



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

EXCELENTÍSSIMA SENHORA DOUTORA JUÍZA DE DIREITO DA ___ VARA
JUDICIAL DA COMARCA DE CARAZINHO/RS:

COM PEDIDO DE TUTELA PROVISÓRIA

O **MINISTÉRIO PÚBLICO**, por intermédio da Promotoria de Justiça Cível desta Comarca, com endereço na Rua Bento Gonçalves, n.º 175, nesta Cidade e da Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor, com endereço na Rua Santana, n.º 440, 8º andar, em Porto Alegre, com base no Inquérito Civil n.º 00832.00040/2017, instaurado nesta Especializada, vem à presença de Vossa Excelência, propor a presente **AÇÃO COLETIVA DE CONSUMO, COM PEDIDO DE TUTELA PROVISÓRIA**, em face de:

LATICÍNIO FRIOLACK LTDA. - ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 04.531.177/0001-75, estabelecimento com sede na RS 330, KM 1,5, s/n.º, Linha Modelo, Chapada/RS, nesta Comarca, pelos fatos e fundamentos jurídicos que passa a expor:

1. DOS FATOS:

A presente ação coletiva de consumo originou-se do Inquérito Civil n.º 00832.00040/2017, instaurado na Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, para apurar a prática abusiva de recebimento, industrialização e comercialização de produtos lácteos com vício de qualidade por parte da demandada. A empresa em questão fabrica queijo colonial, queijo coalho, queijo prato, queijo mussarela, ricota, manteiga, requeijão e nata em suas dependências.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

As investigações acerca das atividades da empresa tiveram início em razão de informações repassadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, o qual, inicialmente, noticiou resultado desconforme na análise do produto queijo prato lanche (fatiado) e, posteriormente, identificou problemas em outros produtos recebidos e fabricados pela demandada, quais sejam, ricota fresca sem sal, leite cru refrigerado, queijo mussarela, queijo coalho e queijo prato.

A empresa **LATICÍNIO FRIOLACK LTDA. - ME** é detentora do Selo do Serviço de Inspeção Federal (**SIF**), sendo que durante as investigações restou apurado vício de qualidade na matéria-prima (leite cru) e em diversos de seus produtos finais, em razão da detecção da bactéria *Listeria Monocytogenes* nos queijos mussarela, prato e coalho, bem como pela constatação de resultados desconformes para contagem de coliformes totais no produto queijo prato fatiado e, ainda, pela mercadoria ricota fresca não atender aos critérios microbiológicos para os parâmetros “*bolores e leveduras*” e “*contagem de coliformes a 30°C*”, demonstrando assim graves problemas higiênico-sanitários na empresa.

Em razão de tais irregularidades, foram lavrados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA – diversos autos de infração em face da empresa demandada, anteriormente e também ao longo do trâmite do Inquérito Civil, os quais serão destacados a seguir.

Em 07 de agosto de 2017, foi lavrado o **Auto de Infração n.º 86** (fl. 27 v. do IC), em razão de a demandada apresentar resultados de análise de queijo prato lanche fatiado, produto registrado sob o n.º 0004/2841, em desacordo com a legislação vigente em relação ao parâmetro “*Coliforme a 30°C (UFC/g)*”, cujo resultado apontou $1,5 \times 10^5$ UFC/g (= 150.000 UFC/g), estando acima do padrão $5,0 \times 10^3$ UFC/g (= 5.000 UFC/g), conforme Certificado Oficial de Análise n.º 15270/2017 (fl. 27 do IC).

Na sequência das fiscalizações, foi emitido o **Auto de Infração n.º 08** (fl. 45 do IC), em 09 de janeiro de 2018, em razão do leite cru, usado como matéria-prima na fabricação dos produtos, apresentar resultado fora dos padrões legais para índice crioscópico e extrato seco desengordurado, em desacordo com a legislação vigente, conforme Certificados Oficiais de Análise n.ºs 23398/2017, 23400/2017, 23404/2017, 23405/2017 e 23480/2017 do Laboratório UNIANÁLISES (fls. 89, 71, 90, 72 e 91 do IC, respectivamente).

Também por desatendimento à legislação, menciona-se o **Auto de Infração n.º 149/2017** (fl. 47 do IC), de 05 de dezembro de 2017, em virtude de a empresa em questão apresentar resultado de análise microbiológica de ricota fresca sem sal, produto registrado sob o n.º 0012/2841, em desacordo com legislação vigente no parâmetro “*contagem*”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

total de bolores e leveduras”, conforme Certificado Oficial de Análise n.º 6464/2017 do Laboratório LABCAL – MICROBIOLOGIA (fl. 47 do IC). Determinou-se o recolhimento cautelar do lote pela empresa (Memorando n.º 1014/2017, fls. 51/52 do IC), ocorrendo, posteriormente, o descarte dos produtos impróprios ao consumo.

O fato mais grave consta no **Auto de Infração n.º 153**, de 11 de dezembro de 2017, porquanto houve autuação pela presença da bactéria *Listeria monocytogenes* nos queijos mussarela fatiado, queijo lanche fatiado e interfolhado, bem como no queijo coalho, conforme Certificados Oficiais de Análise n.ºs 6463/2017, 6467/2017 e 6465/2017 (fls. 75/77 do IC), fator que resultou na emissão do Termo de Interdição n.º 001/2017, que suspendeu a produção e comercialização de todos os tipos de queijos (inclusive ricota) pelo estabelecimento (fl. 78 do IC). Na ocasião, foram imediatamente apreendidos pela Inspeção Federal todos os lotes de queijos em estoque na empresa, bem como foi determinado o imediato recolhimento dos lotes n.º 290, n.º 303 e n.º 312 (positivos para *Listeria monocytogenes*) e o recolhimento cautelar de todos os lotes de queijos e ricota produzidos a partir de 30/10/2017, por suspeita de risco à saúde pública.

Salienta-se que a *Listeria monocytogenes* é uma bactéria patógena que causa uma infecção chamada de listeriose, que tem alto índice de mortalidade e é facilmente encontrada em alimentos contaminados, entre eles, o leite e seus derivados. Ela é resistente ao congelamento e sobrevive por longos períodos em indústrias processadoras de alimentos e em áreas manipuladoras de alimentos, por isso os procedimentos de autocontrole de empresas alimentícias devem, necessariamente, estar de acordo com as normas e diretrizes impostas pelos órgãos fiscalizadores.

Mesmo após os episódios acima referidos, a empresa foi novamente autuada no ano seguinte, pelo fato de manter em estoque leite cru refrigerado que não atendia aos parâmetros legais previstos, apresentando resultado fora dos padrões para índice crioscópico, nos termos do **Auto de Infração n.º 18**, de 31 janeiro de 2018 (fl. 116 do IC), fundamentado nos Certificados Oficiais de Análise n.º 1361/2018 e 1362/2018 do Laboratório UNIANÁLISES (fls. 111/112 do IC).

Igualmente, destaca-se o **Auto de Infração n.º 85**, de 12 de junho de 2018 (fl. 160 do IC), emitido por conta de resultado de análise de ricota fresca em desacordo com legislação vigente, que não atendeu aos critérios microbiológicos para os parâmetros “*bolores e leveduras*” e “*contagem de coliformes a 30°C*”, como consta no Certificado Oficial de Análise n.º 16618/2018 do Laboratório LANAGRO (fl. 161 do IC).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Conforme exposto acima, a empresa demanda vem agindo negligentemente na condução de suas atividades empresariais, não se adequando às normas sanitárias, mesmo após inúmeras autuações por parte dos órgãos de fiscalização, colocando no mercado de consumo produtos em desacordo com as normas de fabricação/industrialização, bem assim produtos impróprios ao consumo e nocivos à saúde humana, em razão da presença de bactérias patogênicas que causam inúmeras doenças àqueles que venham a consumir tais produtos.

As pessoas mais suscetíveis à infecção deste patógeno são crianças, mulheres grávidas e o feto, indivíduos imunodeficientes (por exemplo, transplantados), idosos e aqueles indivíduos que estejam com o seu sistema imunológico comprometido de alguma forma.

Ao longo das investigações, para a apuração da qualidade dos produtos industrializados e comercializados pela empresa requerida, foram realizadas diversas coletas de produtos lácteos, em períodos distintos, como nos dias 14/11/2017, 22/11/2017, 22/01/2018 e 21/05/2018, cujas amostras foram encaminhadas e analisadas pelos laboratórios credenciados junto ao MAPA, que constataram as irregularidades anteriormente referidas.

Através da Instrução Normativa nº 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, concluídas as análises, constatou-se que as amostras detectaram parâmetros fora das especificações estabelecidas no seu Anexo II, de 29/12/2011, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, bem assim o Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Prato (Portaria do MAPA nº 358/1997 e Portaria do MAPA nº 146/1996).

Nesse sentido mencionam-se os Pareceres Técnicos n.º 111/2017 (fls. 05/06) e n.º 004/2018 e seu complementar (fls. 100/110), elaborados pelo Engenheiro Químico da Promotoria de Defesa do Consumidor, os quais explicitam as irregularidades envolvendo a empresa demandada:

“PARECER TÉCNICO – 111/2017 - PJDC/MP

(...)

De acordo com as atribuições definidas no Provimento n.º 068/2007, emitimos as informações que seguem:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Foi encaminhado laudo pelo Laboratório de Análises Microbiológicas - UNIANÁLISES. A seguir tem-se a interpretação dos resultados:

Certificado Oficial de Análise Nº 15270/2017: Amostra: Queijo Prato Lanche Fatiado. Marca: Friolack. Data da coleta: 27/07/2017.

Responsável pela coleta: Fiscal Federal Agropecuário Rafael Brambilla. Data de Fabricação: 19/07/2017. Data de Validade: 16/11/2017. Lote: LOT 175. Lacre da Amostra: 0003007.

Parâmetros não conformes:

M07A – Contagem de Coliformes Totais a 30°C – Resultado = $1,5 \times 10^5$ UFC/g = 150.000 UFC/g - Padrão = 5×10^3 UFC/g = 5.000 UFC/g.

Analisando o resultado do parâmetro não conforme, tem-se a considerar:

O Parâmetro microbiológico “M 07 A – Contagem de Coliforme Total a 30°C” é um importante indicador de contaminação ocasionada por fatores ambientais e sua quantificação reflete a eficiência das práticas de higiene e sanitização de equipamentos e utensílios utilizados durante a produção e beneficiamento de alimentos, bem como de funcionários que manipulam a matéria prima e o produto. Contagens elevadas destes microrganismos podem ocasionar problemas relacionados ao alto poder de deterioração, resultando na redução da validade comercial e na rejeição do produto devido a alterações sensoriais. Altas contagens destes microrganismos são críticas para a estabilidade e prazo comercial, e indicam falta de higiene na fabricação.

