jurisprudência.pt

Tribunal da Relação de Lisboa
Processo nº 273/19.5T8LSB.L1-2

Relator: JORGE LEAL
Sessão: 23 Setembro 2021
Número: RL
Votação: UNANIMIDADE
Meio Processual: APELAÇÃO
Decisão: CONFIRMADA A DECISÃO

PESSOAS COLECTIVAS **DEFESA DA HONRA**

LIBERDADE DE EXPRESSÃO **LIBERDADE DE INFORMAÇÃO**

DEFESA DO CONSUMIDOR

Sumário

I. As pessoas coletivas beneficiam da proteção da sua honra, bom nome ou consideração, na medida ajustada à sua natureza e aos seus fins.
II. A tutela da honra, bom nome ou consideração poderá ceder perante o exercício legítimo da liberdade de expressão e informação.
III. A publicação, pela R., de um estudo sobre azeites comercializados com a classificação de “azeite virgem extra”, no qual se dá conta de que amostras do azeite vendido pela A. sob uma determinada marca haviam revelado, após serem sujeitas a análises laboratoriais, as características de “azeite virgem”, e não as de “azeite virgem extra”, com que eram comercializadas pela A., atinge a A. no seu crédito e bom nome.
IV. Porém, no caso destes autos tal ofensa é aceite pelo Direito na medida em que:
a) A aludida publicação foi efetuada no exercício da liberdade de informação, incidindo sobre um assunto de interesse coletivo (qualidade de azeite para consumo), em defesa dos interesses dos consumidores, cujo direito à informação está expressamente consagrado no art.º 60.º n.º 1 da CRP;
b) A aludida publicação foi antecedida de um cuidadoso processo de recolha e de análise de amostras e traduziu-se num texto que se atém a uma descrição objetiva do método utilizado, seus pressupostos, fins e meios, com a explicação dos parâmetros relevantes e a explanação do significado dos

resultados obtidos.
V. Pretendendo a R. efetuar uma averiguação acerca da qualidade de determinado produto alimentício posto à venda por profissionais, destinado ao consumo, deve rodear-se dos cuidados necessários para que os resultados não sejam adulterados por condições alheias às características intrínsecas desses produtos, não imputáveis ao produtor/comercializador.
VI. Porém, incidindo o estudo sobre bens de consumo colocados no mercado à disposição do consumidor, não será exigível que as amostras a examinar sejam alvo de um nível de qualidade de exposição, armazenamento e transporte superior àquele que em regra é aplicado aos itens postos à venda pelo respetivo produtor e pela cadeia de transporte e comercialização por ele utilizada.

Texto Integral

Acordam os juízes no Tribunal da Relação de Lisboa

RELATÓRIO
Em 05.01.2019 M, Lda. instaurou ação declarativa de condenação com processo comum contra D, Lda.
A A. alegou, em síntese, que é uma sociedade que se dedica, nomeadamente, à transformação e comércio de azeites. Por sua vez a R. tem como missão, conforme consta no seu site, "*garantir a todos os consumidores o acesso à informação para uma melhor escolha, à qualidade dos bens, à educação e justiça e ao direito à saúde e à segurança*." A R. é uma sociedade comercial por quotas, que desenvolve uma atividade económica no domínio da edição de revistas e de publicações periódicas, sendo detentora dos seguintes órgãos de comunicação social: "(…)", "(…)", "(…)", e "(…)". A R. é uma pessoa jurídica distinta da "D – Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor", que é uma entidade com estatuto de interesse público, com legitimidade estatutária para solicitar estudos e a realização de análises comparativas de qualidade a produtos, visando a proteção dos consumidores. A R., sem qualquer intervenção da referida associação, efetuou um estudo relativo a azeites virgem extra, tendo procedido à inclusão, em tal estudo, de uma marca comercializada pela A., mais concretamente a marca "Azeites Virgem Extra-…". Segundo os resultados do estudo da R., comunicados à A., o azeite em apreço, constante das amostras recolhidas, não era azeite virgem extra, mas azeite virgem. Ora, a A. procede e procedeu a um rigoroso processo de controlo, supervisão e certificação do azeite por si produzido, por forma a ter a certeza absoluta das características do azeite que posteriormente qualificará

e comercializará. As amostras em causa faziam parte de um lote que havia sido sujeito a análise pelo Instituto Superior de Agronomia ISA-LET da Universidade de Lisboa, laboratório devidamente certificado para o efeito, tendo sido classificado como azeite virgem extra. Face à disparidade existente entre o resultado do exame efetuado por iniciativa da A. e o da iniciativa da R., que havia inclusivamente sido realizado no mesmo laboratório, a A. propôs que fosse realizado um terceiro estudo, a partir do único exemplar do mesmo lote que ainda não fora comercializado, que estava em poder da A.. A R. não aceitou tal proposta. Ora, os estudos ao azeite são realizados através de diversas avaliações, nomeadamente a avaliação organolética, que é uma prova sensorial, de caráter altamente subjetivo. Acresce que o azeite é um produto muito sensível, cujas caraterísticas são facilmente alteradas se não for transportado e armazenado de forma adequada. E a A. não pode ser responsabilizada pelo que ocorre após ter entregue o produto para comercialização. Assim, a A. interpôs uma providência cautelar tendo em vista a suspensão da publicação, pela R., do aludido estudo. Tal providência foi julgada procedente, por decisão judicial que foi citada à R. em 13.8.2018. Porém, a R. publicou o aludido estudo na sua revista "(…)", a 28.8.2018. Tal publicação causou à A. danos não patrimoniais e danos patrimoniais indiretos que a A. calcula, de forma justa e equitativa, em € 500 000,00. A A. também sofreu e irá sofrer danos patrimoniais diretos que ainda não é possível liquidar.
A A. terminou pedindo que a R. fosse condenada a pagar-lhe:
a) A quantia de € 500 000,00, a título de compensação pelos danos não patrimoniais e danos patrimoniais indiretos, acrescida de juros à taxa legal, desde a citação até efetivo pagamento;
b) Uma indemnização pelos danos patrimoniais diretos, cuja quantificação relegou para momento ulterior, "em sede de execução de sentença".
A R. contestou, alegando que os resultados por si divulgados eram verdadeiros e eram consequência de uma análise isenta e rigorosa realizada por laboratórios com competências para o efeito. Defendeu o rigor da sua atuação, que descreveu. Alegou que apenas teve conhecimento da providência cautelar a 30.8.2018, data em que já haviam sido entregues aos CTT os exemplares da revista (…), a qual apenas é enviada aos seus assinantes, não sendo comercializada em banca. Questionou o alegado pela A. quanto ao rigor e cuidado que a A. teria na sua atividade. Concluiu pela sua absolvição do pedido.
Realizou-se audiência prévia, na qual foi proferido saneador tabelar, identificou-se o objeto do litígio e enunciaram-se os temas da prova.
Realizou-se audiência final e em 16.02.2021 foi proferida sentença, em que se

julgou a ação improcedente, por não provada, e se absolveu a R. dos pedidos.
A A. apelou da sentença, tendo apresentado alegações em que formulou as seguintes conclusões:
1. Vem o presente recurso interposto da sentença que decidiu o seguinte: "Pelo exposto e ao abrigo das disposições legais supra citadas, o Tribunal julga a presente ação improcedente, por não provada e, em consequência, absolve a Ré dos pedidos que contra si vinham formulados pela Autora."
2. Ao dar como provados e não provados os factos que deu, o Tribunal *a quo* teria, necessariamente, que retirar conclusão diferente da que retirou na decisão de que agora se recorre, ou seja, com base nos factos que deu como provados e não provados, o Tribunal a quo tinha, necessariamente, que condenar a RÉ.
3. É o próprio Tribunal *a quo* que considera como provado, face à prova carreada para os autos, que a AUTORA, ora RECORRENTE, antes de proceder ao embalamento das garrafas de azeite que, mais tarde, viriam a ser analisadas pela RÉ, mandou efetuar as análises legalmente exigidas a tal azeite, antes de o classificar como azeite virgem extra, tal como resulta, inequivocamente, do facto dado como provado no item número 15., do elenco dos factos dados como provados.
4. Considerando, ainda, o Tribunal a quo, como provado, que esse azeite mandado analisar pela AUTORA constava do depósito 0518, do qual foi extraído o azeite para o embalamento de 72 garrafas de azeite, tal como resulta, sem qualquer margem para dúvidas, dos items 17., e 18., do elenco dos factos dados como provados, sendo que algumas dessas 72 garrafas vieram, mais tarde, a ser analisadas pela RÉ.
5. Sendo, ainda, manifesto e inequívoco, que o azeite constante do depósito 0518 da AUTORA continha azeite virgem extra, devidamente analisado e certificado pelo Instituto Superior Técnico ISA-LET da Universidade de Lisboa, tal como resulta do item 16., dos factos dados como provados.
6. Devido ao processo de rastreabilidade implementado pela AUTORA, ora RECORRENTE (vide items 20., 21., 35., e 39., do elenco dos factos dados como provados) a partir do ano de 2013, é possível, desde a origem da azeitona até ao engarrafamento do azeite, saber a origem de cada um dos lotes produzidos ou saber o respetivo destino.
7. Assim, dúvidas não subsistem de que a AUTORA, ora RECORRENTE, mandou analisar o azeite proveniente do depósito 0518, sendo que foi desse depósito que engarrafou as garrafas que foram vendidas ao Supermercado (…) e que, posteriormente, foram analisadas pela RÉ.
8. Sendo, igualmente, verdade que, até à data da venda do azeite em causa, a AUTORA, e ora RECORRENTE, assumiu a qualidade do azeite por si

comercializado, mantendo-o em excelentes condições de armazenamento e de conservação.
9. Todavia, a partir das datas das respetivas vendas, ou seja, 25.01.2018, 31.01.2018, e 12.03.2018 ao *(…)* (tal como consta do item 19., do elenco dos factos dados como provados), a AUTORA, ora RECORRENTE, não pode assumir a qualidade do azeite vendido por não poder controlar o transporte, a receção, o acondicionamento e o armazenamento das garrafas de azeite vendidas, desconhecendo e não podendo conhecer a forma como tais garrafas foram manuseadas, transportadas ou acondicionadas, quer nas instalações do *(…)* em Alcochete, para onde as mesmas foram transportadas, quer a forma como foram manuseadas, transportadas ou acondicionadas e transportadas até às instalações do *(…)*, em Lisboa, desconhecendo, ainda, como foram tratadas as garrafas de azeite na superfície comercial onde foram comercializadas ao consumidor final e, in casu, à RÉ.
11. [no original não existe conclusão n.º 10] Ou seja, quando a RÉ procedeu aos exames das garrafas de azeite em causa, estas já se encontravam fora da esfera de controlo da AUTORA, ora RECORRENTE, há muito tempo, não podendo esta ser responsável pela deterioração do azeite, por este se tratar, tal como resulta do item 28., do elenco dos factos dados como provados, de um "(…) produto sensível, podendo a respetiva qualidade alterar-se por variadíssimos fatores exógenos, nomeadamente as condições em que foi transportado, armazenado e conservado e sujeição a luz e variações de temperatura, designadamente o calor."
12. Ora, era à RÉ que imputava na publicação *sub judice* defeitos ao azeite da AUTORA e ofendeu o seu bom nome, que competia provar que não só as instalações comerciais nas quais adquiriu as garrafas detinham condições de exposição adequadas, mas sobretudo que tal superfície comercial assegurou, no transporte, manuseamento, acondicionamento e armazenamento, de todas as regras e cuidados necessários à manutenção da qualidade do azeite, o que não logrou fazer, tendo-se limitado a afirmar que as instalações do *(…)* onde adquiriu as garrafas de azeite em causa dispunham de boas condições de exposição e que o funcionário da D as transportou numa carrinha refrigerada.
13. Aliás, e tal como resulta dos items 25., e 26., do elenco dos factos dados como provados, a AUTORA, ora RECORRENTE, pôs à inteira disposição da RÉ, uma garrafa extraída do depósito 0518 para análise, o que a RÉ recusou expressamente.
14. Preferindo, inexplicavelmente, continuar a fazer exames a garrafas adquiridas sucessivamente na mesma superfície comercial.
15. Não cuidando de saber quais as condições em que tal superfície comercial transportou, acondicionou ou armazenou o azeite vendido pela AUTORA, ora

RECORRENTE.
16. Sendo que, no limite, não será admissível à RÉ efetuar análises a produtos como o azeite, por se tratarem de produtos que, embora não sendo perecíveis na aceção estrita da palavra, terão que ser tratados como tal para que se possa efetuar uma análise séria e rigorosa, competindo exclusivamente à RÉ, se pretende efetuar tais análises, provar e demonstrar rigorosamente o rastreamento das condições de transporte, acondicionamento e armazenamento desde a data da venda de tal produto pelo produtor até à data da realização dos exames, o que, manifestamente, não logrou fazer no caso concreto.
17. Pelo que não bastava à RÉ, como fez, alegar que fez os exames ao azeite comercializado pela AUTORA, ora RECORRENTE, nos termos do Regulamento (CEE) n.º 2568/91, da Comissão Europeia, uma vez que é o próprio Regulamento que determina que as amostras devem ser conservadas de modo a que não se degradem nem deteriorem antes de chegarem ao laboratório, durante o seu transporte ou armazenagem.
18. Pelo que era, inequivocamente, à RÉ, que competia verificar, demonstrar e provar que o azeite constante das garrafas vendidas pela AUTORA, ora RECORRENTE, e mandado analisar pela RÉ, não se tinham degradado nem deteriorado durante o transporte ou armazenagem após as datas da respetiva venda à superfície comercial onde foram adquiridas pela RÉ.
19. Ora, atendendo aos factos dados como provados, designadamente o que consta nos items 8., 15., 16., 17., 18., 19., 20., 21., 23., 25., 26., 28., 34., 35., 39., e 79., do elenco dos factos dados como provados, a ação teria que ter sido julgada procedente, sendo que a RÉ, ao não cuidar de provar e demonstrar que o azeite vendido pela AUTORA, ora RECORRENTE, e mandado analisar pela RÉ não tinha sofrido deteriorações no transporte, acondicionamento ou armazenagem após as datas de venda à superfície comercial onde foi adquirido pela RÉ, não estava em condições, não só de realizar os exames e análise que fez, bem como de publicar os respetivos resultados.
20. Sendo que, com absoluta relevância para a concretização do erro de julgamento, se tem, igualmente, que ter em conta os 3.º e 4.º pontos do elenco dos factos dados como não provados constante da decisão ora recorrida.
21. Sendo que a prova e demonstração de tais factos, segundo as mais elementares regras de repartição do ónus da prova, pertencia à RÉ, por estar obrigada a, antes da publicação do resultado de qualquer análise efetuada ao azeite produzido pela AUTORA, ora RECORRENTE, verificar e demonstrar a existência ou inexistência de tais condições suscetíveis de provocarem deterioração ou degradação do azeite.
22. Sendo que não só não o fez, como nada referiu no artigo publicado,

