendo permitido adicionar outras matérias-primas amiláceas ou açucaradas, como sejam os grãos crus ou açúcares, **desde que esta adição não exceda 50 % em massa do total das matérias-primas fontes de açúcares empregues.**

---

### **3. Uma cerveja com trigo não maltado pode ser designada por “Cerveja de trigo”?**

**Disposições pertinentes:** artigo 3.º, alínea f); artigo 5.º, n.º 1 da Portaria n.º 91/2022.

**Não.** Por “**Cerveja de trigo**” designa-se “o produto cuja % de malte do cereal em questão seja maioritária e cuja presença do malte de cevada no mosto seja inferior a 50 % em massa do total de maltes empregues.”.

Uma cerveja com trigo não maltado, ou outro cereal não maltado, dever-se-á designar pelas expressões constantes das alíneas a) a f) do artigo 3.º - por exemplo “**Cerveja especial**” - e pode ser completada pela indicação do(s) ingredientes adicionados - por exemplo “**Cerveja especial com trigo**”.

---

### **4. Quais as unidades que determinam os 30% limite de adição de outros ingredientes para além de cereais, lúpulo e levedura?**

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º, n.º 1, alínea b) da Portaria n.º 91/2022; anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1169/2011

A indicação dos ingredientes deve ser por ordem decrescente e em função do seu peso no volume de produto acabado. Exemplo de unidade: grama por 100 ml.

---

### **5. Em matéria de ingredientes e cereais com glúten, o que deve estar expresso na rotulagem?**

**Disposições pertinentes:** artigo 5.º, n.º 3 da Portaria n.º 91/2022 de 9 de fevereiro; artigo 18.º, artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; Comunicação da Comissão Europeia de 13 de julho de 2017 (2017/C 428/01).

O anexo II do Regulamento inclui uma lista de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Esta lista foi estabelecida com base nos pareceres científicos adotados pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).

**Quando o género alimentício contém uma lista de ingredientes** (obrigatório, para cervejas produzidas em Portugal, no término do prazo de transição da Portaria n.º 91/2022):

No caso de cereais que contêm glúten mencionados no anexo II: sempre que os ingredientes sejam produzidos a partir de cereais com glúten, esses ingredientes têm de ser declarados sob uma designação que faça referência clara ao tipo específico de cereal, ou seja, trigo, centeio, cevada, aveia. O tipo específico do cereal enumerado no anexo II deve ser realçado através duma grafia que o distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo. Por exemplo: Ingredientes: água, malte de **cevada**, malte de **trigo**, lúpulo.

A indicação de um tipo específico de cereal pode ser acompanhada pelo termo «glúten», aditado numa base voluntária.

Por exemplo: malte de **trigo** (contém glúten) ou malte de **trigo** (glúten).

Sempre que o glúten seja acrescentado enquanto tal, como ingrediente, é obrigatório indicar o tipo de cereal do qual provém o glúten.

Por exemplo: glúten (**trigo**), glúten de **trigo** ou glúten (de **trigo**).

Sempre que sejam utilizados ingredientes ou auxiliares tecnológicos derivados de certas substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias enumeradas no anexo II, o ingrediente em causa tem de ser indicado referindo claramente:

Por exemplo: aromas (**trigo**)

**Quando não existe lista de ingredientes** (por exemplo cervejas importadas):

Na falta de uma lista de ingredientes deve incluir-se o termo «contém» seguido do nome da substância ou do produto enumerados no anexo II.

Por exemplo: Contém **cevada**. / Contém **trigo**.

---

**6. Proposta de pergunta: Em matéria de ingredientes e cereais com glúten, o que deve estar expresso na rotulagem para cervejas com indicação “Isento de glúten”?**

**Disposições pertinentes:** artigo 5.º, n.º 3 da Portaria n.º 91/2022; artigo 18.º, artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; Comunicação da comissão de 13 de julho de 2017 (2017/C 428/01).