Concluindo, considerando o resultado do laboratório citado anteriormente, entende-se que a amostra analisada de “Queijo prato lanche fatiado” apresentava-se fora das especificações exigidas por Lei. Além disso, pressupõe-se que a empresa foi negligente em seu controle de qualidade, não se preocupando com a qualidade dos produtos que iriam ser comercializados, e desta forma colocando em risco os consumidores que viessem a adquirir tais produtos.

Este é o relato.

PARECER TÉCNICO– 004/2018 - PJDC/MP

(...)

De acordo com as atribuições definidas no Provimento n.º 068/2007, emitimos as informações que seguem:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Foram encaminhados laudos pelos Laboratórios Credenciados pelo MAPA. A seguir tem-se a interpretação dos resultados:

• **Certificado Oficial de Análise - COA Nº 6464/2017:** Emitido pelo Laboratório LABCAL – Microbiologia. Amostra: Ricota fresca. Coletada em 14/11/2017. Responsável pela coleta: Fiscal Agropecuário Federal Sr. Rafael Brambilla. Data de Fabricação: 23/10/2017. Data de Validade: 22/12/2017. Lacre Amostra Nº: 0002622. Lote: 299. Tamanho do Lote: Não consta.

Parâmetros não conformes:

a) M02 – Contagem de Bolores e Leveduras – Resultado = $5,7 \times 10^4$ UFC/g = 57.000 UFC/g - Padrão = 5×10^3 UFC/g = 5.000 UFC/g;

• **Certificado Oficial de Análise Nº 23400/2017:** Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/11/2017, pelo Fiscal do MAPA Sr. Carlos A. Bertoldo. Tamanho do lote: 5.000 L. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 7795437. Coleta realizada no tanque 02 do veículo Placa: GXM 6745. Transportadora: Feana. Motorista: Auri. Rota: Arroio Bonito.

Parâmetro não conforme:

a) FQ 036 – Extrato Seco Desengordurado: Resultado = 8,1%. Padrão: mínimo de 8,4%;

• **Certificado Oficial de Análise Nº 23405/2017:** Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/11/2017, pelo Fiscal do MAPA Sr. Carlos A. Bertoldo. Tamanho do lote: 2.500 L. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 1139861. Coleta realizada no tanque 03 do veículo Placa: IVK 4218. Transportador: Cristiano. Motorista: Valdenir. Rota: Santo Antônio.

Parâmetro não conforme:

a) FQ 036 – Extrato Seco Desengordurado: Resultado = 8,3%. Padrão: mínimo de 8,4%;

• **Certificado Oficial de Análise - COA Nº 6463/2017:** Emitido pelo Laboratório LABCAL – Microbiologia. Amostra: Queijo mussarela fatiado. Coletada em 14/11/2017. Responsável pela coleta: Fiscal Agropecuário Federal Sr. Rafael Brambilla. Data de Fabricação: 30/10/2017. Data de Validade: 28/01/2018. Lacre Amostra Nº: 0005079. Lote: 303. Tamanho do Lote: Não consta.

Parâmetros não conformes:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

a) M20 – Pesquisa de *Listeria monocytogenes* –
Resultado = Presença - Padrão = Ausência;

• **Certificado Oficial de Análise - COA Nº 6467/2017:** Emitido pelo Laboratório LABCAL – Microbiologia. Amostra: Queijo prato lanche fatiado e interfolhado. Coletada em 14/11/2017. Responsável pela coleta: Fiscal Agropecuário Federal Sr. Rafael Brambilla. Data de Fabricação: 11/11/2017. Data de Validade: 09/02/2018. Lacre Amostra Nº: 0001573. Lote: 290. Tamanho do Lote: Não consta.

Parâmetros não conformes:

a) M20 – Pesquisa de *Listeria monocytogenes* –
Resultado = Presença - Padrão = Ausência;

• **Certificado Oficial de Análise - COA Nº 6465/2017:** Emitido pelo Laboratório LABCAL – Microbiologia. Amostra: Queijo coalho. Coletada em 14/11/2017. Responsável pela coleta: Fiscal Agropecuário Federal Sr. Rafael Brambilla. Data de Fabricação: 06/11/2017. Data de Validade: 04/02/2018. Lacre Amostra Nº: 0002562. Lote: 312. Tamanho do Lote: Não consta.

Parâmetros não conformes:

a) M20 – Pesquisa de *Listeria monocytogenes* –
Resultado = Presença - Padrão = Ausência;

• **Certificado Oficial de Análise Nº 23398/2017:** Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/11/2017, pelo Fiscal do MAPA Sr. Carlos A. Bertoldo. Tamanho do lote: 10.900 L. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 99176469. Coleta realizada no silo 03.

Parâmetro não conforme:

a) FQ 043 – Índice Crioscópico: Resultado = -0,526 °H. Padrão: -530 °H a - 555 °H;

• **Certificado Oficial de Análise Nº 23404/2017:** Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/11/2017, pelo Fiscal do MAPA Sr. Carlos A. Bertoldo. Tamanho do lote: 2.500 L. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 5573295. Coleta realizada no tanque 02 do veículo Placa: IVK 4218. Transportador: Cristiano. Motorista: Valdenir. Rota: Santo Antônio.

Parâmetro não conforme:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

a) FQ 036 – Extrato Seco Desengordurado: Resultado = 8,2%. Padrão: mínimo de 8,4%;

• **Certificado Oficial de Análise Nº 23408/2017:** Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/11/2017, pelo Fiscal do MAPA Sr. Carlos A. Bertoldo. Tamanho do lote: 3.000 L. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 3351053. Coleta realizada no tanque 01 do veículo Placa: IUH 7519. Transportador: Donzete. Motorista: Emerson. Rota: Jacutinga.

Parâmetro não conforme:

a) FQ 043 – Índice Crioscópico: Resultado = - 0,529 °H. Padrão: -530 °H a - 555 °H;

Assim, analisando os resultados dos laudos emitidos pelos laboratórios credenciados pelo MAPA pode-se acrescentar:

O Parâmetro microbiológico “M 02 - Contagem total de bolores e leveduras” (COA Nº 6464/2017) é um importante indicador de contaminação ocasionada por fatores ambientais e sua quantificação reflete a eficiência das práticas de sanitização de equipamentos e utensílios utilizados durante a produção e beneficiamento de alimentos. Outros fatores relevantes remetem à forma de acondicionamento e conservação do produto e a utilização de cremes de leite não aptos ao consumo humano. Contagens elevadas destes microrganismos podem ocasionar problemas relacionados ao alto poder de deterioração, resultando na redução da validade comercial e rejeição do produto devido a alterações sensoriais. Poderá ocorrer a formação de metabólitos tóxicos por algumas espécies de bolores, representando risco à saúde de quem consumir tal produto.

Altas contagens destes microrganismos são críticas para a estabilidade e prazo comercial e indicam falta de higiene na fabricação, más condições de acondicionamento e, até mesmo, utilização de queijos inaptos ao consumo humano no preparo do produto.

Em relação ao parâmetro “Extrato Seco Desengordurado, ESD”, (FQ 036) compreende-se todos os elementos do leite, menos a água e a gordura, ou seja, é a soma dos percentuais de proteínas, lactose e sais minerais, que deve corresponder ao mínimo de 8,4% para o leite Cru Refrigerado.

Os componentes do leite permanecem em equilíbrio, de modo que a relação entre eles é muito estável. O conhecimento dessa estabilidade é a base para os testes que são realizados com o objetivo de apontar a ocorrência de problemas que alteram a composição do leite. Uma redução substancial da concentração de lactose ou dos sólidos totais poderia levantar suspeita de adição fraudulenta de água, após a ordenha. Nesse caso, ocorrem



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

alterações das propriedades físicas do leite, facilmente detectáveis em laboratório.

Os resultados encontrados para FQ 036, fora dos padrões, (COA Nº 23400/2017, COA Nº 23404/2017 e COA Nº 23405/2017), sugerem adição de água ao leite cru recebido e internalizado pela empresa investigada, com o intuito de obter maior volume de leite a ser comercializado. No entanto, considerando que apenas este parâmetro veio a se apresentar fora do padrão e que o resultado é bastante próximo do padrão, não se pode atestar que tal produto havia sido adulterado pela adição de algum produto químico ou de água. Salienta-se, entretanto que competia à empresa, ter descartado tal carga ou utilizá-la, de forma condicional de acordo com as diretrizes e liberação para tal, de técnicos do MAPA, tendo em vista que os mesmos estavam comprometidos quanto as suas características nutricionais.

Este leite que se apresentou com o parâmetro FQ 036, fora dos padrões, estava comprometido quanto as suas características nutricionais, da mesma forma os derivados que viessem a ser produzidos por esta matéria prima.

O parâmetro “Índice Crioscópico” ou “Crioscopia” (FQ 043) é a medida do ponto de congelamento do leite ou da depressão do ponto de congelamento do leite em relação ao da água. A temperatura de congelamento do leite é mais baixa do que a da água devido ao efeito das substâncias dissolvidas no leite, principalmente a lactose e os sais minerais. O ponto de congelamento deve ser menor ou igual a $-0,530^{\circ}\text{C}$. Como essa é uma das características físicas mais constantes do leite, é usada para detectar adulteração do leite com água. Quando se adiciona água ao leite, o ponto de congelamento aumenta em direção ao ponto de congelamento da água (0°C).

Uma diminuição do Índice Crioscópico pode ser decorrente de aumento da acidez, congelamento do leite no tanque de expansão ou do aumento da concentração de solutos, tais como sal, açúcares e uréia. Já o aumento do Índice Crioscópico pode estar relacionado com a adição de água ou características relacionadas com o rebanho.

O ponto de congelamento do leite dos animais da mesma espécie pode apresentar ligeira variação, mas o de um conjunto de animais tenderá sempre a se aproximar do valor médio. Alguns fatores podem levar a variações na concentração de vários dos constituintes do leite. Entre esses, citam-se: estação do ano, idade, estado de saúde e raça das vacas, acesso à água, alimentação, temperatura ambiente, hora da ordenha (ex. manhã ou ao entardecer). Mas as diferenças não chegam a causar alterações no ponto de congelamento do leite.

