



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

PROJECTO DE LEI N.º 447/IX

SOBRE O ACONDICIONAMENTO DO AZEITE E DO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA

Exposição de motivos

1 – Actualmente, grande parte da superfície olivícola mundial está concentrada na Bacia Mediterrânea, sendo que os países produtores da União Europeia (Espanha, Itália, Grécia e Portugal) são responsáveis por uma grande fatia da produção a nível mundial. Isto faz com que, do ponto de vista económico, esta cultura tenha uma grande importância para Portugal, tendo-se tornado devido à sua resistência à seca e à sua fácil adaptação aos terrenos pedregosos uma cultura padrão da agricultura portuguesa.

No século XIII as exportações de azeite assumiam bastante importância.

Durante os séculos XV e XVI, a produção do azeite generalizou-se por todo o País. A preocupação com a qualidade do azeite era notória, exigindo-se competência profissional dos executantes.

O azeite era um produto essencial à subsistência e economia dos povos produtores e consumidores.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

O azeite dá trabalho a cerca de 400 000 portugueses e a produção está na ordem das 40 000 toneladas. A cultura do olival ocupa mais de 340 mil hectares de norte a sul do País.

Nos últimos 15 anos tem-se verificado um aumento do consumo de azeite a nível mundial da ordem dos 2,3%.

O consumo na União Europeia representa cerca de 70% do consumo mundial.

Relativamente ao consumo de azeite em Portugal, verifica-se uma nítida recuperação comparativamente ao início da década de 90, onde o consumo *per capita* se situava em 3,3 kg, atingindo actualmente um valor próximo dos 7 kg *per capita*.

Quanto à exportação, Portugal é, tradicionalmente, um país com vocação exportadora. Entre os mercados de destino das exportações nacionais, destaca-se o mercado brasileiro que absorve cerca de 70% do total das exportações nacionais de azeite, fazendo com que este produto seja igualmente o produto português mais exportado para aquele país.

Aquando da última negociação da PAC, foi grande o esforço do Governo português no sentido de garantir para este sector um novo impulso. Neste sentido, defender a qualidade do azeite que produzimos e consumimos é também garantir esta produção.

2 – O Decreto-Lei n.º 16/2004, de 14 de Janeiro, procedeu à implementação, a nível nacional, do Regulamento (CE) n.º 19/2002, da Comissão, de 13 de Junho (que veio estabelecer, ao nível do comércio a retalho, normas de comercialização do azeite e do óleo de bagaço de



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

azeitona), alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1964/2002, da Comissão, de 4 de Novembro, e pelo Regulamento (CE) n.º 1176/2003, da Comissão, de 1 de Julho.

Nos termos do n.º 1 do artigo 12.º daquele diploma, o acondicionamento do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinados ao consumidor final pode ser objecto de apresentação, quando destinada aos restaurantes, hospitais, cantinas e similares, em embalagens com a capacidade máxima de 25 litros.

Nos últimos tempos, várias têm sido as notícias sobre a utilização de diversas misturas (óleo de girassol e óleo de bagaço de azeitona), nomeadamente em restaurantes, que, não sendo azeite, prejudicam aqueles que o utilizam.

Esta é, quer do ponto de vista da manutenção da qualidade do produto quer do ponto de vista da manutenção da saúde pública, uma situação preocupante.

3 – Deste modo, e do ponto de vista do CDS-PP, a única forma de garantir a qualidade do azeite e do óleo de bagaço de azeitona que é servido à mesa dos nossos restaurantes é estabelecendo normas quanto ao acondicionamento das embalagens destinadas especificamente a esse fim.

Entende-se que as mesmas substituirão, com vantagem e segurança para o consumidor final no que às características e qualidade do produto respeita, o tradicional galheteiro.

Tratando-se, porém, de uma medida que irá certamente acarretar custos para os produtores, estabelece-se um período de espera de seis



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

meses, antes de a respectiva inaplicação poder ser alvo de coima aplicada em processo de contra-ordenação, nos termos do aludido diploma legal.

Nestes termos, os Deputados do CDS-PP apresentam o seguinte projecto de lei:

Artigo 1.º

1 — A apresentação do azeite e do óleo de bagaço de azeitona destinado a ser servido à mesa, em restaurantes, hospitais, cantinas e similares, deve ser feita em embalagem que não exceda a capacidade máxima de 0,5 l.

2 — Independentemente do tipo de embalagem, deve esta ser dotada de um sistema de inviolabilidade que assegure a não alteração do respectivo conteúdo.

Artigo 2.º

Decorridos 6 meses sobre a entrada em vigor da presente lei, o incumprimento do disposto no artigo 1.º está sujeito à coima prevista na alínea e) e no corpo do n.º 1 do artigo 19.º do Decreto-Lei n.º 16/2004, de 14 de Janeiro.



ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA

Artigo 3.º

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

Assembleia da República, 12 de Maio de 2004. — Os Deputados do
CDS-PP: *Herculano Gonçalves — João Rebelo — Miguel Paiva — Isabel
Gonçalves — Manuel Cambra.*