

MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTE: Inclui a efeméride Dia do Azeite de Dendê, no Anexo da Lei nº 10.904, de 31 de maio de 2010 - Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre, e alterações posteriores, a ser comemorado anualmente no dia 10 de setembro.

JUSTIFICATIVA

Este Projeto de Lei tem por objetivo modificar o Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores, para instituir no Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre o "Dia do Azeite de Dendê" a ser comemorado anualmente, no dia 10 de setembro.

A data escolhida se refere ao Alvará Régio, datado de 10 de setembro de 1813, do Príncipe Regente D. João, ao isentar de taxas de alfândega o sabão e o azeite de palma, ou como é mais conhecido, óleo de palma ou óleo de dendê, vindos da Ilha de São Tomé, na África.

O azeite de dendê, azeite de dendém ou óleo de palma é um óleo popular nas culinárias africana e brasileira e, também, nas religiões de matriz africana.

É produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como dendezeiro (*Elaeis guineensis*), originária do oeste da África. Indispensável na cozinha afro-brasileira, é utilizado em pratos de origem africana como o vatapá e o acarajé. Em Angola é usado, por exemplo, na preparação da moamba de galinha. Além do uso culinário, o azeite de dendê pode também substituir o óleo diesel, embora seja muito mais caro, sendo ainda rico em vitamina A.

É empregado na fabricação de sabão e vela, para proteção de folhas de flandres e chapas de aço, fabricação de graxas e lubrificantes e artigos vulcanizados. O processo de extração do azeite pode ser artesanal ou não e pode levar horas, já que o fruto de cor marrom ou castanha escura é firme.

História

Árvore de óleo de palma (*Elaeis guineensis*)

O óleo originário desta palmeira, o azeite de dendê, é consumido há mais de cinco mil anos, e foi introduzido na América a partir do século XVI, coincidindo com o início do tráfico negreiro para o Brasil. Especula-se que o dendezeiro tenha chegado às terras brasileiras junto com os primeiros cativos africanos à Capitania de Pernambuco de Duarte Coelho, entre 1539 e 1542, trazido pelos feitores de escravos.

Na sua "Notícia da Bahia" (1759), José Antonio Caldas informava que os navios negreiros, na ocasião, frequentavam a Costa da Mina para negociar "azeite de palmas" além de escravos.

Conforme estatísticas encontradas de 1798, que mostram que, naquele ano, entraram na Bahia mil canadas de azeite de palmas da Costa da Mina e 500 canadas da ilha de São Tomé, no valor total de 1 500\$, ou seja, a mil-réis a canada – cerca de 4 000 litros.

A importância do azeite retirado do dendezeiro, chamado óleo de dendém ou azeite de palma, pode ser vista com o Alvará Régio, de 10 de setembro de 1813, do Príncipe Regente D. João, ao isentar de taxas de alfândega o sabão e o azeite de palma, ou como é mais conhecido, óleo de palma ou óleo de dendê, vindos da Ilha de São Tomé, na África.

O Jornal do Commercio do Rio de Janeiro, em 10 de julho de 1835, estampava o seguinte anúncio: "Participa-se aos que vendem angu, que na rua dos Ourives n. 137, se acha a venda azeite de dendê fresco, em barris, a 1\$200 cada medida".

No contexto atual, o azeite de dendê é o segundo óleo mais produzido e consumido no mundo, representando 18,49 por cento da produção e 20,40 por cento do consumo mundial. O dendê é muito usado na culinária baiana, que se baseia em sabedoria ancestral trazida da África. Dá, à comida, sabor, cor e aroma peculiares, de que é exemplo o vatapá.

Beneficiamento

O beneficiamento da produção deve ser iniciado imediatamente após a colheita e consta das seguintes etapas:

- esterilização - tem, como finalidade, inativar enzimas que provocam acidez e facilitar o desprendimento dos frutos do cacho;
- debulha - cuja finalidade é separar os frutos do cacho;
- digestão - quebra estrutura das células da polpa, facilitando a liberação do óleo;
- prensagem - a massa saída do digestor é submetida à prensagem, separando o óleo e uma mistura de fibras e sementes que em seguida passa pelo desfibrador, que por ventilação separa as fibras das sementes.

As fibras são utilizadas como combustível nas caldeiras; as sementes são transportadas para os secadores; após a

secagem são encaminhadas para os quebradores e em seguida são separadas as cascas e amêndoas, das quais, após serem trituradas por prensagem, se extrai o óleo de palmiste; o resíduo restante representa a torta, que contém 14 a 18% de proteína e pode ser utilizada como componente de ração animal.

O azeite de dendê contém proporções iguais de ácidos graxos saturados (palmítico 44% e esteárico 4%) e não saturados (oleico 40% e linoleico 10%). É uma fonte natural de vitamina E, tocoferóis e tocotrienóis que atuam como antioxidantes. É rico também em betacaroteno, fonte importante de vitamina A. O óleo de dendê é avermelhado devido a grande quantidade de vitamina A, 14 vezes maior que na cenoura. No entanto, o aquecimento do óleo para frituras acaba destruindo a vitamina A e deixando o óleo branco.