Os resultados para Índice Crioscópico - $0,526^{\circ}\text{C}$ e $-0,529^{\circ}\text{C}$, COA Nº 23398/2017 e COA Nº 23408/2017, respectivamente, podem estar relacionados à adição de água, a fim de aumentar o volume.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Considerando o parâmetro M20 – Detecção de Listeria monocytogenes, (COA Nº 6463/2017, COA Nº 6465/2017 e COA Nº 6467/2017), a presença deste identifica a falha no autocontrole deste patógeno por parte da empresa, caracterizando o produto impróprio para o consumo humano.

Salienta-se que a “Listeria monocytogenes” é uma bactéria patogênica que causa uma infecção chamada de listeriose, que tem alto índice de mortalidade e é facilmente encontrada em alimentos contaminados, entre eles, o leite e seus derivados. Ela é resistente ao congelamento e sobrevive por longos períodos em indústrias processadoras de alimentos e em áreas manipuladoras de alimentos, por isso os procedimentos de autocontrole de empresas alimentícias devem, necessariamente, estar de acordo com as normas e diretrizes impostas pelos órgãos fiscalizadores.

As pessoas mais suscetíveis à infecção deste patógeno são crianças, mulheres grávidas e o feto, indivíduos imuno-deficientes (por exemplo, transplantados) e idosos e aqueles indivíduos que estejam com o seu sistema imunológico comprometido de alguma forma.

Cabe ressaltar, ainda, que o MAPA emitiu os seguintes documentos administrativos:

1) AI nº 8/2018/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 09/01/2018, por a empresa em questão estar infringindo os Artigos 248 e 250 do Decreto nº 9.103/2017 combinado com os itens 3.1.3.1 e 5.1 do Anexo IV da IN 62/2011: receber leite que não atende aos parâmetros legais previstos, conforme ensaio laboratorial de amostra fiscal do leite cru refrigerado coletado pelo SIF no silo e na plataforma de recepção em data de 22/11/2017 que apresentou resultado fora dos padrões legais para “Índice Crioscópico” e “Extrato Seco Desengordurado”, conforme COAs Nº 23398/2017, Nº 23400/2017, Nº 23404/2017, Nº 23405/2017 e Nº 23480/2017.

2) AI nº 149/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 05/12/2017, por a empresa em questão estar infringindo o Artigo 496 inciso XVI do Decreto nº 9.103/2017: elaborar Ricota fresca que não atende aos critérios microbiológicos para o produto no parâmetro “Contagem Total de Bolors e Leveduras”, conforme aponta o COA Nº 6464/2017, em desacordo ao Artigo 380 combinado com o Item 3.6 da Portaria nº 146/1996 – Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

3) Memorando nº 1014/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 04/12/2017, referente à rastreabilidade e recolhimento do produto ricota.

4) AI nº 153/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 11/12/2017, por a empresa em questão estar infringindo o Artigo 496 inciso XXVI do Decreto nº 9.103/2017:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

produzir e expedir queijo mussarela, queijo prato e queijo coalho que representam risco à saúde pública – positivos para a presença de Listeria monocytogenes, conforme apontam os COA Nº 6463/2017, COA 6465/2017 e COA Nº 6467/2017.

5) Termo de Interdição Nº 001/SIF_2841/SIPOA/RS/2017, em 08/12/2017, procedendo a suspensão da produção e comercialização de todos os tipos de queijos (inclusive ricota), por evidência de risco à saúde pública – detecção de Listeria monocytogenes em queijo mussarela, prato e coalho, conforme COA Nº 6463/2017, COA 6465/2017 e COA Nº 6467/2017.

6) Memorando nº 1039/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 08/12/2017, referente à Detecção de Listeria monocytogenes em queijos mussarela, prato e coalho. Interdição da fabricação e expedição de queijos.

7) Memorando nº 1059/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 11/12/2017, referente Interdição. Solicitação do estabelecimento.

8) Memorando nº 1067/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 13/12/2017, referente à Detecção de Listeria monocytogenes em queijos mussarela, prato e coalho. Avaliação de solicitação da empresa.

9) Memorando nº 1074/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 14/12/2017, referente à Detecção de Listeria monocytogenes em queijos mussarela, prato e coalho. Avaliação de plano de ações.

10) Memorando nº 1102/2017/SIPOA-RS/DDA-RS/SFA-RS/MAPA, em 21/12/2017, referente à Destinação de lote (estoque) – SIF 2841.

Diante do exposto e considerando os resultados dos laboratórios citados anteriormente, entende-se que as amostras analisadas apresentavam-se fora das especificações exigidas por Lei, inclusive, de forma mais grave com risco à saúde pública – detecção de Listeria monocytogenes em queijo mussarela, prato e coalho, conforme COA Nº 6463/2017, COA 6465/2017 e COA Nº 6467/2017. Além disso, pressupõe-se que a empresa foi negligente em seu controle de qualidade, não se preocupando com a qualidade dos produtos que iriam ser comercializados, e desta forma colocando em risco os consumidores que viessem a adquirir tais produtos.

Este é o relato.
(...)

**PARECER TÉCNICO– 004/2018 - PJDC/MP–
Complementar**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

(...)

De acordo com as atribuições definidas no Provimento n.º 068/2007, emitimos as informações que seguem:

Foram encaminhados laudos pelo Laboratório Unianálises credenciado pelo MAPA. A seguir tem-se a interpretação dos resultados:

- *Certificado Oficial de Análise Nº 1361/2018: Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/01/2018, pelo Fiscal do MAPA Sr. Jorge Luiz Rachor. Tamanho do lote: Nada consta. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 0018223. Coleta realizada no silo 03.*

Parâmetro não conforme:

b) FQ 043 – Índice Crioscópico: Resultado = - 0,521 °H. Padrão: -530 °H a - 555 °H;

- *Certificado Oficial de Análise Nº 1362/2018: Emitido pelo Laboratório de Análises Físico-Químicas – Unianálises. Amostra: Leite cru refrigerado, coletada no dia 22/01/2018, pelo Fiscal do MAPA Sr. Jorge Luiz Rachor. Tamanho do lote: Nada consta. Data de Fabricação: Não informado. Data de Validade: Não informado. Lote: Não informado. Lacre amostra: 0018202. Coleta realizada no silo 04.*

Parâmetro não conforme:

b) FQ 043 – Índice Crioscópico: Resultado = - 0,523 °H. Padrão: -530 °H a - 555 °H;

Assim, analisando os resultados dos laudos emitidos pelo laboratório credenciado pelo MAPA pode-se acrescentar:

O parâmetro “Índice Crioscópico” ou “Crioscopia” (FQ 043) é a medida do ponto de congelamento do leite ou da depressão do ponto de congelamento do leite em relação ao da água. A temperatura de congelamento do leite é mais baixa do que a da água devido ao efeito das substâncias dissolvidas no leite, principalmente a lactose e os sais minerais. O ponto de congelamento deve ser menor ou igual a – 0,530oH. Como essa é uma das características físicas mais constantes do leite, é usada para detectar adulteração do leite com água. Quando se adiciona água ao leite, o ponto de congelamento aumenta em direção ao ponto de congelamento da água (0°C).

Uma diminuição do Índice Crioscópico pode ser decorrente de aumento da acidez, congelamento do leite no tanque de expansão ou do aumento da concentração de solutos, tais como sal, açúcares e ureia. Já o aumento do Índice Crioscópico pode



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

estar relacionado com a adição de água ou características relacionadas com o rebanho.

O ponto de congelamento do leite dos animais da mesma espécie pode apresentar ligeira variação, mas o de um conjunto de animais tenderá sempre a se aproximar do valor médio. Alguns fatores podem levar a variações na concentração de vários dos constituintes do leite. Entre esses, citam-se: estação do ano, idade, estado de saúde e raça das vacas, acesso à água, alimentação, temperatura ambiente, hora da ordenha (ex. manhã ou ao entardecer). Mas as diferenças não chegam a causar alterações no ponto de congelamento do leite.

Os resultados para Índice Crioscópico - 0,521 °H e - 0,523 °H, COA N° 1361/2018 e COA N° 1362/2018, respectivamente, podem estar relacionados à adição de água, a fim de aumentar o volume.

Diante do exposto e considerando os resultados do laboratório citado anteriormente, entende-se que as amostras analisadas apresentavam-se fora das especificações exigidas por Lei, inclusive, com possível adição de água. Além disso, pressupõe-se que a empresa foi negligente em seu controle de qualidade, não se preocupando com a qualidade dos produtos que iriam ser comercializados, e desta forma colocando em risco os consumidores que viessem a adquirir tais produtos.

*Este é o relato.
(...)*

Como já mencionado, a empresa demandada utilizou matéria prima (leite cru) de péssima qualidade e também fabricou produtos lácteos fora dos padrões legais e os ofertou no mercado de consumo, colocando em risco a saúde dos consumidores.

Com efeito, as péssimas condições higiênico-sanitárias permitiram que os produtos finais queijos coalho, mussarela e prato fossem contaminados com bactéria nociva à saúde humana, qual seja, a *Listeria Monocytogenes*, resultando também nas desconformidades encontradas em relação aos critérios microbiológicos. Já a fabricação de produtos com matéria-prima fora dos parâmetros legais (adição de água ao leite) demonstra a falta de controle da qualidade dos produtos fabricados pela empresa.

E veja-se que a situação é tão grave que tais práticas continuaram ocorrendo mesmo após a imensa repercussão nacional desencadeada pelas várias fases das Operações Leite Compen\$ado e Queijo Compen\$ado no Estado do Rio Grande do Sul.

Nesse sentido, a demandada deveria ter sido mais diligente em sua atuação no mercado de consumo, impedindo que produtos finais impróprios ao consumo chegassem à mesa dos consumidores. Salienta-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

se, ainda, que parte destes produtos, ainda não comercializados, foi objeto de recolhimento cautelar pelo MAPA.

Designadas diversas audiências com a empresa demandada (fls. 125, 197 e 198 do IC), não houve sucesso na tentativa de elaboração do Termo Compromisso de Ajustamento de Conduta – TAC, não restando outra alternativa que não a propositura da presente ação.

