REPÚBLICA PORTUGUESA

CÂMARA DOS DEPUTADOS

PARECER 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 niveina, 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:

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

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

João Luís Ricardo.
Joaquim António de Melo e Castro Ribeiro.
João Salema (com declarações).
Manuel de Sousa da Câmara.
José Joaquim Gomes de Vilhena.

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.

Fisiològicamente, 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.

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

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA
ARQUIVO HISTÓRICO PARLAMENTAR

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, 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.

Lisboa, 7 de Julho de 1922.

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 higiene 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 dêsse produto.

Os azeites espanhóis importados também não são outra cousa do que uma desagradável mistura de azeite com óleos de vária natureza.

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

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

62 — Imprensa Nacional — 1922-1923