



Bloco de Esquerda

Grupo Parlamentar

PROJETO DE RESOLUÇÃO N.º 541/XV/1.^a

RECOMENDA AO GOVERNO A CRIAÇÃO DE UM CÓDIGO DE CLASSIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÓMICAS (CAE), QUE DISTINGA O SAL MARINHO TRADICIONAL DO SAL INDUSTRIAL

A avaliação do tecido empresarial em Portugal, referindo-se a um setor específico da economia, é feita através da Classificação das Atividades Económicas (CAE) – Revisão 3, escrito em 2007, harmonizado com as classificações da ONU e da União Europeia da altura, conforme o Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro.

Esta classificação, apesar de imprescindível, já não corresponde às necessidades reais. Há um elevado número de empresas que praticam mais do que uma atividade e, por isso, são obrigadas a recorrer a mais do que um código de CAE. Outras há que, apesar de apresentarem características distintas, estão integradas no mesmo código de CAE.

Segundo estudos recentes, os indicadores mostram que, atualmente, o número de empresas a exercer novas atividades na mesma área teve um aumento significativo, dificultando a sua classificação.

O enquadramento da Salicultura (CAE-3), constante no Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro, inclui na sua estrutura a extração do sal marinho: Secção B; Divisão 08; Grupo 089 (Indústrias extrativas):

Classe 0893 - Extração de sal

Subclasse 08931 - Extração de sal marinho

Subclasse 08932 – Extração de sal gema

Esta classificação não contempla CAE que apresente características irrestritamente diferentes. Assim, este Projeto de Resolução garante a criação de um CAE próprio para a extração de sal marinho. É essencial separar esta atividade artesanal e tradicional, que moldou algumas das nossas paisagens e de algumas das nossas áreas protegidas, da

atividade industrial extrativa. A salicultura e a exploração mineira industrial não são comparáveis. O sal marinho usa diretamente energias renováveis como a solar e a eólica. Consideramos que este novo CAE permitirá a segmentação com base em indicadores de produção biológica, que garantam a preservação da biodiversidade, a produção sustentável e o consumo de energia verde.

Consideramos ainda que é essencial que a tutela para o sal marinho seja do Ministério da Agricultura e da Alimentação, com a finalidade de garantir que a produção de sal seja enquadrada enquanto atividade agrícola e não como indústria extrativa.

De acordo com a Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos (DGRM), a costa compreendida entre a Ria de Aveiro e a Foz do Guadiana apresenta boas condições para a produção do sal marinho por evaporação solar. Em Portugal continental existem cinco Salgados (conjuntos de salinas): Aveiro, Figueira da Foz, Tejo, Sado e Algarve. O produto obtido é uma mistura de vários sais precipitados da água do mar, na qual predomina fundamentalmente o cloreto de sódio. Este produto integra as big-five raw-materials, mas a maior parte da produção nacional de sal marinho é destinada a fins alimentares.

A DGRM dá igualmente ênfase aos benefícios ambientais da produção artesanal de sal, na manutenção dos equilíbrios ambientais nas zonas costeiras, sendo a avifauna específica e a estabilidade da linha de costa dos aspetos mais beneficiados, já que as salinas ativas proporcionam a existência de ecossistemas determinantes para a sobrevivência de várias espécies animais e vegetais e impedem a ação negativa das marés vivas sobre as zonas do litoral devido aos muros-dique que defendem as unidades produtivas.

Assim, ao abrigo das disposições constitucionais e regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do Bloco de Esquerda propõe que a Assembleia da República recomende ao Governo:

1. A criação de uma Classificação das Atividades Económicas específica para a extração sal marinho.
2. Que implemente um conjunto de ações de promoção e de valorização da produção tradicional e artesanal de sal marinho em articulação com medidas de proteção da biodiversidade.

Assembleia da República, 8 de março de 2023.

As Deputadas e os Deputados do Bloco de Esquerda,

Pedro Filipe Soares; Mariana Mortágua; Catarina Martins; Isabel Pires; Joana Mortágua