Pelo exposto, tendo em vista o recebimento, industrialização e comercialização de produtos lácteos em desacordo com a legislação sanitária e impróprios ao consumo humano pela empresa **LATICÍNIO FRIOLACK LTDA. - ME**, com sede em Chapada/RS, resta evidente a legitimidade do Órgão Ministerial e a necessidade de ser obtida junto ao Poder Judiciário, mediante a propositura da presente ação coletiva de consumo, a coibição das práticas ilegais perpetradas pela demandada, protegendo a saúde e os interesses dos consumidores, bem como a harmonia nas relações de consumo, além da necessidade de que os consumidores e a coletividade sejam indenizados, inclusive porque a prática também atenta contra a saudável concorrência que deve prevalecer no mercado.

2. DA LEGITIMIDADE PASSIVA E DA APLICAÇÃO DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR:

Configurada está a relação consumerista no caso em tela, uma vez que, em se tratando de produtos de natureza alimentícia, não há dúvidas de que o seu destino será a mesa dos consumidores.

Com efeito, nesta ação coletiva de consumo, a conduta abusiva está consubstanciada no recebimento, internalização e comercialização de produtos no mercado de consumo em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais ou legislação específica, nos termos do art. 39, inciso VIII, do Código de Defesa do Consumidor:

“Art. 39 - É vedado ao fornecedor de produtos e serviços:

(...)

VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - Conmetro;” (grifos acrescidos)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Na obra “A Proteção Jurídica do Consumidor”¹, João Batista de Almeida esclarece o tema, de forma sintética:

“VIII– Descumprimento de normas: quando o fornecedor está obrigado à observância de normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes para colocar produto ou serviço no mercado, não poderá fazê-lo em desacordo com elas (...) Pretende-se, com essa providência, preservar a qualidade, a segurança e a eficiência dos produtos e serviços no mercado” (grifos acrescidos)

De forma a apontar a preocupação da fiscalização sanitária com o consumo de produtos impróprios, a legislação regulamenta de forma bastante pormenorizada o setor, sempre considerando a gravidade das consequências dos produtos lácteos impróprios eventualmente comercializados para a saúde pública.

Portanto, os fatos narrados nesta exordial revelam o descaso da demandada em relação às normas de proteção à saúde e aos direitos básicos do consumidor, apresentando alta potencialidade de dano a esses interesses, diante do recebimento, internalização e circulação dos produtos sem o adequado controle de qualidade, atingindo um número indeterminado de pessoas e interesses difusamente considerados.

O comportamento da requerida enquadra-se também no art. 12, §1º, incisos I e II; e no art. 18, §6º, incisos II e III, ambos do Código de Defesa do Consumidor, que tratam do produto impróprio para o consumo:

“Art. 12 - O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.

§1º - O produto é defeituoso quando não oferece a segurança que dele legitimamente se espera, levando-se em consideração as circunstâncias relevantes, entre as quais:

I - sua apresentação;

II - o uso e os riscos que razoavelmente dele se esperam;

(...)

¹“São Paulo: Editora Saraiva, 2003, 4ª edição revista e atualizada, p. 122.”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Art. 18 - Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

(...)

§6º - **São impróprios ao uso e consumo:**

(...)

II- os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;” (grifos acrescidos)

É importante ressaltar que o art. 4º do CDC estabelece que são princípios da Política Nacional das Relações de Consumo a ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor pela garantia dos produtos e serviços com padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, e a coibição e repressão eficientes de todos os abusos praticados no mercado de consumo.

No mesmo sentido preleciona o art. 6º do CDC ao prescrever que são direitos básicos do consumidor “a *proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos*”. Toda a primeira seção do Capítulo IV do Código consumerista é destinada justamente às normas de proteção à saúde e à segurança do consumidor.

Ademais, no microssistema jurídico do CDC, como é consabido, a **responsabilidade dos fornecedores é objetiva e solidária**, conforme fartamente referido nos artigos 7º, § único; 12, *caput*; 18; 19; 25, §§ 1º e 2º; 28, §§ 2º e 3º; e 34. Portanto, fazendo a requerida parte da cadeia de consumo, seja da forma que for, implica ser objetiva e solidariamente responsável pelos vícios de qualidade dos produtos que dispõe no mercado aos consumidores.

E em sendo objetiva a responsabilidade dos fornecedores, decorrente da simples colocação no mercado de determinado produto ou prestação de dado serviço, ao consumidor é conferido o direito de intentar medidas contra qualquer um dos que estiverem na cadeia de responsabilidade que propiciou a inserção do produto no mercado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Sobre o tema, é interessante destacar a afirmação de Paulo Luiz Neto Lôbo²:

“No sistema do Código de Defesa do Consumidor, prevalece a solidariedade passiva de todos os que participam da cadeia econômica de produção, circulação e distribuição dos produtos ou de prestação de serviços. São todos fornecedores solidários.

No caso de serviço, o contratante, ou qualquer subcontratante. Este é o sentido dos art. 18,19 e 20 do CDC, ao contrário da responsabilidade por fato do produto, que exclui o comerciante (art. 14), salvo em casos excepcionais.

A solidariedade passiva de qualquer fornecedor, integrante da cadeia econômica responsável pela colocação do produto ou do serviço no mercado, é ampla, porque alcança até mesmo os prepostos ou representantes autônomos.

É da natureza da responsabilidade solidária que a ação proposta pelo consumidor contra um dos fornecedores (p. ex., o comerciante) não o inibe de acionar outro (p. ex., o fabricante).”

Elucidativa também é a matéria jornalística que detalha a atuação de todas as partes responsáveis na fiscalização e no fornecimento do leite:

A PARTE DE CADA UM NA FISCALIZAÇÃO

PREFEITURA E ESTADO



Os municípios controlam o que é produzido e vendido na própria cidade. A Secretaria da Agricultura do Estado fiscaliza o que é produzido em um município e pode ser vendido a outros, sem ultrapassar a divisa do Estado. O órgão fiscaliza apenas duas empresas no Estado.

GOVERNO FEDERAL



Por meio do Ministério da Agricultura, monitora o que pode ser vendido em outros Estados, com análises no leite cru recebido na plataforma e das condições da indústria e na armazenagem. A periodicidade é definida conforme o risco do produto, o histórico da empresa e denúncias recebidas.

EMPRESAS



A lei determina que as empresas devem controlar a qualidade dos produtos e identificar problemas com fornecedores. Em cada indústria, um veterinário assina pela qualidade do leite. Se for houver negligência, as empresas e os veterinários serão cobrados.

² Revista do Consumidor, volume 14, editora RT, p. 39 e 40.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

DO PRODUTOR À INDÚSTRIA

1 NA PROPRIEDADE
Conforme especialistas no setor, as fraudes costumam ocorrer fora da propriedade. A maior parte da adulteração surge logo após o leite deixar o produtor, e antes de ser entregue à indústria.

pode seguir direto para a indústria ou ser encaminhado para postos de resfriamento. Além de testar, retiram uma amostra do produto e conservam para eventuais contraprovas. É onde ocorreu a fraude.

2 NO TRANSPORTE
Os transportadores costumam fazer coletas diárias nas propriedades e são responsáveis pelos primeiros testes, de temperatura e acidez. Aprovado, o produto

3 NA INDÚSTRIA
Como a indústria é responsável por testar o próprio produto, os órgãos competentes só atuam de forma mais intensa na cadeia e nas processadoras quando já há suspeitas de irregularidades.

* Fonte: Zero Hora, Caderno Rural, data: 10/05/2013.

Além da violação das normas de proteção ao consumidor supramencionadas, também houve infringência a regulamentos e normas sanitárias por parte da empresa **LATICÍNIO FRIOLACK LTDA. - ME.**

O Decreto nº 30.691/1952, ao aprovar o então vigente Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, pormenorizou os critérios de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal em todo o território nacional:

“Art. 543 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado, o leite que:

1 - for adicionado de água;

(...)

3 - for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição;” (grifos acrescidos)

“Art. 876 - As infrações ao presente Regulamento são punidas administrativamente e, quando fôr o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embarçar a ação dos servidores da D.I.P.O.A. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

de fiscalização; desacato, suborno ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes a quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, **qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse á, Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.**

Art. 877 - **As penas administrativas a serem aplicadas por servidores da D.I.P.O.A., da D.D.S.A. ou de outros órgãos do D.N.P.A., quando houver delegação de competência para realizar as inspeções previstas neste Regulamento, constarão de apreensão ou condenação das matérias primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Federal e cassação do registro ou relacionamento de estabelecimento.**

Art. 878 - **Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:**

(...)

2 - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

3 - que contiverem substâncias tóxicos ou nocivas à saúde;

(...)

5 - que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.” (grifos acrescidos)

Registre-se, de outra parte, que também foram praticadas infrações sanitárias previstas na Lei nº 6.437/77:

“Art. 10 - São infrações sanitárias: (...)

IV – extrair, **produzir, fabricar, transformar**, preparar, manipular, purificar, fracionar, **embalar** ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, **vender**, ceder ou usar **alimentos**, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública e individual, sem registro, licença ou autorizações do órgão sanitária competente, ou **contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;**

(...)

XXVIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

comésticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para o funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa;” (grifos acrescidos)

“Art. 8º - São ***circunstâncias agravantes:***

(...)

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

(...)

IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.” (grifos acrescidos)

O Decreto Estadual nº 39.688/99, por sua vez, ao regulamentar a Lei Estadual nº 10.691/96, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul, estabeleceu que:

“Art. 167 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, ***são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:***

I - Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da CISPOA;

(...)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

II - Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo CISPOA;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

(...)

Art. 179 - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

(...)

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

(...)

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.” (grifos acrescidos)

Igualmente merece destaque a Lei Estadual nº 6.503/1972, que ao tratar da promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, dispôs:

“Art. 28 - A fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral ou com



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

o consumo só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas à saúde.

(...)

Art. 36 - Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, depositem, distribuam ou vendam alimentos ficam sujeitos às normas técnicas expedidas pelas autoridades sanitárias e só poderão funcionar mediante licença do setor competente da Secretaria da Saúde.

(...)

Art. 37 - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior não será permitida a guarda ou venda de substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar ou avariar alimentos.”
(grifos acrescentados)

Dessa forma, os fatos acima narrados permitem concluir que as atividades desenvolvidas pela **LATICÍNIO FRIOLACK LTDA. - ME**, de receber, fabricar, distribuir e encaminhar à comercialização produtos impróprios ao consumo violou frontalmente várias disposições do Código de Defesa do Consumidor, sem contar as normas sanitárias e regulamentos infralegais, abrangendo um amplo leque de ilicitudes.