contendo os resultados das análises, omitindo que não tinha procedido à verificação de tais condições ou que, tendo verificado, elas eram inexistentes e afirmando que a AUTORA enganou os consumidores.
23. Logo, estes factos dados como não provados pelo Tribunal *a quo* deveriam ter determinado, per se, a condenação da RÉ pela prática do facto ilícito (ofensa ao bom nome e crédito).
24. Tendo a RÉ cometido um ato ilícito (ofensa ao bom nome e crédito) ao publicar tais resultados, provocando à AUTORA, ora RECORRENTE, graves prejuízos decorrentes de factos que não lhe podem, em circunstância alguma, ser assacados.
25. Não tendo, naturalmente, a AUTORA, ora RECORRENTE, enganado os consumidores, como afirmou a RÉ (vide item 33., do elenco dos factos dados como provados), por ter comercializado um azeite que, à data da respetiva venda, era azeite virgem extra, tal como resulta do exame que mandou efetuar a tal azeite, referido no item 15., do elenco dos factos dados como provados.
26. Sendo que a conduta ilícita da RÉ, ao omitir que não tinha verificado as condições de armazenamento, acondicionamento e transporte do azeite desde a data da respetiva venda pela AUTORA, foi apta, não só a pôr em causa e a destruir a reputação do azeite extraído do depósito 0518 e engarrafado pela AUTORA e comercializado pela superfície comercial *(…)*, como determinou a destruição de toda a marca (…) e a imagem reputacional de todo o azeite produzido pela AUTORA, ora RECORRENTE, comercializado sob outras marcas, mas pertencendo todos à Casa (…).
27. Uma vez que a RÉ, no artigo que publicou, não se limitou a reportar os resultados das análises efetuadas ao azeite constante das garrafas que adquiriu no *(…)*, nem sequer ao azeite proveniente do depósito 0518 da AUTORA, ora RECORRENTE, tendo extrapolado todas as observações que fez a todo o azeite da marca (…).
28. Tendo-se recusado a adquirir, junto de outros estabelecimentos comerciais, outras garrafas de azeite da mesma marca provenientes do mesmo depósito para repetir as análises, tendo-se, ainda, recusado a proceder à análise do azeite que constava da garrafa que ainda se encontrava nas instalações da AUTORA, ora RECORRENTE.
29. Ou seja, ainda que se admitisse que a RÉ não se encontrava a fazer a verificação das condições de acondicionamento, armazenamento e transporte do azeite desde a data da respetiva venda pela AUTORA, ora RECORRENTE, ou, pelo menos, a fazer menção à falta dessa verificação no artigo que publicou, o que não se admite, nem se concede, sempre teria, igualmente, cometido um facto ilícito (ofensa ao bom nome e crédito) por não ter cingido a sua publicação ao azeite que efetivamente analisou, ou seja, ao azeite

constante das garrafas que adquiriu junto do *(…)* em Lisboa, mas antes ter estendido todas as considerações efetuadas a todo o azeite da marca (…), o que, manifestamente, não tinha o direito de fazer, por não poder pressupor que todo o azeite dessa marca continha os alegados defeitos encontrados, uma vez que, como ficou provado, o azeite é um produto extremamente sensível, cuja análise requer cuidados adicionais e especiais que não foram respeitados pela RÉ.
30. Do depoimento (minutos 00:25:00 a 00:34:00) da testemunha PATRÍCIA (…) (funcionária da AUTORA à data dos factos), resultou, clara e inequivocamente, os prejuízos que a AUTORA, ora RECORRENTE, sofreu com a publicação efetuada pela RÉ, tendo perdido totalmente o mercado brasileiro e diminuído significativamente as vendas para superfícies comerciais a operar em Portugal, como o *(…)*, mais resultando desse depoimento que os clientes e fornecedores da AUTORA ficaram convencidos, após a publicação efetuada pela RÉ, que a AUTORA, ora RECORRENTE, não utiliza processos rigorosos de classificação dos azeites por si produzidos e que coloca no mercado, sob a designação de azeite virgem extra, azeite virgem.
31. Mais resulta do depoimento da identificada testemunha que houve uma diminuição significativa e global do lucro da AUTORA, ora RECORRENTE, sendo que tal diminuição do lucro afetou, não só o azeite biológico, mas toda a produção de azeite da RECORRENTE, vendo-se esta forçada a reduzir drasticamente a comercialização de azeite embalado, tendo que vender o azeite produzido a granel.
32. Sendo que do depoimento (00:38:00 a 01:02:00 e 01:07:00 a 01:09:00) do legal representante da AUTORA, ARTUR (…), resulta, inequivocamente, provada a perda de negócios com operadores/importadores brasileiros; a perda de negócios e o corte de relações com operadores comerciais a operarem em território nacional; a necessidade de substituição da venda de azeite embalado por azeite a granel, com a diminuição drástica da margem de lucro (de € 1,50 a € 2,00/litro para € 0,05 a € 0,20/litro); a necessidade de vender o azeite produzido pela Autora, ora Recorrente, a outras empresas nacionais para estas o exportarem para o Brasil, porque o Brasil não aceita comprar diretamente à Autora, ora Recorrente; a perda direta, no mínimo, de € 400.000,00 de lucro; a necessidade de alteração da garrafa, com novo *styling*, com todos os custos associados para, em 2019, poderem recomeçar a vender o azeite da marca (…), embora em ínfimas quantidades; a necessidade de lançarem uma nova marca de azeite, "…", com todos os custos associados, para substituírem a marca (…), que já tinha o nome firmado no mercado.
33. Face à prova produzida, e resultante dos depoimentos supra referidos, bem como dos documentos juntos à petição inicial, não poderia o Tribunal a

quo dar como não provado (tal como consta do ponto 7., do elenco dos factos dados como não provados) que: “Não se provou que ficando os consumidores e clientes da ora A. com a ideia, injusta falsa, sublinhe-se, que a ora A. não utiliza processos rigorosos de classificação dos azeites por si produzidos e que coloca no mercado, sob a designação de azeite virgem extra, azeite virgem”, uma vez que ficou demonstrado que, após a publicação do artigo pela RÉ, os clientes e fornecedores da AUTORA, ora RECORRENTE, ficaram convencidos que esta não utilizava processos rigorosos de classificação dos azeites e que enganava os consumidores, vendendo azeite virgem como se de azeite virgem extra se tratasse.
34. Sendo que, e tal como resulta do depoimento do legal representante da AUTORA, ora RECORRENTE, até existiram alguns fornecedores locais de azeitona que, por essa desconfiança, se recusaram a vender para o lagar da AUTORA, o que lhe provocou enormes constrangimentos e prejuízos.
35. Ainda que, tal como também resulta da prova testemunhal e do depoimento do legal representante da AUTORA, ora RECORRENTE, tal conduta (vender azeite virgem como azeite virgem extra) não permitiria à AUTORA obter qualquer lucro adicional relevante, uma vez que o valor do azeite virgem é praticamente igual ao valor do azeite virgem extra, tal como resulta detalhadamente do depoimento do representante legal da AUTORA, ora RECORRENTE, já supra transcrito, pelo que tal conduta seria absolutamente desnecessária e desprovida de sentido.
36. O Tribunal *a quo* também nunca poderia ter dados como não provados os factos constantes do ponto 12., do elenco dos factos dados como não provados: “Não se provou que a ressonância do estudo em apreço, resultante da respetiva divulgação, se tenha manifestado de forma intensa e abrangente, o que determinará, em última instância, a manter-se o peso reputacional negativo de tal dimensão, à extinção da marca de azeite em causa, bem como a pôr em causa a própria continuidade da atividade da A.”, sendo que ficou inequivocamente demonstrado que a divulgação do estudo pela RÉ se manifestou de forma intensíssima e abrangente e que afetou, indelevelmente, a reputação da AUTORA, ora RECORRENTE, sendo que afetou não só a marca (…), como afetou todas as restantes marcas produzidas pela AUTORA, ou seja, pela denominada “…”, pelo que os factos constantes do ponto 12., do elenco dos factos dados como não provados, teriam que ter sido dados como provados.
37. Bem assim como não poderia dar como não provado os factos constantes do ponto 13., do elenco dos factos dados como não provados: “Não se provou que se vê a A., atualmente, ainda, confrontada com a suspeição por parte dos produtores e fornecedores de azeitona biológica, que desconfiam da seriedade

da A., da idoneidade dos meios de que dispõe para a transformação da sua azeitona em azeite biológico e para a produção de um produto com qualidade e até na sua capacidade para ultrapassar este momento difícil e cumprir as suas obrigações, designadamente pagando-lhes a matéria prima que produzem.", sendo que ficou, indubitavelmente, provado que a publicação efetuada pela RÉ, determinou uma perda de confiança na AUTORA, ora RECORRENTE, por parte dos produtores e fornecedores locais de azeitona, que deixaram de entregar azeitona para tratamento no lagar da AUTORA e que comentavam a publicação efetuada pela RÉ, como se fosse uma prova irrefutável de que a AUTORA, ora RECORRENTE "enganava" os seus clientes, deturpando o azeite engarrafado por ela, pelo que os factos constantes do ponto 13., do elenco dos factos dados como não provados, teriam que ter sido dados como provados.
38. Igualmente, teria o Tribunal a quo que dar como provado o facto constante do ponto 17., dos factos dados como não provados: "Não se provou que a A. ponderou a mudança de nome da marca do seu azeite biológico, tendo, para o efeito, já iniciado diligências.", uma vez que ficou demonstrado que a AUTORA não só teve que fazer, numa fase inicial, o *restyling* das garrafas de azeite da marca (…), como apercebendo-se que tal *restyling* não era suficiente para minimizar ou apagar as marcas negativas profundas provocadas pela publicação da RÉ, teve que criar uma nova marca de azeite denominada "…", pelo que o facto constante do ponto 17., do elenco dos factos dados como não provados teria que ter sido dado como provado.
39. Já no que respeita ao ponto 11., do elenco dos factos dados como não provados: "Não se provou que no que respeita exclusivamente a este azeite, a A. faturou em 2016, o valor de € 348.196,19, em 2017 o valor de € 381.727,02 e em 2018, até setembro, o valor de € 511.994,96.", o Tribunal *a quo*, perante a prova produzida teria, no mínimo, que dar como provado que a AUTORA, ora RECORRENTE, estava numa trajetória de faturação ascendente e que, a partir da publicação do artigo pela RÉ, entrou numa trajetória de faturação descendente, tendo elevados prejuízos decorrentes, diretamente, de tal publicação, designadamente, e como já se disse supra, pela perda direta de negócios nacionais e internacionais e pela diminuição considerável de lucro decorrente da necessidade de passar a vender azeite a granel e não azeite embalado.
40. Mais: a acrescer aos factos dados como não provados que, face à prova produzida, deveriam ter sido julgados provados, os factos dados como provados nos items 36., 37., 38., 39., 40., 41., 42., 43., 44., e 45., do elenco dos factos dados como provados, demonstram, sem qualquer margem para dúvidas, o esforço de internacionalização que estava a ser realizado pela

AUTORA, ora RECORRENTE, e os avultados prejuízos que a publicação efetuada pela RÉ, configurando-se como um facto ilícito (ofensa ao bom nome e crédito), como já supra amplamente explanando, infligiu à AUTORA.
41. O Tribunal *a quo*, com a sua decisão, violou o artigo 484.º, do Código Civil.

A apelante terminou pedindo que o recurso fosse julgado totalmente procedente, por provado, determinando-se a revogação da decisão proferida e substituindo-a por decisão que julgasse a ação totalmente procedente.
A R. contra-alegou, tendo rematado com as seguintes conclusões:
1. Não merece qualquer censura ou correção a douta Sentença proferida pelo Tribunal *a quo*.
2. Os factos dados como provados e bem assim os dados como não provados apenas poderiam conduzir à absolvição da R. do pedido, como bem fez o Tribunal *a quo*.
3. A A. de forma deliberada, ignora o facto de o estudo publicado pela R. se centrar no facto de as amostras testadas com a marca (…) biológico, terem apresentado valores compatíveis com um azeite Virgem e não compatíveis com um Azeite Virgem Extra.
4. A A. não impugna a qualidade e rigor dos testes realizados pelos laboratórios contratados pela R., nem o poderia fazer em função da prova produzida.
5. A prova documental junta aos autos quer pela R. quer pela A. demonstra claramente que as amostras testadas a partir do azeite proveniente das garrafas comercializadas ao público com marca (…) biológico, apresentaram defeito (cfr. Doc.na prova organolética e apresentaram valores de esteres etílicos 41 (Doc.3 Contestação) e 43 (Doc.19 Contestação).
6. O Regulamento europeu aplicável – Regulamento Execução EU 1348/2013 em conjugação com o Regulamento (CEE) 2568/91 da Comissão – prevê no quadro de decisão – Anexo III – que azeites que apresentem valores de Ésteres Etílicos de 41 ou 43 não poderão ser considerados como Virgem Extra.
7. Conforme explicado pelas Eng,ª Dulce (…), a Eng.ª Helena e a Eng.ª Paula (…), o limite admissível para que o azeite ainda se pudesse caracterizar como Virgem Extra seria 35.
8. Também neste anexo se verifica que azeites que apresentem valores de mediana de defeito acima de zero não poderão ser considerados como Virgem Extra.
9. A Eng,ª Dulce (…) [*depoimento gravado em 2020/11/19 de 10:36:10 a 12:27:04 entre os minutos 36:10 a 39:11*] e a Eng.ª Paula (…) [*depoimento gravado em 2020/10/12, de 10:31:20 a 12:46:06, do minuto 01:05:53 a 01:11:00*] explicaram de forma muito clara estas limitações e afirmaram

perentoriamente que os resultados demonstrados nos boletins de análise juntos com a Contestação como Doc.3, 4, 5, 17, 18 e 19, são, sem margem para dúvidas, azeites que deveriam ser classificados como Virgem e não Virgem Extra.
10. Este é um facto cuja veracidade é inabalável e foi este o facto que foi publicado no estudo divulgado pela R.
11. A veracidade deste facto e a qualidade e rigor dos testes laboratoriais que ele conduziram não é afastada pelo facto de a A. ter mandado analisar uma amostra, que ela própria retirou do Depósito 8, mesmo que o azeite contido nesse depósito 8 tenha servido para encher as garrafas embaladas com os Lotes que foram testados pela R.
12. Esta situação apenas permite demonstrar que, alegadamente, à data do engarrafamento, o Azeite que se encontrava no depósito 8, apresentava os seguintes valores: "Mediana do defeito – Virgem Extra; Mediana do frutado 3,2; ésteres etílicos 28;"
13. Confrontadas com estas situações, as Eng.ªs Dulce (…) [*depoimento gravado em 2020/11/19 das 10:36:10 a 12:27:04, entre os minutos 24:10 a 57:49 e 58:56 a 59:31*], a Eng,ª Helena Alegre [*depoimento gravado em 16/10/2020 de 10:57:56 a 11:45:47 do minuto 19:50 a 21:30*] e a Eng.ª Paula (…) [depoimento gravado em 12/10/2020 de 10:31:20 a 12:46:06, ao minuto 01:40:09] explicaram que esta análise demonstrava, pelo valor da mediana do frutado o azeite testado não seria dos de melhor qualidade (a Eng.ª Helena explicou que em média os azeites com prémios de qualidade apresentam valores de 5); Por outro lado explicaram que, seguramente, era um azeite que, no que respeita aos valores de Ésteres Etílicos estava muito próximo do limite máximo.
14. Explicaram ainda que, perante estes valores, o produtor poderia prever que as características do azeite se alterassem de modo a que estes valores passassem para padrões compatíveis apenas com Azeite Virgem e não Virgem Extra. Depoimento de Helena (…) [*depoimento gravado em 16/10/2020 de 10:57:56 a 11:45:47, entre os minutos 12:20 a 16:25*] e depoimento de Paula (…) [*depoimento gravado em 12/10/2020 de 10:31:20 a 12:46:06 a partir do minuto 01:40:09*] e ainda depoimento de Dulce (…) [*depoimento gravado em 2020/11/19 das 10:36:10 a 12:27:04 entre os minutos 24:10 a 26:04 e o minutos 56:29 a 57:49*]
15. Ficou claro do depoimento do Legal Representante, que a A. sabia desta possibilidade, tendo-se conformado com a possibilidade da ocorrência desta alteração. Neste sentido depoimento de Artur (…) [*depoimento gravado em 13/11/2020 de 10:22:44 a 12:42:07 entre o minuto 01:01:58 a 01:36:00*]
16. Por outro lado, salvo melhor entendimento, dentro do período de validade

do produto, na inexistência de recomendações especiais de conservação – como é o caso - nos termos do art.º 9.º e 25.º do REGULAMENTO (UE) N.o 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 25 de Outubro de 2011, recai sobre o Produtor o ónus de provar que a deterioração do produto não se ficou a dever a culpa sua.
17. Assim, desde logo por este motivo, nunca poderia ser imputável à R. a prova de que, no percurso entre a saída das garrafas do depósito e a comercialização, inexistiu qualquer problema que pudesse estar na origem desta alteração de características!
18. Esta seria uma prova impossível de fazer mas o mesmo já não se diz do contrário. Isto é, acreditando a A. que o problema detetado foi despoletado pelas alegadas falhas de armazenamento e transporte por parte do Corte Inglês, poderia a A. ter efetuado uma auditoria a esse percurso para demonstrar, ao menos de forma indiciária que essa falha foi a causa direta desta alteração.
19. Mais, ainda que o fosse, em nada alterava a veracidade e adequação das informações transmitidas pelo artigo redigido e publicado pela (…).
20. Não é também verdade que esse artigo extrapolou as conclusões dos testes para a generalidade da marca pois ao longo de todo o escrito são feitas menções sempre às "amostras testada" como de resto resulta de uma leitura do artigo junto como Doc.2 com a Contestação.
21. Ao contrário do que a A. pretende defender, a R. nunca afirmou que a A. "enganou os consumidores". A menção a que o facto 33 do elenco dos factos provados se refere, respeita apenas a escritos da autoria de outros órgãos de comunicação social, afirmações pelas quais a R. não pode, naturalmente, ser responsabilizada.
22. Assim, por tudo quanto se expõe, fica claramente demonstrado que a R. limitou-se a exercer um direito / dever que lhe assiste / sobre si recai, ao informar os leitores sobre os resultados das análises realizadas.
23. Fê-lo de uma forma proporcional e adequada, e nessa medida, divulgando factos cuja veracidade demonstrou, não cometendo, por isso qualquer ilícito.
24. Quanto aos factos que a A. considera que não deveriam ter sido dados por "não provados":
25. A prova indicada pela A. como sendo adequada à prova do contrário, não é, salvo melhor entendimento suficiente para alterar o juízo feito pelo Tribunal a quo.
26. No que toca aos Pontos 7 e 12, ficou claramente demonstrado pelo depoimento da Testemunha Patrícia que a marca havia já sido abalada em 2017 por motivos que certamente nada tinham a ver com este artigo na medida em que o mesmo foi publicado em 2018.

