

121289

A. J. FERREIRA DA SILVA

**Impressões sobre o segundo
congresso internacional
para a repressão das fraudes**

(Separata do n.º 192 d'*A Medicina Moderna*)

IMP. CIVILIZAÇÃO — RUA DE PASSOS MANOEL, 211 A 214

RC
MNCT
34
SIL

1871

1871

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO NACIONAL
MUSEU NACIONAL DA CIÊNCIA
E DA TECNOLOGIA

1447

À sua honra
João Ev. Gomes Rebelo
com respeito
W. Dantas

**Impressões sobre o segundo
congresso internacional
para a repressão das fraudes**

Est. 6 Tab. 2 N.º 49



CENTRO CIENTÍFICO
ROMULO DE CARVALHO

RC

MNCT

34

SIL

Impressões sobre o segundo
congresso internacional
para a república das crianças



Impressões sobre o segundo congresso internacional para a repressão das fraudes.

(Paris, 17 a 24 de outubro de 1909)

PRELIMINARES

Na qualidade de delegado official do governo, para que me designou a portaria de 12 de outubro ultimo, tive de assistir ás sessões do *segundo congresso internacional para a repressão das fraudes nas materias alimenticias, materias primas da drogaria, oleos essenciaes, materias aromaticas, productos chimicos e aguas mineraes*. A pedido do redactor d'esta revista vou expôr aos seus leitores o que foi esse congresso, algumas resoluções mais interessantes que lá se tomaram, e no fim direi o que julgo ser verdade sobre o valor da obra realisada, o seu alcance e a sua significação.

Este congresso continuou a obra começada no congresso de Genebra no anno passado, no qual se fixaram as definições das principaes materias alimenticias e das drogas usuaes *commercialmente puras*, como já aqui dissemos. (V. o n.º 179, nov. de 1908).

O fim d'este segundo congresso foi, além de completar a tarefa do de Genebra, quer dando as definições que faltavam (sobretudo no que respeita a productos chimicos e materias primas da drogaria), quer ampliando algumas das definições já dadas, sem lhes modificar o sentido, estabelecer a nomenclatura das manipulações e tratamentos que os productos destinados á alimentação, ou utilisaveis em therapeutica, podem experimentar, sem que a sua natureza seja alterada, e sem que elles deixem de constituir uma mercadoria leal e legal; foi fixar quaes as materias estranhas que se lhes podem addicionar no decurso d'estes tratamentos, respeitando sempre as legitimas exigencias da hygiene, para, sem dolo

para o consumidor, os *melhorar, aperfeiçoar e conservar*.

O trabalho foi cuidadosamente confiado a diversas delegações de industriaes, commerciantes e productores, que o prepararam e elucidaram com relatorios presentes aos congressistas.

A grande maioria dos relatorios foi devida aos syndicatos e delegações francezes, que se houveram com galhardia n'esta tarefa.

Para o fim que se tinha em vista, os assumptos foram distribuidos por tres grandes secções:

I — **Technologia alimentar.** Esta secção foi constituida pelos productores e commerciantes, interessados em submeter os seus *desiderata* á apreciação dos hygienistas.

Os trabalhos d'esta secção foram distribuidos por 6 sub secções, a saber:

I — **Bebidas:** *vinhos e outras bebidas fermentadas — cerveja, cidra, perada; aguas-ardentes e alcoocs; xaropes, licores, vinagres;*

II — **Padaria:** *farinhas e pão, padaria, massas alimenticias, tapiocas e feculas exoticas, pastelaria, pão de especies;*

III — **Confeitaria:** *assucar, mel, confeitaria, confeitos, cacau, chocolate, succo de alcaçuz;*

IV — **Especiaria:** *chá, café, chicoria, especies, mostarda, sal;*

V — **Leitaria:** *leite, creme, leite condensado, queijo, ovos;*

VI — **Salchicharia:** *oleos e azeite, gorduras alimentares, salchicharia, carnes salgadas, conservas em geral, fructas e legumes seccos, carnes frescas.*

II — **Hygiene alimentar.** N'esta secção, os hygienistas examinaram as propostas e votos da 1.^a secção, e formularam sobre elles pareceres motivados, que serviram de base ás discussões e decisões das assembleias geraes.