Por todo o exposto, a conduta da demandada deve ser reprimida, merecendo responsabilização por receber, distribuir e comercializar produtos foras dos padrões legais e, portanto, impróprios ao consumo, causando danos à saúde pública. Evitar a sua reiteração é uma forma de proteger os interesses dos consumidores e da própria coletividade que compõe o mercado de consumo.

3. DAS NORMAS LEGAIS INFRINGIDAS. DA OFENSA ÀS RELAÇÕES DE CONSUMO E À SAÚDE PÚBLICA:

Conforme se apurou no inquérito civil, a demandada recebia, industrializava, distribuía e comercializava produtos lácteos **fora dos padrões legais estabelecidos, impróprios ao consumo e nocivos à saúde humana.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

A conduta da demandada, também desatendendo sistematicamente os padrões legais e higiênico-sanitários, revela o descaso da requerida em relação às normas de proteção à saúde e aos direitos básicos dos consumidores, traduzindo alta potencialidade de dano a esses interesses, diante da circulação do produto sem nenhum controle de qualidade, atingindo um número indeterminado de pessoas e interesses difusamente considerados.

Aqui, cumpre fazer alguns destaques. O leite como matéria-prima para alimentação humana, o que inclui os seus derivados, está definido no artigo 475 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (aprovado pelo Decreto nº 30.691/1952) como sendo “*o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas*”. Já o artigo 476 do mesmo diploma legal dispõe sobre as características para o leite normal, enquanto que o artigo 537 prevê que somente pode ser beneficiado o leite considerado normal, texto que merece destaque:

*“Art. 537. Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:
(...)
3 - Esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
(...)”*

Nesse sentido, o RIISPOA também dispõe sobre a realização de provas especiais de caracterização e verificação de qualidade (item 5 do artigo 873); determinação de fraudes, falsificações e alterações (item 3 do §2º do artigo 873³); pesquisa de substâncias estranhas ao leite (artigo 879⁴), bem como o recurso a outras técnicas de ensaios laboratoriais, além das adotadas oficialmente (artigo 875 do RIISPOA⁵).

³ Art. 873. O exame químico compreende:

- (...)
5 - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
(...)
§ 2º A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:
(...)
3 - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
(...)

⁴ Art. 879. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

- a) adulterações:
1 - quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariam as especificações e determinações fixadas;
2 - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Do mesmo modo, o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 30.691/52), dispõe em seus arts. 615 e 621 sobre as normas de fabricação de queijo prato e queijo mussarela, senão vejamos:

"Art. 615. Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 621. Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 2.244, de 1997)

Parágrafo único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado."

No mesmo sentido, são as disposições das Portarias nºs 146/96, 358/97 e 364/97, todas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que em seu anexo I, dispõem sobre o Regulamento

3 - quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto, sem prévia autorização da D.I.P.O.A.

4 - quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não constante declaração nos rótulos;

5 - intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

b) fraudes:

1 - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela D.I.P.O.A.;

2 - quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

3 - supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

4 - conservação com substâncias proibidas;

5 - especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

c) falsificações:

1 - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

2 - quando forem usadas denominações diferentes das prevista neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

⁵ Art. 875. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outros laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pela D.I.P.O.A., mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, em especial, as duas últimas normas que se referem à qualidade dos **queijos prato e mussarela**, *in verbis*:

“Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996.

ANEXO I

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos

(...)

Sem prejuízo do estabelecimento no presente padrão, os padrões técnicos individuais poderão conter disposições em que sejam mais específicas e, em tais casos, aquelas disposições mais específicas se aplicarão à variedade individual ou aos grupos de variedade de queijos.

2 - DESCRIÇÃO.

2.1. Definição

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

Entende-se por queijo fresco o que esta pronto para consumo logo após sua fabricação.

Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

A denominação QUEIJO está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. (...)

(...)

PORTARIA N.º 358, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997.

Anexo I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO PRATO. 1. ALCANCE 1.1. OBJETIVO: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Prato destinado ao consumo humano. NOTA: Queijo Prato para uso industrial poderá não cumprir com todos os requisitos deste Regulamento sempre que para isto exista uma justificativa tecnológica. 1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento se refere exclusivamente ao Queijo Prato destinado ao comércio nacional e internacional. 2. DESCRIÇÃO 2.1. DEFINIÇÃO: Com o nome de Queijo Prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. (...)

PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELA).. 1. ALCANCE 1.1. OBJETIVO: **estabelecer a identidade e as características mínimas de Qualidade que deverá cumprir o Queijo Mozzarella , Muzzarella ou Mussarela (adiante denominado genericamente como Mozzarella) destinado ao consumo humano.** 1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: o presente regulamento se refere exclusivamente ao queijo Mozzarella destinado ao comércio nacional ou internacional. 2 - DESCRIÇÃO 2.1. DEFINIÇÃO: **Entende-se por Queijo Mozzarella se entende o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. (...)**

Oportuno salientar que o então vigente Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto 30.691, de 29 de março de 1952, datava de mais de seis décadas, logo não há falar em desconhecimento da empresa acerca dos seus termos.

Da mesma forma, salienta-se que a responsabilidade pela seleção adequada da matéria-prima e pelo controle de qualidade do produto elaborado nas empresas de laticínios é exclusiva do estabelecimento beneficiador, inclusive durante sua distribuição.

Ademais, a legislação consumerista, há muito positivada no ordenamento jurídico brasileiro, impõe aos fornecedores o compromisso com a qualidade dos produtos que colocam no mercado de consumo e a responsabilidade objetiva pelos vícios que venham a ser neles constatados.

Como norma diretriz, o CDC estabelece que o mercado deve ser equilibrado e atender às necessidades do consumidor, o respeito a sua dignidade, saúde e segurança, contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços:

“Art. 4º: A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento às necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e a harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios:

I- reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo;

(...)

III - harmonização dos interesses dos participantes das relações de consumo e compatibilização da proteção do consumidor com a necessidade de desenvolvimento e tecnológico, de modo a viabilizar os princípios nos quais se funda a ordem econômica (art. 170 da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

CF), sempre com base na boa-fé e equilíbrio nas relações entre consumidores e fornecedores;

(...)

VI – coibição e repressão eficientes de todos os abusos praticados no mercado de consumo inclusive a concorrência desleal e utilização indevida de inventos e criações industriais das marcas e nomes comerciais e signos distintivos, que possam causar prejuízos aos consumidores;

(...).”

O dispositivo vem na esteira do que preleciona o artigo 6º do CDC⁶ ao prescrever que é direito básico do consumidor “*a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos*”. A primeira seção do capítulo IV do Código Consumerista é destinada justamente às normas de proteção à saúde e à segurança do consumidor.

A violação dos dispositivos previstos no Código de Defesa do Consumidor deixa clara a gravidade da conduta perpetrada pela demandada e as consequências extremamente danosas à saúde dos consumidores causadas pela comercialização de produtos com vícios de qualidade (produtos fabricados em desacordo com a legislação sanitária, impróprios ao consumo e com a presença de bactérias nocivas à saúde humana).

Ainda, como força de argumento, ressalta-se que o ordenamento jurídico, ao classificar a vida como um bem jurídico máximo tutelado pelo Estado, pretendeu uma maior amplitude, inclusive considerando os perigos advindos da ingestão de alimentos que não atendem aos padrões legais mínimos de seguridade alimentar. Cabe ressaltar, ainda, que as toxinfecções alimentares, segundo a OMS, são responsáveis pelo maior número de hospitalizações e podem ser de natureza infecciosa ou tóxica, causada ou potencialmente causada, pelo consumo de alimentos ou por água contaminada. Ademais, as toxinfecções podem variar de leve a grave e podem não se limitar ao trato gastrointestinal, mas também afetar outros órgãos causando distúrbios no sistema nervoso, corrente circulatória, aparelho genital e fígado, podendo até mesmo levar ao óbito. Segundo dados no Ministério da Saúde, entre 2008 e 2012, houve um aumento de 226% de notificações por intoxicações causadas por alimentos e bebidas.

⁶ “Art. 6º. São direitos básicos do consumidor:

I- a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

(...)

VI- a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos;”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Os fatos acima narrados permitem concluir que a atividade desenvolvida pela demandada, violou frontalmente várias disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, sem contar os regulamentos infralegais, abrangendo um amplo leque de ilicitudes. Vê-se, portanto, que inúmeras foram as infrações normativas praticadas pela empresa demandada.

Mesmo a pronta resposta do Poder Judiciário às ações cíveis e criminais propostas pelo Ministério Público, inclusive com vários réus presos e condenados nas onze fases da Operação Leite Compen\$ado e quatro fases da Operação Queijo Compen\$ado, desencadeadas pelo Ministério Público Estadual (que foram amplamente divulgadas pela mídia), e também de outras ações por parte dos órgãos de fiscalização, serviu para inibir a prática de tais fornecedores que, de forma fraudulenta e inescrupulosa, visando apenas ao seu lucro, contribuíram para que milhares de litros de leite e seus derivados impróprios ao consumo fossem destinados ao mercado.

4. DA RESPONSABILIDADE OBJETIVA E SOLIDÁRIA E DA REPERCUSSÃO NEGATIVA DOS FATOS NA CADEIA PRODUTIVA DO LEITE E DOS PRODUTOS LÁCTEOS COMERCIALIZADOS NO RIO GRANDE DO SUL:

No microsistema jurídico do CDC, como é consabido, a **responsabilidade dos fornecedores é objetiva e solidária**, conforme fartamente referido nos arts. 7º, parágrafo único; 12, *caput*; 18; 19; 25, §§ 1º e 2º; 28, §§ 2º e 3º; e, 34. Portanto, fazendo a empresa demandada parte da cadeia de consumo, seja da forma que for, implica ser objetiva e solidariamente responsável pelos vícios de qualidade dos produtos que dispõe no mercado aos consumidores.

Ademais, sendo objetiva e solidária a responsabilidade dos fornecedores, decorrente da simples colocação no mercado de determinado produto ou prestação de dado serviço, ao consumidor é conferido o direito de intentar medidas contra qualquer um dos que estiverem na cadeia de responsabilidade que propiciou a inserção destes no mercado.

Como se vê, a empresa demandada ofendeu dispositivos de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII e 170, inciso V, da Constituição Federal (que exigem a atuação judicial e do Ministério Público, de ofício), afrontando a Lei nº 8.078/90, que dispõe sobre a proteção do consumidor, bem como normas sanitárias.

