



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO**

EXCELENTÍSSIMO SENHOR DOUTOR JUIZ DE DIREITO

__ VARA CÍVEL

COMARCA DE PORTO ALEGRE:

DISTRIBUIÇÃO PREFERENCIAL à 15ª OU à 16ª VARA CÍVEL

PROVIMENTO Nº 39/93 - CGJ

PEDIDO DE TUTELA ANTECIPADA

O **MINISTÉRIO PÚBLICO**, por intermédio da Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor, com endereço na Rua Santana, 440, 8º andar, Bairro Santana, CEP: 90.040-371, nesta Capital, endereço eletrônico pjconsumidorpoa@mprs.mp.br, propõe **AÇÃO COLETIVA DE CONSUMO COM PEDIDO DE TUTELA ANTECIPADA** contra,

AIDA ALIMENTOS LTDA., CNPJ n.º 87.547.394/0001-80, com sede na Rua Guilherme Fasolo, 192, Bento Gonçalves/RS, CEP 95700-000, a ser citada na pessoa de seu representante legal;

MAURO FRANCISCO GASPERIN, Sócio Administrador da empresa AIDA Alimentos Ltda., CPF: 057.810.780-53, com endereço na Rua Augusto Casagrande, 25, Bento Gonçalves/RS, CEP 95707-060;

MARIANA GASPERIN, sócio Administrador da empresa AIDA Alimentos Ltda., CPF: 956.628.390-34, com endereço na Rua Guilherme Fasolo, 192, Bento Gonçalves/RS, CEP 95707-050;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

JANAINA GASPERIN, Administrador da empresa AIDA Alimentos Ltda., CPF: 883.910.270-15, com endereço na Rua Dr. Casagrande, 95/1202, Bento Gonçalves/RS, CEP 95701-164;

VANESSA CRISTINA JOHANN, Engenheira de Alimentos, funcionária da AIDA Alimentos Ltda., CPF: 020.442.070-95, com endereço na Rua Guilherme Fasolo, nº 944/602, Bento Gonçalves/RS, CEP 95707-060;

MARINA MIRANDA FISCHER, Engenheira de Alimentos, funcionária da empresa AIDA, CPF: 029.171.960-09, com endereço na Rua Tiradentes nº 1230, Veranópolis/RS, CEP 95330-000;

ARILDO ZAMPIRON, Supervisor de Produção, funcionária da AIDA Alimentos Ltda., CPF: 441.518.290-91, com endereço na Rua Ampelio Carlotto, 65/502, Carlos Barbosa/RS, CEP 95185-000;

LUCIANO MATHIAS, Vendedor, funcionário da AIDA Alimentos Ltda., CPF: 607.917.990-34, com endereço na Rua Ângelo Marcon, 94/102, Bento Gonçalves/RS, CEP 75708-506;

MATADOURO GAVAZZONI LTDA., CNPJ n.º 00.483.758/0001-28, com sede na Travessa Rondelli, s/n, Bairro Distrito, Flores da Cunha/RS, CEP 95700-000, a ser citada na pessoa de seu representante legal;

PRISCILA GAVAZZONI SCHIAVENIN, sócia da empresa MATADOURO GAVAZZONI LTDA., CPF: 1430078073, com endereço Rua Colon São Roque, nº 110, Flores da Cunha/RS, CEP: 95270-000;

I. DOS FATOS:

1. Esta ação coletiva está embasada em provas coletadas no Procedimento Investigatório Criminal nº 00832.00005/2017, instaurado nesta Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor, a partir da atuação de agentes da Força Tarefa do Ministério Público Estadual - Programa de Segurança Alimentar, com participação das Vigilâncias Sanitárias Municipal de Bento Gonçalves e Estadual, além da Secretaria Estadual da Agricultura, onde se apurou graves



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

irregularidades sanitárias em instalações e em produtos processados pelas empresas **AIDA ALIMENTOS LTDA** e **MATADOURO GAVAZZONI LTDA**.

2. As investigações indicaram que as empresas demandadas e seus sócios, no período compreendido entre os anos de 2016 a 2018, forneceram para um amplo mercado de consumo que ia além das fronteiras do Rio Grande do Sul, **para supermercados de renome, como por exemplo a Rede Zaffari (para quem voltou a vender)** produtos cárneos e embutidos adulterados, por adição de produtos não permitidos e/ou deteriorados, com a composição em desacordo com as prescrições legais, portanto, impróprios ao consumo humano, inclusive com contaminação por bactéria com alto índice de letalidade, em atitude de absoluto descaso com os consumidores, com o evidente objetivo angariar maior lucratividade em sua atividade econômica em detrimento da coletividade de consumidores.