Como se vê, aqui se deviam tratar, e se trataram, as questões de hygiene que complicam com certas operações ou manipulações que o commercio considera leaes, taes são:

a) *o emprego do acido sulfuroso livre e com-*

binado para a conservação dos vinhos, vinagrés, carnes, fructas, legumes;

b) *o uso das essencias artificiaes* na preparação dos xaropes, licores, espirituosos e productos de confeitaria;

c) *a questão dos corantes inoffensivos*, que se podem empregar no fabrico dos xaropes, confeitaria e conservas de fructas;

d) *o reverdecimento dos legumes*, e particularmente das ervilhas, pelo sulfato de cobre;

e) *o emprego das levdaduras artificiaes*, como o chamado «baking-powder», dos inglezes;

f) *o uso do alumen* na padaria e confeitaria;

g) *o emprego da gelatina* na confeitaria;

h) *o uso dos alcalis*, para solubilisar o cacau;

i) *o emprego da agua oxygenada* para a conservação do leite;

j) *o uso do borax, acido borico e fluoreto de sodio* para a conservação das manteigas destinadas a longos transportes, e o emprego dos antisepticos no queijo;

k) *o uso da fecula ou das farinhas na sal-chicharia*, não porque ellas sejam nocivas, mas porque podem ter perigos sob o ponto de vista de boa conservação dos productos.

III—**Drogaria e aguas mineraes.** Esta secção comprehendia:

I—*As materias primas da drogaria, os oleos essenciaes e as materias aromaticas; os productos chimicos.*

II—*As aguas mineraes e o gelo alimenticio.*

Para esta secção deram o seu contingente, por um lado os industriaes e importadores, e por outro lado os technicos.

N'uma das assembleias plenarias discutiram-se e decidiram-se assumptos de interesse, taes como se devia ser ou não pratica accetavel o transporte em grandes vasilhas ou toneis das aguas purgativas e a decantação de aguas ferruginosas.

Para cada uma das 6 sub-secções da 1.^a secção e as 2 sub-secções da III secção (ao todo 8 sub-secções), de que acabo de fallar, os pedidos, as praticas, os usos, os tratamentos dos diversos industriaes,

fabricantes, commerciantes, etc., foram por elles expostos, discutidos em secções parciaes, e emfim classificados em duas rubricas:

a) *Operações ou tratamentos regulares.* São as operações ou tratamentos uteis, e até indispensaveis, para a preparação dos productos commercialmente puros, e que não é obrigatorio tornar conhecidos do publico. As trasfegas, a collagem, a filtração, a lotação dos vinhos, etc., estão n'este caso.

b) *Operações facultativas.* São as operações que podem ser uteis, e devem ter-se como licitas, porque não lesam a saúde, mas que têm um character diverso das anteriores, e devem ser declaradas — qualitativa ou quantitativamente — ao consumidor, e mencionadas na etiqueta ou por outra fórma apropriada.

Todas as outras manipulações devem ser tidas como fraudulentas e puniveis com o rigor das leis, *salvo* quando não introduzirem nenhum elemento estranho ao producto, nem fizerem variar os seus componentes senão dentro dos limites das variações naturaes.

As operações regulares ou facultativas, que haviam sido discutidas e votadas por maioria ou unanimidade em cada secção technica, foram depois sujeitas á apreciação da secção de hygiene. Consagraram-se algumas secções para o exame de cada um dos tratamentos; e uns foram approvados, outros modificados, outros regeitados definitivamente, quer por considerações de ordem hygienica, quer porque a prudencia determinára esse voto, por causa de abusos que difficilmente se poderiam reprimir.

Sem grandes desaccordos, assentou-se na organisação de uma lista extensa dos tratamentos *regulares e facultativos*, accites a um tempo por productores, pelos commerciantes, pelos chimicos e pelos hygienistas; tratamentos que, no estado actual de technologia alimentær, satisfazem quer ás exigencias da industria e do commercio, quer ás reclamações da saúde publica.

Só em artigo muito extenso eu poderia dar conta das principaes deliberações tomadas; limite-me, porisso, a expôr os pontos mais interessantes, respeitantes a questões que no nosso paiz têm sido agitadas.