Sempre que um produto contendo um dos cereais mencionados no anexo II (por exemplo, cevada) satisfaça os requisitos pertinentes do Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014, pode ser utilizada no produto a indicação «isento de glúten» ou «teor muito baixo de glúten». No

entanto, o cereal mencionado no anexo II tem ainda assim de ser indicado e realçado na lista de ingredientes, nos termos do artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

---

**7. Nas cervejas importadas temos de acrescentar rotulagem em português. Com esta portaria também temos de colocar os alergénios?**

**Disposições pertinentes:** artigo 15.º, artigo 18.º, artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; Esclarecimento n.º 1/G/2016 (DGAV).

**Sim.** A indicação dos nomes das substâncias ou dos produtos que provocam alergias ou intolerâncias é uma informação obrigatória sobre os géneros alimentícios, em conformidade com Regulamento (UE) n.º 1169/2011, pelo que a sua tradução em português é obrigatória. De acordo com o Esclarecimento n.º 1/G/2016 (DGAV) “Encontra-se previsto no artigo 15.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 que a informação obrigatória sobre os géneros alimentícios deve figurar numa língua facilmente compreensível para os consumidores dos Estados-Membros em que o género alimentício é comercializado. Ora, sendo o português a língua materna, apenas esta é compreensível por todos os consumidores em Portugal. Acresce que, ainda se encontra vigente o Decreto-Lei n.º 238/86, de 19 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 42/88, de 6 de fevereiro, que determina que as informações sobre a natureza, características e garantias de bens ou serviços oferecidos ao público no mercado nacional devam ser prestadas em língua portuguesa.”.

---

**8. Posso adicionar vinho na forma já de mosto de uva fermentado, ao meu produto e designá-lo por cerveja?**

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º, n.º 4 da Portaria n.º 91/2022; artigo 2, n.º 2, alíneas n e p, artigo 17.º, n.º 1 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

**Não.** É proibida a adição de álcool que não resulte de um processo de fermentação enquadrado pelas definições e características estabelecidas na Portaria n.º 91/2022.

Se for elaborada uma cerveja com adição de vinho (por exemplo), a denominação legal “Cerveja” terá de ser substituída por uma denominação descritiva – “uma denominação que forneça uma descrição do género alimentício e, se necessário, da sua utilização, de modo suficientemente claro para permitir ao consumidor conhecer a sua natureza real e distingui-lo de outros produtos com os quais poderia ser confundido”. Por exemplo: Bebida alcoólica com cerveja e vinho.

Em relação às definições de “mosto” poderão ser consultados o Decreto-Lei n.º 225/2003 e respetivas alterações, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares

destinados à alimentação humana, e o Regulamento (EU) n.º 1308/2013 e respetivas alterações, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas.

---

**9. A adição de vinho na receita final, permite chamar à bebida cerveja e comercializá-la como tal? Proíbe também de a comercializar chamando-lhe outro nome?**

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º, n.º 4 da Portaria n.º 91/2022; artigo 2, n.º 2, alíneas n e p, artigo 17.º, n.º 1 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

**Não.** Se for elaborada uma cerveja com adição de vinho, a denominação legal “Cerveja” terá de ser substituída por uma denominação descritiva e comercializada como tal - por exemplo - Bebida alcoólica com cerveja e vinho.

---

**10. Não é permitido adicionar à cerveja aromas e tinturas de vodka ou outro destilado? / Relativamente à adição de álcool na cerveja, por vezes fazemos tintura de baunilha em vodka e adicionamos, antes do engarrafamento como aromatizante. Com esta portaria, isto torna-se ilegal?**

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º da Portaria 91/2022; artigo 28.º, anexo XII do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

**Sim, pode,** desde que essa presença se deva unicamente ao princípio da transferência e desde que não tenha função de aumento de teor alcoólico no produto acabado. Isto significa que tolerância negativa e positiva permitida entre o título alcoométrico volúmico adquirido após término da fermentação alcoólica da cerveja e adição desses ingredientes é 0,5% vol. para cervejas abrangidas pelo código NC 2203 00 com título alcoométrico não superior a 5,5 % vol. e de 1% para Cervejas de teor alcoólico superior a 5,5 % vol.