27. Esta testemunha refere inclusivamente problemas com outras marcas da A. os quais nunca poderiam ter tido origem neste estudo, porquanto essas marcas não foram alvo do estudo aqui em análise.
28. Assim, a sofrido o abalo que pretende ilustrar esta testemunha, fica por provar em que medida a sua causa direta seria a publicação do artigo pela A.
29. No que respeita ao Ponto 11, o depoimento da testemunha Patrícia, transcrito pela A., não é, por si só adequado para fazer prova dos factos que só através da análise da contabilidade da empresa se poderia demonstrar.
30. No que respeita ao Ponto 13, não é feita nos depoimentos transcritos pela A., qualquer alusão à relação negocial entre os produtores de azeitona e a (…). Assim, salvo melhor entendimento, não poderá fazer-se prova do que ali se alega com base nesses depoimentos;
31. Da mesma forma, também dos depoimentos não resulta inequivocamente demonstrado que A. ponderou a mudança de nome da marca do seu azeite biológico, tendo, para o efeito, já iniciado diligências.
32. Por outro lado, para efeitos de responsabilização da R. salvo melhor entendimento, pouco importa, o que a A. ponderou fazer.
33. Importa ainda referir que, com o devido respeito, não deverá merecer acolhimento a tese de que o ónus da prova sobre a inexistência de condicionalismos ou problemas entre a saída das garrafas do produtor e a chegada ao consumidor, seria da R.
34. Estes são factos alegados pela A. e que são constitutivos da alegada ilicitude da atuação da R.
35. Por tudo isto, o ónus da sua prova recai sobre a A., apenas.
36. Por todo o exposto, perante a prova produzida, não devem restar dúvidas sobre a inexistência de um ato ilícito por parte da R. uma vez que no caso concreto, não se tendo revelado inexato ou erróneo o conteúdo do artigo publicado, limitando-se a refletir que os resultados dos testes ultrapassavam os limites fixados pelo Reg. Aplicável, não será possível defender que, na colisão de direitos do caso vertente, o direito da Autora ao bom nome e/ou ao crédito deva prevalecer sobre o direito à divulgação de resultados desta natureza.
A apelada terminou pedindo que o recurso fosse julgado improcedente e consequentemente se mantivesse na íntegra a decisão recorrida.
Foram colhidos os vistos legais.
FUNDAMENTAÇÃO
As questões objeto deste recurso são as seguintes: impugnação da matéria de facto; responsabilidade civil da R. perante a A..
Primeira questão (impugnação da matéria de facto)
Na sentença foi dada como provada a seguinte

Matéria de facto

1. A A. é uma sociedade que se dedica à transformação, comércio, importação, exportação e representação de azeites, seus derivados, produtos alimentares e vinhos.
2. A ora R. tem como missão, tal como consta no seu site, em www.deco.proteste.pt, "(…) garantir a todos os consumidores o acesso à informação para uma melhor escolha, à qualidade dos bens, à educação e justiça e ao direito à saúde e à segurança."
3. A R. é uma sociedade comercial por quotas que detém os seguintes órgãos de comunicação social: "…", "…", "…" e "…", com o seguinte CAE (código de atividade económica), editar revistas e outro material informativo sobre a defesa do consumidor bem como desenvolver actividades que tenham conexão ou se repercutem na área do consumo e ou se destinem a ser utilizadas pelos consumidores".
4. No caso sub judice, foi a "D", sociedade comercial por quotas, e não a "D – Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor", que realizou os testes ao azeite comercializado pela ora A., tendo solicitado a respetiva análise.
5. Não tendo havido, in casu, qualquer participação ou impulso da "D – Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor", entidade com estatuto de interesse público, com legitimidade estatutária para solicitar estudos e a realização de análises comparativas de qualidade a produtos, visando a proteção dos consumidores, de acordo com o disposto no artigo 3.º, número 1., alínea b), do respetivo Estatuto.
6. A "D – Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor" é uma entidade jurídica distinta da ora R.
7. No caso em apreço, a ora R. efetuou, sem qualquer intervenção da "D – Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor", um estudo relativo a azeites virgem extra, tendo procedido à inclusão, em tal estudo, de uma marca comercializada pela A., a marca "Azeites Virgem Extra-(…)".
8. O estudo em apreço, no que concerne à ora A., corresponde ao seu lote identificado com o n.º 0518, com validade até Janeiro de 2020, lote produzido e embalado pela A.
9. A Ré fez publicar na revista (…), setembro de 2008 [queria escrever-se "2018"], com o título " *Sem extras* ", artigo onde consta que o azeite produzido e embalado pela A, não obstante estar identificado como azeite virgem extra, na garrafa, consta no mesmo artigo que "*da análise organolética do nosso estudo a 25 marcas* (…) *leva-nos a concluir que as amostras de três marcas não fazem justiça à designação que apregoam:* (…), (…) *e* (…)*. Na realidade são azeite "virgem"*.
Refere no artigo que a análise organolética foi feita "*tal como descreve o*

regulamento (CEE) n.º 2568 de 1991" e que este diploma legal define o azeite "Virgem Extra" como sendo de "qualidade superior com sabor cheiro intensos a azeitona sã", não podendo "apresenta[r] nenhum defeito organolético".
(…) Mais refere que (…) "*As características sensoriais são decididas por um painel de provadores selecionados e formados para o efeito" e que o teste em questão foi feito com base nas "regras do Conselho Oleícola Internacional (COI)*".
(…) "Após esta análise, as amostras das marcas (…), (…) e (…), dado conterem defeitos¸ perderam o "extra".
(…) "Para não haver margem para dúvidas, realizámos mais duas provas no mesmo laboratório, em diferentes garrafas, mas do mesmo lote. Mais: estas amostras foram enviadas para outros dois laboratórios, igualmente reconhecidos pelo COI. Todos os resultados confirmaram a primeira avaliação, o que nos levou a manter a classificação de "azeite virgem".
(…) Este é realizado num laboratório aprovado pelo Conselho Oleícola Internacional. As análises são as definidas pelo Regulamento (CEE) n.º2568/91 e alterações posteriores, que estabelece os procedimentos da avaliação das características organoléticas e o método de classificação."-cfr. documentos de fls.115 a 117, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
10. A A intentou providência cautelar que se encontra apensa Providência cautelar que veio a ser decretada, no âmbito do processo n.º 17801/18.6T8LSB, que correu os seus termos no Tribunal Judicial da Comarca de Lisboa – Juízo Local Cível de Lisboa – Juiz 4, e no âmbito da qual se decidiu o seguinte:
(…) *Entende-se que a requerente é titular do direito ao seu bom nome e reputação, direitos esses fundamentais na prossecução do seu fim que é o lucro* (…) *Da mesma forma, também se entende que a divulgação do referido estudo, sem a realização de uma outra análise, a realizar por outra entidade habilitada para o efeito e que permita confirmar quais as caraterísticas do azeite comercializado pela requerente, poderá causar graves e irreparáveis prejuízos à atividade da requerente. E isto porque, o estudo feito pela requerida concluiu que a requerente está a comercializar um azeite indicando que este tem certas características (azeite virgem extra) que, afinal não tem (azeite virgem).*
Em face do que fica exposto, conclui-se que se encontram reunidos os pressupostos legais para o deferimento do presente procedimento cautelar, isto é, a probabilidade séria da existência do direito da requerente e o fundado receio da sua lesão."
(…) *Nestes termos e com estes fundamentos, julga-se o presente procedimento cautelar procedente e, em consequência, determina-se que a*

requerida:
- se abstenha de publicar, reproduzir ou citar, em qualquer formato ou plataforma (seja online, escrita, televisiva ou radiofónica) qualquer facto relacionado com o estudo que realizou relativamente ao azeite comercializado pela requerente, respeitante à marca (…)*; - se abstenha de distribuir ou vender publicação, em qualquer formato ou plataforma, cujo conteúdo se relacione, direta ou indiretamente, com o estudo acima referido* (…)." – cfr doc de fl.s 38 dos autos de procedimento cautelar em apenso.
11. O azeite virgem extra configura-se como uma gordura obtida a partir do fruto da oliveira através de processos exclusivamente físicos (pressão ou centrifugação), sem qualquer produto químico, e obtido com acidez não superior a 0,8% .
12. O azeite virgem configura-se como uma gordura obtida a partir do fruto da oliveira através de processos exclusivamente físicos (pressão ou centrifugação) sem qualquer produto químico, e obtido com acidez não superior a 2%.
13. A Ré remeteu à A a carta datada de 10 de Abril, junta como documento de fls. 27 e seguintes, cujo teor se dá integralmente por reproduzido, na qual também constavam os resultados constantes do Relatório de Ensaios realizados pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia ao azeite da A. que o classificavam como azeite virgem. (cfr Doc. de fls. 28 cujo teor se da integralmente por reproduzido)
14. Perante o conteúdo da carta da Ré recebida (referida em 13), a ora A. respondeu àquela através da comunicação junta como documento de fls. 31 a 33, cujo conteúdo se dá aqui por integralmente reproduzido para os devidos e legais efeitos, alegando em resumo que havia testado o azeite que se encontrava num depósito 8 do qual teria retirado o azeite que se encontraria nas garrafas do Lote 0518 analisado pela Ré e que, daquela análise, teria resultado que o azeite seria Virgem Extra.
15. A A. solicitou, durante a campanha oleícola de 2017, ao Instituto Superior Técnico ISA-LET da Universidade de Lisboa (laboratório reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional – COI) análise ao azeite que contemplou Ácidos Gordos livres, Avaliação Organoléptica, Espectrofotometria no Ultravioleta, Indice de Peróxidos, Teor de Ceras e Teor de Esteres Etílicos de Ácidos ao azeite contido no depósito 8.
16. O Instituto Superior Técnico ISA-LET da Universidade de Lisboa elaborou o relatório de ensaios n.º 4453,00/17/LET, datado de 30-12-2017, com base numa amostra de azeite virgem extra (informação fornecida pelo cliente A) com a ref. Dep. 8 (informação fornecida pelo cliente A) e com a colheita efectuada pelo cliente (A.), com a recepção da amostra a 13-12-2017; inicio

dos ensaios a 13-12-2017 e fim dos ensaios a 29-12-2017 e na qual consta: na avaliação Organoléptica : Mediana frutado 3,2 e mediana de defeito 0,0, classificado como virgem extra, com o teor de peróxidos de 7,9 e com o teor de Ester etílicos de 28; (entre outros); mais consta que a amostra analisada apresenta para os ensaios realizados características de Azeite Virgem Extra. – cfr. doc de fl.s 34 cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
17. O azeite existente no depósito 8, a que faz referência o relatório referido em 16, foi o utilizado no enchimento das garrafas com azeite pertença do lote 0518.
18. E na sequência do embalamento do lote 0518, no dia 24.01.2018, foram extraídos do depósito 8, 36 litros de azeite classificado pelo ISA a 30-12-2019 [queria escrever-se "30-12-2017"], como virgem extra para embalar 72 garrafas da marca (…).
19. Nas 72 (setenta e duas) garrafas comercializadas (da marca (…)- Azeite Virgem Extra Biológico) referentes ao lote n.º 0518, as mesmas foram embaladas em 24.01.2018 (movimento 91), sendo que a sua distribuição se fez nos seguintes moldes: - 12 (doze) garrafas saíram do armazém em 25.01.2018, tendo como destino o supermercado "…" correspondendo ao documento fiscal FAC V18/13 (cfr fls. 36 cujo conteúdo se dá por integralmente reproduzido, para os devidos e legais efeitos);
- 12 garrafas saíram do armazém em 25.01.2018, com destino ao supermercado "…", correspondendo ao documento fiscal FAC V18/14 (cf., documento de fls. 36 v, à presente petição inicial, cujo conteúdo se dá por integralmente reproduzido, para os devidos e legais efeitos), importando acrescentar que, relativamente a estas 12 garrafas, a A. foi informada pela transportadora que a mercadoria foi danificada, e tal como se pode comprovar pelos emails trocados entre a transportadora e a A. (vide e-mails que se juntam como documento de fls. 37 e 38 cujo conteúdo se dá por integralmente reproduzido, para os devidos e legais efeitos), a A. solicitou que tal mercadoria fosse devolvida ao seu armazém, tendo a mesma sido recolhida pela transportadora para acionamento do seguro;
- 12 garrafas saíram do armazém em 31.01.2018, com destino ao supermercado "…", correspondendo ao documento fiscal FAC V18/14, entregues em substituição da mercadoria danificada e referida em b) supra;
- 12 garrafas saíram do armazém em 07.02.2018, enviadas para uma das sócias da empresa ora A., sem documento fiscal;
- 12 garrafas saíram do armazém em 27.02.2018, enviadas para um consumidor final, correspondendo ao documento fiscal FR V18/19 (cf., documento que se junta como documento de fls. 37 verso, cujo conteúdo se dá por integralmente reproduzido, para os devidos e legais efeitos);

- 12 garrafas saíram do armazém em 12.03.2018, com destino ao supermercado "…", correspondendo ao documento fiscal FAC V18/26 (cfr. documento de fls. 40 e 41, cujo conteúdo se dá por integralmente reproduzido, para os devidos e legais efeitos).
20. A ora A., durante o processo de transformação da azeitona, envia todos os azeites obtidos para depósitos, de acordo com as características da azeitona e do azeite (podendo ser azeites DOP, Biológicos e Não Biológicos), sendo os depósitos devidamente identificados.
21. A guia de embalamento e o controle do embalamento são documentos internos da A. que permitem fazer a rastreabilidade do azeite que entra e sai dos referidos depósitos até ser entregue na superfície comercial para venda.
22. Do lote n.º 0518, não existem quaisquer outras garrafas disponíveis para comercialização desde a última venda efetuada, em 12.03.2018, à excepção de uma garrafa do lote n.º 0518, que a A. guardou no seu armazém.
23. A ora A., após a recepção da comunicação da R. de 10-04, com indicação dos resultados dos testes ao azeite por si comercializado, referida em 13, contactou as lojas do "…", para aferir se existiam garrafas disponíveis nas lojas, por forma a solicitar junto da R. a repetição dos ensaios.
24. Os responsáveis do "…" comunicaram à A. que já não existia, nas suas lojas ou armazéns, qualquer garrafa de azeite (…), lote n.º 0518, uma vez que todas já haviam sido comercializadas.
25. Perante tal resposta do supermercado "…", a ora A. comunicou, por carta descrita em 14, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
26. Em resposta ao solicitado pela A. por carta descrita em 14, a R. enviou à A. a comunicação que se junta como documento de fl.s 41 cujo conteúdo se dá por integralmente reproduzido.
27. O azeite é um produto agrícola que tem uma prova organolética (sensorial) obrigatória para ser classificado: ou seja, além da prova físico-química, que envolve mais de 48 parâmetros, para classificar um azeite como virgem ou virgem extra é obrigatório recorrer a um painel de prova certificado, sendo que o que esse painel afere é a mediana de frutado e a mediana de defeito do azeite em prova.
28. O azeite é um produto sensível, podendo a respetiva qualidade alterar-se por variadíssimos fatores exógenos nomeadamente as condições em que foi transportado, armazenado e conservado e sujeição a luz e variações de temperatura, designadamente o calor.
29. O azeite por ser um produto sensível, nos termos referidos em 28, pode também ser testado, depois de embalado e antes de ser enviado para comercialização.
30. O azeite produzido pela A. na marca (…) é azeite biológico certificado pela