3. A Operação deflagrada pela Promotoria do Consumidor, através do Promotor Alcindo Luz Bastos da Silva (acompanhada pelo signatário), recebeu o nome de **INCASSATO** (embutido em italiano) e foi apresentada à sociedade nestes termos:

“A Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor e o Grupo de Atuação Especial de Combate ao Crime Organizado – Gaeco – Núcleo Segurança Alimentar cumpriram, nesta terça-feira, 29, três mandados de busca e apreensão em dois frigoríficos e um matadouro nas cidades de Bento Gonçalves, Flores da Cunha e Anta Gorda. Os mandados foram cumpridos nas sedes das empresas Aida Alimentos, Matadouro Gavazzoni e R. Moretto – Frigorífico. De acordo com as investigações, os investigados associaram-se para cometer crimes contra a saúde pública através da adição de amido e Carne Mecanicamente Separada (CMS), além de compra de produtos de péssima qualidade para a fabricação dos produtos da empresa Aida. A prática torna os produtos impróprios ao consumo humano.

A intenção das buscas é localizar embutidos adulterados e produtos químicos utilizados de forma irregular, além de documentos e equipamentos eletrônicos. A Operação Incassato (embutido em italiano) é coordenada pelo promotor de Justiça de Defesa do Consumidor e coordenador do Gaeco Segurança Alimentar, Alcindo Luz Bastos da Silva Filho. Também participam os promotores de Justiça Especializada Criminal, Mauro Rockenbach, e de Defesa do Consumidor, André Marchesan. Os trabalhos contam com o apoio de Seapi, Receita Estadual, Fepam, Mapa e Brigada Militar.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

A Fepam lavrou dois autos de infração às empresas Aida e Moretto por lançamento de resíduos sem tratamento de efluentes. A empresa Gavazzoni será notificada pela Fepam para adequação à legislação ambiental. O frigorífico Moretto não poderá receber novos animais para abate até a regularização correta dos resíduos da lavagem de caminhões. Além disso, foram coletadas amostras dos embutidos encontrados nos locais para análise pelo Laboratório Nacional Agropecuário - Lanagro.

BACTÉRIA

*Laudos realizados pelo Lanagro a partir de fiscalizações da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (Seapi) na empresa Aida Alimentos constataram a presença da bactéria *Listeria monocytogenes* na copa fatiada, um agente biológico altamente nocivo e letal. De acordo com o Lanagro, a bactéria é causadora da doença chamada listeriose, infecção que tem incidência baixa, mas alto grau de severidade e alto índice de mortalidade (20% a 30%). A listeriose pode causar problemas sérios em gestantes, recém-nascidos, idosos e pacientes debilitados e imunodeprimidos. Os sintomas iniciais são semelhantes a uma gripe: com febre, mialgias e dor de cabeça, seguidos de complicações, como aborto, feto natimorto, nascimento prematuro e infecções neonatais. A listeriose invasiva, por sua vez, pode afetar o sistema nervoso central e causar meningite, meningoencefalite e abscessos no cérebro. Ela atinge, principalmente, pacientes com mais de 50 anos e causa febre, alterações na percepção sensorial e dor de cabeça.*

AMEAÇA A CELÍACOS

As análises dão conta, também, que os produtos pepperoni, apresuntado, presunto cru e presunto tipo Parma continham amido em quantidade superior à prevista na legislação (no caso do pepperoni, presunto cru e presunto tipo Parma, a legislação sequer permite a presença de amido e, em relação ao apresuntado, o insumo estava em quantidade superior à permitida). Além disso, foi encontrado amido em presunto cru tipo italiano fatiado, produto cujo rótulo afirma, nas informações nutricionais, que o percentual de carboidratos é 0% e que o produto não contém glúten. No entanto, como não se tem conhecimento de qual tipo de amido foi adicionado ao embutido, pode haver glúten nos produtos. Isso coloca em sério risco a saúde da população, sobretudo as pessoas celíacas, que não podem entrar em mínimo contato



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

com a substância. O amido seria utilizado para aumentar o peso dos produtos, o que consiste em fraude econômica.

O Lanagro também constatou a presença de nitrito de sódio em quantidade superior à permitida em amostras de mortadela sem toucinho com ervas finas. A utilização do insumo deve ser limitada e atender aos padrões da legislação, pois há estudos que relacionam o alto consumo a alguns tipos de câncer.

CARNE MECANICAMENTE SEPARADA

A fraude econômica também foi identificada a partir da detecção de indícios do uso de Carne Mecanicamente Separada (CMS) em produtos onde a prática é proibida (pepperoni) ou em quantidade superior ao permitido pela legislação. No caso do apesuntado, houve adição de 38% de CMS, o que faz com que mais de um terço da composição do produto seja constituída de insumo de custo quase cinco vezes menor que a carne suína e constituída de ossos, carcaça ou parte de carcaça de animais de açougue (aves, ovinos e suínos). Ainda, não se trata de um produto seguro, uma vez que não se sabe qual é a sua procedência. O CMS foi encontrado em vários produtos da empresa.

Além disso, os resultados das análises dos parâmetros como a putrescina e cadaverina podem indicar a utilização de matéria-prima de má qualidade (carne vencida ou em decomposição, por exemplo).