I—VINHOS

a) ADUBAÇÃO ALCOOLICA E SACCHARINA DOS VINHOS E MOSTOS

Muito tempo gastei, e muito escrevi aqui, para demonstrar que a adubação alcoolica e a adubação saccharina dos vinhos licorosos se deviam considerar como practicas correctas, quer sob o ponto de vista tecnologico, quer pelo lado hygienico (1). O congresso votou todos os tratamentos que aqui defendera, isto é, o tratamento dos mostos pela chaptalisação e o emprego da saccharose como condimento, quando é preciso adoçar os vinhos licorosos e espumosos, na classe dos tratamentos regulares; e considerou, para o fim do adoçamento, a saccharose no mesmo plano que o assucar da uva ou os mostos concentrados.

Quanto á aguardentação, manteve-se a doutrina do 1.º congresso, considerando-se o alcool rectificado como proprio para a aguardentação, como é a aguardente vinica.

O delegado hespanhol, snr. CALZADILLA, sustentou e fez votar pelo congresso o principio de «todas as nações auctorisarem para a exportação e admittirem na importação os vinhos aguardentados»; o que, um a vez sancionado internacionalmente, fará desaparecer obstaculos escusados, que hoje existem, para o livre commercio entre os diversos paizes.

O limite de aguardentação para os vinhos licorosos fôra pela sub-delegação franceza fixado em 21.ºC; eu propuz que fosse elevado a 22.ºC, porque era o que aqui me foi apresentado pelas principaes casas productoras de vinho do Porto como sufficiente e regular. O delegado hespanhol observou que para alguns vinhos do seu paiz, os de Xerez especialmente, era preciso attingir 23.ºC; e, porisso,

(1) *A adubação alcoolica e saccharina e o valor do extracto correcto nos vinhos licorosos (Apreciação critica da sentença de 1 de setembro de 1903)*. Porto, 1904; 1 op. in-8.º de 24 p.

A adubação dos vinhos licorosos, a lei e os processos tecnologicos correntes. Porto, 1904; 1 op. in-8.º de VII—36 p.

Recursos e peritos na fiscalisação sanitaria no Porto em 1903 (o reverso da medalha). Porto, 1905; 1 vol. in-8.º de III p.

foi este no fim o limite adoptado, para satisfazer a todas as exigencias internacionaes.

A saccharose, que pela primeira vez entre nós foi prohibida pela lei de 18 de setembro de 1908 (emenda do snr. Visconde de Coriche), tambem teve adversarios no congresso: foram os delegados hespanhoses, snrs. DIEZ e CALZADILLA, os gregos, bem como os da Romania e das ilhas Jonias, sob o fundamento de que nos tratamentos dos vinhos só principios tirados do vinho se deviam empregar. Na qualidade de delegado portúguez, e vista a lei adoptada recentemente no meu paiz, não entrei no debate. Mas contestou, com grande convicção e argumentos irrespondiveis, a doutrina da exclusão do assucar puro nos tratamentos dos vinhos e mostos, sob o ponto de vista technológico, um dos homens que no congresso versou as questões œnologicas com mais auctoridade, ponderação e conhecimentos technicos: -- foi o snr. MESTRE, de Bordeus. O snr. prof. CAZENEUVE contestou-a, pelo seu lado, em nome da hygiene. De sorte que foi depois votada por grande maioria como operação regular a correção dos mostos (chaptalisação), e a dos vinhos licorosos e espumosos com o assucar crystallizado, invertido ou não, que para esse fim ficou a par dos mostos concentrados e do assucar tirado das uvas.

A industria do assucar da uva existe na Grecia, como o fizeram saber o snr. ROCHE, e os seus collegas.

b) GESSAGEM DOS VINHOS E MOSTOS

Singular contradicção, que mostra a quanto pôde forçar a influencia das praticas locaes e empiricas da vinificação!

Os mesmos congressistas, adversarios da saccharose, porque esta não é tirada da uva, foram os ardentes defensores do emprego do gesso na œnologia, chegando a propôr que a tolerancia d'este nos vinhos licorosos podesse ir até... 6,5 gr. por litro!

(1) O nosso eminente œnologo *A. A. de Aguiar*, já se referia na sua 11.^a conferencia a esta pratica menos orthodoxa: *Conferencias sobre vinhos*, t. II, pag. 52 e 55.

E' que em Hespanha usa-se e abusa-se do gesso⁽¹⁾, e o auctor da proposta era o delegado hespanhol.