---

**11. Quando envelhecido em barricas de destilado e quando estas ainda estão frescas e ainda contém algum líquido, isso é permitido?**

**Disposições pertinentes:** artigo 2.º da Portaria 91/2022; artigo 28.º, anexo XII do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Não, se ainda existir “Líquido” que não foi absorvido pela madeira e este não resulte de um processo de fermentação enquadrado pelas definições e características referidos na Portaria n.º 91/2022.

---

**12. Informação nutricional na rotulagem e sua obrigatoriedade: Como farão pequenos produtores sem capacidade de análise ao seu produto? Que métodos de análise são obrigatórios de usar para assegurar o cumprimento da lei?**

**Disposições pertinentes:** artigo 16.º, n.º 4; artigos 30.º, 31.º, 32º, 33º, 34º; anexos XIII, XIV, XV do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Os valores declarados do teor de nutrientes devem ser valores médios, estabelecidos, a partir:

- a) Da análise do género alimentício efetuada pelo produtor;
- b) Do cálculo efetuado a partir dos valores médios conhecidos ou reais relativos aos ingredientes utilizados; ou
- c) Do cálculo efetuado a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites.

Por exemplo, podem ser consultadas as bases de dados do INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

O valor energético tem de ser calculado com base nos fatores de conversão previstos no anexo XIV do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

Devem ser seguidas as indicações constantes do Guia da Comissão Europeia para o Estabelecimento de Tolerâncias para a Rotulagem Nutricional. ([https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling\\_nutrition-vitamins\\_minerals\\_guidance\\_tolerances\\_1212\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals_guidance_tolerances_1212_en.pdf)).

**Cervejas com teor de álcool superior a 1,2 %, em volume:**

Uma **declaração nutricional não é obrigatória** para as bebidas que contenham um teor de álcool superior a 1,2 %, em volume. Caso uma cerveja com teor alcoólico superior a 1,2% em volume inclua uma declaração nutricional o conteúdo da declaração pode limitar-se apenas ao valor energético.

Até existência de legislação obrigatória da União Europeia, tendo em conta a crescente importância da informação prestada ao consumidor, o setor cervejeiro europeu desde há dois anos, através da sua Federação europeia (Brewers of Europe) e todas as associações nacionais cervejeiras, incluindo a Cervejeiros de Portugal (APCV), assinaram um **compromisso de autorregulação** com a Comissão Europeia, em que voluntariamente os produtores de cerveja devem colocar na rotulagem o valor energético e indicado em quilojoules (kJ) e quilocalorias (kcal) por 100 ml.

Exemplo de forma de rotulagem - **Energia por 100 ml: .... kJ/ .... kcal.**

**Cervejas com teor de álcool igual ou inferior a 1,2 %, em volume:**

A **rotulagem nutricional é obrigatória** e deve incluir a totalidade dos elementos seguintes, bem como a quantidade de todos os nutrientes ou outras substâncias que tenham sido objeto de uma alegação nutricional ou de saúde: Energia e quantidade de lípidos, lípidos dos quais saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.

Se o espaço o permitir, a declaração deve ser apresentada em formato tabular, com os números alinhados. Pode ser usado um formato linear se o espaço não for suficiente para a apresentação de um quadro.

Exemplo de formato linear – **Declaração nutricional por 100 ml: Energia: 204 kJ/49 kcal, Lípidos: 0 g, dos quais saturados: 0 g; Hidratos de carbono: 3,3 g, dos quais açúcares: 3,1 g; Proteínas: 0,6 g, Sal: 0 g.**

---

### **13. Como posso calcular de um modo expedito o valor energético da minha cerveja artesanal pois sou pequeno produtor e não tenho capacidade de análise ao meu produto?**

No portal BrewUp ([www.brewup.eu](http://www.brewup.eu)) da Associação Brewers of Europe, existe um *template* em Excel onde os produtores cervejeiros podem colocar os dados das suas receitas de forma bastante simples, e o Excel determina automaticamente a composição energética em KJ e Kcal /100 ml. Apesar da associação Cervejeiros de Portugal prestar apenas apoio aos seus associados, disponibilizamos aqui para todos esse *template* em excel bem como um guia de auxílio para a realização desse cálculo. Poderão ainda nos contactar por email ([apcv@lispolis.pt](mailto:apcv@lispolis.pt)).