PRISÃO EM 2017

Em abril de 2017, durante operação da Força-Tarefa do Ministério Público Estadual – Programa de Segurança Alimentar, com participação do efetivo da Vigilância Sanitária Municipal de Bento Gonçalves e Estadual, além da Secretaria Estadual da Agricultura, foi constatada a reutilização de carne vencida e imprópria ao consumo humano na confecção de embutidos pela Aida Alimentos. O proprietário, Mauro Francisco Gasperin, foi preso em flagrante por cometer crimes contra as relações de consumo e falsificação de selo emitido por autoridade. Foram inutilizadas aproximadamente três toneladas de produtos impróprios ao consumo, o que gerou denúncia criminal. A empresa foi autuada diversas vezes pela fiscalização estadual entre os últimos dois anos, o que não impediu a continuidade dos crimes.”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

4. Esclareça-se, desde logo, que todas as provas obtidas no curso daquela alentada investigação criminal (Processo n.º 005/2.18.0002688-2) e que serão eventualmente referidas nesta Ação Cível, foram compartilhadas por autorização do juízo criminal de Bento Gonçalves com esta Promotoria, conforme despacho de fls. 250 dos autos originais.

5. Assim, no âmbito das atribuições criminais, ante a vasta prova coletada, **foi oferecida em 2018 uma segunda denúncia contra os demandados**, com a descrição de uma evidente organização criminosa, estando assim descritas as suas condutas:

“No período compreendido entre abril de 2017 até junho de 2018, os denunciados MAURO FRANCISCO GASPERIN, JANAÍNA GASPERIN e MARIANA GASPERIN, sócios e administradores da empresa Aida Alimentos Ltda., localizada em Bento Gonçalves, MARINA MIRANDA FISCHER e VANESSA CRISTINA JOHANN, antiga e atual responsáveis pelo setor de controle de qualidade da empresa, ARILDO ZAMPIRON, chefe do setor de produção da empresa, e LUCIANO MATHIAS, vendedor interno do setor comercial da empresa Aida Alimentos Ltda., bem assim PRISCILA GAVAZZONI SCHIAVENIN, sócia e gerente de produção da empresa Matadouto Gavazzoni Ltda., localizado em Flores da Cunha, que fornece matéria-prima à empresa Aida Alimentos, em comunhão de esforços e conjugação de vontades entre si, associaram-se, de forma estruturalmente ordenada e caracterizada pela divisão de tarefas, ainda que informalmente, com o objetivo de obter, direta ou indiretamente, vantagem de qualquer natureza, para praticar os crimes previstos no artigo 272, §1º-A do Código Penal e artigo 7º, inciso II, da Lei nº 8.137/90.

Em decorrência de investigação efetuada pelos agentes da Força-Tarefa do Ministério Público Estadual, efetivada com as devidas autorizações judiciais, apurou-se que os denunciados, em diversas ocasiões distintas, adulteraram, venderam, fabricaram, mantiveram em depósito e expuseram à venda produtos cárneos e embutidos adulterados, impróprios ao consumo humano e com a composição em desacordo com as prescrições legais, sendo sabedores desta condição.

As investigações tiveram início a partir de atuação de agentes da Força Tarefa do Ministério Público Estadual - Programa de Segurança Alimentar, com participação das Vigilâncias Sanitárias Municipal de Bento Gonçalves e Estadual,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*além da Secretaria Estadual da Agricultura, na data de 19.04.2017, ocasião em que se constatou a reutilização de carne imprópria ao consumo humano na confecção de embutidos pela empresa Aida Alimentos Ltda., momento em que o seu proprietário, **MAURO FRANCISCO GASPERIN** foi preso em flagrante, por estar incurso nas sanções do artigo 7º, inciso IX, da Lei nº 8.137/90 e artigo 296, parágrafo único, inciso II, do Código Penal, conforme denúncia criminal que originou o processo nº 005/2.17.0002841-7, que também tramita na 1ª Vara Criminal desta Comarca.*

*A reutilização de tal matéria-prima imprópria ao consumo na fabricação dos embutidos pelos denunciados **MAURO FRANCISCO GASPERIN, JANAÍNA GASPERIN e MARIANA GASPERIN** restou comprovada em depoimentos prestados perante a Promotoria de Justiça de Bento Gonçalves pela antiga responsável pelo setor de qualidade da empresa, a ora denunciada **MARINA MIRANDA FISCHER** e pelo responsável pelo setor de produção da empresa, o também denunciado **ARILDO ZAMPIRON**.*

Na ocasião dos fatos, foram encontrados na câmara fria do referido estabelecimento comercial carnes vencidas e acondicionadas de forma imprópria, rótulos fraudados (com datas de produção e validade alterados), bem como aditivos para utilizar em embutidos com prazo de validade vencido. No total, foram apreendidos e descartados, aproximadamente, 2.922 (dois mil, novecentos e vinte e dois) quilos de carne imprópria ao consumo, ou seja, quase três toneladas!