Sativa.
31. A R. regularmente citada a 13 de Agosto de 2018 da providência cautelar referida em 10, não deduziu a oposição, não contactou a A. e não recolheu as revistas editadas a 28 de Agosto de 2018 enviadas aos assinantes da (...) a 29 de Agosto de 2018.
32. Após a prolacção da sentença nos autos de procedimento cautelar referido em 10, a R. não realizou qualquer publicação de desmentido relativamente ao artigo publicado referido em 7,8,9 dos factos assentes.
33. A referência ao estudo da D referido em 7 a 9 dos factos assentes foi publicitada na https://www.(...) concluiu que- , onde se lê: *Há marcas de azeite vendidas como "virgem extra" que enganam o consumidor. Este artigo tem mais de 2 anos. Uma análise sensorial promovida pela associação D a 25 marcas de azeite virgem extra conclui que três marcas à venda no mercado nacional só podem ser designadas de "virgem". "O consumidor está a pagar mais por produtos que pertencem a uma categoria inferior", alerta a D. Três das 25 marcas de azeite analisadas pela D não fazem justiça à designação "azeite virgem extra" que consta nos seus rótulos: são elas (...), (...) e (...). Para a D, estes produtos são azeites "virgem". "Com base em critérios internacionalmente reconhecidos, a análise sensorial (ou organolética), de caráter obrigatório, separou as águas entre amostras virgem extra – no topo da hierarquia de qualidade do azeite – e apenas virgem. Esta análise foi realizada num laboratório aprovado pelo Conselho Oleícola Internacional (COI)", assevera a Defesa do Consumidor numa nota publicada online. Após esta análise, as mesmas amostras foram ainda submetidas a mais duas provas no mesmo laboratório, em diferentes garrafas do mesmo lote. Depois, estas amostras foram ainda enviadas para outros dois laboratórios, igualmente reconhecidos pelo COI. Todos os resultados confirmaram a primeira avaliação, o que nos levou a manter a classificação de azeite virgem", assevera a D. O azeite virgem extra, ideal para temperar, distingue-se pela qualidade superior, com sabor e cheiro intensos a azeitona sã. É, geralmente, mais caro do que o azeite virgem. O que significa "virgem extra"?*
"Extra" significa também que os provadores especializados na avaliação sensorial não podem detetar nenhum defeito no azeite virgem extra, explica a D. Mais caro do que o virgem, o azeite virgem extra, tal como descrito na legislação, obtém-se diretamente do fruto da oliveira através de processos mecânicos, ou por outros processos físicos, mas em condições que não o degradem."De igual modo, não pode ter sofrido tratamentos além da lavagem, da decantação, da centrifugação ou da filtração", refere a associação”.
34. A referência ao estudo da D foi publicada em https://(...)- onde se lê: *“Azeite virgem extra? D concluiu que três marcas são apenas 'virgem'. Análise*

sensorial realizada pela D concluiu que três marcas fazem o consumidor pagar mais por produtos de categoria inferiores. Associação (…) analisou 25 marcas de azeite virgem extra e concluiu que três dessas marcas apenas podem ser designadas por 'virgem'. Por este motivo, a conclusão da D é que o consumidor está a pagar mais por produtos de categoria inferior.
"Três das 25 marcas do nosso estudo a azeite virgem extra não fazem justiça à designação que apregoam: (…), (…) e (…). Na realidade, são azeites virgem", pode ler-se num comunicado divulgado pela associação. Esta análise, saliente-se, foi realizada com base em critérios internacionalmente reconhecidos, num laboratório aprovado pelo Conselho Oleícola Internacional (COI). Na prática, foi feita uma análise sensorial que "separou as águas entre amostras virgem extra – no topo da hierarquia de qualidade do azeite – e apenas virgem". Após esta análise, as mesmas amostras foram ainda submetidas a mais duas provas no mesmo laboratório, em diferentes garrafas do mesmo lote. Posteriormente, foram enviadas para outros dois laboratórios, igualmente reconhecidos pelo COI."
35. A A, desde 2013, com o processo de rastreabilidade referido em 20, 21 e 39, reforçou a qualidade na produção de azeite e criou redes de distribuição e comercialização, que permitiram a conquista de novos mercados, através da internacionalização da marca de Azeite "…".
36. Conforme resulta da acta 04/2017 da Assembleia Geral da A. para o triénio de 2017- 2020 foi definida pela A. a implementação de uma politica comercial de expansão para os mercados do Norte da Europa e do Brasil, do Azeite Biológico "…" - cfr. doc. de fl.s 42, cujo teor se dá aqui por integralmente reproduzido.
37. A A. aposta no mercado do Brasil, que exigiu uma criteriosa definição e acompanhamento por parte da A. de todo o processo desde a produção de azeitona até à sua transformação em azeite.
38. Todos os contratos de fornecimento de azeitona biológica/orgânica passaram expressamente a incluir para a recepção pela A. de azeitonas biológicas/orgânicas, a sua produção de acordo com a Lei Brasileira de orgânicos e o Regulamento Europeu da Agricultura Biológica, incluindo as obrigações respetivas, designadamente as que constam dos contratos de fornecimento de azeitona biológica/orgânica – cfr doc fls. fls. 52 a 64 cujo teor se dá aqui por integralmente reproduzido.
39. Todo o processo desde a origem da azeitona até ao engarrafamento do azeite passou a ser escrito e identificado, sendo possível, a cada momento, avaliar e rastrear a origem de cada um dos lotes de azeite produzidos ou saber o seu destino.
40. A A., após a implementação do sistema de controle referido em 39, obteve

a certificação do seu Azeite Virgem Extra- Biológico, marca …, para o mercado brasileiro, conforme documentos de fls. 68 a 75 cujo teor se dá por reproduzido.
41. A A., após a publicação promovida pela Ré do artigo descrito nos factos 7, 8, 9, viu ser retiradas da superfície comercial (…) todas as garrafas de azeite marca (…)– cfr doc de fls. 77, cujo teor se dá como reproduzido.
42. O (…) é uma Superfície comercial, sita em Lisboa, frequentada não só por consumidores nacionais, como muito visitada por estrangeiros, designadamente brasileiros e chineses.
43. No mail enviado por M da (….) - Distribuição, datado de 22 de Setembro, cujo conteúdo se encontra a fl.s 78, se dá por integralmente reproduzido para os devidos e legais efeitos lê-se: "*Cheguei recentemente de viagem e vi esta notícia da D. Ambos sabemos da aleatoriedade desta prova sensorial, mas independentemente disso, esta notícia poderá dificultar as nossas negociações para a próxima campanha. Sabes que o nosso departamento de qualidade está cada vez mais criterioso e exigente na seleção de fornecedores e seguramente esta informação em nada contribuirá para a vossa classificação. Vamos esperar para ver o impacto desta situação, francamente espero que não condicione a nossa relação que sempre se pautou por ser cordial e séria*."- cfr. doc fl.s 77 cujo teor se dá por reproduzido.
44. Por mail datado de 1 de outubro de 2018, enviado de Luis (…) das (…) Lda para Carlos (…) com o assunto: fim da relação comercial, lê-se: "(..) *Vimos através deste meio, manifestar o rompimento unilateral n/ parceria, em virtude da notícia saídas na revista D, acerca da má qualidade dos V/ produtos. Após este facto, a n/ confiança nos V/ produtos/empresa, ficou seriamente abalada. Assim, é-nos impossível representar a V/ marca, nos mercados e clientes a que nos propusemos, com o entusiasmo e dedicação que pautam a n/ conduta comercial*. (…)" – cfr doc fls. 78
45. Ainda hoje as notícias descritas nos factos 33 e 34 estão acessíveis nos links.
46. A Deco (…), Lda desenvolve a sua atividade organizada sob a forma de uma sociedade comercial por quotas – cfr doc de fls. 103 a 108, cujo teor se da por reproduzido) mas é uma actividade orientada em prol da defesa dos direitos e interesses dos consumidores em geral.
47. As duas sócias que detêm na íntegra o capital social da R. são uma associação sem fins lucrativos que visa a promoção dos direitos e interesses dos consumidores – a Associação Portuguesa para a Defesa dos Consumidores - D (cfr doc. fls. 108 a 111 cujo teor se dá por integralmente reproduzido) e uma sociedade anónima cujas acções são integralmente tituladas por outras associações / entidades europeias que também se dedicam à defesa dessa

causa – a (…), S.A. (cfr. doc. de fls. 136 a 144 cujo teor se dá por reproduzido).
48. Os artigos descritos em 7, 8, 9 foi publicado na revista "(…), conforme documento de fls. 115 a 117, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
49. Para elaboração do artigo a R. analisou não só o lote de azeite (…) n.º0518 mas também o Lote n.º2318.
50. No caso do Lote n.º2318 a única análise que foi efetuada foi o exame organolético, realizado com o propósito de confirmar esse parâmetro que tinha sido posto em causa pela A. nas suas comunicações com a R descritas no factos 13 e 14 e ainda com o propósito de perceber se a irregularidade detectada seria exclusiva do Lote 0518 ou também estaria presente noutros lotes.
51. O grau de acidez não é o único critério que determina a classificação do azeite como "Virgem" ou "Virgem Extra".
52. Para efeito de classificação do azeite como "Virgem" ou "Virgem Extra" existe legislação europeia que define não só as características que os azeites devem ter para que possam merecer cada uma daquelas designações, bem como define métodos e análises que deverão ser seguidos para determinar aquelas características.
53. O azeite para ser classificado como Virgem Extra não basta que apresente um grau de acidez igual ou inferior a 0,8% devendo cumulativamente apresentar no "Exame Organolético" uma Mediana de Defeitos igual a zero e uma mediana de frutado superior a 0.
54. Quer no relatório de ensaios n.º 1241.00/18/LET emitido pelo laboratório de estudos técnicos, datado de 28-02-2018, quer no boletim de análise 1801272 com a referência 1241/18 emitido pela Autoridade de Segurança Alimentar, quer o relatório de análises de azeite com o n.º 180/2018/AAR com base no código de Amostra 1241 (código indicado pelo cliente) emitido pelo laboratório técnico da Associação de Agricultores do Ribatejo concluíram no mesmo sentido: as características do azeite testado eram compatíveis com azeite virgem. (cfr. doc. fls. 117 a 119, cujo teor se dá integralmente por reproduzido).
55. O laboratório de estudos técnicos do Instituto de Agronomia realizou ainda mais duas provas organoléticas por cada um dos Lotes (0518 e 2318): sendo duas provas realizadas em abril de 2018 e duas em julho de 2018, conforme resulta do teor do documento de fls. 130 v, 131, 131v e 134 cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
56. Quer a Autoridade de Segurança Alimentar (ASAE), quer a Associação dos Agricultores do Ribatejo – nunca chegaram a saber que quem havia pedido as análises era a Deco Proteste nem tão pouco que a marca analisada era a (…), por terem recebido a amostra do Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto

Superior de Agronomia codificada.
57. A avaliação organolética é imprescindível para que um azeite possa ser considerado “Virgem Extra”.
58. Mesmo que um azeite cumpra os padrões fixados relativamente a todos os outros critérios a avaliar, se a “Mediana de Defeito” no exame organolético não for igual a zero, a amostra não poderá ser considerada como “Virgem Extra”.
59. Não existe até à data nenhum método instrumental, validado e normalizado, que substitua o exame organolético feito por provadores, na definição dos azeites como Virgem ou Virgem Extra.
60. Em Abril de 2018 pelo BEUC – Bureau Européen des Unions de consommateurs AIBL, união europeia de consumidores, dirigiu ao Diretor Executivo do Conselho Oleícola Internacional (COI), uma carta manifestando a posição de diversas organizações e entidades ligadas à defesa dos consumidores sobre a necessidade da realização da prova organolética na avaliação do azeite, defendendo a sua continuação na legislação – cfr doc de fl.s 146 cujo teor se dá por reproduzido.
61. Os painéis de provadores são constituídos por pessoas especialmente treinadas para este exercício que obedecem a procedimentos previsto na regulamentação do sector do azeite e certificados pelo Conselho Oleícola Internacional.
62. O painel de provadores ao cumprir as boas práticas e regulamentações para a realização destas provas, minimiza o caráter subjetivo da avaliação organolética.
63. As garrafas de onde foi retirado o azeite testado foram adquiridas numa superfície comercial nas mesmas condições em que um qualquer consumidor o faria.
64. As garrafas encontravam-se expostas, juntamente com tantas outras garrafas de azeite em condições normais de comercialização, nas prateleiras, não estando sujeitas a temperaturas extremas nem à incidência da luz solar (o supermercado (…) trata-se de um espaço climatizado e não sujeito à incidência de luz solar).
65. O estudo realizado pela R., publicado na revista (…), teve como objetivo avaliar a qualidade de algumas marcas de azeite virgem extra, à venda no mercado nacional, verificando a sua conformidade com a legislação vigente e consequentemente a sua correta denominação comercial.
66. O Azeite Virgem Extra é um azeite de qualidade superior, que não pode apresentar qualquer defeito, sendo ideal para temperar e sendo habitualmente comercializado a um preço mais elevado do que o Azeite Virgem.
67. A A., depois da publicação do artigo pela Ré, não fez análise à garrafa do