---

### **14. Como posso verificar se estou a cumprir todas as regras de rotulagem de acordo com a lei? Qual a entidade reguladora?**

**Disposições pertinentes** Regulamento (UE) n.º 1169/2011, que entrou em vigor a 13 de dezembro de 2014.

Em Portugal, a Entidade reguladora é a DGAV– Direção-Geral da Alimentação e Veterinária, competindo à ASAE a fiscalização do cumprimento das legislações aplicáveis ao setor.

O operador da empresa do sector alimentar responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve ser o operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado ou, se esse operador não estiver estabelecido na União, o importador para o mercado da União. O operador da empresa do sector alimentar responsável pela informação sobre os géneros alimentícios deve assegurar a presença e a exatidão da informação de acordo com a legislação

em matéria de informação sobre os géneros alimentícios aplicável e com os requisitos das disposições nacionais relevantes.

Não existe um serviço público que faça a aprovação da rotulagem. No entanto, a Associação APCV - Cervejeiros de Portugal - apoia neste tipo de informação e presta esse serviço aos seus associados. Mais informamos que existem empresas privadas em Portugal que prestam o serviço de consultoria de rotulagem para auxiliar os operadores no cumprimento das regras aplicáveis.

---

#### **15. Não sou associado, mas pretendo esse serviço. Como fazer?**

A associação Cervejeiros de Portugal presta essa consultoria apenas aos seus associados. Se não for ou não preencher requisitos para integrar a associação, deve procurar um serviço de consultoria próprio. Não é possível à Associação aprovar rótulos alimentares para todos os operadores cervejeiros.

---

#### **16. Como podemos associar-nos à Associação de Cervejeiros? É só para quem vende cerveja? Os *Home Brewers* também se podem associar?**

Para poderem fazer parte da Associação têm realmente que ser produtores e comercializadores de cerveja, sendo também necessário que produzam um mínimo para comercialização de 200 hectolitros (20.000 litros) por ano.

---

#### **17. A Portaria 91/2022 de 9 de fevereiro de 2022, veio igualmente revogar a portaria 1/96 de 3 de janeiro, alterada pela portaria 180/96 de 29 de Maio. Deste modo, todos os parâmetros indicados na Portaria 1/96 deixam de ser obrigatórios de analisar?**

**Disposições pertinentes:** Regulamento (CE) n.º 178/2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 1881/2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes; Regulamento (EU) n.º 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios; entre outros aplicáveis.

**Sim.** Não obstante, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas que regem os géneros alimentícios em geral e a sua segurança em particular, a nível quer comunitário quer nacional, desde todas as fases da produção, transformação e distribuição devem procurar alcançar um ou mais dos objetivos gerais de um elevado nível de proteção da vida e da saúde



humanas tal como a proteção dos interesses dos consumidores. É requisito não ser colocado no mercado qualquer género alimentício que não seja seguro, ou seja - prejudiciais para a saúde e impróprios para consumo humano.

O operador da empresa do sector alimentar deverá garantir que coloca no mercado produtos seguros e que cumprem com as disposições nacionais e europeias, nestas matérias.

A legislação de apoio poderá ser consultada no site da [DGAV](#), ASAE, Comissão Europeia e no site da [Brewers of Europe](#).

---

## **18. E como se processa a legislação de segurança alimentar?**

**Disposições pertinentes:** Regulamento (CE) n.º 178/2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 853/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, entre outros.

As regras da União europeia relativas à Higiene dos géneros alimentícios abrangem todas as etapas da produção, transformação, distribuição e colocação no mercado destinados ao consumo humano (para efeitos de venda, incluindo a oferta para fins de venda ou qualquer outra forma de transferência, isenta de encargos ou não, bem como a venda, a distribuição e outras formas de transferência propriamente ditas).