*A organização criminosa em questão é formada principalmente por **MAURO GASPERIN, MARIANA GASPERIN, JANAÍNA GASPERIN, MARINA MIRANDA FISCHER, VANESSA CRISTINA JOHANN**, antiga e atual responsável pelo setor de controle de qualidade da empresa Aida Alimentos Ltda., **ARILDO ZAMPIRON**, responsável pelo setor de produção, **LUCIANO MATHIAS**, vendedor interno do setor comercial e **PRISCILA GAVAZZONI**, sócia e gerente de produção da empresa Matadouro Gavazzoni Ltda., um dos principais fornecedores de matéria-prima para a confecção dos produtos da empresa Aida Alimentos Ltda.*

Os integrantes da organização criminosa, sabedores do conteúdo das normas sanitárias e de suas proibições, ignoravam as determinações legais e as



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

determinações dos fiscais da SEAPI – Secretaria Estadual da Agricultura, e adulteravam os alimentos por eles fabricados, reduzindo o seu valor nutricional, adicionando insumos que não são permitidos, e em alguns insumos permitidos utilizando-os em quantidade excedente, tudo a fim de aumentar o volume do produto final e por conseguinte a lucratividade das empresas Aida e Matadouro Gavazzoni.

***MAURO GASPERIN** era o chefe da organização criminosa em questão, o qual tinha total controle sobre as práticas criminosas perpetradas pelos demais integrantes, coordenando as atividades de adulteração de substância alimentícia por parte dos demais, bem como a utilização de matéria-prima de péssima qualidade ou oriunda de fornecedores que estavam com a linha de produção suspensa pela fiscalização da SEAPI, para a elaboração dos produtos da empresa Aida, além de determinar a continuidade da produção e comercialização de produtos da empresa que estavam suspensos pela fiscalização da Seapi. **MAURO GASPERIN**, além de líder também presidia as reuniões semanais onde as fraudes eram ajustadas e abertamente tratadas entre os demais denunciados que trabalhavam na empresa Aida Alimentos.*

***MARIANA GASPERIN**, sócia-proprietária e filha de **MAURO GASPERIN**, era responsável pelo setor comercial e de vendas da empresa, a qual tinha plena ciência das práticas criminosas e orientava os funcionários a realizar a adição de insumos proibidos nos produtos, a continuar produzindo e comercializando produtos que estavam suspensos pela fiscalização da Seapi, e dando total suporte ao esquema criminoso. Também participava ativamente das reuniões semanais e do grupo de WhatsApp da empresa onde as fraudes eram ajustadas e abertamente tratadas.*

***JANAÍNA GASPERIN**, também sócia-proprietária e filha de **MAURO GASPERIN**, era responsável pelo setor administrativo da empresa, participando ativamente das reuniões semanais e do grupo de WhatsApp da empresa onde as fraudes eram ajustadas e abertamente tratadas, tendo igualmente plena ciência das práticas criminosas envolvendo a adição de insumos proibidos nos produtos fabricados pela empresa Aida Alimentos.*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

VANESSA CRISTINA JOHANN, responsável pelo controle de qualidade da empresa Aida Alimentos, participava ativamente das reuniões semanais e do grupo de WhatsApp da empresa onde as fraudes eram ajustadas e abertamente tratadas, tendo pleno conhecimento técnico em virtude de sua qualificação como engenheira de alimentos, e ciência das práticas criminosas e da fabricação dos produtos em total desacordo com as normas sanitárias, tinha a função de certificar a qualidade dos produtos fabricados pela empresa, orientar o setor de produção na elaboração dos embutidos adulterados e adotar providências para burlar a fiscalização da Seapi.

*Por sua vez, **MARINA MIRANDA FISCHER**, antiga responsável pelo controle de qualidade da empresa (até agosto de 2017), participava ativamente das reuniões semanais e do grupo de WhatsApp da empresa onde as fraudes eram ajustadas e abertamente tratadas, além de ter pleno conhecimento técnico em virtude de sua qualificação como engenheira de alimentos, e ciência das práticas criminosas e da fabricação dos produtos em total desacordo com as normas sanitárias, tinha a função de certificar a qualidade dos produtos fabricados pela empresa, orientar o setor de produção na elaboração dos embutidos adulterados e adotar providências para burlar a fiscalização da Seapi, ainda continuou participando indiretamente da empresa Aida, pois além de trabalhar como vendedora na empresa Indukern, fornecedora mensal de insumos para alimentos utilizados pela empresa Aida Alimentos, continuou orientando a sua substituta no setor de controle de qualidade da empresa, **VANESSA CRISTINA JOHANN**, quanto à realização das fraudes nos produtos e formas de driblar a fiscalização de servidores da SEAPI - Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação no que tange à coleta de amostras de produtos da empresa, auxiliando os seus antigos padrões nas atividades ilícitas que praticam e já praticavam ao tempo em que ela era funcionária da Aida Alimentos, tais como aquelas flagradas em razão de atuação de agentes da Força Tarefa do Ministério Público Estadual - Programa de Segurança Alimentar, na data de 19.04.2017 e que geraram o processo criminal já referido anteriormente.*

***ARILDO ZAMPIRON**, por sua vez, era o chefe da produção da empresa Aida Alimentos, participando ativamente das reuniões semanais e do grupo de WhatsApp da empresa onde as fraudes eram ajustadas e abertamente tratadas,*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

coordenando toda atividade de fabricação de produtos da empresa, tendo plena ciência das fraudes perpetradas, uma vez que era responsável pela produção e acompanhamento da atividade dos funcionários do setor na adição de insumos indevidos que eram utilizados durante o processo de fabricação.