Observei ao meu collega que tanto a gessagem era tratamento dispensavel para vinhos licorosos que os vinhos do Porto não eram gessados; e que a cifra proposta era tão exagerada, que os hygienistas lhe poriam embargos.

Vieram, de facto, apoiar a regeição, não só o snr. GAUTIER, como o snr. CAZENEUVE: vinhos assim preparados eram bebidas purgativas, que não podiam convir para uso alimentar.

A proposta do snr. CALZADILLA foi regeitada; e accetou-se o limite proposto pela delegação franceza, que era de 4 gr. no maximo para os vinhos licorosos, com tolerancia de 10 0/0, o que já dá bastante margem. Para os vinhos de pasto subsiste o limite consignado na legislação de quasi todos os paizes, isto é, 2 gr. por litro, com a mesma tolerancia de 10 0/0 sobre este valor.

c) COLLAGEM DOS VINHOS

Nos «*Rapports*» fornecidos aos congressistas mencionavam-se apenas os processos de collagem dos vinhos pela albumina, sangue, caseina leite, gelatinas e colla de peixe.

Propuz que se accrescentasse a collagem pelo barro de Hespanha (terra de Lebrija), que eu sabia ser usada com vantagem por alguns commerciantes de vinhos do Porto, e que por outro lado não altera a constituição do vinho. Demais este clarificante foi muito estudado e favoravelmente apreciado por FRESSENIUS⁽¹⁾. Quer os representantes de Hespanha, quer o snr. A. GARNIER, presidente do Syndicato central dos fabricantes dos productos œnologicos de França, approvaram a proposta, e este ultimo propôz que se mencionassem tambem a terra de infusorios e o kaolino.

Assim se votou esta collagem mechanica, como operação regular.

(1) Vejam-se os artigos que foram publicados sobre o barro de Hespanha na *Revista de chimica pura e applicada*, t. I (1905), p. 80 e 260.

d) SULFURAÇÃO DOS VINHOS

O acido sulfuroso é um antiseptico muito usado, especialmente no tratamento dos vinhos e na desinfecção do vasilhame. Poder-se-ha continuar a empregar?

A discussão foi longa e viva, e parecia não ter fim.

Ainda aqui appareceram os paladinos da *proibição de todo e qualquer antiseptico* nos alimentos e bebidas.

Depois das explicações lucidas e serenas dos representantes mais auctorizados da sciencia oenologica no congresso, que, entre outros factos, consignaram ser o acido sulfuroso usado desde tempos immemoriaes sem fazer mal a ninguem, parece que todos se convenceram de que o tratamento pelo acido sulfuroso, modernizado agora pelo emprego dos bisulfitos e metasulfitos, era um tratamento leal e indispensavel, e assim foi votado, por grande maioria, nas operações regulares.

Afirmaram alguns congressistas que as combinações que o acido sulfuroso contrahe com os azucares e aldehydos do vinho eram instaveis, e se decompunham pelos acidos do estomago, sendo, portanto, nocivas. Mas um oenologo muito competente, o snr. dr. BLAREZ, de Bordeus, informou que, d'accordo com as experiencias por elle realisadas, taes combinações eram perfeitamente definidas, e *menos nocivas* que os aldehydos; de sorte que é n'este estado que o acido sulfuroso é mais inoffensivo.

Votou-se, pois, no sentido de não ser preciso definir o *maximum* do acido sulfuroso combinado, porque este era innocuo.

Emquanto ao acido *sulfuroso livre*, o limite proposto para os vinhos foi de 100 mgr. por litro. O snr. GAUTIER expôz a sua opinião no sentido de o abaxar a 60 ou 80 mgr., que lhe parecia largamente sufficiente. Ainda aqui o snr. dr. BLAREZ interveio mostrando que a dóse de 100 mgr. era precisa para certos vinhos das grandes lavras da Gironda e para os vinhos allemães das margens do Rheno; e n'este ponto foi vivamente apoiado por alguns grandes vicultores do sul da França.

E assim vingou a proposta primitiva, referente ao limite de 100 mgr.

II—AZEITES

A CORRECÇÃO DA ACIDEZ E A LOTAÇÃO DOS AZEITES

Quando aqui no Porto se iniciou a fiscalisação sanitaria, e se estava dando á acidez dos azeites uma importancia superior á que tal dado analytico merecia—eu defendi a doutrina de se permittir a lotação dos azeites sãos, afim de se lhes corrigir o excesso da acidez, baixando-a á cifra regulamentar de 5 %.