Nesse sentido, cumpre destacar que uma empresa que cumpre sua função social é aquela que atua no mercado em obediência dos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

deveres legais e, dentre outros, aos princípios que regem a economia, a concorrência, a proteção ao consumidor e saúde pública.

De todo o exposto, exsurge a necessidade de tutela do interesse de todos os consumidores lesados e expostos à venda de produtos laticínios impróprios ao consumo, pela dúplice razão de desconformidade das normas regulamentares de fabricação e pelos malefícios causados à saúde dos consumidores (art. 18, §6º, inc. II, e art. 12, ambos do CDC).

5. DOS DIREITOS E INTERESSES TUTELADOS:

O objetivo desta ação é a imposição à demandada de obrigações de indenizar, de fazer e de não fazer por violação das normas do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, atingindo direitos e interesses transindividuais e individuais homogêneos, definidos pelo art. 81, parágrafo único, incisos I e III, do CDC, como aqueles titularizados por pessoas determinadas – consumidores que adquiriram os produtos impróprios e nocivos à saúde – ou determináveis, que compartilhem prejuízos divisíveis, de origem comum – oferta de produto impróprio para consumo.

Além disso, remanescem os interesses difusos em virtude do risco de lesão criado para toda a coletividade com a reiterada prática abusiva, representada nos potenciais compradores de produtos em desacordo com as normas de fabricação e comercialização.

A Lei nº 7.347/85, aplicável à tutela do consumidor em face do art. 90 do CDC, prevê que as indenizações decorrentes da lesão aos direitos e interesses difusos ou coletivos revertam ao Fundo Estadual previsto no art. 13 daquele Diploma. Para os individuais homogêneos, onde a lesão é do tipo massificado, ou seja, o fato gerador da lesão é idêntico a vários consumidores, a condenação será genérica (art. 95 do CDC).

A exigência legal da reparação à lesão desses direitos e interesses também está prevista no art. 6º, inciso VI, do CDC, que estabelece:

“Art. 6º - São direitos básicos do consumidor:

(...)

VI – a efetiva prevenção e reparação de danos patrimoniais e morais, individuais, coletivos e difusos”.

O microsistema de proteção e defesa do consumidor prevê a responsabilização pelos danos patrimoniais e morais causados aos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

consumidores (art. 1º, inciso II, da Lei nº 7.347/85), equiparando a coletividade de pessoas a consumidor, por força do disposto no art. 2º, parágrafo único, e art. 29, ambos do CDC:

“Art. 1º - Regem-se pelas disposições desta Lei, sem prejuízo da ação popular, as ações de responsabilidade por danos morais e patrimoniais causados:

(...)

II – ao consumidor;”

“Art. 2º - Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.

Parágrafo único - Equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo.

(...)

Art. 29 - Para os fins deste Capítulo e do seguinte, equiparam-se aos consumidores todas as pessoas determináveis ou não, expostas às práticas nele previstas.”

Além disso, a Lei nº 12.529/2011, que estruturou o Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência e dispôs sobre a Prevenção e a Repressão às Infrações contra a Ordem Econômica, elencando a defesa do consumidor como um de seus princípios orientadores, também prescreveu, em seu art. 1º, parágrafo único, que a coletividade é titular dos bens jurídicos por ela protegidos:

“Art. 1º - Esta Lei estrutura o Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência - SBDC e dispõe sobre a prevenção e a repressão às infrações contra a ordem econômica, orientada pelos ditames constitucionais de liberdade de iniciativa, livre concorrência, função social da propriedade, defesa dos consumidores e repressão ao abuso do poder econômico.

Parágrafo único - A coletividade é a titular dos bens jurídicos protegidos por esta Lei”.

Ainda, as condutas da demandada violaram o Princípio da Boa-fé Objetiva, caracterizando prática abusiva, na medida em que os produtos recebidos, industrializados e fornecidos pela demandada eram impróprios ao consumo, pois ofertados em desobediência às normas de correta industrialização de produtos lácteos, causando danos à saúde pública.

Ademais, as lesões causadas pelas práticas abusivas da requerida são também representadas pela quebra da confiança e transparência que devem imperar nas relações de consumo. As legítimas expectativas dos consumidores não podem ser frustradas e, quando o forem, deverá o fornecedor reparar integralmente o dano.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Outrossim, o montante da indenização por danos extrapatrimoniais difusos não se restringe ao seu caráter meramente compensatório, possui também um aspecto pedagógico-punitivo, a fim de propiciar uma efetiva prevenção.

Bessa⁷:

Por oportuno, colaciona-se a lição de Leonardo Roscoe

"A correta compreensão do dano moral coletivo não se deve vincular, como já se destacou, a todos os elementos e racionalidade próprios da responsabilidade civil nas relações privadas individuais. Na verdade, o objetivo de se prever, ao lado da possibilidade de indenização pelos danos materiais, a condenação por dano moral coletivo só encontra justificativa pela relevância social e interesse público inexoravelmente associados à proteção e tutela dos direitos metaindividuais.

(...)

Especificamente em relação à posituação do denominado dano moral coletivo, a função é, mediante a imposição de novas e graves sanções jurídicas para determinadas condutas, atender ao princípio da prevenção e precaução, de modo a conferir real e efetiva tutela ao meio ambiente, patrimônio cultural, ordem urbanística, relações de consumo e a outros bens que extrapolam o interesse individual. É evidente, portanto, neste aspecto, a aproximação com a finalidade do direito penal, pois 'a característica do ordenamento jurídico penal que primeiro salta aos olhos é a sua finalidade preventiva: antes de punir, ou como o punir, evitar o crime' (Francisco de Assis Toledo. Princípios básicos de direito penal. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 1991, p. 3)"

Por todos esses motivos, resta demonstrada a razão do pedido de condenação ao pagamento de indenização ao Fundo Estadual de Reconstituição de Bens Lesados do Consumidor (art. 13 da Lei da Ação Civil Pública), pertinente e até mesmo indeclinável para reparar o dano e também para persuadir à demandada a não reincidir, no futuro, nas mesmas práticas comerciais abusivas.

6. DO DANO MORAL COLETIVO:

⁷ In Dano moral coletivo. Revista de Direito do Consumidor. Nº 59. São Paulo: Revista dos Tribunais, jul-set, 2006, p. 91.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

O art. 6º, inciso VI, do CDC estabelece a efetiva prevenção e reparação pelos danos patrimoniais e morais como um dos **direitos básicos dos consumidores**, cuja notória vulnerabilidade permite concluir que as práticas abusivas em exame importaram em prejuízo não só àqueles que consumiram produtos lácteos fabricados em desacordo com a legislação sanitária e impróprios ao consumo (com a presença de bactérias nocivas à saúde humana), mas a toda a coletividade, o que só vem a reforçar a necessidade da adoção de medidas destinadas à reparação do dano moral coletivo.

A coletividade de consumidores expostos a essas práticas abusivas é sujeito de direitos e interesses, ainda que não identificáveis, tudo em conformidade com o art. 29 do CDC. Em todas essas hipóteses a tutela aos consumidores é conferida ao Ministério Público pela Lei da Ação Civil Pública e pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor (art. 82, inc. I, do CDC e arts. 1º, inc. II, e 5º, da Lei nº 7.347/85).

De ressaltar que o dano moral coletivo prescinde da prova da dor, sentimento ou abalo psicológico sofrido pelos indivíduos. Como transindividual, manifesta-se no prejuízo a imagem e moral coletivas e sua averiguação deve pautar-se nas características próprias aos interesses difusos e coletivos.

Ademais, os fatos transgressores que se pretendem tutelar nesta ação coletiva de consumo, a partir do momento em que frustram as legítimas expectativas do consumidor, apresentam significância e desbordam dos limites da tolerabilidade. A comercialização de produtos que não atendem aos critérios microbiológicos, a detecção de bactérias como a *Listeria Monocytogenes* (constatada nos queijos prato, mussarela e coalho) e a fabricação de queijo com matéria-prima fora dos parâmetros legais (adição de água ao leite) é grave o suficiente para produzir intranquilidade social e alterações relevantes na ordem extrapatrimonial coletiva.

Com efeito, a 3ª Turma do Superior Tribunal de Justiça já decidiu que *“não é qualquer atentado aos interesses dos consumidores que pode acarretar dano moral difuso. É preciso que o fato transgressor seja de razoável significância e desborde os limites da tolerabilidade. Ele deve ser grave o suficiente para produzir verdadeiros sofrimentos, intranquilidade social e alterações relevantes na ordem extrapatrimonial coletiva”*⁸. Tal entendimento se adéqua com perfeição ao presente caso, diante da grave e abjeta conduta da demandada.

Registre-se a total vulnerabilidade dos consumidores na situação em tela, uma vez que dificilmente teriam condições de perceber as alterações na composição dos produtos lácteos, de modo que somente uma

⁸ REsp 1221756/RJ, Rel. Ministro Massami Uyeda, 3ª Turma, julgado em 02/02/2012, DJe 10/02/2012.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

fiscalização eficaz dos órgãos administrativos competentes pode assegurar que os produtos alimentícios cheguem ao mercado em condições adequadas ao consumo, não sendo possível que empresas negligenciem as normas sanitárias quando da fabricação de seus produtos, permitindo que os produtos finais sejam colocados no mercado de consumo não só em contrariando tais normas, mas também com a presença de bactérias nocivas à saúde humana, colocando em risco a vida e a saúde dos consumidores.

O dano aos interesses difusos também é abordado por André de Carvalho Ramos no artigo “A Ação Civil Pública e o Dano Moral Coletivo”⁹, nos seguintes termos:

“Com a aceitação da reparabilidade do dano moral, verifica-se a possibilidade de sua extensão ao campo dos chamados interesses difusos e coletivos.

(...)

Tal entendimento dos Tribunais com relação às pessoas jurídicas é o primeiro passo para que se aceite a reparabilidade do dano moral em face de uma coletividade, que, apesar de ente despersonalizado, possui valores morais e um patrimônio ideal que merece proteção.

(...)

O ponto-chave para a aceitação do chamado dano moral coletivo está na ampliação de seu conceito, deixando de ser o dano moral um equivalente da dor psíquica, que seria exclusivamente de pessoas físicas.

(...)

Pelo contrário, não somente a dor psíquica que pode gerar danos morais. Qualquer abalo no patrimônio moral de uma coletividade também merece reparação.

(...)