É o óleo mais apropriado para fabricação de margarina, pela sua consistência e por não rancificar, excelente como óleo de cozinha e frituras, sendo também utilizados na produção de manteiga vegetal, apropriada para fabricação de pães, bolos, tortas, biscoitos finos, cremes etc. O maior uso de óleo de dendê é como matéria-prima na fabricação de sabões, sabonete, sabão em pó, detergentes e amaciantes/amaciadores de roupa biodegradáveis, podendo, ainda, ser utilizado (com restrições) como combustível em motores a diesel.

O livro "História da Alimentação no Brasil", do historiador Luís da Câmara Cascudo conta o início do uso do azeite de dendê no nosso país. Sem dúvidas, a culinária afro-brasileira que experimentamos hoje, vem recheada de cultura e história.

O uso do azeite de dendê no Brasil

A herança cultural do uso do azeite de dendê na culinária continua muito apreciada nos dias de hoje.

Alguns exemplos de pratos populares da cozinha afro-brasileira que são preparados com o azeite de dendê:

Acarajé – bolinhos de feijão fradinho, pisados no pilão e fritos em azeite de dendê;

Caruru – comida feita com quiabo picado, camarão, frango e azeite de dendê;

Omalá – prato elaborado com quiabo e azeite de dendê e servido com pirão de arroz;

Bobó de camarão – prato à base de aipim, azeite de dendê e camarões;

Ipetê – prato elaborado com inhame cozido, azeite de dendê e camarões secos;

Vatapá – iguaria que tem por base farinha de trigo, carne de peixe desfiada, camarão fresco e seco e azeite de dendê;

Moqueca – guisado de peixe, frutos do mar, carne ou ovos, feito com leite de coco, e azeite de dendê;

Abará – bolinho de feijão fradinho moído cozido em banho-maria, temperado com azeite de dendê e embrulhado em folha de bananeira;

Farofa de dendê – farinha de mandioca torrada feita com cebola picada e azeite de dendê;

Xinxim – carne temperada e refogada em azeite de dendê com camarão seco, amendoim e castanha de caju.

Além da utilização nas receitas, por conta da sua consistência e por não estragar facilmente, o azeite de dendê é apropriado também para a fabricação de outros alimentos como: margarinas, gorduras vegetais, pães, bolos, tortas, sorvetes, barras de chocolate, biscoitos finos e cremes e óleos de cozinha.

O azeite de dendê está em situação de destaque no mercado mundial de óleos, sua produção ocupa atualmente o segundo lugar, perdendo apenas para o óleo de soja.

Seu cultivo apresenta baixos níveis de agressão ambiental, possui grande potencial para absorver o gás carbônico, protege o solo da erosão e auxilia na restauração do balanço hídrico e climatológico do planeta.

O fruto do dendezeiro é tão rico que o resíduo restante da última prensagem contém de 14% a 18% de proteína, sendo utilizado, inclusive, como um dos componentes na fabricação de ração animal.

Além disso, do dendezeiro tudo se aproveita: os talos e as palhas são utilizados para a confecção de artesanatos e nas práticas dos cultos de candomblés; do fruto do dendê é extraído dois tipos de óleo: o azeite de dendê retirado polpa do fruto e o óleo de palmiste extraído da amêndoa.

Esse último é bastante utilizado na indústria de cosméticos por possuir nutrientes naturais e propriedades hidratantes.

Um ingrediente querido pelos brasileiros, não apenas pelo seu sabor único, mas especialmente por sua importância cultural que atravessa o tempo e ajuda a contar a história do nosso país.

Por todo o exposto, justifica-se a efeméride "Dia do Azeite de Dendê" e solicito aos meus pares o necessário apoio para aprovação deste Projeto de Lei, submetendo à elevada apreciação dos nobres vereadores, que integram esta Casa Legislativa, na expectativa de que, após regular tramitação, seja deliberado e aprovado na forma regimental,

diante da inquestionável relevância que esse gesto representa para a comunidade de Matriz Africana em Porto Alegre, no Rio Grande do Sul e no Brasil, a qual se estende esta homenagem.

PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO Nº

EMENTA: Inclui a efeméride Dia do Azeite de Dendê, no Anexo da Lei nº 10.904, de 31 de maio de 2010 – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre –, e alterações posteriores, a ser comemorado anualmente no dia 10 de setembro.

Art. 1º Fica incluída a efeméride Dia do Azeite de Dendê, no Anexo da Lei nº 10.904, de 31 de maio de 2010 – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre –, e alterações posteriores, a ser comemorado anualmente no dia 10 de setembro.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 20/07/2023, às 17:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **0592271** e o código CRC **462D94D0**.