O que se não escreveu então para rebater esta noção simples e comestiva da lotação dos azeites! A minha opinião chegou a ser considerada heterodoxa nos tribunaes superiores do nosso paiz e attentatoria dos interesses da alimentação publica⁽¹⁾

O congresso votou, sem discussão, a lotação dos azeites entre si como operação perfeitamente regular.

A acidez dos azeites não mede o grau do ranço, como por aqui se pensava, ajuizando imperfeitamente da natureza d'esta alteração do azeite. Ninguem propoz lá que se fixasse um limite para a acidez livre, como se acha nos nossos regulamentos. A acidez dos azeites puros e genuinos póde ser algum tanto elevada em casos que são independentes da vontade do productor, porque derivam de circumstancias naturaes (modificação da materia gorda na semente ou no fructo, por doença ou por condições defeituosas de transporte ou demora de armazenagem)

Este defeito póde, e deve, corrigir-se facilmente pela *neutralisação* d'esses ácidos livres, que foi tambem votada como operação regular.

Assim, em vez de se desvalorisarem, e até de se desnaturarem, azeites naturaes, o que ha a fazer é melhora-los e corrigil-os.

Foram tambem votadas como operações regulares: a *filtração*, a *depuração*, a *desodorisação* e a *desmargarinação* dos azeites.

(1) Veja-se o meu opusculo—*A acidez dos azeites e as lotações* (Apreciação do accordam de 24 de agosto de 1903). Porto; 1903. p. de 15 p.

A pratica da desmargarinação tinha-a eu já indicado como muito conveniente para melhorar alguns dos nossos bons azeites do sul (1).

III— CONSERVAS

REVERDECIMENTO DAS CONSERVAS DE LEGUMES

Em sessão de hygiene foi largamente ventilada a questão do reverdecimento das conservas de legumes, e particularmente das ervilhas, pelo sulfato de cobre, assumpto de que me occupei entre nós, e que estudei com bastante desenvolvimento (2).

Se a prática era innocua e consentida pelas leis dos outros paizes, não deviam os nossos industriaes ficar n'uma manifesta situação de inferioridade em competencia com os outros fabricantes estrangeiros.

Depois de languissimas discussões, o reverdecimento foi auctorizado na Belgica, na Suissa, na Italia, na França e até, pelo regulamento de 22 de dezembro do anno passado, na nossa vizinha Hespanha.

O publico e muitos dos congressistas estavam mal elucidados sobre a questão; de sorte que alguns viram, com uma certa surpresa, que o sulfato de cobre fosse proposto pela delegação franceza para fixar a côr verde dos legumes (3).

E mais surprehendidos ficaram ainda quando, tendo-se procedido á votação nominal (caso raro!) por causa das opiniões desencontradas que se trocavam a esse respeito, e que chegaram a tornar

(1) *Revista de chimica pura e applicada* t. I; e memoria apresentada ao congresso de leitaria, olivicultura, e industria do azeite em 1905.

(2) *O reverdecimento das conservas de legumes no estrangeiro e entre nós*. 1 op. de 18 p.; Porto, 1906 (separata da *Revista de chimica pura e applicada*, 2.º anno, n.º 4, de 15 de abril de 1906).—*Le reverdissage des légumes devant de 1er congrès international d'hygiène alimentaire*. 1 op. de 8 p.; Porto, 1907 (separata da mesma *Revista*, etc., 3.º anno, n.º 2, de 15 de fevereiro de 1907).

(3) Relatório do snr. J. PREVET, presidente da União dos Syndicatos da alimentação por grosso.

difficil o apurar ao modo ordinario o sentir da assembleia, se reconheceu que o reverdecimento fôra não só votado pela maioria dos industriaes (22 a favor e 10 contra) como dos doutores e hygienistas (38 votos a favor contra 22).

Entre os doutores que votaram contra, mencionaremos o dr. TAIROFF, delegado russo, e o prof. LAVALLE, da Republica Argentina.

Devemos recordar que no congresso dos chimicos allemães, celebrado (1887) em Regensburg, depois de uma exposição muito minuciosa e documentada pelo dr. LEHMANN, a permissão do reverdecimento foi votada *por unanimidade*.