Desde 1 de janeiro de 2006 estão definidas Regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular atenção os seguintes princípios, sem prejuízo de requisitos mais específicos em matéria de higiene dos géneros alimentícios:

- a) Os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;
- b) A necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- c) No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, em especial para os alimentos congelados;
- d) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;
- e) Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;

- f) A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco;
- g) A necessidade de assegurar que os géneros alimentícios importados respeitem, pelo menos, os mesmos padrões em termos de higiene que os géneros alimentícios produzidos na Comunidade ou padrões equivalentes.

A legislação de apoio poderá ser consultada no site da [DGAV](#), ASAE, Comissão Europeia e no site da [Brewers of Europe](#).

---

#### **19. Existem limites legais em relação à microbiologia no produto final?**

**Disposições pertinentes:** Regulamento (CE) n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios; entre outros aplicáveis.

Sim. Em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, é necessário realizar controlo à *Listeria monocytogenes*.

Com a aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, deverão ser igualmente avaliadas as probabilidades e gravidades dos perigos físicos, químicos e microbiológicos de todas as etapas da produção, transformação e distribuição para se verificar e definir, caso necessário, controlos adicionais.

---

#### **20. No artigo 4 desta nova Portaria referem-se os métodos de análise da EBC. Qual é a exequibilidade para um pequeno ou microprodutor de cerveja cumprir estes métodos?**

Esta verificação encontra-se em vigor desde 1996, aquando publicação da Portaria n.º 1/96.

Ao nível da Associação *Brewers of Europe - Brewup* - todas as associações nacionais cervejeiras colocaram uma lista de laboratórios nacionais dos 27 países da UE, que oferecem serviços a qualquer empresa produtora de cerveja de forma a esclarecer e a ajudar no cumprimento desses métodos. Nesse portal também constam os laboratórios nacionais que oferecem serviços utilizando esses métodos de análise segundo a EBC.

---

#### **21. Quais os passos legais necessários que deve seguir quem quer começar a vender a cerveja que produz?**

No site da DGAV, para auxiliar os operadores do setor alimentar, encontram-se disponíveis informações sobre “Iniciar uma Empresa Alimentar”.  
<https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/iniciar-uma-empresa-alimentar/>

---

**22. Devido às diferentes categorias de caracterização de cerveja da Portaria (artigo 3º) qual é o extrato usado na caracterização das mesmas? É referido extrato primitivo subentendendo-se a densidade do mosto, quando é iniciada a fermentação. E por relação quando se faz a declaração de IEC à AT qual é o extrato usado?**

Para questões legais no âmbito da Autoridade Tributária, deverão consultar a mesma. Relativamente ao extrato que é utilizado na Portaria a mesma refere-se ao Grau Plato (peso/volume).

---

**23. Por que razão não é obrigatória a indicação do País de produção no rótulo da marca de cerveja?**

**Disposições pertinentes:** artigo 26.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; artigo 60.º do Regulamento (UE) n.º 952/2013; artigo 32.º, 33.º, 34.º do Regulamento Delegado (UE) 2446/2015; Regulamento (UE) n.º 775/2018.

**País de origem:** Consideram-se originárias de um único país ou território as mercadorias inteiramente obtidas nesse país ou território. Considera-se que uma mercadoria em cuja produção intervêm dois ou mais países ou territórios é originária do país ou território onde se realizou o último processamento ou operação de complemento de fabrico substancial, economicamente justificado, efetuado numa empresa equipada para esse efeito, que resulte na obtenção de um produto novo ou que represente uma fase importante do fabrico.

Exemplos de países de origem: cereal cru: país de colheita; malte: país onde sofreu maltagem; lúpulo: sem qualquer transformação - país da colheita; lúpulo em pallets / extratos de lúpulo – o país de origem não será o país de colheita mas o país onde sofreu essa última transformação; Cerveja produzida e embalada em Portugal mas rotulada em noutro país – origem Portuguesa; Cerveja produzida em Portugal mas pasteurizada e embalada noutro país – origem portuguesa.

**Obrigatoriedade:** A menção do país ou do local de proveniência é obrigatória caso a omissão desta indicação seja suscetível de induzir em erro o consumidor quanto ao país ou ao local de proveniência real da cerveja, em especial se a informação que a acompanha ou o rótulo no seu

conjunto puderem sugerir que o género alimentício tem um país ou um local de proveniência diferentes;

Exemplos de obrigatoriedade: Se a Marca Registada da cerveja referir uma origem e se a cerveja não for produzida nesse país; Bandeiras, imagens alusivas a outros países, menções alusivas a outros países.