Lote 0518 que ainda tinha em armazém referida em 22.
68. A providência cautelar descrita em 10 apenas foi efectivamente conhecida pela R., no dia 30.08.2018, pelo facto da empresa se encontrar com grande parte do pessoal de férias, o que motivou uma errada distribuição do correio dentro da empresa.
69. A revista (…) foi entregue aos CTT para ser distribuída aos assinantes no dia 29 de agosto de 2018.
70. A revista (…) apenas é enviada aos assinantes da mesma não sendo comercializada em banca.
71. A sentença no procedimento cautelar supra referenciado, foi disponibilizada no Citius em 04.09.2018.
72. A R., logo que tomou conhecimento efectivo do procedimento cautelar, a 30-08-2018, eliminou o artigo que mencionava a A. das publicações on-line e não realizou qualquer promoção do mesmo junto da comunicação social.
73. Para além da distribuição aos assinantes, a R. não comercializou quaisquer revistas das quais resultasse qualquer menção à A.
74. Para a publicação deste artigo a (…) elaborou um estudo a fim de analisar as características de vários azeites comercializados sob a designação "Virgem Extra", disponibilizados ao consumidor final para compra, recaindo a análise apenas sobre os produtos mais representativos de azeite virgem extra convencional, incluindo também marcas de agricultura biológica.
75. Uma das marcas sujeitas a análise foi a marca comercializada pela Requerente sob a designação de "Azeite Virgem Extra-Biológico-(…)".
76. O escrito publicado explicou os procedimentos de teste seguidos aos leitores.
77. Para a realização deste tipo de análises, a (…) enviou um seu colaborador para, de forma anónima, como se de um consumidor comum se tratasse, adquirir 8 garrafas de "Azeite Virgem Extra-Biológico- (…)".
78. O colaborador adquiriu estas 8 garrafas no dia 26 de fevereiro de 2018 no supermercado "…" sito em Lisboa. (cfr do de fl.s 120 e 121)
79. Todas as 8 garrafas adquiridas em 26 de fevereiro de 2018 pertenciam ao Lote 0518 e apresentavam uma data de validade de janeiro de 2020. (cfr doc de fls. 121v))
80. Encontravam-se no expositor da loja como todas as demais garrafas em condições de temperatura amenas, exposição à luz indireta (sem estar à exposição da luz solar), condições essas em tudo adequadas à conservação deste tipo de produtos.
81. As 8 garrafas foram transportadas pelo próprio colaborador da (…) ao abrigo da luz e do calor e à temperatura ambiente.
82. Tal como fez com as demais marcas que analisou, a (…) entregou, numa

primeira fase, para análise 4 garrafas no “Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia de Lisboa” e 1 garrafa na “Labiagro - Laboratório Químico e Microbiológico” vocacionado para o controlo da qualidade e segurança alimentar, para análise a resíduos de pesticidas de cada um dos azeites.
83. O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia de Lisboa é acreditado pelo Instituto Português de Qualidade (cfr fls. 122v) e a análise organolética aí realizada é reconhecida pelo Conselho Oleícola Internacional (COI) tal como resulta do documento junto sob a designação de (cfr fls. 148).
84. O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia possui um painel reconhecido pela União Europeia para apreciação e controlo das características organoléticas de azeites. (cfr fls. 149 a 158).
85. O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia, por indicação da Ré, recebeu, entre outras garrafas de outras marcas, 4 garrafas de Azeite comercializado pela (…) sob a marca “Azeite Virgem Extra-(…)”
86. Por indicação da (…), realizou a análise das características do azeite contido nessas garrafas.
87. As provas organoléticas realizadas foram provas cegas não sendo possível aos provadores identificarem a marca do azeite que estavam a provar.
88. Antes da prova organolética todas as garrafas estavam invioladas tendo sido abertas no laboratório.
89. Da avaliação organolética realizada em primeiro lugar pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia resultou o Relatório de Ensaios n.º1241.00/18/LET, datado de 28-02-219.
90. Deste Relatório de Ensaios consta a indicação de que a avaliação organolética ao conteúdo das garrafas de azeite de marca Azeite Virgem Extra-Biológico-(…), Garrafa de Vidro de 500ml, do Lote 0518, com data de validade Jan 20 e que foram entregues em 28/02/2018 pela (…) apresentou (entre outros) os seguintes resultados: mediana frutado – 2,6, mediana de defeito 02 e teor de ceras e ester etílicos – 41.
91. Face aos valores em 90, e em cumprimento do controlo de qualidade interno do Laboratório, o Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia fez mais duas provas – para além da referida em 90 – para confirmação dos resultados obtidos na primeira prova, confirmações essas que não deram origem a relatório por terem caráter confirmativo.
92. Essas duas provas de confirmação foram realizadas a partir de novas garrafas, abertas no momento à realização de cada uma das provas, as quais pertenciam ao mesmo lote 0518, tinham a mesma data de validade e

encontravam-se invioladas.
93. As provas de confirmação foram feitas em sessões independentes, ou seja, em dias diferentes.
94. Essas provas de confirmação referidas nos factos 91 a 93, comprovaram os resultados inicialmente apresentados e por esse motivo o Laboratório concluiu que o azeite entregue pela (…) em 28/02/2018, de marca Azeite Virgem Extra Biológico-(…) – Garrafa de Vidro de 500ml – Lote:0518 com validade até janeiro de 2020, tinha características de Azeite Virgem.
95. O Laboratório de Estudos Técnicos do ISA remeteu, para confirmação quanto à análise sensorial, referidos em 90, amostras não identificadas deste mesmo azeite para a ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e para a Associação dos Agricultores do Ribatejo.
96. Para que a marca da amostra não fosse identificável foi feita uma trasfega, pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia, para recipiente devido, ao qual foi atribuído um código de identificação de 1241.
97. Os laboratórios referidos no artigo 55.º são reconhecidos pelo COI – Conselho Oleícola Internacional como competentes para a realização da análise sensorial que permite avaliar se o azeite é virgem ou extra virgem e o laboratório da ASAE é acreditada pelo IPAC. (cfr Doc. fls. 148 a 158, cujo teor se dá integralmente por reproduzido)
98. A utilização de um painel de provadores para a avaliação organolética de azeites foi aceite e adotada pela União Europeia desde a implementação do Regulamento CEE/2568/91 do ano 1991.
99. Este procedimento analítico descrito no Anexo XII do supramencionado Regulamento tem sido alvo de numerosos estudos levados a cabo no seio do Conselho Oleícola Internacional sendo valorizado por este organismo como relevante.
100. A Análise da ASAE ao Azeite Virgem Extra-Biológico-(…) –em questão nos autos está traduzida no Boletim de Análise n.º1801272, tendo como base os critérios plasmados o Regulamento (CEE) n.º2568/91 de 11 de julho de 1991. – cfr doc fls. 118 cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
101. Do Boletim de Análise emitido pela ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) resulta que a amostra entregue pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia com a referência 1241/18 era coincidente com Azeite Virgem apresentando como valores de Mediana do frutado 1,6 e Mediana dos defeitos 2,4 – cfr doc. fls. 118, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
102. Do Relatório de Análise emitido pelo Laboratório da Associação dos Agricultores do Ribatejo, resulta também de uma prova feita de acordo com os

parâmetros do Regulamento (CEE) n.º2568/91 de 11 de julho de 1991 e classifica a amostra entregue pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia com a referência 1241 como sendo azeite Virgem.
103. Do Relatório de Análise do Laboratório da Associação dos Agricultores do Ribatejo referido em 102, consta a indicação de que o valor de Mediana do frutado é de 1 e o valor de Mediana de Defeito é de 3 – cfr doc fls. 119 cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
104. Só depois da confirmação devidamente efetuada através destas duas sessões independentes/ provas complementares, foi atribuída a classificação de Azeite Virgem constante do boletim Relatório de Ensaio nº1241.00/18/LET- cfr doc fls. 117, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
105. Perante a resposta da A. descrita em 14 dos factos provados, a (…) fez deslocar o seu funcionário novamente ao (…), no dia 12/04/2018, e este adquiriu mais duas garrafas do Lote 0518 – Lote avaliado anteriormente e que ainda estava em comercialização - e três garrafas do Lote 2318, igualmente em comercialização no mesmo local. - Cfr doc fls. 128 a 129 verso e fls. 121v. cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
106. A R. pediu a avaliação organolética do conteúdo das garrafas adquiridas em 12/04/2018 ao Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia.
107. Para avaliação organolética do azeite constante de uma das garrafas do Lote 0518, adquiridas agora em 12.04.2018, foi feita uma prova em 17/04/2018 a qual apresentou os seguintes resultados: mediana do frutado 2,1; mediana de defeito 2,4.
108. Esta prova não deu origem a Boletim mas foi registada num documento interno no qual consta que na intensidade de percepção de defeitos: mofo/ humidade e Terra – 2,5 e outros atributos negativos 2,2 e mediana de frutado 2,1- cfr fls. 131v, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
109. O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia, considerou, face ao resultado referido em 108, que o azeite provado era Virgem.
110. Para avaliação organolética do azeite constante de uma das garrafas do Lote 2318, adquiridas em 12.04.2018, foi feita uma prova em 17/04/2018, a qual apresentou os seguintes resultados: - Mediana do Frutado – 2,1; - Mediana do Defeito – 2,0 - mofo, humidade, terra e outros atributos negativos – salmoura.
111. Esta prova não deu origem a Boletim mas foi registada num documento interno. - cfr doc de fl.s 134 cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
112. Perante os resultados referidos em 106 a 111, o Laboratório de Estudos

Técnicos do Instituto Superior de Agronomia considerou que o azeite provado era Virgem.
113. Em Julho, a R. solicitou novamente ao Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia a realização de mais uma prova organolética de cada uma das amostras – uma referente ao Lote 0518 e outra referente ao Lote 2318, amostras que ainda se encontravam no laboratório técnico do ISA.
114. Da prova realizada em Julho a partir do azeite contido na garrafa do Lote 2318 resultou uma Mediana do Frutado de 2,3 e uma Mediana do Defeito de 2,1 conforme consta do Relatório de Ensaios – doc fls. 130, cujo teor se dá integralmente por reproduzido.
115. Consequentemente, o Laboratório de Estudos Técnicos Instituto Superior de Agronomia concluiu que o azeite contido na garrafa de marca (…) – Azeite Virgem Extra – Garrafa de Vidro de 500ml – Lote 2318 com validade de março de 2020 apresentava características de azeite Virgem. (doc. de fls. 130)
116. Foi ainda feita a prova em julho de 2018, do azeite contido numa das garrafas adquiridas a 12.04.2018, novamente do Lote 0518, tendo daí resultado uma Mediana do Frutado de 2,1 e uma Mediana do Defeito de 2,6 conforme resulta do Relatório de Ensaios junto sob a designação de doc. 130 verso, cujo teor se dá por integralmente por reproduzido.
117. O Laboratório de Estudos Técnicos Instituto Superior de Agronomia concluiu que o azeite contido na garrafa de marca (…) – Azeite Virgem Extra – Garrafa de Vidro de 500ml – Lote 0518 com validade de janeiro de 2020, adquirida em 12.04.2018, apresentava características de azeite Virgem.
118. As garrafas de azeite adquiridas pela (…), nos dia 28-02-2018 e 12-04-2020, no corte inglês, da marca (…) – azeite Extra Virgem – garrafa de Vidro 500ml que estavam à venda ao público, disponíveis para qualquer consumidor final - apresentavam as características não de um Azeite Virgem Extra – como identificado na garrafa – mas sim de Azeite Virgem.
119. As amostras analisadas pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia, a pedido da Ré, do qual resultou o Relatório de Ensaio nº 1241.00/18/LET (DOC.fl.s 117 e 118) apresentavam um valor para Ésteres Etílicos de ácidos gordo de 41mg/kg.
120. O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia também para esta análise pediu a sua confirmação pela ASAE. (DOC.131)
121. O valor de Ésteres Etílicos de Ácidos Gordos deve ser, para um azeite virgem extra, igual ou inferior a 35mg/kg.
122. O teor de Ester Etílicos de 28mg/Kg que apresentava o azeite da A., aquando da emissão do relatório de ensaio n.º 4453.00/17/LET, a 30-12-2017, descrito em 16 dos factos provados, é considerado valor de Border Line, ou

seja, próximo do limite máximo de 35 mg/Kg, estipulado no regulamentação da CEE do sector do azeite, valor aquele que com o embalamento, conduz a uma rápida alteração das características do azeite, nomeadamente quer dos valores da mediana de frutado, quer dos valores da mediana de defeito, que pode conduzir à desclassificação de azeite virgem extra para azeite virgem.
123. A A. não efectuou contraprova que permitissem demonstrar que, pelo menos, nas datas de 26-02 e 12-04, de 2018, o azeite por si comercializado encontrava-se conforme as características legais do Azeite Virgem Extra.
124. A A. não pediu o exercício de Direito de Resposta à R..
Na sentença o tribunal *a quo* enunciou os seguintes
Factos não provados
[A numeração foi introduzida por esta Relação]
1 - Não se provou que sendo uma prova excessivamente subjetiva que depende, única e exclusivamente, do paladar, a cada momento, das pessoas que compõem o painel de avaliação.
2 - Não se provou que esse caráter subjetivo pode destruir completamente a imagem de um produto, de uma origem ou de uma marca, muitas vezes sem que haja um consenso entre diferentes laboratórios, entre os vários especialistas do mesmo laboratório ou, até entre os mesmos especialistas do mesmo laboratório, em momentos diferentes de avaliação.
3 - Não se provou que os resultados obtidos, no âmbito do estudo apresentado da R., podem ter sido adulterados ou, pelo menos, condicionados, por fatores exógenos, não assacáveis ou controláveis pela A., como sejam a forma de transporte do azeite analisado, a própria exposição a que o azeite foi sujeito, designadamente ao calor e à luz, pois trata-se de um produto muito sensível a tais fatores exógenos, cuja verificação pode determinar a perda de algumas das características originais do produto.
4 - Não se provou que a R, efetuou testes ao azeite que já havia sido sujeito a eventuais graves constrangimentos de transporte, acondicionamento, variação de temperatura e luz, e transportou esse produto sem ter tido quaisquer cuidados especiais nesse transporte, desconhecendo-se como o mesmo foi armazenado, acondicionado ou tratado (em termos de luz e temperatura) até ao momento da realização dos testes a que foi sujeito.
5 - Não se provou que a prova organolética/sensorial tem uma variabilidade comprovada que pode ir até cerca de 30% em painéis certificados.
6 - Não se provou que a A. adultera a classificação do azeite por si comercializado, para obter vantagens comerciais.
7 - Não se provou que ficando os consumidores e clientes da ora A. com a ideia, injusta falsa, sublinhe-se, que a ora A. não utiliza processos rigorosos de classificação dos azeites por si produzidos e que coloca no mercado, sob a

designação de azeite virgem extra, azeite virgem.
8 - Não se provou que tendo, para o efeito, a A. apostado em presenças, a nível nacional e internacional, em seminários, feiras, provas de azeite, com vista à divulgação do seu azeite biológico (…), além de ações de marketing, que lhe proporcionaram o reconhecimento e a visibilidade no mercado dos azeites.
9 - Não se provou que a estratégia da A. com vista ao seu crescimento alicerçada na qualidade dos seus produtos e nos cuidados empregues na sua produção e comercialização, teve como corolário um aumento muito significativo das vendas e a conquista recente de novos mercados, designadamente Macau e China.
10 - Não se provou que no ano de 2018, ainda que contabilizado só até setembro, o volume de negócios da A. foi superior ao verificado nos anos de 2017 e quase duplicou o de 2016, tendo ocorrido um crescimento muito significativo na produção e comercialização do azeite extra virgem.
11 - Não se provou que no que respeita exclusivamente a este azeite, a A. faturou em 2016, o valor de € 348.196,19, em 2017 o valor de € 381.727,02 e em 2018, até setembro, o valor de € 511.994,96.
12 - Não se provou que a ressonância do estudo em apreço, resultante da respetiva divulgação, se tenha manifestado de forma intensa e abrangente, o que determinará, em última instância, a manter-se o peso reputacional negativo de tal dimensão, à extinção da marca de azeite em causa, bem como a pôr em causa a própria continuidade da atividade da A.
13 - Não se provou que se vê a A., actualmente, ainda, confrontada com a suspeição por parte dos produtores e fornecedores de azeitona biológica, que desconfiam da seriedade da A., da idoneidade dos meios de que dispõe para a transformação da sua azeitona em azeite biológico e para a produção de um produto com qualidade e até na sua capacidade para ultrapassar este momento difícil e cumprir as suas obrigações, designadamente pagando-lhes a matéria prima que produzem.
14 - Não se provou que a A. tivesse de alocar recursos humanos para prestar esclarecimentos a todos os que consigo interagem: quer aos produtores de azeitona, quer aos principais agentes económicos, responsáveis pela distribuição e comercialização dos seus produtos, com vista a minorar os impactos negativos da publicação da R.
15 - Não se provou que do mesmo modo, está hoje a A. confrontada com a falta de confiança dos seus credores que, verificando a fraca reputação da AUTORA e do principal azeite que produz, decorrente da divulgação da publicação promovida pela RÉ, duvidam da sua capacidade de cumprir as suas obrigações ou de contrair novas obrigações.
16 - Não se provou desconfiança que determina a ausência de disponibilidade