LUCIANO MATHIAS, vendedor interno da empresa Aida, conhecedor das fraudes realizadas, acobertava as irregularidades constatadas por clientes quanto à qualidade dos produtos da empresa, continuava negociando a comercialização de produtos da marca Aida que estavam suspensos pela fiscalização da Seapi, inclusive selecionando os clientes para quem poderiam ou não ser comercializados os produtos suspensos, dando suporte para que as fraudes permanecessem acontecendo sem que fossem tomadas medidas para a adequação dos produtos no mercado de consumo.

PRISCILA GAVAZZONI SCHIAVENIN, proprietária e gerente de produção na empresa Matadouro Gavazzoni Ltda., em Flores da Cunha, também dava suporte ao esquema criminoso em questão, uma vez que fornecia matéria-prima à empresa Aida Alimentos Ltda. cuja produção e comercialização estava suspensa pela fiscalização da Seapi, e combinava com **MAURO FRANCISCO GASPERIN** para que a remessa do produto ocorresse em embalagem e rotulagem e ainda acompanhada de nota fiscal indicando produto diverso do efetivamente comercializado, tudo como forma de burlar à fiscalização da Seapi e para que fosse usado na fabricação de produtos embutidos da empresa Aida.

MAURO FRANCISCO GASPERIN, **JANAÍNA GASPERIN** e **MARIANA GASPERIN**, a frente das atividades do grupo criminoso demonstram não se importar com a fiscalização, ignorando as suas orientações, sempre burlando das mais diversas formas as normas sanitárias e as determinações dos agentes de fiscalização. Tal comportamento restou confirmado através dos inúmeros depoimentos prestados na Promotoria de Justiça de Bento Gonçalves por fiscais estaduais que já atuaram na empresa e que atuam no presente. **MAURO**, **JANAÍNA** e **MARIANA** demonstravam desrespeito e desprezo pela atividade dos fiscais, afirmando que eram eles que pagavam seus salários e que se não fosse por causa da empresa eles nem precisavam existir.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*Buscavam os denunciados **MAURO FRANCISCO GASPERIN**, **JANAÍNA GASPERIN** e **MARIANA GASPERIN** o lucro acima de tudo, e além de fraudes econômicas através da adulteração de seus produtos com a adição de amido e de CMS – Carne Mecanicamente Separada de frango, buscavam comercializar de forma fraudulenta produtos que tiveram a sua comercialização suspensa, trocando a rotulagem de identificação de sua natureza, utilizando matéria-prima de terceiros que estava suspensa pela Seapi, e utilizando matéria-prima imprópria ao consumo, a fim de permanecer comercializando indevidamente os produtos.*

*A gana pelo lucro e pela expansão das atividades, mesmo à margem da lei e com a permanência das fraudes era o principal intento dos líderes da organização criminosa, que mesmo com inúmeras autuações sanitárias e advertências dos órgãos de fiscalização e inclusive a prisão em flagrante do proprietário da empresa **MAURO GASPERIN**, em abril de 2017, por fatos similares, permaneceram praticando as ilicitudes sem qualquer prudência ou temor, muito pelo contrário, a arrogância com os fiscais da Seapi e o sentimento de impunidade é peculiar na atuação dos denunciados **MAURO FRANCISCO GASPERIN**, **JANAÍNA GASPERIN** e **MARIANA GASPERIN**.*

*Tanto é que para a realização das fraudes (adulteração de substância alimentícia e venda e exposição à venda de mercadoria cuja composição esteja em desacordo com as prescrições legais) **MAURO GASPERIN**, através de reuniões semanais, nas quais eram elaboradas atas, cujas cópias foram disponibilizadas pela denunciada **MARINA MIRANDA FISCHER**, quando ouvida pelo Ministério Público na data de 07.06.2018, na presença de seu advogado, extraídas diretamente do computador de sua residência, conforme expressa autorização constante em seu depoimento, ou mediante contato através de um grupo de WhatsApp denominado “Planejamento Aida”, treinava e orientava seus funcionários a realizá-las, todos com plena ciência da prática dos crimes, os quais davam total suporte e possibilitavam a empreitada criminosa liderada por **MAURO** e por suas filhas **JANAÍNA GASPERIN** e **MARIANA GASPERIN**.*

*Todos agiam sob o comando de **MAURO GASPERIN** e cada um dos integrantes da organização criminosa tinha a sua função específica, demonstrando a hierarquia, ordenação estrutural e a divisão das tarefas e das atividades dentro do*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

grupo criminoso, sendo que todos os seus integrantes obtinham vantagens econômicas e de outras naturezas, advindas das práticas criminosas em questão, sendo que as formulações dos produtos fabricados pela empresa eram de responsabilidade direta de MAURO, que determinava as quantidades de produtos que seriam adicionados e quais produtos seriam utilizados na adulteração dos alimentos. Que jamais se importou com as autuações e deliberadamente decidiu permanecer cometendo as fraudes, inclusive no que tange à comercialização de produtos suspensos. Insistia em não se adequar buscando somente o lucro, pois se negava em investir recursos para a melhoria da qualidade de seus produtos ou sanar as irregularidades apontadas pela fiscalização.