**Exceções:**

- o nome, a firma ou o endereço do operador da empresa do sector alimentar constante do rótulo não constitui uma indicação do país de origem ou do local de proveniência do género alimentício. (ex: produzido por..para../ embalado por...);

- estilos cervejeiros (belgian-style beer; Indian pale ale, entre outros), porque é entendimento comum não ser uma indicação do país de origem ou do local de proveniência. Muitas vezes, essas denominações referem-se a um local geográfico, região ou país onde a cerveja foi originalmente produzida ou comercializada e que, com o tempo, se tornaram denominações genéricas/correntes. [1]

Caso o país de origem ou o local de proveniência da cerveja seja indicado e não seja o mesmo do(s) seu(s) ingrediente(s) primário(s):

- a) Deve igualmente ser indicado o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário em causa; ou
- b) Deve ser indicado que o país de origem ou o local de proveniência do ingrediente primário é diferente do país de origem ou do local de proveniência do género alimentício.

[1] PFP-FoodDrinkEurope-EuroCommerce Guidance on Commission Implementing Regulation (EU) 2018/775, [https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/publications\\_documents/FoodDrinkEurope -  
\\_Guidance\\_on\\_the\\_origin\\_indication\\_of\\_the\\_primary\\_ingredient\\_2020\\_update.pdf](https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/publications_documents/FoodDrinkEurope_-_Guidance_on_the_origin_indication_of_the_primary_ingredient_2020_update.pdf)

---

**24. Não há referencia nesta Portaria sobre a palavra artesanal. Podemos ou não chamar de cerveja artesanal sem termos a carta de artesão?**

**Disposições pertinentes:** Decreto-Lei nº 110/2002, que altera e república o Decreto-Lei n.º 41/2001; Portaria nº 1193/2003; Portaria nº 1085/2004;

**Não.** Uma cerveja só pode ser rotulada com a menção “artesanal” se, primeiramente, o produtor tiver efetuado um registo prévio no CEARTE e tiver requerido as cartas de artesão e de unidade produtiva artesanal.

A entidade responsável pelo sistema oficial de reconhecimento dos produtores artesanais em Portugal é o Instituto do Emprego e Formação Profissional, competindo ao CEARTE a instrução e avaliação técnica das candidaturas. Participam, ainda, no processo a Federação Portuguesa de Artes e Ofícios e a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sendo que as candidaturas da área alimentar são objeto de parecer vinculativo desta última entidade.

Para mais informações pode ser consultado:

[https://www.cearte.pt/article/GPAO\\_Carta\\_e\\_UPA.html](https://www.cearte.pt/article/GPAO_Carta_e_UPA.html)

---

**25. Qual o tamanho de fonte mínimo em centímetros que pode ser usado para descrever os ingredientes, local de produção, teor alcoólico, volume de embalagem, entre outros?**

**Disposições pertinentes:** artigo 13, ponto 2; anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1169/2011; artigo 5.º, ponto 1 do Decreto-lei n.º 199/2008 e Declaração de Retificação n.º 71/2008.

**Tamanho de letra mínimo:** As menções obrigatórias devem ser impressas na embalagem ou no rótulo de modo a garantir que sejam claramente legíveis, com caracteres cuja «altura de x», tal como definida no anexo IV, seja igual ou superior a 1,2 mm.

No caso de embalagens ou recipientes cuja superfície maior seja inferior a 80 cm<sup>2</sup>, o tamanho dos caracteres («altura de x») deve ser igual ou superior a 0,9 mm.