desses credores ou investidores para financiar a A., o que põe em causa os projetos de esta se expandir ou lançar, com sucesso, uma nova marca de azeite biológico, atento ao investimento que é necessário fazer para a sua divulgação, no mercado nacional e internacional.
17 - Não se provou que a A. ponderou a mudança de nome da marca do seu azeite biológico, tendo, para o efeito, já iniciado diligências.
18 - Não se provou que a A. recebeu toda a informação aqui transmitida logo aquando do primeiro procedimento cautelar que intentou contra a Associação Portuguesa Para a Defesa Do Consumidor – D.
O Direito
Nos termos do n.º 1 do art.º 662.º do CPC "*a Relação deve alterar a decisão proferida sobre a matéria de facto, se os factos tidos como assentes, a prova produzida ou um documento superveniente impuserem decisão diversa*."
Pretendendo o recorrente impugnar a decisão relativa à matéria de facto, deverá, nos termos do art.º 640.º do CPC, sob pena de rejeição, especificar os concretos pontos de facto que considera incorretamente julgados, os concretos meios probatórios, constantes do processo ou de registo ou gravação nele realizada, que impunham decisão sobre os pontos da matéria de facto impugnados diversa da recorrida e a decisão que, no seu entender, deve ser proferida sobre as questões de facto impugnadas.
In casu, a apelante pretende que se deem como provados os factos que o tribunal *a quo* considerou não provados sob os parágrafos (não numerados na sentença) 7.º, 12.º, 13.º e 17.º, assim como o 11.º (pelo menos parcialmente). Para tal a apelante indicou prova pessoal e documental.
Vejamos.
Sob o n.º 7 dos factos não provados não se deu por demonstrado, contrariamente ao que havia sido alegado pela A., que "*ficando os consumidores e clientes da ora A. com a ideia, injusta falsa, sublinhe-se, que a ora A. não utiliza processos rigorosos de classificação dos azeites por si produzidos e que coloca no mercado, sob a designação de azeite virgem extra, azeite virgem*."
Está aqui a falar-se do impacto do estudo publicado pela R. na sua revista "(…)", em que se dá conta de que as amostras do azeite da marca (…) analisadas haviam obtido a classificação "azeite virgem", quando estavam a ser comercializadas pela A. com a classificação "azeite virgem extra".
Resulta da experiência comum que uma tal notícia tem impacto negativo em quem dela tenha conhecimento, desacreditando a imagem da entidade visada.
Disso deu conta a testemunha Patrícia (…), funcionária administrativa da A. desde janeiro de 2017, assim como o declarante Artur (…), sócio-gerente da A.. E isso resulta das mensagens recebidas pela A., enviadas por entidades

suas clientes, as quais manifestaram o seu desagrado, conforme se dá conta nos factos provados sob os n.ºs 43 e 44.
Assim, cremos que se deverá aditar aos factos provados um ponto n.º 125, com a seguinte redação:
125. "*Em virtude da publicação na revista (…) do referido estudo sobre azeites os consumidores e clientes da ora A. ficaram com a ideia de que a ora A. não utiliza processos rigorosos de classificação dos azeites por si produzidos e que coloca no mercado, sob a designação de azeite virgem extra, azeite virgem*."
E, consequentemente, o referido parágrafo 7.º será eliminado.
O n.º 12 dos factos não provados tem a seguinte redação:
"*Não se provou que a ressonância do estudo em apreço, resultante da respetiva divulgação, se tenha manifestado de forma intensa e abrangente, o que determinará, em última instância, a manter-se o peso reputacional negativo de tal dimensão, à extinção da marca de azeite em causa, bem como a pôr em causa a própria continuidade da atividade da A.*".
Acerca desta matéria provou-se tão só aquilo que já se admitiu incluir nos factos provados sob o n.º 125. Com efeito, tanto a testemunha Patrícia (…) como o declarante Artur (…) deram conta da forma como a A. soube reagir ao embate da aludida publicação, reorientando a sua produção, vendendo-a para outras marcas, investindo no aumento da capacidade de produção, criando outra marca, mas sem extinguir a marca (…), em cujo visual a A. introduziu algumas alterações.
Nesta parte, pois, a apelação improcede.
O n.º 13 dos factos não provados tem a seguinte redação:
"*Não se provou que se vê a A., actualmente, ainda, confrontada com a suspeição por parte dos produtores e fornecedores de azeitona biológica, que desconfiam da seriedade da A., da idoneidade dos meios de que dispõe para a transformação da sua azeitona em azeite biológico e para a produção de um produto com qualidade e até na sua capacidade para ultrapassar este momento difícil e cumprir as suas obrigações, designadamente pagando-lhes a matéria prima que produzem.*"
Quanto a esta matéria dá-se por reproduzida a apreciação que se fez quanto ao facto não provado n.º 12, sendo certo que não se provou o quadro negro que aqui é traçado neste ponto n.º 13.
Assim, nesta parte a apelação também é improcedente.
O n.º 17 dos factos não provados tem a seguinte redação:
"*Não se provou que a A. ponderou a mudança de nome da marca do seu azeite biológico, tendo, para o efeito, já iniciado diligências*".
Sobre esta matéria apenas foi referido, pelo declarante Artur (…), que a A. criou outra marca, mas não extinguiu a marca (…), em cujo visual a A.

introduziu algumas alterações. Assim, não se vê razão para alterar a decisão de facto também neste ponto.
Finalmente, o n.º 11 dos factos não provados tem a seguinte redação:
"*Não se provou que no que respeita exclusivamente a este azeite, a A. faturou em 2016, o valor de € 348.196,19, em 2017 o valor de € 381.727,02 e em 2018, até setembro, o valor de € 511.994,96*".
A apelante entende que deveria dar-se como provado, pelo menos, "*que a AUTORA, ora RECORRENTE, estava numa trajetória de faturação ascendente e que, a partir da publicação do artigo pela RÉ, entrou numa trajetória de faturação descendente, tendo elevados prejuízos decorrentes, diretamente, de tal publicação, designadamente, e como já se disse supra, pela perda direta de negócios nacionais e internacionais e pela diminuição considerável de lucro decorrente da necessidade de passar a vender azeite a granel e não azeite embalado*".
Embora não tenha sido apresentada prova documental que permita quantificar os prejuízos alegados pela A., é evidente que os factos dados como provados sob os n.ºs 41 a 44, assim como o que se irá aditar sob o n.º 125, fazem presumir que a quebra da imagem da A. naturalmente resultante da publicação do estudo levado a cabo pela R. levou a perda de lucros, decorrente da necessidade de substituir a venda de azeite embalado por azeite a granel, conforme declararam a testemunha Patrícia (…) e o declarante Artur (…).
Assim, é justo que se dê como provado o seguinte facto adicional n.º 126:
"*Em virtude do descrito no n.º 125 a A. registou uma diminuição nos seus lucros, em virtude de ter de substituir a venda do seu azeite em embalagens com a sua marca, pela venda de azeite a granel*."
Pelo exposto, julga-se a impugnação da matéria de facto parcialmente procedente e consequentemente altera-se a decisão de facto pela seguinte forma:
a) Aditam-se os seguintes factos provados:
125. "*Em virtude da publicação na revista Proteste do referido estudo sobre azeites os consumidores e clientes da ora A. ficaram com a ideia de que a ora A. não utiliza processos rigorosos de classificação dos azeites por si produzidos e que coloca no mercado, sob a designação de azeite virgem extra, azeite virgem*."
126. *Em virtude do descrito no n.º 125 a A. registou uma diminuição nos seus lucros, em virtude de ter de substituir a venda do seu azeite em embalagens com a sua marca, pela venda de azeite a granel*."
b) Elimina-se o parágrafo 7.º dos factos não provados.
<u>Segunda questão</u> (<u>responsabilidade civil da R.</u>)

A presente ação versa sobre a proteção da honra (bom nome ou crédito) e, bem assim, sobre a liberdade de expressão e de informação.
Dispõe o art.º 483.º n.º 1 do Código Civil que "*aquele que, com dolo ou mera culpa, violar ilicitamente o direito de outrem ou qualquer disposição legal destinada a proteger interesses alheios fica obrigado a indemnizar o lesado pelos danos resultantes da violação*."
Desenvolvendo um aspeto particular da norma anterior, estipula-se no art.º 484.º do mesmo Código que "*quem afirmar ou difundir um facto capaz de prejudicar o crédito ou o bom nome de qualquer pessoa, singular ou colectiva, responde pelos danos causados*."
Tem-se aqui em vista a honra, bem abrangido pela tutela geral da personalidade proclamada no art.º 70.º n.º 1 do Código Civil: "*A lei protege os indivíduos contra qualquer ofensa ilícita ou ameaça de ofensa à sua personalidade física ou moral*." A honra consiste, no dizer de Capelo de Sousa (*O direito geral de personalidade*, Coimbra Editora, 1995, pág. 301), na "*projecção na consciência social do conjunto dos valores pessoais de cada indivíduo, desde os emergentes da sua pertença ao género humano até aqueloutros que cada indivíduo vai adquirindo através do seu esforço pessoal*". Inclui, no seu sentido amplo, o bom nome e a reputação, enquanto síntese do apreço social pelas qualidades do indivíduo no plano moral, intelectual, familiar, profissional, político ou social, e bem assim o crédito pessoal, como "*projecção social das aptidões e capacidades económicas desenvolvidas por cada homem*" (Capelo de Sousa, obra citada, páginas 304 e 305). Na proteção da honra tem-se também em conta o valor que cada um atribui a si próprio, a auto-avaliação no sentido de não ser um valor negativo, especialmente do ponto de vista moral (cfr. José Beleza dos Santos, "Algumas considerações jurídicas sobre crimes de difamação e de injúria", RLJ, ano 92.º, p. 181 e ss, nºs 2 e 5).
A tutela da honra radica na dignidade da pessoa humana, fundamento da ordem jurídica (art.º 1.º da Constituição da República Portuguesa), a qual consagra expressamente a integridade moral e física e o bom nome e reputação como direitos pessoais fundamentais (artigos 25.º n.º 1 e 26.º n.º 1 da CRP).
Tal tutela pode assumir feição penal, nos termos previstos nos artigos 180.º e seguintes do Código Penal.
Também as pessoas coletivas beneficiam da proteção da sua honra, bom nome ou consideração, na medida ajustada à sua natureza e aos seus fins. Tal decorre da equiparação geral às pessoas singulares prevista no art.º 12.º n.º 2 da CRP (e vide, quanto ao desrespeito pelo direito de resposta e de retificação, o n.º 4 do art.º 37.º da CRP), do teor do já transcrito art.º 484.º do CC e, bem

assim, do art.º 187.º do Código Penal (que consagra a tutela penal da "*credibilidade, o prestígio ou a confiança que sejam devidos a organismo ou serviço que exerçam autoridade pública, pessoa colectiva, instituição ou corporação*").

É sabido que por vezes o gozo de um direito pode conflituar com o exercício de um outro, daí decorrendo restrições para um deles ou para ambos, cujos limites há que determinar, em ordem a averiguar-se da licitude ou ilicitude da conduta do ou dos respetivos titulares. No que concerne à emissão de leis restritivas de direitos, liberdades e garantias, o legislador constituinte estabelece que as restrições devem limitar-se ao necessário para salvaguardar outros direitos ou interesses constitucionalmente protegidos (n.º 2 do art.º 18.º da CRP) e que as leis assim restritivas não podem diminuir a extensão e o alcance do conteúdo essencial dos preceitos constitucionais (n.º 3 do art.º 18.º). Quanto ao exercício de direitos, o legislador ordinário expressou que "*havendo colisão de direitos iguais ou da mesma espécie, devem os titulares ceder na medida do necessário para que todos produzam igualmente o seu efeito, sem maior detrimento para qualquer das partes*" (art.º 335.º n.º 1 do Código Civil); e, "*se os direitos forem desiguais ou de espécie diferente, prevalece o que deva considerar-se superior*" (n.º 2 do art.º 335.º do CC).

O direito à honra colide frequentemente com o direito à livre expressão do pensamento e o direito a informar, os quais têm também consagração constitucional.

A Constituição da República Portuguesa reconhece, na categoria dos direitos fundamentais, a liberdade de expressão e informação (art.º 37.º n.º 1: "*Todos têm o direito de exprimir e divulgar livremente o seu pensamento pela palavra, imagem ou por qualquer outro meio, bem como o direito de informar, de se informar e de ser informado, sem impedimentos nem discriminações*") e a liberdade de imprensa (art.º 38.º).

A Lei n.º 2/99, de 13 de Janeiro (Lei da Imprensa, com as alterações publicitadas), explicita que a liberdade de imprensa "*abrange o direito de informar, de se informar e de ser informado, sem impedimentos nem discriminações*" (n.º 2 do artigo 1.º).

A liberdade de imprensa admite, obviamente, limites, os quais são, nos termos do artigo 3.º do diploma, "*os que decorrem da Constituição e da lei, de forma a salvaguardar o rigor e a objectividade da informação, a garantir os direitos ao bom nome, à reserva da intimidade da vida privada, à imagem e à palavra dos cidadãos e a defender o interesse público e a ordem democrática*."

Também a tutela penal da honra cederá quando "*a imputação for feita para realizar interesses legítimos*" e "*o agente provar a verdade da mesma imputação ou tiver fundamento sério para, em boa fé, a reputar verdadeira*"

(n.º 2 do art.º 180.º do Código Penal.). É certo que, nos termos do n.º 3 do art.º 180.º do CP, tais ressalvas não se aplicam quando esteja em causa a imputação de facto "*relativo à intimidade da vida privada e familiar*". Mas logo a tal exceção se reconhece, no mesmo n.º 3 do art.º 180.º do CP, a aplicabilidade do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 2 do art.º 31.º do CP, ou seja, a exclusão da ilicitude do facto praticado, nomeadamente, "*no exercício de um direito*" (alínea b) do n.º 2 do art.º 31.º do CP.).
Importa levar em consideração o disposto na Convenção Europeia dos Direitos Humanos (CEDH) e a jurisprudência do Tribunal Europeu dos Direitos Humanos (TEDH). Portugal aderiu à aludida Convenção (aprovada para ratificação pela Lei n.º 65/75, de 13 de outubro) e declarou, para os efeitos previstos no art.º 46.º da Convenção (reconhecimento, pela Parte Contratante, da obrigatoriedade da jurisdição do TEDH para todos os assuntos relativos à interpretação e aplicação da Convenção), reconhecer como obrigatória a jurisdição daquele Tribunal para todos os assuntos relativos à interpretação e aplicação da Convenção (aviso do Ministério dos Negócios Estrangeiros, publicado no D.R., I série, de 06.02.1979). Nos termos do art.º 50.º da Convenção, versão inicial, se o TEDH "*declarar que uma decisão tomada ou uma providência ordenada por uma autoridade judicial ou qualquer outra autoridade de uma Parte Contratante se encontra, integral ou parcialmente, em oposição com obrigações que derivam da presente Convenção, e se o direito interno da Parte só por forma imperfeita permitir remediar as consequências daquela decisão ou disposição, a decisão do Tribunal concederá à parte lesada, se for procedente a sua causa, uma reparação razoável*." A Convenção foi atualizada pelo Protocolo n.º 11, o qual foi aprovado pela Resolução da Assembleia da República n.º 21/97, de 3 de Maio e ratificado por Decreto do Presidente da República n.º 20/97, da mesma data. Na nova redação da Convenção o Tribunal Europeu dos Direitos Humanos é instituído "*a fim de assegurar o respeito dos compromissos que para as Altas Partes contratantes resultam da presente Convenção*" (art.º 19.º), podendo qualquer das partes contratantes ou qualquer pessoa singular ou organização não governamental submeter ao TEDH a apreciação de alguma infração às disposições da Convenção e seus protocolos praticada por uma parte contratante (artigos 33.º e 34.º). O art.º 41.º reconhece à parte lesada o direito a uma reparação razoável, se for caso disso, em termos idênticos aos constantes no anterior artigo 50.º da Convenção. E, na sequência do Protocolo n.º 14, de 13.5.2004, no art.º 46.º, sob a epígrafe "*força vinculativa e execução das sentenças*", consagrou-se a obrigatoriedade, para as Altas Partes Contratantes, das "*sentenças definitivas do Tribunal nos litígios em que forem partes*" (nº 1), prevendo-se, nos números seguintes, medidas a tomar para

