



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

**PROPOSTA DE LEI N.º 156/XIII
(ORÇAMENTO DO ESTADO PARA 2019)**

Proposta de Alteração

Exposição de Motivos

O “Mel de Cana-de-açúcar”, é um produto tradicional da Região Autónoma da Madeira obtido exclusivamente pela clarificação, depuração e concentração do suco da guarapa ou suco de cana-de-açúcar (*saccharum officinarum*), até a obtenção de um produto estável, livre de cristalização que desde sempre tem sido utilizado na gastronomia madeirense, principalmente como ingrediente fundamental na confeção de produtos da doçaria regional, entre os quais o bolo-de-mel de cana e as broas-de-mel de cana.

No sentido de salvaguardar a genuinidade e proteger contra adulterações, tanto o “Bolo de Mel de Cana-de-açúcar”, como as “Broas de Mel de Cana-de-açúcar” quer, naturalmente, o produto que lhes confere a essência distintiva, o “Mel de Cana-de-açúcar”, o Governo Regional da Madeira, criou as marcas «Mel de Cana da Madeira», «Bolo de Mel de Cana da Madeira» e «Broas de Mel de Cana da Madeira», bem como os respetivos selos de autenticação (Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, em 12 de Junho de 2006).

A produção de cana-de-açúcar tem uma importância relevante para a economia regional, contribuindo para o rendimento de um número significativo de agricultores e de suas famílias, desenvolvendo-se num território ultraperiférico condicionado por um conjunto de adversidades que afetam profundamente a competitividade de grande parte das empresas aí instaladas, nomeadamente as do setor agroindustrial. Segundo o último Recenseamento Geral da Agricultura (2009), na Região Autónoma da Madeira existiam 1.114 explorações com cana sacarina, que contribuía para a existência de uma atividade agroindustrial na Região.

Este produto, mel-de-cana, que resulta da transformação da cana-de-açúcar, tem vindo a ser considerado como produto da indústria do açúcar (concorrendo no



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

mercado com o “melaço”, subproduto da indústria açucareira, proveniente fundamentalmente de países terceiros) ainda que não esteja abrangido pelo estabelecido no âmbito da legislação europeia relativa à organização comum do mercado do açúcar (Regulamento (CE) n.º 318/2006, de 20 de fevereiro), que entretanto passou a estar integrada na COM Única, inicialmente aprovada pelo Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento e do Conselho, de 17 de dezembro e, como tal, não consta da lista dos produtos abrangidos pela COM Única, constante da Parte III, do Anexo I, do referido Regulamento.

Embora a produção do mel de cana tenha por base a mesma matéria prima que a utilizada na produção de açúcares e de melaço, a tecnologia de produção do mel de cana é semelhante à utilizada na produção de outros sumos concentrados de frutos, devendo ser considerado um produto equivalente aos xaropes de sumos ou concentrados de sumos para efeitos de enquadramento em sede de aplicação de IVA.

Por outro lado, o mel de cana é utilizado como um produto equiparado ao mel de abelhas pois ambos apresentam características próprias e propriedades nutritivas distintas que justificam a sua utilização na doçaria tradicional regional, em vários usos medicinais e como suplemento alimentar, sendo que o mel de abelhas beneficia já da aplicação da taxa reduzida de IVA (verba 1.8 – Mel de abelhas, da Lista I anexa ao Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado), devendo o mel de cana, para todos os efeitos, obter idêntico tratamento em sede de IVA.

Nesta conformidade, propõe-se a alteração ao Código do IVA, a integrar a Proposta de Lei n.º 156/XIII, nos seguintes termos:

(alterado) Artigo 210.º

Alteração à Lista I anexa ao Código do IVA

As verbas *1.11, 2.8, 2.10, 2.30 e 4.1* da Lista I anexa ao Código do IVA, passam a ter a seguinte redação:

Lista I

[...]



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

*1.11. – Sumos e néctares de frutos e de algas ou de produtos hortícolas, **mel de cana sacarina** e bebidas de cereais, amêndoa, caju e avelã sem teor alcoólico.*

[...]

Palácio de São Bento, 15 de novembro de 2018.

Os Deputados,

Sara Madruga da Costa

Rubina Berardo

Paulo Neves