Quanto á dóse limite, a delegação franceza propozéra 120 milligr. de cobre por kilogramma de conservas escorridas.

Na sessão plenaria, em que se discutiu o assumpto, alguns congressistas pronunciaram-se no sentido do cobre ser expresso em *sulfato de cobre crystalisado*.

Sobre este ponto reclamei dizendo que em todos os regulamentos officiaes dos paizes que consentem o reverdecimento, sempre se exprimira o cobre em *cobre metallico*; que o sulfato de cobre, empregado em regra no reverdecimento, não ficava nos legumes n'este estado, mas se transformava por dupla decomposição em saes organicos de cobre, leguminato ou albuminato de cobre, insoluveis e inoffensivos, que ficavam na casca da ervilha, e que a analyse chimica dosêa no estado de cobre metallico; e que, emfim, o limite de 120 mgr. em sulfato de cobre era insufficiente para e reverdecimento.

Depois da minha insistencia, o snr. ROUX declarou, ouvindo-me com attenção, e não obstante a opinião em contrario de alguns chimicos do congresso, que a razão estava do meu lado; e o congresso votou n'este sentido, isto é, que a dóse do agente empregado no reverdecimento se deveria exprimir em cobre metallico.

Eu, entretanto, propuz que não se passasse de 100 mgr., porque era este o limite já consignado na legislação internacional, e se devia ter como sufficiente, a avaliar pelas analyses que tinha feito de conservas portuguezes. Um dos congressistas, o snr. LÉMY, observou que a dóse proposta attendia

às exigencias de algumas conservas; era a média outr'ora encontrada pelo prof. RICHE n'uma serie de analyses feitas em productos francezes e estrangeiros a proposito de um inquerito official, e a adoptada pela Sociedade de hygiene alimentar de França. O congresso votou os 120 mgr., deixando eu o meu voto, conforme a legislação internacional, de 100 mgr.

Esta deliberação de permittir o reverdecimento pelo sulfato de cobre é a que deixou talvez mais desfavoravel impressão nas pessoas leigas, e que chegou a principio a ser criticada. Esses que a estranharam deverão hoje reconhecer que foi uma lição dada por pessoas de toda a auctoridade e isenção. Muitas pessoas ignoravam até que a legislação franceza já *permittia* o reverdecimento, e que portanto os legumes verdes de conserva fabricados em França eram reverdecidos!

IV — CACAU

CACAU SOLUVEL E CHOCOLATE

A questão do cacau solúvel, que resulta do tratamento pelos alcalis, apaixonou muito os espiritos na secção respectiva. Estavam ainda defrontando-se, por um lado os fabricantes francezes de chocolate, dos quaes gosa uma grande importancia o conhecido snr. Menier; e do outro lado os productores hollandezes, suissos, allemães e inglezes de cacau solúvel.—Van Houten, Hueppe, Russ-Suchard, Greiert e Blooker, etc. A resolução do 1.º congresso de Genebra contra as fraudes, sobre o assumpto, deixou uma impressão desagradavel nos representantes do 2.º grupo, que chegaram a declarar que o congresso parecia obedecer ao intuito de favorecer especialmente os productores francezes, deixando de ter aquelle caracter internacional que era para desejar que tivesse. D'esta vez, o snr. SUCHARD chegou a fallar em injustiça que se lhes fazia; mas, depois de uma discussão demorada e viva, e de diversos alvitres propostos para a limitação do alcali empregado, o presidente da meza, que era o snr. GABRIEL BERTRAND, para dar satisfação aos estrangeiros, que de resto n'este particular

tinham por si a voz auctorisada do snr. GAUTIER, propoz o seguinte: «*As definições relativas aos cacaus e chocolates, propostas no congresso de Genebra, não podem ser adoptadas definitivamente, devendo ser as novas definições confiadas a uma comissão internacional*». Ficou assim a porta aberta para se definir também o *cacau solúvel* como alimento puro.

E bom foi.

Reconheceu-se a boa vontade e isenção do congresso n'este assumpto, que tem uma importancia muito superior á que á primeira vista se pôde imaginar ⁽¹⁾.