assegurar a respetiva execução. Tal Protocolo, que foi ratificado pelo Presidente da República pelo Decreto n.º 14/2006, de 21.02 e entrou em vigor em 01.6.2010, ditou a alteração introduzida à alínea f) do art.º 771.º do CPC de 1961 pelo Dec.-Lei n.º 303/2007, o qual acrescentou à lista de casos justificativos da revisão extraordinária de sentenças a necessidade de conciliar a decisão recorrida com "*decisão definitiva de uma instância internacional de recurso vinculativa para o Estado Português*" (cfr. José Lebre de Freitas e Armindo Ribeiro Mendes, *Código de Processo Civil anotado*, volume 3.º, tomo I, 2.ª edição, Coimbra Editora, 2008, páginas 228 e 229; no CPC de 2013, vide art.º 696.º alínea f)).
O TEDH foi já várias vezes chamado a apreciar decisões dos tribunais portugueses, em que estes emitiram condenações por alegadas violações do direito à honra mediante uso abusivo da liberdade de expressão (a qual abrange a liberdade de informação e, nesta, a liberdade de imprensa).
Estava em causa a eventual violação do art.º 10.º da Convenção, que tem o seguinte teor:
"*1 – Qualquer pessoa tem direito à liberdade de expressão. Este direito compreende a liberdade de opinião e a liberdade de receber ou de transmitir informações ou ideais sem que possa haver ingerência de quaisquer autoridades públicas e sem considerações de fronteiras* (…).
2 – O exercício destas liberdades, porquanto implica deveres e responsabilidades, pode ser submetido a certas formalidades, condições, restrições ou sanções, previstas pela lei, que constituam providências necessárias, numa sociedade democrática, para a segurança nacional, (…) *a protecção da honra ou dos direitos de outrem* (…).
Nessas decisões (cuja tradução para português pode ser consultada no sítio do Gabinete de Documentação e Direito Comparado - http://gddc.ministeriopublico.pt/faq/acordaos-relativos-portugal) o Tribunal Europeu dos Direitos Humanos reiterou o seu entendimento, expresso em anteriores acórdãos, de que "*a liberdade de expressão constitui um dos fundamentos essenciais de uma sociedade democrática e das condições primordiais do seu progresso e do desenvolvimento de cada um. Sob reserva do n.º 2 do artigo 10.º, é válida não só para as «informações» ou «ideias» acolhidas ou consideradas inofensivas ou indiferentes, mas também para aquelas que ferem, chocam ou ofendem. Assim o querem o pluralismo, a tolerância e o espírito de abertura sem os quais não há «sociedade democrática». Tal como estabelece o artigo 10.º da Convenção, o exercício desta liberdade está sujeito a excepções que devem interpretar-se estritamente, devendo a sua necessidade ser estabelecida de forma convincente. A condição do carácter «necessário numa sociedade democrática» impõe ao Tribunal averiguar se a*

ingerência litigiosa correspondia a uma «necessidade social imperiosa». Os Estados Contratantes gozam de uma certa margem de apreciação para determinar se existe uma tal necessidade, mas esta margem anda de par com um controlo europeu que incide tanto na lei como nas decisões que a aplicam, mesmo quando estas emanam de uma jurisdição independente" (caso Colaço Mestre e SIC – Sociedade Independente de Comunicação, S.A. c. Portugal, queixas n.ºs 11182/03 e 11319/03, sentença de 26 de Abril de 2007, n.º 22).
Desenvolvendo o seu pensamento, o TEDH entende que "*a imprensa desempenha um papel fundamental numa sociedade democrática: se aquela não deve ultrapassar certos limites, referentes nomeadamente à protecção da reputação e aos direitos de outrem cabe-lhe, no entanto, divulgar, no respeito dos deveres e das responsabilidades que lhe incumbem, informações e ideias sobre todas as questões de interesse geral. A esta função de divulgação acresce o direito do público, de receber a informação. Se assim não fosse, a imprensa não poderia desempenhar o seu papel indispensável de «cão de guarda»*" (Caso Colaço Mestre, citado, n.º 23).
O TEDH atribui grande relevância, na ponderação da proteção da liberdade de expressão, à circunstância de as expressões ou opiniões visadas respeitarem a matérias de interesse geral, as quais podem não ser do foro estritamente político e não terem como objeto propriamente personalidades políticas.
Qualquer condenação judicial, seja de natureza cível, seja de natureza criminal, constitui ingerência no direito à liberdade de expressão, se for baseada em atuação ocorrida no exercício dessa liberdade (cfr., v.g.., affaire Feldek c. Slovaquie, requête n.º 29032/95, 12 de Julho de 2001, n.º 51). A questão é saber se tal ingerência é necessária, numa sociedade democrática, para, no caso, se proteger a honra da pessoa visada pela referida atuação.
"*No exercício do seu poder de controlo, o Tribunal aprecia a ingerência litigiosa à luz do caso no seu conjunto, atendendo ao conteúdo das afirmações imputadas ao requerente e ao contexto em que foram proferidas. Incumbe-lhe, em particular, determinar se a restrição à liberdade de expressão dos requerentes era «proporcional ao fim legítimo prosseguido» e se as razões apresentadas pelas jurisdições portuguesas para a justificar eram «pertinentes e suficientes»*" (Caso Colaço Mestre, citado, n.º 24).
Também o STJ reconhece que "*o direito à informação prevalece sobre o direito ao bom nome e reputação, quando a notícia, sendo lícita, porque devidamente investigada, reveste interesse público*" (acórdão de 14.11.2013, processo 693/10.0TVLSB.L1.S1, www.dgsi.pt).
Sempre tendo presente que "*à liberdade de transmitir a informação contrapõe-se o dever de informação e de cumprimento das leges artis, isto é, o cumprimento das regras deontológicas que regem a profissão de jornalista,*

designadamente procedendo de boa fé na aferição da credibilidade respectiva antes da publicação" (STJ, 18.11.2012, processo 352/07.1TBALQ.L1.S1, www.dgsi.pt).
Deveres esses que o TEDH também releva: "*Entretanto, devido aos «deveres e responsabilidades» inerentes ao exercício da liberdade de expressão, a garantia que o artigo 10.º oferece aos jornalistas no que diz respeito a prestar contas sobre questões de interesse geral está subordinada à condição de os interessados agirem de boa-fé de forma a darem informações exactas e dignas de crédito no respeito pela deontologia jornalística* (…) *Estes deveres e responsabilidades podem revestir-se de muita importância quando existe o risco de atentarem contra a reputação de uma pessoa* (…) *que tenha sido nomeada e de lesar os "direitos de outrem". Deste modo, devem existir razões específicas para dispensar os meios de comunicação social da obrigação que lhes incumbe de confirmarem as declarações factuais difamatórias. A este propósito, entram especialmente em jogo a natureza e o grau da difamação em causa e a questão de saber até que ponto os meios de comunicação social podem razoavelmente considerar as suas fontes como credíveis no que diz respeito às alegações*" (Caso Público – Comunicação Social, S.A. e outros c. Portugal, Queixa n.º 39324/07, acórdão de 07.12.2010, n.º 46).
De todo o modo, o direito à liberdade de expressão é um direito fundamental, constituindo condição essencial da promoção e expressão da autonomia individual, pressuposto da dignidade da pessoa humana, na sua dimensão de ser relacional, inserido numa sociedade hipercomplexa em que a comunicação constitui um impulso vital, de tal forma que, segundo alguma doutrina, e partindo da ideia de que o direito à liberdade de expressão compreende hoje um conjunto de direitos fundamentais que se reconduzem à categoria genérica de *liberdades comunicativas* ou *liberdades da comunicação*, denominável de *liberdade de expressão em sentido amplo* ou *liberdade de comunicação* (cfr. Jónatas E. M. Machado, *Liberdade de expressão, dimensões constitucionais da esfera pública no sistema social*, Coimbra Editora, 2002, p. 373), necessário é construir as liberdades de comunicação com um âmbito de proteção alargado, fincando a ideia de que a liberdade é a regra e a restrição é a exceção (Jónatas Machado, ob. cit., páginas 373 a 378). Assim, nessa visão das coisas, um determinado conteúdo expressivo só deixará de ser protegido se se demonstrar, e na medida em que ficar demonstrado, que o mesmo atenta de forma desproporcional contra direitos e interesses constitucionalmente protegidos (Jónatas Machado, ob. cit, p. 424). Em síntese, "*a liberdade de expressão em sentido amplo pretende desbloquear os canais da comunicação em todos os domínios da vida social, em nome da autonomia individual e colectiva, da voluntariedade da interacção social e da descentralização da*

autoridade até à unidade mais pequena com capacidade de decisão: o indivíduo" (Jónatas Machado, ob. cit., p. 1130).
Se é certo que a Constituição não traça uma hierarquia dos direitos fundamentais (vide, v.g., João Tornada, "Liberdade de expressão ou "liberdade de ofender"? – o conflito entre a liberdade de expressão e de informação e o direito à honra e ao bom nome", in *O Direito*, ano 150 (2018), I, p. 144 e nota 75; acórdão do Tribunal Constitucional n.º 292/2008, de 29.5.2008), não se pode ignorar que a CEDH confere primazia à liberdade de expressão, em detrimento do direito à honra e ao bom nome. Com efeito, este último direito fundamental não goza de uma proteção autónoma na Convenção, sendo apenas considerado como uma das exceções ao conteúdo e ao exercício da liberdade de expressão (João Tornada, estudo citado, p. 139). Isto é, a liberdade de expressão será em regra tutelada, só podendo ser derrogada em casos excecionais, nomeadamente para a "proteção da honra", uma vez verificados os pressupostos do transcrito art.º 10.º n.º 2 da CEDH. Essa escolha tendencial deverá ser levada em consideração pelos tribunais portugueses, por força do art.º 8.º n.º 2 da CRP (v.g., João Tornada, estudo citado, p. 139).
A jurisprudência do TEDH, como decorre de algumas menções já supra exaradas, aponta para uma menor esfera de proteção da honra e consideração de figuras públicas, face à de simples particulares, assim como quando estejam em causa assuntos de interesse público ou geral (vide, com uma enumeração alargada de acórdãos e critérios emanados do TEDH, João Tornada, estudo citado, pp. 139 a 143).
Acresce, quanto à honra das pessoa coletivas, que atendendo à natureza destas, entidades abstratas, a tutela penal ou cível da sua honra ou do seu bom nome se reportará à vertente relacional, exterior ou objetiva desse bem jurídico, excluindo-se, por ser incompatível com a sua natureza, a vertente interna ou subjetiva, consubstanciada na autoestima ou valor pessoal do indivíduo (cfr., v.g., Renato Lopes Militão, estudo citado, p. 5; STJ, 08.3.2007, processo n.º 07B566; Filipe Miguel Cruz de Albuquerque Matos, ob. cit., pp. 375, 376). Sendo certo que, como se mencionou acima, a tutela penal da honra de pessoas coletivas ou a elas equiparadas apenas se reporta à alegação de factos, que não à emissão de opiniões ou juízos (contrariamente à incriminação da difamação e injúria, atinente a pessoas singulares – artigos 180.º e 181.º do CP), o que significa que, em relação à honra de pessoas coletivas, a proteção do direito à liberdade de expressão e de informação é mais extensa do que se estiver perante ofensas à honra de indivíduos (cfr. Renato Lopes Militão, estudo citado, pp. 32 a 36; Relação do Porto, 03.4.2013, processo 1354/12.1TAMTS.P1).

Revertamos ao caso destes autos.
A R. fez publicar, numa revista a si pertencente, um estudo sobre azeites comercializados com a classificação de “azeite virgem extra.” Nesse estudo dava-se conta de que amostras do azeite vendido pela A. sob a marca (…), haviam revelado, após serem sujeitas a análises laboratoriais, as características de um “azeite virgem”, e não as de “azeite virgem extra”, com que eram comercializadas pela A.. Aí se concluía que as ditas amostras (além das amostras de duas outras marcas) “*não fazem justiça à designação que apregoam*”, “*após esta análise, as amostras das marcas* (…) (…), *dado conterem defeitos, perderam o “extra”*”.
Uma tal notícia prejudica, sem dúvida, a boa imagem da empresa a que diga respeito. Fica a ideia de que os seus produtos não têm a qualidade que a empresa apregoa, o que pressupõe ou falta de competência ou falta de seriedade, ou ambas em simultâneo.
Porém, é também inegável que a aludida publicação foi feita no exercício da liberdade de informação, incidindo sobre um assunto de interesse coletivo (qualidade de azeite para consumo), em defesa dos interesses dos consumidores.
No ordenamento jurídico português, a defesa dos direitos dos consumidores tem consagração constitucional (art.º 60.º da CRP), constituindo uma das incumbências prioritárias do Estado (art.º 81.º, al. i) da CRP) e um dos seus objetivos em sede de política comercial (art.º 99.º al. e) da CRP).
Assim, no art.º 60.º n.º 1 da CRP garante-se que “[o]*s consumidores têm direito à qualidade dos bens e serviços consumidos, à formação e à informação, à protecção da saúde, da segurança e dos seus interesses económicos, bem como à reparação de danos.*”
Uma das vertentes indispensáveis à proteção e promoção dos interesses dos consumidores é a informação sobre os produtos e bens oferecidos. E esta não está circunscrita à que é e deve ser prestada pelos fornecedores e comercializadores dos bens de consumo, mas alarga-se, como é evidente, à proporcionada por entidades terceiras, públicas ou privadas, que se proponham dar a conhecer, de forma objetiva, isenta e séria, todos os elementos relevantes para a formação de uma decisão livre, consciente e responsável no ato da aquisição de bens e serviços. Entre essas entidades contam-se as associações de consumidores que, nos termos do n.º 3 do art.º 60.º, “*têm direito, nos termos da lei, ao apoio do Estado e a ser ouvidas sobre as questões que digam respeito à defesa dos consumidores, sendo-lhes reconhecida legitimidade processual para defesa dos seus associados ou de interesses colectivos ou difusos*.”
A R. é uma sociedade comercial por quotas que exerce a sua atividade

orientada em prol da defesa dos direitos e interesses dos consumidores em geral (n.º 46 da matéria de facto). Tem como únicas sócias uma associação sem fins lucrativos que visa a promoção dos direitos e interesses dos consumidores – a Associação Portuguesa para a Defesa dos Consumidores – (…) - e uma sociedade anónima cujas ações são integralmente tituladas por outras associações / entidades europeias que também se dedicam à defesa dessa causa – a (…), S.A. (n.º 47 da matéria de facto). A R. detém diversos órgãos de comunicação social, entre os quais a revista "(…)" (n.º 3 da matéria de facto).
Analisemos em que consistiu, no caso *sub judice*, a conduta da R..
A R. decidiu realizar um estudo que tinha como objetivo avaliar a qualidade de algumas marcas de azeite virgem extra, à venda no mercado nacional, verificando a sua conformidade com a legislação vigente e consequentemente a sua correta denominação comercial (n.º 64 da matéria de facto).
Note-se que o Azeite Virgem Extra é um azeite de qualidade superior, que não pode apresentar qualquer defeito, sendo ideal para temperar e sendo habitualmente comercializado a um preço mais elevado do que o Azeite Virgem (n.º 66 da matéria de facto).
A R. direcionou o dito estudo apenas sobre os produtos mais representativos de azeite virgem extra convencional, incluindo também marcas de agricultura biológica (n.º 74 da matéria de facto).
Uma das marcas sujeitas a análise foi a marca comercializada pela A. sob a designação de "Azeite Virgem Extra-Biológico-(…)" (n.º 75 da matéria de facto).
Para a realização deste tipo de análises, a Revista (…) enviou um seu colaborador para, de forma anónima, como se de um consumidor comum se tratasse, adquirir 8 garrafas de "Azeite Virgem Extra-Biológico- (…)" (n.º 77 da matéria de facto).
O colaborador adquiriu estas 8 garrafas no dia 26 de fevereiro de 2018 no supermercado "(…)" sito em Lisboa (n.º 78 da matéria de facto).
Todas as 8 garrafas adquiridas em 26 de fevereiro de 2018 pertenciam ao Lote 0518 e apresentavam uma data de validade de janeiro de 2020 (n.º 79 da matéria de facto).
Encontravam-se no expositor da loja como todas as demais garrafas em condições de temperatura amenas, exposição à luz indireta (sem estar à exposição da luz solar), condições essas em tudo adequadas à conservação deste tipo de produtos (n.º 80 da matéria de facto).
As 8 garrafas foram transportadas pelo próprio colaborador da Revista (…) ao abrigo da luz e do calor e à temperatura ambiente (n.º 81 da matéria de facto).
Tal como fez com as demais marcas que analisou, a (…) entregou, numa