Assim, é preciso sempre enfatizar o imenso dano coletivo causado pelas agressões aos interesses transindividuais. Afeta-se a boa-imagem da proteção legal a estes direitos e afeta-se a tranqüilidade do cidadão, que se vê em verdadeira selva, onde a lei do mais forte impera.

Tal intranqüilidade e sentimento de despreço gerado pelos danos coletivos, justamente por serem indivisíveis, acarretam lesão moral que também deve ser reparada coletivamente.

(...)

Há que se lembrar que não podemos opor a essa situação a dificuldade de apuração do justo ressarcimento. O dano moral é incomensurável, mas tal dificuldade não pode ser óbice à aplicação do direito e a sua justa reparação.

(...)

Quanto à prova, verifico que o dano moral já é considerado como verdadeira presunção absoluta. Para o saudoso Carlos Alberto Bittar, em exemplo já clássico, não precisa a mãe comprovar que sentiu a morte do filho; ou o agravado em sua honra demonstrar em juízo que sentiu a lesão; ou o autor provar que ficou vexado com a

⁹ “Revista de Direito do Consumidor” n° 25, janeiro/março de 1998, pp. 80 a 86.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

não inserção de seu nome no uso público da obra, e assim por diante.

O ataque aos valores de uma comunidade, além dos danos materiais que gera, acarreta indiscutível necessidade de reparação moral na ação coletiva. Isso porque, tal qual o dano coletivo material, o dano moral coletivo só é tutelado se inserido nas lides coletivas. Configurando-se o dano moral coletivo indivisível (quando gerado por ofensas aos interesses difusos e coletivos de uma comunidade) ou divisível (quando gerado por ofensa aos interesses individuais homogêneos), em todos os casos somente a tutela macro-individual garantirá uma efetiva reparação do bem jurídico tutelado”.

Além disso, restou comprovado de forma inequívoca que todos os envolvidos na cadeia produtiva-distributiva do setor lácteo restaram prejudicados pelas fraudes apuradas nas várias etapas da “Operação Leite Compen\$ado” e “Operação Queijo Compen\$ado”, gerando desconfiança, indignação e insegurança por parte dos consumidores, como atestam as seguintes reportagens:

“Adulterado

Comércio sente prejuízo com fraude do leite

A fraude descoberta no leite já está causando prejuízos em armazéns, padarias e minimercados de Porto Alegre, e comerciantes ainda aguardam a troca dos produtos adulterados. O comércio também já sente significativa redução na compra de derivados, como creme de leite, queijo e leite condensado. ‘Os consumidores estão indignados com a fraude e muitos afirmam que não pretendem mais comprar leite dessas empresas’ disse um dos comerciantes. PÁGINA 13”

Fonte: Correio do Povo, Capa, no dia 12/05/2013.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*Fonte: Correio do Povo, publicada em 09/05/2013.

“Leite

Continuo a afirmar, ainda que solitário, que não houve adulteração no leite e, sim, envenenamento. No mínimo, o risco de genocídio.”

Fonte: Jornal O Sul, pág.04, data 21/05/2013.

“Todo mundo precisa fazer o tema de casa

Não há dúvidas de que o maior prejudicado na fraude do leite é o consumidor. Ao levar para casa um produto adulterado, foi, sem saber, exposto a risco. Mas, neste episódio, é a produção gaúcha de leite que tem tudo a perder. Do agricultor à indústria. Recuperar a confiança dos compradores vai exigir bem mais do que paciência e tempo.

Parte do trabalho de excelência genética e de manejo desenvolvido por produtores gaúchos se dilui em meio ao escândalo. Segundo maior produtor do Brasil, o Estado tem a mais alta produtividade – 2,54 mil litros de leite ao ano por vaca, segundo o IBGE, quase o dobro da média nacional, de 1,38 mil litros.

Em contrapartida, um ranking nacional de análise de coletas coloca o leite gaúcho como o de pior qualidade, segundo o superintendente do Ministério da Agricultura no Estado, Francisco Signor. Talvez um reflexo do fato de que aqui se façam mais análises, pondera ele.

Diante de um volume diário de 10 milhões de litros de leite, conforme dados do Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Estado, qualquer descuido – ou má fé – pode trazer consequências desastrosas.

- A indústria tem de fazer a sua parte. Um fato como este mexe com o crédito na segurança de um alimento - avalia o presidente da cooperativa Piá, Gilberto Kny.

Escalado por Tarso Genro como porta voz do governo para falar sobre o assunto, o secretário da Agricultura, Luiz Fernando Mainardi, ressaltou a importância de que os responsáveis pela fraude sejam punidos, sob pena de macular a imagem de um setor que movimenta 2,5% do PIB gaúcho. Mas dizer que batizar leite com água é crime tão antigo como abigeato e prostituição (sic), como fez ontem o secretário, em cerimônia no Palácio Piratini, pode gerar interpretações de que existe tolerância com esse tipo de prática.

- Não dá para colocar só nas costas do produtor o peso da qualidade – reclama Elton Weber; presidente da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado (Fetag-RS), em referência às exigências da Instrução Normativa 51.

Tem toda razão. Produtor, fiscalização e indústria, todos têm de fazer a lição de casa.”

Fonte: Jornal Zero Hora, página 30 de 09/05/2013.

“O leitinho das crianças

Pois eu não sabia que, imaginando estar tomando leite puro, estava em realidade tomando leite que contém ureia, formol, água e sal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Isto mesmo: o Ministério Público gaúcho desbaratou uma quadrilha que misturava ao leite ureia, formol, água e sal (o efeito UFAS), com o que adicionava essa mistura em cerca de 10% de todo leite, o que quer dizer uma fortuna colossal que ganhavam os salafrários com essa manobra escusa.

E eu e a população imaginando que tomávamos leite puro!

O formol é cancerígeno, disseram em torno das investigações. E a água que a quadrilha adicionava ao leite não era potável. Isso é um crime contra a saúde e o bolso da população.

Com o que então é preciso que o Ministério Público intervenha nessa trama para que o nosso bolso e a nossa saúde sejam protegidos?

Eu já tinha escrito que foi preciso o Ministério Público intervir nessa fraude, quando o certo seria que os órgãos governamentais que fiscalizam a legitimidade dos produtos alimentícios tivessem antes constatado a adulteração. Pois eu ia cometer uma injustiça com o Ministério da Agricultura, foi a agência local dele que sugeriu ao Ministério Público que investigasse a trama, fiquei mais tarde sabendo pela Rádio Gaúcha.

Eu posso me incluir na população gaúcha, tomo leite, tomo sucos, tomo cerveja e refrigerante com tranquilidade, crente de que estou com a saúde protegida pelos órgãos governamentais. Graças a Deus que eles localizaram essa imensa fraude.

E ontem foi divulgado que durante os últimos 12 meses foram adulterados 100 milhões de litros de leite.

Por isso é que há meses venho sentindo um gosto estranho no leite que bebo, vai ver é formol, vai ver é a ureia!

Acontece que entre a vaca e mim existem muitas instâncias criminosas. E elas agem na clandestinidade como agiram as mineradoras ao roubar as areias do Rio Jacuí.

E vão enriquecendo à custa da nossa saúde. Grande parte dos meus problemas de saúde, só agora o vejo, são dessas misturas que adicionam criminosamente aos produtos puros e genuínos.

E eu acusava as vacas pelo gosto estranho que sentia no leite. Coitadas das vacas, não tinham nenhuma culpa, como sempre a culpa era dos homens cafajestes.

Eu só não entendo como é que o dono do caminhão que transporta o leite do produtor para a empresa que o empacota, dono do caminhão este que é quem diz que faz a mistura bandida, como é que ele entrega o leite na empresa que o empacota e comercializa e lá nessa empresa não se examina a genuinidade desse leite? Será que as empacotadoras, estas que vendem o leite para os supermercados, não têm mecanismos para examinar o leite e verificar sua legitimidade? Como é que é isso? Será que essas marcas não tinham a obrigação de examinar o leite, elas que necessitam basicamente de reputação junto aos consumidores?

Pode alguém me explicar isso?

Estou atônito.

E o pior de tudo é que ouço vozes oficiais murmurarem aos radialistas “Que não há motivo para pânico”.

Quero dizer que depois de ouvir agentes do Ministério Público nas rádios ontem, depois de ouvir dirigentes de sindicatos correlatos à produção e distribuição de leite ontem, depois de autoridades ligadas ao setor de saúde pública em duas horas que gastei ouvindo rádio ontem não adianta virem insinuar que não há motivo para pânico.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Porque eu estou em pânico!"

Fonte: Jornal Zero Hora, página 55 de 09/05/2013.

Por todos esses motivos, tendo a empresa demandada negligenciado as normas de fabricação de seus produtos finais, permitindo que fosse ofertado no mercado produtos impróprios ao consumo humano, indeclinável o pedido de condenação à indenização por dano aos interesses difusos para desestimular à demandada a reincidir nas práticas comerciais abusivas, devendo a importância ser recolhida ao Fundo Estadual de Reconstituição de Bens Lesados do Consumidor, conforme dispõe o art. 13 da Lei da Ação Civil Pública.

7. DA INVERSÃO DO ÔNUS DA PROVA:

Incide no caso, também, como instrumento processual de facilitação de defesa do consumidor, a regra da inversão do ônus da prova prevista no art. 6º, inc. VIII, do CDC, já que presentes a verossimilhança dos fatos e a hipossuficiência do consumidor, que são os pressupostos de sua aplicação.

"Art. 6º - São direitos básicos do consumidor:

(...)

VIII – a facilitação da defesa de seus direitos, inclusive com a inversão do ônus da prova, a seu favor, no processo civil, quando, a critério do juiz, for verossímil a alegação ou quando for ele hipossuficiente, segundo as regras ordinárias de experiência."

Sobre a aplicação das regras da inversão do ônus da prova, vale a pena ressaltar o ensinamento da doutrinadora Flávia Lefèvre Guimarães¹⁰:

"... tendo-se em vista as compreensíveis dificuldades enfrentadas pelo consumidor no campo das provas, o juiz deve ser menos rígido ao apreciar as alegações do autor consumidor, autorizando, desde o início do processo, a inversão do ônus da prova. Ou seja, deve o juiz dar-se por satisfeito com a demonstração pelo consumidor de indícios de abuso de direito, excesso de poder, fraude, etc..., possibilitando efetividade ao direito introduzido pelo Código, garantindo-se, por meio de autorização da inversão do ônus da prova logo, junto com o despacho saneador, a desconsideração da

¹⁰ "Desconsideração da Personalidade Jurídica no Código do Consumidor (Aspectos Processuais)", Editora Max Limonad, 1ª edição, 1998, p. 177.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

personalidade jurídica para fazer cumprir o ressarcimento do dano sofrido pelo consumidor.”