V—FARINHAS

O congresso considerou como pura uma farinha, e por consequencia o pão, no qual se encontram accidentalmente alguns milligrammas de cobre por kilo, quer este provenha da caleagem das sementes, quer do trigo colhidó em terras semeadas com sementes que foram tratadas com sulfato de cobre.

A votação fez-se sem protesto de ninguém. Era um voto inteiramente racional.

Pelo contrario, manifestou-se completamente contrario ao azulamento (*azurage*) das farinhas e das sémolas pelo azul d'anilina ou qualquer outra materia corante.

VI - CORANTES ARTIFICIAES

A secção de hygiene do congresso déra parecer favoravel ao emprego de algumas materias corantes artificiaes, não para vinhos e outros líquidos *naturalmente* corados, mas sómente para doces, xaropes, licores, conservas de fructas e confeitos.

Organisára uma lista de côres inoffensivas, que constavam do seu parecer, entre as quaes figuram:

(1) Veja-se o relatório sobre esse congresso, intitulado *O primeiro congresso internacional para a repressão das fraudes dos productos alimentares e pharmaceuticos* (Genebra, 1908), Porto, 1909, p. 26-27, que sahio primeiro na *Revista de química pura e applicada*, tomo V., 1909.

corantes de côr de rosa, (erythroquina, rhodamina); vermelhas (Bordeaux S, nova coccina, verme-lho solido E, Bordeaux G, Ponceau 2R, escarlate de xylidina, fuchsina acida (sem arsenico); alaran-gados (Orange I); amarellas (amarello de naph-tol S, chrysoina, auramina O); verdes (verde acido); azues (azul de Lyão, etc.); violetas (violete de Pa-ris, violete acido); negros (corantes Coupier: in-dulinas e nigrosinas sulfonadas).

Sobre este assumpto pronunciaram-se ainda o snr. prof. LAVALLE, COPETTE e DELLO COVETTE, da Republica Argentina, propondo a suppressão pura e simples de qualquer corante, e citando em seu abono trechos de artigos ou obras dos snrs. GAUTIER e CAZENEUVE; a proposta foi apoiada pelos delegados da Russia, Noruega, Dinamarca e Turquia.

Mas o snr. CAZENEUVE, tomando a palavra e re-latando os resultados de experiencias physiologicas que realisára em collaboração com o snr. Delepi-ne (?), disse que não se podem envolver todas as materias corantes artificiaes n'uma condemnação commum; porque ha algumas, nomeadamente as sulfoconjugadas, perfeitamente inoffensivas, mesmo por doses de grammas de cada vez; não havendo, por isso, inconveniente algum em as usar em doses que são, por assim dizer, infinitesimae para colorir substancias já de si artificiaes e que se consomem em pequenas porções. Por outro lado, foi reconhe-cido, pela discussão suscitada, que essa coloração se tornou uma necessidade commercial.

De sorte que o congresso votou, por uma enor-me maioria, contra a proposta dos delegados ar-gentinos e adoptou a lista dos corantes artificiaes inoffensivos, apresentada pelo snr. MUTTELET.

Até o caramelo, ou a côr do assucar queima-do, foi invectivado para corar as aguardentes, os vinhos, os rhums e os cognacs! Ainda foram os delegados argentinos que fizeram a proposta, ba-seando-se em que, quando se distillam aquelles li-quidos coloridos com caramelo, se obtem, entre os productos de distillação, o aldehydo pyromucico ou furfurol, que é venenoso. Replicou um congres-sista auctorizado, cremos que o snr. TRUCHON, do Laboratorio Municipal de Paris, mostrando que as

suas experiencias directas lhe mostraram que, quando se distillam *no vacuo* as aguardentes ou rhums caramelizados, nenhum furfurol se obtem; por esta fórma, o furfurol não existe nos liquidos alcoholicos tinctos com caramelo, mas forma-se no acto do aquecimento a fogo nú e á pressão ordinaria. De mais, o uso secular do caramelo prova á saciedade que elle é um corante *inteiramente inoffensivo*.

O congresso votou, pois, como pratica licita e regular, a coloração das aguardentes pelo caramelo.

VII — AGUAS MINERAES E NATURAES

No 1.^o congresso, em Genebra, eu tinha proposto que na definição de *aguas naturaes* devia figurar a clausula de serem sãs ou não contaminadas. (1)

O congresso actual reconheceu a justiça da ideia que eu apresentára; e assim modificou n'esse sentido a definição que adoptára anteriormente, inserindo as palavras *não contaminada*. Foi esta a unica definição do congresso de Genebra que se emendou.