primeira fase, para análise 4 garrafas no “Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia de Lisboa” e 1 garrafa na “Labiagro - Laboratório Químico e Microbiológico” vocacionado para o controlo da qualidade e segurança alimentar, para análise a resíduos de pesticidas de cada um dos azeites (n.º 82 da matéria de facto).
O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia de Lisboa é acreditado pelo Instituto Português de Qualidade e a análise organolética aí realizada é reconhecida pelo Conselho Oleícola Internacional (COI) (n.º 83 da matéria de facto).
O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia possui um painel reconhecido pela União Europeia para apreciação e controlo das características organoléticas de azeites (n.º 84 da matéria de facto).
As provas organoléticas realizadas foram provas cegas não sendo possível aos provadores identificarem a marca do azeite que estavam a provar (n.º 87 da matéria de facto).
Antes da prova organolética todas as garrafas estavam invioladas tendo sido abertas no laboratório (n.º 88 da matéria de facto).
Da avaliação organolética realizada em primeiro lugar pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia resultou o Relatório de Ensaios n.º1241.00/18/LET, datado de 28-02-2018 (n.º 89 da matéria de facto).
Deste Relatório de Ensaios consta a indicação de que a avaliação organolética ao conteúdo das garrafas de azeite de marca Azeite Virgem Extra-Biológico-(…), Garrafa de Vidro de 500ml, do Lote 0518, com data de validade Jan 20 e que foram entregues em 28/02/2018 pela (…) apresentou (entre outros) os seguintes resultados: mediana frutado – 2,6, mediana de defeito 02 e teor de ceras e ester etílicos – 41 (n.º 90 da matéria de facto).
Ora, o azeite para ser classificado como Virgem Extra não basta que apresente um grau de acidez igual ou inferior a 0,8% devendo cumulativamente apresentar no “Exame Organolético” uma Mediana de Defeitos igual a zero e uma mediana de frutado superior a 0 (n.º 53 da matéria de facto).
Por outro lado, o valor de Ésteres Etílicos de Ácidos Gordos deve ser, para um azeite virgem extra, igual ou inferior a 35mg/kg (n.º 121 da matéria de facto).
Face aos valores suprarreferidos, e em cumprimento do controlo de qualidade interno do Laboratório, o Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia fez mais duas provas para confirmação dos resultados obtidos na primeira prova, confirmações essas que não deram origem a relatório por terem caráter confirmativo (n.º 91).
Essas duas provas de confirmação foram realizadas a partir de novas garrafas, abertas no momento à realização de cada uma das provas, as quais pertenciam ao mesmo lote 0518, tinham a mesma data de validade e

encontravam-se invioladas (n.º 92 da matéria de facto).
As provas de confirmação foram feitas em sessões independentes, ou seja, em dias diferentes (n.º 93 da matéria de facto).
Essas provas de confirmação comprovaram os resultados inicialmente apresentados e por esse motivo o Laboratório concluiu que o azeite entregue pela (…) em 28/02/2018, de marca Azeite Virgem Extra Biológico-(…) – Garrafa de Vidro de 500ml – Lote:0518 com validade até janeiro de 2020, tinha características de Azeite Virgem (n.º 94 da matéria de facto).
O Laboratório de Estudos Técnicos do ISA remeteu, para confirmação quanto à análise sensorial, amostras não identificadas deste mesmo azeite para a ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e para a Associação dos Agricultores do Ribatejo (n.º 95 da matéria de facto).
Para que a marca da amostra não fosse identificável foi feita uma trasfega, pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia, para recipiente devido, ao qual foi atribuído um código de identificação de 1241 (n.º 96 da matéria de facto).
Os laboratórios suprarreferidos são reconhecidos pelo COI – Conselho Oleícola Internacional como competentes para a realização da análise sensorial que permite avaliar se o azeite é virgem ou extra virgem e o laboratório da ASAE é acreditado pelo IPAC (n.º 97 da matéria de facto).
A utilização de um painel de provadores para a avaliação organolética de azeites foi aceite e adotada pela União Europeia desde a implementação do Regulamento CEE/2568/91 do ano 1991 (n.º 98 da matéria de facto).
Este procedimento analítico descrito no Anexo XII do supramencionado Regulamento tem sido alvo de numerosos estudos levados a cabo no seio do Conselho Oleícola Internacional sendo valorizado por este organismo como relevante (n.º 99 da matéria de facto).
Do Boletim de Análise emitido pela ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) resulta que a amostra entregue pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia com a referência 1241/18 era coincidente com Azeite Virgem apresentando como valores de Mediana do frutado 1,6 e Mediana dos defeitos 2,4 (n.º 101 da matéria de facto).
O Relatório de Análise emitido pelo Laboratório da Associação dos Agricultores do Ribatejo resulta também de uma prova feita de acordo com os parâmetros do Regulamento (CEE) n.º2568/91 de 11 de julho de 1991 e classifica a amostra entregue pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia com a referência 1241 como sendo azeite Virgem (n.º 102 da matéria de facto).
Do Relatório de Análise do Laboratório da Associação dos Agricultores do Ribatejo referido em 102, consta a indicação de que o valor de Mediana do

frutado é de 1 e o valor de Mediana de Defeito é de 3 (n.º 103 da matéria de facto).
Só depois da confirmação devidamente efetuada através destas duas sessões independentes/ provas complementares, foi atribuída a classificação de Azeite Virgem constante do boletim Relatório de Ensaio n.º 1241.00/18/LET (n.º 104 da matéria de facto).
A R. remeteu à A. uma carta onde a informava do teor do Relatório de Ensaios realizados pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia ao azeite da A. que o classificavam como azeite virgem (n.º 13 da matéria de facto).
A A. respondeu à R. dando conta que o azeite contido nas garrafas do lote analisado pela R. se continha no depósito n.º 8, o qual, após ter sido testado, havia sido classificado como azeite virgem extra (n.º 14 da matéria de facto).
Face à aludida carta da A. a R. fez deslocar o seu funcionário novamente ao (…), no dia 12/04/2018, e este adquiriu mais duas garrafas do Lote 0518 – Lote avaliado anteriormente e que ainda estava em comercialização - e três garrafas do Lote 2318, igualmente em comercialização no mesmo local (n.º 105 da matéria de facto).
A R. pediu a avaliação organolética do conteúdo das garrafas adquiridas em 12/04/2018 ao Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia (n.º 106 da matéria de facto).
Para avaliação organolética do azeite constante de uma das garrafas do Lote 0518, adquiridas agora em 12.04.2018, foi feita uma prova em 17/04/2018 a qual apresentou os seguintes resultados: mediana do frutado 2,1; mediana de defeito 2,4 (n.º 107 da matéria de facto).
Esta prova não deu origem a Boletim mas foi registada num documento interno no qual consta que na intensidade de perceção de defeitos: mofo/ humidade e Terra – 2,5 e outros atributos negativos 2,2 e mediana de frutado 2,1 (n.º 108 da matéria de facto).
O Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia, considerou, face ao resultado referido, que o azeite provado era Virgem (n.º 109 da matéria de facto).
Para avaliação organolética do azeite constante de uma das garrafas do Lote 2318, adquiridas em 12.04.2018, foi feita uma prova em 17/04/2018, a qual apresentou os seguintes resultados: - Mediana do Frutado – 2,1; - Mediana do Defeito – 2,0 - mofo, humidade, terra e outros atributos negativos – salmoura (n.º 110 da matéria de facto).
Perante os resultados referidos, o Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia considerou que o azeite provado era Virgem (n.º 112 da matéria de facto).

Em julho, a R. solicitou novamente ao Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia a realização de mais uma prova organolética de cada uma das amostras – uma referente ao Lote 0518 e outra referente ao Lote 2318, amostras que ainda se encontravam no laboratório técnico do ISA (n.º 113 da matéria de facto).
Da prova realizada em julho a partir do azeite contido na garrafa do Lote 2318 resultou uma Mediana do Frutado de 2,3 e uma Mediana do Defeito de 2,1 conforme consta do Relatório de Ensaios (n.º 114 da matéria de facto).
Consequentemente, o Laboratório de Estudos Técnicos Instituto Superior de Agronomia concluiu que o azeite contido na garrafa de marca (…) – Azeite Virgem Extra – Garrafa de Vidro de 500ml – Lote 2318 com validade de março de 2020 apresentava características de azeite Virgem (n.º 115 da matéria de facto).
Foi ainda feita a prova em julho de 2018, do azeite contido numa das garrafas adquiridas a 12.04.2018, novamente do Lote 0518, tendo daí resultado uma Mediana do Frutado de 2,1 e uma Mediana do Defeito de 2,6 (n.º 116 da matéria de facto).
O Laboratório de Estudos Técnicos Instituto Superior de Agronomia concluiu que o azeite contido na garrafa de marca (…) – Azeite Virgem Extra – Garrafa de Vidro de 500ml – Lote 0518 com validade de janeiro de 2020, adquirida em 12.04.2018, apresentava características de azeite Virgem (n.º 117 da matéria de facto).
Face a tudo isto, compreende-se que o tribunal *a quo* tenha dado como provado que "[a]s *garrafas de azeite adquiridas pela* (…)*, nos dias 28-02-2018 e 12-04-2020, no* (…)*, da marca* (…) *– azeite Extra Virgem – garrafa de Vidro 500 ml que estavam à venda ao público, disponíveis para qualquer consumidor final - apresentavam as características não de um Azeite Virgem Extra – como identificado na garrafa – mas sim de Azeite Virgem*" (n.º 118 da matéria de facto).
Ora, é certo que antes de colocar em comercialização as referidas embalagens de azeite, a A. sujeitou esse azeite a testagem pelo Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia (cfr. n.ºs 8, 15, 17, 18, 19 da matéria de facto).
E o dito Laboratório elaborou um relatório do qual consta: - na avaliação Organoléptica : Mediana frutado 3,2 e mediana de defeito 0,0, classificado como virgem extra, com o teor de peróxidos de 7,9 e com o teor de Ester etílicos de 28; (entre outros); mais consta que a amostra analisada apresenta para os ensaios realizados características de Azeite Virgem Extra.
Ora, se as análises realizadas em dezembro de 2017 classificaram o azeite em causa como Azeite Virgem Extra, por que razão o mesmo azeite seria

classificado como Azeite Virgem, em análises efetuadas em fevereiro de 2018?
A A. aventa a hipótese de as ditas amostras terem sido armazenadas e/ou transportadas em condições de luz e calor que terão alterado as características do azeite, sabido que este é um produto sensível. Aliás, a A./apelante entende que cabia à R. o ónus de "*provar e demonstrar rigorosamente o rastreamento das condições de transporte, acondicionamento e armazenamento desde a data da venda de tal produto pelo produtor até à data da realização dos exames*" (cfr. conclusão 16 da apelação). Demonstração que a R. não teria logrado fazer.
Admite-se que à A. cabia a prova de que a R. havia praticado um facto ilícito e danoso, causador de prejuízo suscetível de indemnização (art.º 342.º n.º 1 do CC).
E a A. demonstrou que a R. publicou um estudo que lesa o bom nome e a imagem da A., causando-lhe prejuízos.
Por sua vez, cabia à R. demonstrar que a sua atuação era protegida pelo Direito, tendo sido, *in casu*, praticada dentro dos limites da liberdade de informação.
E admite-se que, pretendendo a R. efetuar uma averiguação acerca da qualidade de determinado produto alimentício posto à venda por profissionais, destinado ao consumo, devia rodear-se dos cuidados necessários para que os resultados não fossem adulterados por condições alheias às características intrínsecas desses produtos, não imputáveis ao produtor/comercializador.
A esse respeito provou-se, aliás, que "[o] *azeite é um produto sensível, podendo a respetiva qualidade alterar-se por variadíssimos fatores exógenos nomeadamente as condições em que foi transportado, armazenado e conservado e sujeição a luz e variações de temperatura, designadamente o calor*" (n.º 28 da matéria de facto).
E com a redação introduzida pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 1348/2013 da Comissão de 16 de dezembro ao Regulamento (CEE) n.º 2568/91, de julho de 1991, relativo às características dos azeites dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados, ficou estipulado que as amostras colhidas sejam "*colocadas, o mais rapidamente possível, ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas e ser enviadas para análise, ao laboratório, o mais tardar no quinto dia útil após a sua colheita. Caso contrário, as amostras devem ser conservadas de modo a que não se degradem nem deteriorem antes de chegarem ao laboratório, durante o seu transporte ou armazenagem*" (segundo parágrafo do n.º 3 do art.º 2.º do Regulamento).
Porém, como é evidente, incidindo o estudo sobre bens de consumo colocados no mercado à disposição do consumidor, não será exigível que as amostras a

examinar sejam alvo de um nível de qualidade de exposição, armazenamento e transporte superior àquele que em regra é aplicado aos itens postos à venda pelo respetivo produtor e pela cadeia de transporte e comercialização por ele utilizada.
Ora, a este respeito deu-se como provado o seguinte:
63. As garrafas de onde foi retirado o azeite testado foram adquiridas numa superfície comercial nas mesmas condições em que um qualquer consumidor o faria.
64. As garrafas encontravam-se expostas, juntamente com tantas outras garrafas de azeite em condições normais de comercialização, nas prateleiras, não estando sujeitas a temperaturas extremas nem à incidência da luz solar (o supermercado (…) *trata-se de um espaço climatizado e não sujeito à incidência de luz solar).*
77. Para a realização deste tipo de análises, a (…) *enviou um seu colaborador para, de forma anónima, como se de um consumidor comum se tratasse, adquirir 8 garrafas de "Azeite Virgem Extra-Biológico-* (…)*".*
78. O colaborador adquiriu estas 8 garrafas no dia 26 de fevereiro de 2018 no supermercado "(…)*" sito em Lisboa.*
79. Todas as 8 garrafas adquiridas em 26 de fevereiro de 2018 pertenciam ao Lote 0518 e apresentavam uma data de validade de janeiro de 2020.
80. Encontravam-se no expositor da loja como todas as demais garrafas em condições de temperatura amenas, exposição à luz indireta (sem estar à exposição da luz solar), condições essas em tudo adequadas à conservação deste tipo de produtos.
81. As 8 garrafas foram transportadas pelo próprio colaborador da (…) *ao abrigo da luz e do calor e à temperatura ambiente.*
88. Antes da prova organolética todas as garrafas estavam invioladas tendo sido abertas no laboratório.
Do descrito resulta que a R. recolheu as aludidas amostras de embalagens de azeite nas condições habituais de um consumidor normalmente cuidadoso, as quais se encontravam expostas nos termos expectáveis para o produto em questão. E foi nesse quadro que as amostras foram transportadas e, depois, entregues ao credenciado laboratório que fora escolhido para a sua análise.
O cuidadoso e meticuloso processo de análise a que o azeite foi sujeito já foi acima descrito.
Assim, cremos que, face ao exposto, a R. não tinha quaisquer razões para não avançar com a publicação dos resultados do aludido estudo.
E o texto publicado atém-se a uma descrição objetiva do método utilizado, seus pressupostos, fins e meios, com a explicação dos parâmetros relevantes e a explanação do significado dos resultados obtidos. Note-se que o estudo não

faz considerações sobre a totalidade da produção da A., mas apenas sobre as amostras analisadas. As generalizações ficariam a cargo do leitor. Por outro lado, a R. não tinha, contrariamente ao pretendido pela A., de procurar amostras noutros estabelecimentos que não o inicial, nem seria correto que direcionasse a sua atenção sobre amostras escolhidas pela própria A.. A R. adquiriu as amostras como qualquer consumidor o faria, num estabelecimento onde elas estavam à venda. E a empresa (…) tem reputação de ser um agente económico credível, que vende produtos de boa qualidade e os manipula de forma cuidada e criteriosa.
Quanto à razão concreta que terá levado à alteração das características do azeite comercializado pela A. sob a marca (…), de "Azeite Virgem Extra" para "Azeite Virgem", ela residirá na circunstância de, aquando da primeira análise, o grau dos Ésteres Etílicos já se encontrar a um nível *border line*, conforme resulta do dado como provado sob o n.º 122 da matéria de facto.
Entende-se, assim, que a apelante não tem razão para exigir à R. responsabilidades pela publicação do aludido texto. A R. limitou-se a levar a cabo o fim que prosseguia e prossegue, a informação dos consumidores. O que fez de forma isenta, séria e cuidadosa.
A apelação é, pois, improcedente.

DECISÃO
Pelo exposto, julga-se a apelação improcedente e, consequentemente, mantém-se a decisão recorrida.
As custas da apelação, na vertente das custas de parte, são a cargo da apelante, que nela decaiu (artigos 527.º n.ºs 1 e 2 e 533.º do CPC).

Lisboa, 23.9.2021
Jorge Leal
Nelson Borges Carneiro
Paulo Silva