Legenda

1	linha das ascendentes
2	linha de caixa alta
3	linha mediana
4	linha de base
5	linha das descendentes
6	altura de x
7	corpo

---

**26. Quais são as regras para a comercialização de cerveja, por exemplo, feita num café, sem que seja necessário engarrafar ou rotular diretamente do barril?**

**Disposições pertinentes:** artigo 4.º, Decreto-lei n.º 26/2016; artigo 3.º; artigo 5.º, n.º 2 da Portaria n.º 91/2022.

A prestação de informação ao consumidor sobre cervejas não pré-embaladas encontra-se legislada no Decreto-lei n.º 26/2016. Por “não pré-embalados” entende-se: os géneros alimentícios apresentados para venda ao consumidor final ou aos estabelecimentos de restauração coletiva sem acondicionamento prévio; géneros alimentícios fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva; os pré-embalados para venda direta; embalados nos pontos de venda a pedido do comprador.

As cervejas fornecidas por estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem apresentar as seguintes menções obrigatórias:

a) Denominação do género alimentício – de acordo com o artigo 5.º da Portaria 91/2022 (cerveja, cerveja especial, cerveja extra, ...) - podem não estar imediatamente disponíveis em qualquer suporte, mas, nesse caso, deve ser identificada, de modo bem visível, a forma como essa informação deve ser obtida;

b) Indicação de substâncias suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias de acordo com o anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 - esta informação deve estar disponível em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil apreensão pelo consumidor. Por exemplo: Ementas, quadros de aviso.

---

**27. A Portaria refere que é obrigatório o uso de lúpulo. Há cervejas que não os usam e que são importadas. Essas são consideradas cervejas e as nossas não?**

A menos que haja algum reconhecimento bilateral para um determinado país, no momento de importação a cerveja tem de cumprir as regras nacionais. Isto quer dizer que, na União Europeia, uma cerveja sem lúpulo não é considerada cerveja. Esta regra encontra-se no regulamento 1169/2011, artigo 17º e agora também na legislação em Portugal (Portaria nº91/2022). Essas ditas “cervejas” importadas para serem vendidas no mercado nacional terão que ser rotuladas por p.ex. “bebida de malte” e não usar a palavra cerveja.

**28. Esta nova portaria vai influenciar as importações?**

Não é esperado que tal aconteça. Note-se que, quer esta portaria, quer a anterior (Portaria nº 1/96), aplica-se apenas aos produtores nacionais de cerveja. Ela vem flexibilizar e diversificar as diferentes formas de produzir cerveja em Portugal.

Apesar de a cerveja importada não ser abrangida por esta legislação nacional, ela tem que cumprir algumas regras nacionais. Por exemplo, uma cerveja importada que tenha sido produzida sem lúpulo não pode ser comercializada em Portugal sob a designação de “cerveja” no rótulo! Terá que constar no rótulo outra denominação de venda, ex. bebida à base de malte.

**29. Esta portaria exclui da sua definição de cerveja estilos existentes que são comercializados. Se um cervejeiro português fizer um estilo histórico, primitivo ou até tradicional, poderá chamar cerveja ao seu produto?**

A portaria define denominações legais de rotulagem e estilo e, desde que este cumpra com os ingredientes e as definições, o produtor pode chamar cerveja. Caso não cumpra, não pode chamar cerveja. Não obstante, se um determinado estilo de cerveja, não conforme com a Portaria nº 91/2022, estiver baseado em algo histórico da região onde é produzido e que seja possível comprová-lo, por ex, uma declaração do Presidente da Câmara desse local a comprová-lo, poderá ser aceite e em consequência ser comercializado em Portugal como cerveja. Mas não é automático.

**30. Existem vários estilos de cerveja que são importados de outros países do Espaço Económico Europeu, no entanto, alguns não obedecem aos critérios que temos de cumprir. Temos os casos de fontes de açúcar provenientes de cereais não maltados ou outros, por exemplo frutas. Ultrapassando estes valores podemos denominar o nosso produto de cerveja à semelhança das que são importadas?**

Se o operador encontrar resistência por parte das autoridades na colocação do seu produto no mercado, deve ter em conta que um qualquer produto legalmente produzido no Espaço Económico Europeu deve ser reconhecido em todo esse espaço europeu. Se o operador sentir que, apesar de ter o seu produto reconhecido, não o está a conseguir colocar no mercado, deve recorrer à plataforma própria do reconhecimento mútuo e solicitá-lo às entidades competentes.