Da mesma forma, durante as fiscalizações de rotina os agentes da Seapi identificavam diversas burlas às orientações e determinações, sendo que a empresa Aida, sob o comando dos denunciados MAURO FRANCISCO GASPERIN, JANAÍNA GASPERIN e MARIANA GASPERIN, conforme depoimento ao Ministério Público do Supervisor Regional do Departamento de Defesa Agropecuária da SEAPI, em Caxias do Sul, William Augusto Smiderle, era uma das empresas do ramo mais autuadas do Estado do Rio Grande do Sul por conta de suas irregularidades.

Além disso, há diversos relatos, conforme depoimentos colhidos durante a investigação constantes do PIC, acerca da qualidade dos produtos fabricados pelos denunciados, com a presença de mofo, insetos, odor ruim e com bactérias nocivas à saúde humana.

Ainda em episódio recente, datado de 01º de junho de 2018, após o desencadeamento da Operação Incassato, a fim de proceder à autuação da proibição da produção de presunto tipo Parma e presunto fatiado italiano, cujas análises laboratoriais apresentaram inconformidades nos parâmetros amido e também a presença da bactéria Listeria, ocasião em que a denunciada JANAINA GASPERIN dificultou a entrada dos fiscais no estabelecimento, começando a gritar e a se dirigir de forma grosseira aos fiscais, filmando a atuação fiscalizatória, o que gerou a necessidade de chamada de policiais militares e também registro de ocorrência policial formalizado pelo médico veterinário da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Seapi, Vinícios Nascimento Merlo por desacato por parte de JANAINA GASPERIN (ocorrência 15.10.19/2018/5497 da DPPA de Bento Gonçalves).

Ao longo da investigação, aportaram aos autos diversas informações da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação – SEAPI, acerca das atividades fiscalizatórias na empresa Aida Alimentos Ltda. (CISPOA nº 183), sendo relatadas inúmeras irregularidades nas atividades da empresa, incluindo fraudes com utilização de matéria-prima de qualidade inferior em quantidades abusivas e utilização de insumos que agregam peso e volume ao produto final também em quantidades abusivas, visando, com isso, o aumento da lucratividade da empresa e seus sócios, acarretando fraude econômica e diminuição do valor nutricional de produtos da empresa, uma vez que está havendo a substituição de produtos cárneos que deveriam estar na composição dos itens na forma indicada na rotulagem e autorizada pela SEAPI por outros produtos de preço e qualidade inferior (fls. 24/39 do PIC).

Conforme documento das fls. 24/28 do PIC, oriundo da Seapi – Departamento de Defesa Agropecuária de Garibaldi, relata-se a existência de inúmeras denúncias oriundas de dentro da própria empresa acerca de tais práticas fraudulentas, tais como apresuntado e linguiça calabresa fraudados com CMS - Carne Mecanicamente Separada (proveniente de carcaças de frangos) e adição de fécula de mandioca (amido).

Aida, pepperoni fraudado com a adição de fécula de mandioca, kit feijoada com a adição de pontas (restos) resultantes do fatiamento de copas, a fim dar mais peso ao produto, produtos que deveriam ser descartados. Também salsicha Frankfurt com adição de CMS - Carne Mecanicamente Separada em quantidade excessiva, acima do limite previsto na legislação para a sua fabricação.

Todas essas práticas visam o reaproveitamento de matéria-prima que deveria ser descartada (evitando perdas para a empresa) e aumentar indevidamente o volume do produto com a adição de matéria-prima reutilizada ou imprópria ao consumo (em deterioração), proibidas pela legislação, de qualidade inferior, ou outros insumos em quantidade superior à permitida, aumentando com isso a lucratividade da empresa, ou seja, a empresa lançaria no mercado produtos com componentes proibidos pela legislação, em quantidade superior à permitida, bem assim com



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

qualidade inferior àquela esperada pelo consumidor de acordo com as especificações da embalagem, causando inúmeros danos à saúde pública e ao mercado de consumo.

Cumprе ressaltar que a CMS - Carne Mecanicamente Separada é de qualidade muito inferior, pois proveniente da separação mecânica de carcaças de frangos, onde se aproveita o máximo, insumo cuja utilização não é permitida em produtos como apresuntado e linguiça calabresa.

