

## CÂMARA DOS DEPUTADOS

### PARÉCER N.º 111

*Senhores Deputados.*—A vossa comissão de agricultura tendo apreciado com toda a atenção a proposta de lei n.º 32-B, da iniciativa do Sr. Joaquim António de Melo Castro Ribeiro, e considerando que os azeites refinados não fazem mal à saúde pública, isto é, aqueles que por processos industriais se tiraram os ácidos livres;

Considerando que, a niveína, a vegetalina, a cocose e outras gorduras neutras sucedâneas da banha de porco e fabricadas com óleo de côco (copra), se refinam

por processo igual ao aplicado à refinação do azeite, são vendidas ao público sem que na lei haja alguma disposição proibitiva:

— esta comissão de parecer que deveis aprovar a presente proposta de lei, sendo de opinião que deve ser oivida a comissão de saúde e hygiene e acrescentando ao artigo 1.º as palavras seguintes: «regulamentando o Governo as condições e processos por que se deve fazer a refinação de azeites, no prazo máximo de trinta dias depois da publicação desta lei.

Salá das sessões da comissão de agricultura, 30 de Maio de 1922.

*João Luis Ricardo.*

*Joaquim António de Melo e Castro Ribeiro.*

*João Salema (com declarações).*

*Manuel de Sousa da Câmara.*

*José Joaquim Gomes de Vilhenã.*

*Senhores Deputados.*—A vossa comissão de saúde e assistência pública, analisando a proposta de lei da autoria do Sr. Joaquim Ribeiro, não vê, sob os pontos de vista higiénico e fisiológico, inconveniente algum em serem introduzidos na indústria portuguesa os processos de rectificação dos azeites, há muito usados largamente no estrangeiro.

O decreto n.º 4:698, de 13 de Julho de 1918, baseia-se em premissas que não são verdadeiras; e bastará dizer que os azeites da última colheita tiveram uma acidez muito superior ao limite legal.

Fisiologicamente, e para efeitos industriais, especificadamente para a indústria das conservas, a insignificante ou nula acidez do azeite utilizado é indispensável.

E como, naturalmente, tal azeite não existe, há que preparar-lhe a sua rectificação.

Creemos, porém, que a transformação química dos ácidos oleico e palmítico do azeite, e ainda de outros ácidos consequentes a fermentações anormais em *esters* insolúveis e precipitáveis pelo tratamento dos azeites por uma base — constituindo isso o processo químico

da rectificação dos azeites — substância alguma introduz no óleo destinado ao consumo do público ou da indústria, visto que os «sais dos ácidos gordos» precipitados são extraídos por processos determinados; e isso é muito mais útil, pelo menos em teoria, do que a mistura de substâncias ou óleos vegetais ou minerais,

Lisboa, 7 de Julho de 1922.

para o mesmo efeito de neutralização, que podem muito bem ser impróprios e prejudiciais à saúde pública:

Concorda, portanto, a comissão de saúde e assistência pública com a rectificação da acidez dos azeites, exigindo apenas que os processos químicos utilizados sejam conscienciosamente empregados.

*José Novais de Medeiros.*

*António Mendonça.*

*Maldonado de Freitas.*

*Rodrigo J. Rodrigues.*

*Alberto Cruz, relator.*

## Projecto de lei n.º 32-B

*Senhores Deputados.*—O decreto n.º 4:698 no seu artigo 8.º e seus parágrafos proíbe a refinação do azeite. Não se encontram no referido decreto razões que justifiquem essa medida e, antes pelo contrário, é de toda a conveniência, sob o ponto de vista da hygiene e da sua valorização, o tratamento do azeite.

Não autoriza a lei que o azeite para consumo tenha uma acidez superior a 5 graus e, sendo assim, toda a produção do ano corrente, cumprindo-se a lei, devia ser inutilizada para impedir que a saúde pública se prejudicasse uma vez que são raros os azeites com graduação inferior a 5 graus.

Deu isto lugar a que o comércio falsificasse o azeite misturando-lhe óleos neutros, porventura até prejudiciais e estabelecendo um processo que vai concorrer para o descrédito desse produto.

Os azeites espanhóis importados também não são outra cousa do que uma de-

sagradável mistura de azeite com óleos de vária natureza.

Se a refinação do azeite tivesse como consequência o prejudicá-lo ou torná-lo nocivo, justificava-se a sua proibição.

Mas antes pelo contrário, o azeite só melhora com a refinação tornando-o apto à sua utilização nas conservas e no consumo.

Em França, onde a preparação dos produtos agrícolas merece todo o cuidado, o azeite é refinado.

Essa operação produz também a sua pastorização destruindo-lhe todos os germes nocivos.

Pelas razões expostas apresento à Câmara o seguinte projecto de lei:

Artigo 1.º Fica revogado o artigo 8.º e seus parágrafos do decreto n.º 4:698, de 13 de Julho de 1918.

Art. 2.º Fica revogada a legislação em contrário.

Sala das Sessões, 24 de Março de 1922.

*Joaquim António de Melo e Castro Ribeiro*