O Superior Tribunal de Justiça já consolidou a orientação sobre o cabimento da inversão do ônus da prova nas ações coletivas de consumo ajuizadas pelo Ministério Público:

*“AGRAVO REGIMENTAL EM RECURSO ESPECIAL. AÇÃO CIVIL PÚBLICA. MINISTÉRIO PÚBLICO. INVERSÃO DO ÔNUS DA PROVA. DIREITO DO CONSUMIDOR. - **A jurisprudência do Superior Tribunal de Justiça é pacífica no entendimento de que o Ministério Público, no âmbito de ação consumerista, faz jus à inversão do ônus da prova. Agravo regimental improvido.**”¹¹ (grifos acrescidos)*

É fundamental, portanto, que seja aplicado dito instrumento, reconhecendo-se a incidência, até o despacho saneador, da inversão do ônus da prova em favor dos consumidores, substituídos aqui pelo Ministério Público, em legitimação extraordinária, para que a demandada assumira o ônus da prova quanto a não ocorrência das práticas comerciais abusivas descritas nesta petição inicial.

8. DA TUTELA PROVISÓRIA:

A tutela provisória nas ações coletivas, quando preenchidos os requisitos, é de extrema importância para a salvaguarda de direitos fundamentais dos consumidores.

O Código de Defesa do Consumidor prevê, expressamente, no art. 84, § 3º, a possibilidade de concessão de medida liminar, da mesma forma que o disposto na Lei n.º 7.347/85, em seu art. 12. Esta possibilidade de concessão de medida liminar nas obrigações de fazer ou não fazer permite que alguns dos efeitos do provimento final possam ser desde logo implementados. O instituto da tutela provisória, em razão de sua importância, também acabou introduzido no novo Código de Processo Civil por intermédio dos arts. 300 (tutela de urgência) e 497 (tutela provisória das obrigações de fazer e não fazer).

No caso, encontram-se presentes os pressupostos da probabilidade do direito e o perigo de dano e o risco do resultado útil do

¹¹ AgRg no REsp 1300588/RJ, Rel. Ministro Cesar Asfor Rocha, 2ª Turma, julgado em 03/05/2012, DJe 18/05/2012.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

processo, que autorizam o deferimento de medidas liminares destinadas, principalmente, a evitar a continuidade das práticas desenvolvidas pela demandada.

O *perigo de dano* fica evidenciado diante da natural demora até o trânsito em julgado desta ação coletiva de consumo, o que é suficiente para que a medida pretendida seja deferida, mormente, porque os fundamentos mostram ser relevantes, sob pena de tornar ineficaz o provimento final a ser alcançado em sede de ação coletiva.

Modo igual está demonstrado, pela natural demora da tramitação de uma ação coletiva de consumo, circunstância que poderá oportunizar a continuidade das práticas abusivas adotadas pela demandada, as quais, afora a infringência aos dispositivos legais acima colacionados, importam em graves danos irreparáveis ou de difícil reparação à saúde dos consumidores.

A probabilidade do direito resta demonstrada pela infringência à legislação já mencionada e correlata ao tema, a qual foi sistematicamente vulnerada pela demandada, caracterizando infração a normas de ordem pública e interesse social, ferindo frontalmente os princípios da vulnerabilidade, da repressão eficiente aos abusos e, principalmente, o princípio da harmonia das relações de consumo.

A respeito da utilidade e pertinência do instituto da tutela antecipada como forma de assegurar a efetividade do processo civil, cita-se a brilhante lição do então Ministro do STF Teori Albino Zavascki¹²:

“A Constituição Federal, como se sabe, assegura a quem litiga em juízo vários direitos fundamentais, enfeixados no que genericamente se denomina ‘devido processo legal’. Do conjunto dos referidos direitos, destacam-se dois, que mais interessam ao estudo da antecipação da tutela: o direito à efetividade da jurisdição e o direito à segurança jurídica. Sob a denominação de direito à efetividade da jurisdição queremos aqui designar o conjunto de direitos e garantias que a Constituição atribuiu ao indivíduo que, impedido de fazer justiça por mão própria, provoca a atividade jurisdicional para vindicar bem da vida de que se considera titular. A este indivíduo devem ser, e são, assegurados meios expeditos e, ademais, eficazes, de exame da demanda trazida à apreciação do Estado. Eficazes, no sentido de que devem ter aptidão de propiciar ao litigante vitorioso a concretização fática da sua vitória. O Estado, monopolizador do poder jurisdicional, deve impulsionar sua atividade com mecanismos processuais adequados a impedir – tanto quanto seja possível – a ocorrência de vitórias de Pirro. Em outras palavras, o dever imposto ao indivíduo de submeter-se obrigatoriamente à jurisdição estatal não pode representar um castigo. Pelo contrário: deve ter como contrapartida necessária o dever do Estado de

¹² in “Antecipação de Tutela”, Ed. Saraiva, 2ª ed., p. 64, São Paulo, 1999.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

garantir a utilidade da sentença, a aptidão dela de garantir, em caso de vitória, a efetiva e prática concretização da tutela.”

Assim, forte no art. 84, §§ 3º e 5º, do Código de Defesa do Consumidor, que tem o escopo também de prevenir o dano e tornar eficazes as medidas de defesa do consumidor, desde logo, e nos arts. 12 da Lei nº 7.347/85 e 300 do CPC, requer o Ministério Público, **liminarmente**, sem a oitiva da parte contrária:

a) A imposição de **obrigação de não fazer** à demandada, consistente em não realizar o recebimento, fabricação, distribuição e comercialização de produtos lácteos em desacordo às normas técnicas de fabricação, rotulagem e higiênico-sanitárias, sob pena de multa de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por hipótese de descumprimento, sem prejuízo das sanções administrativas e penais;

b) seja a empresa demandada compelida a manter os padrões higiênico-sanitários e de estrutura das edificações exigidos pela legislação vigente e pelo órgão fiscalizador, sob pena de multa de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por hipótese de descumprimento, sem prejuízo das sanções administrativas e penais;

c) seja a empresa demandada compelida a cumprir o controle de qualidade dos produtos lácteos recebidos em sua unidade para industrialização e fornecimento no mercado de consumo, realizando todas as análises para detecção de fraudes e impropriedades previstas nas instruções normativas vigentes, mantendo aferidos e calibrados os equipamentos de controle utilizados para este fim a cada três meses e conforme procedimentos exigidos pelos órgãos fiscalizadores, sob pena de multa de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por hipótese de descumprimento, sem prejuízo das sanções administrativas e penais;

d) seja a empresa demandada compelida, uma vez constatada a impropriedade dos produtos lácteos encaminhados às suas unidades, a suspender o recebimento de produtos do respectivo produtor, posto de resfriamento e transportador até que seja apurada a natureza da fraude ou inconformidade e os seus responsáveis, bem assim suspender a comercialização de produtos que estejam em desacordo com as normas de fabricação e produção, sob pena de multa de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por hipótese de descumprimento, sem prejuízo das sanções administrativas e penais.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

9. DOS PEDIDOS:

Diante do exposto, o Ministério Público requer a **PROCEDÊNCIA INTEGRAL** da ação, nos seguintes termos:

a) seja a demandada condenada à obrigação de indenizar os interesses difusos lesados, decorrentes do abalo à harmonia nas relações de consumo e da violação de direitos básicos do consumidor, especialmente o art. 6º, inciso VI, do CDC (dano moral coletivo). Referida indenização, a ser fixada em valor não inferior a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), deverá levar em consideração a dimensão dos danos causados e a relevância dos bens jurídicos protegidos nesta ação, revertendo ao Fundo de Reconstituição de Bens Lesados, mencionado no art. 13 da Lei nº 7.347/85;

b) seja a demandada condenada à obrigação de indenizar os consumidores genericamente considerados, a título de interesses individuais homogêneos, cuja liquidação e execução serão exercidas, preferencialmente, pelos próprios consumidores interessados, na forma dos arts. 95 a 100 do CDC;

c) seja a demandada condenada à obrigação de fazer consistente em publicar, às suas custas, no prazo de 15 dias após o trânsito em julgado da sentença, em três jornais de grande circulação deste Estado (Zero Hora, Correio do Povo e Jornal do Comércio), em dez dias intercalados, em tamanho mínimo de 15cm X 15cm, a parte dispositiva de eventual sentença condenatória, a fim de que os consumidores dela tomem ciência, a qual deverá ser introduzida pela seguinte informação: “Acolhendo pedido veiculado em ação coletiva de consumo ajuizada pela Promotoria de Justiça Cível de Carazinho e pela Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, o Juízo da ___ Vara Judicial da Comarca de Carazinho condenou **LATICÍNIO FRIOLACK LTDA. – ME**, com sede no Município de Chapada/RS, nos seguintes termos: [___]”. O pedido tem como finalidade a recomposição do dano moral coletivo, previsto no artigo 6º, inc. VI, do CDC, além de servir como mecanismo de educação e informação aos consumidores e fornecedores quanto aos seus direitos e deveres, em atenção ao princípio do art. 4º, inc. IV, do mesmo diploma legal;

d) para o caso de descumprimento da determinação de letra “c”, seja cominada multa diária de R\$ 1.000,00 (mil reais), devidamente corrigida pelo índice oficial (IGP-M) até o seu efetivo pagamento, valor que será revertido ao Fundo de Reconstituição dos Bens Lesados, de acordo com o art. 13 da Lei nº 7.347/85.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

10. DOS REQUERIMENTOS FINAIS:

- a)** a citação da demandada para, querendo, contestar a ação, sob pena de revelia;
- b)** a publicação do edital a que alude o art. 94 do CDC;
- c)** o deferimento de todos os meios de prova em direito admitidos, bem como da inversão do ônus da prova, com base no art. 6º, inc. VIII, do CDC, conforme o item “7” desta petição inicial;
- d)** a condenação da demandada ao pagamento das despesas sucumbenciais, exceto honorários advocatícios, pois incabíveis à espécie.

Dá-se à causa o valor de alçada.

Carazinho, 13 de maio de 2019.

Paulo Estevam Costa Castro Araújo,
Promotor de Justiça.

Alcindo Luz Bastos da Silva Filho,
Promotor de Justiça.