Da mesma forma, a fécula de mandioca tem a finalidade de dar liga em alguns produtos, mas sua utilização é proibida em produtos como presuntos, linguiças e pepperoni.

Ainda, a presença de amido em produtos cárneos caracteriza fraude econômica pelo aumento do volume e, também pela diminuição do teor nutricional do produto comercializado, pois este terá um percentual de um espessante (amido), em vez do produto carne suína, expondo os consumidores a produtos de qualidade inferior.

Com efeito, caracteriza-se fraude a adição de produtos ou substâncias não permitidos, em produtos alimentícios ou, quando autorizados, em quantidade além dos limites ou acréscimos de alimentos propositadamente não revelados como, por exemplo, a adição de amido utilizado para aumentar o volume e espessamento do produto.

Destaca-se evento ocorrido na data de 18/07/2017, que deu origem ao Auto de infração nº 21648 (fl. 35), ocasião em que a empresa foi autuada pela SEAPI por estar fabricando linguiça calabresa com a adição de fécula de mandioca (amido), produto cuja utilização é proibida para fabricação do referido embutido, sendo, na ocasião, a produção interrompida pela agente de fiscalização, conforme documento das fls. 33/34. Contatou-se durante a fiscalização que seriam utilizados 14,56 quilos de fécula de mandioca para 300 quilos de calabresa, a fim de aumentar o volume do produto (em aproximadamente 5%!) e por consequência a lucratividade da empresa.

*Tal fato já demonstra claramente a prática de crime de adulteração de substância alimentícia, por parte dos denunciados **MAURO FRANCISCO GASPERIN, MARIANA GASPERIN, JANAÍNA GASPERIN**, responsáveis pela empresa Aida*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*Alimentos, à frente da organização criminosa em questão, bem como **MARINA MIRANDA FISCHER**, do setor de controle de qualidade à época e pelo responsável pelo setor de produção da empresa, o também denunciado **ARILDO ZAMPIRON**.*

*O dolo dos integrantes do núcleo operacional da organização criminosa é incontestável, pois conforme relatado pela então fiscal estadual agropecuária Cássia Bellozi (fls. 27/28), os proprietários da empresa Aida, os denunciados **MAURO FRANCISCO GASPERIN**, **MARIANA GASPERIN** e **JANAÍNA GASPERIN** alegam simplesmente não concordar com as exigências sanitárias em vigor, ou seja, fabricam seus produtos à margem da legislação sanitária, acrescentando produtos proibidos, ou em quantidade superior à permitida, simplesmente porque não querem e não tem qualquer interesse em se submeter às normas legais e se adequarem às suas determinações, situação gravíssima e atentatória à saúde pública, mormente em se tratando de uma empresa com marca comercial conhecida e que distribui seus produtos para várias grandes redes de supermercados do Estado do Rio Grande do Sul.*

As diversas análises laboratoriais evidenciaram que a amostra de pepperoni revelou indício de adulteração por utilização de amido, ingrediente não permitido em sua fabricação, estando também em desconformidade o parâmetro atividade de água o que indica a multiplicação de microorganismos.

Ainda, o produto salsicha Frankfurt evidenciou concentrações máximas de amido e de umidade fora dos padrões. No produto mortadela foi detectada a adição de amido em quantidade superior à permitida, bem assim a adição do conservante ácido sórbico, cuja utilização é proibida nessa categoria de produtos. Detectou-se, ainda, a possibilidade de haver matéria-prima de má qualidade em sua composição.

Por sua vez, o produto apresuntado apresentou resultados não conformes para amido e carboidratos totais, violando os limites regulatórios estabelecidos, apresentando o produto, ainda, valor superior ao permitido quanto à quantidade de gordura total do produto.

Por fim, na amostra de linguiça calabresa analisada, detectou-se a adição de amido, produto que não é permitido em nenhum tipo de linguiça. A quantidade



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

encontrada foi de quase 3% (três por cento) da amostra, sendo que o produto também não atendeu aos requisitos quanto à quantidade de proteína e de umidade.

Todos esses fatos pretéritos constituem crime de adulteração de substância alimentícia praticados pelos denunciados, à frente da empresa, demonstrando a estabilidade e a atuação do grupo ao longo do tempo, desde a sua constituição.

Cumprе ressaltar, ainda, que na amostra do produto mortadela sem toucinho ervas finas, coletada em 02/08/2017, no estabelecimento comercial Cia. Apolo de Supermercados – Filial 01, em Bento Gonçalves, foi detectada a adição de nitrito de sódio em quantidade superior à permitida (Certificado Oficial de Análise nº 22349/17-RS), o que coloca em risco a saúde pública, uma vez que se trata de um produto carcinogênico, cuja utilização deve ser limitada e atender aos padrões da legislação.