VIII — PRATICAS E TRATAMENTOS REGEITADOS PELO CONGRESSO

Alguns congresistas propunham que fosse tolerada para a conservação das manteigas, destinadas a paizes quentes, a addição do acido borico (*boratagem*); mas o congresso votou por grande maioria contra tal pratica.

Regeitou igualmente o emprego do alumen nas farinhas e no pão; o das gorduras e oleos mineraes, dos edulcorantes e dos corantes artificiaes, do sulfato de cobre e do alumen na pastelaria fresca ou secca; o das paraffinas e dos oleos mineraes, a que os industriaes attribuem a vantagem de não ran-

(1) *Compte rendu des travaux du 1er Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques* (Genève, le 8-12 septembre 1908), Genève, 1909, p. 188; e o meu relatorio intitulado *O primeiro congresso internacional para a repressão das fraudes, etc.* Porto, 1909, p. 40.

çar, na confeitaria; o da potassa perlassa, proposta pela delegação belga, nas boroinhas d'especie, etc.

Não obstante estar auctorisada em França, o congresso regeitou tambem a pratica de apolvilhar (*fleurage*) com corozo (marfim vegetal) ou com serrim a tendedeira onde se rolam os novelos de massa, antes de os afeitar em pães e de os lançar no forno.

Eu mesmo deixei consignado o meu voto contrario á addição do acido sulfuroso, dos bisulfitos ou metasulfitos ao vinagre, não obstante um delegado belga affirmar que esse tratamento era indispensavel á conservação dos vinagres de cidra.

CONCLUSÃO

A imparcialidade e independencia que reinou em todas as discussões, que, se foram por vezes bastante vivas e ruidosas, nunca deixaram de ser cortezes de parte a parte; a liberdade plena e inteira que se deu a todos para formular os seus votos e deixar consignada a sua opinião motivada; a direcção magistral que foi dada aos debates nas reuniões geraes; a clareza com que foram apresentadas todas as questões sujeitas a debate, de sorte que cada um votava com inteiro conhecimento de causa;—tudo concorreu para que a obra do congresso, não só fosse muito consideravel, mas correcta.

Se exceptuarmos a votação relativa ao *café-bebida*, que afinal não ficou sendo a pura infusão do café (como o snr. ROUX insinuava), mas uma mistura de café com chicoria, figos, etc., actualmente exigida pelo gosto da clientella, gosto que é variavel de paiz para paiz, penso que tudo o mais virá, com poucas modificações, a ser adoptado internacionalmente.

Porque é preciso ter na mente (o que alguns pareciam esquecer) que as deliberações tomadas não se podem considerar definitivas, senão quando internacionalmente as acceptarem os Estados: o congresso representa a consulta das pessoas competentes, e uma consulta muito larga e auctorisada, em que n'um grande numero de casos houve entendimento commum. Esta circumstancia facilita muito a tarefa final.

O congresso foi uma grande lição de hygiene practica para os productores, industriaes e commerciantes.

Tambem não deixou de ser um ensinamento technologico interessante, sob muitos pontos, para todos, e mesmo para os hygienistas.

Mas se o congresso foi tudo isto, e chegou a bom termo, como incontestavelmente aconteceu, deve-se isso aos seus organisadores francezes, aos trabalhos com que elucidaram o congresso, á inteira isenção de que todos deram prova e á intervenção, sempre esclarecida, nos debates dos dois eminentes homens de sciencia, os snrs. prof. GAUTIER e CAZENEUVE.

Deve-se, acima de tudo, á maneira inexcedivel, superior, com que o snr. dr. EUG. ROUX, nosso amigo, dirigiu os debates nos dois ultimos dias, á sua perfeita cortezia, ao seu tacto e á suavidade de suas maneiras. Ao terminar o congresso, todos os congressistas, n'uma magestosa e unisona ovação, lhe significaram o seu apreço e a sua alta estima.

CONS. PROF. FERREIRA DA SILVA.







RÓ
MU
LO



CENTRO CIÊNCIA VIVA
UNIVERSIDADE COIMBRA

1329647733