*Portanto, não é de hoje que as fraudes nos produtos da empresa Aida Alimentos, vem sendo realizadas, mediante a prática de crime de adulteração de substância alimentícia, liderados pelos denunciados **MAURO FRANCISCO GASPERIN**, **MARIANA GASPERIN** e **JANAÍNA GASPERIN**, responsáveis pela empresa Aida Alimentos à frente da organização criminosa, as quais vêm sendo realizadas por seus proprietários, com o auxílio dos demais integrantes da organização criminosa, de modo a aumentar o seu volume e por consequência a lucratividade da empresa, reduzindo o valor nutritivo de tais alimentos por conta a adição indevida de insumos não permitidos ou em quantidade superior à prevista na legislação, expondo à venda e vendendo produtos cuja a composição esteja em desacordo com as prescrições legais.*

Nesse sentido, ressalta-se que a maioria dos resultados apresentados nas últimas análises, e que foram objeto do Parecer Técnico nº 070/2018 - PJDC/MP, corroboram com o teor do “Relatório de atividades no estabelecimento Aida Alimentos Ltda. – CISPOA 183”, assinado pela fiscal Estadual Agropecuária da SEAPI à época, Cássia Lourdes Bellozi, o qual foi mencionado no pedido de interceptação inicial, cujos resultados de análise dos produtos detectaram o uso de amido acima da quantidade permitida (apresentado fatiado) e indício de utilização



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

de CMS em produtos que não há previsão/autorização de utilização, como é o caso do pepperoni.

*Ainda a presença da bactéria *Listeria monocytogenes* no produto copa fatiada, da marca Aida, conforme Certificado Oficial de Análise N° 12830/18-RS, denota uma maior gravidade da situação, uma vez que se trata de agente biológico altamente nocivo e letal.*

*A bactéria *Listeria monocytogenes* é causadora da doença chamada listeriose, infecção que tem incidência baixa, mas alto grau de severidade e alto índice de mortalidade (20% a 30%) e cujos sintomas em um adulto normal são semelhantes aos da gripe. No entanto, a bactéria pode causar problemas sérios em gestantes, recém-nascidos, idosos e pacientes debilitados e imuno-deprimidos. No caso das gestantes, a listeriose materno-fetal ocorre com mais frequência no último trimestre da gestação. Os sintomas iniciais são semelhantes a uma gripe: com febre, mialgias e dor de cabeça, seguidos de complicações, como aborto, feto natimorto, nascimento prematuro e infecções neonatais.*

Já a listeriose invasiva, se caracteriza por bacteremia, doença caracterizada pela grande presença de bactérias no sangue, com ou sem focos evidentes de infecção, ou por afetar o sistema nervoso central podendo causar meningite, meningoencefalite e abscessos no cérebro. Afeta principalmente pacientes com mais de 50 anos, causando febre, alterações na percepção sensorial e dor de cabeça.

Ainda, durante o período de interceptação, a fiscalização sanitária estadual com atuação em Bento Gonçalves informou ao Ministério Público acerca da realização de coleta de amostras de alguns produtos na fábrica da empresa Aida Alimentos, sendo que os produtos pepperoni, apresuntado, presunto cru e presunto tipo Parma apresentaram laudos em desacordo com a legislação vigente, conforme parecer técnico n° 070/2018 - PJDC/MP, elaborado pelo engenheiro Químico desta Especializada, cujo resumo das conclusões a seguir se descrevem.

“As amostras coletadas apresentaram detecção de amido em quantidade superior à prevista na legislação ou sua presença em produtos em que não é permitido, bem assim a utilização de CMS (Carne Mecanicamente Separada) em produtos em que não é permitido, em desacordo com a legislação vigente.”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*Em relação ao Relatório de Ensaio AR-18-GR-036069-01-N, cujo laudo apresentou **resultado positivo para espécie frango**, conforme parecer do engenheiro químico desta Especializada, indica que os denunciados estariam utilizando carne de outra espécie que não as espécies autorizadas pela legislação no produto pepperoni, o que caracteriza fraude. Além disso, a formulação aprovada pela empresa junto à SEAPI prevê, somente, a utilização de carne suína como matéria-prima para a fabricação de tal produto.*

Portanto, conforme já detectado em análises anteriores, as quais foram mencionadas no pedido de interceptação inicial, há indícios de utilização de CMS (Carne Mecanicamente Separada) que por sua característica trata-se de uma carne de baixo custo ao fabricante (de valor até cinco vezes mais baixo), sendo que o seu uso não é permitido na fabricação de pepperoni.

*No que se refere ao parâmetro **Amido Quantitativo**, a adição de amido em produtos cárneos, da mesma forma, caracteriza fraude econômica pelo aumento do volume e, também pela diminuição do teor nutricional do produto comercializado, pois este terá um percentual de um espessante (amido), em vez do produto carne, expondo os consumidores a produtos de qualidade inferior.*

Além disso, nas amostras analisadas onde se detectou a presença de amido há indício de fraude, visto que o uso não é autorizado na fabricação de presunto cru e presunto tipo Parma. Já no caso do produto apresuntado fatiado a adição de amido é autorizada, entretanto, a quantidade encontrada, após a análise do produto, foi superior ao máximo permitido.

Caracteriza-se fraude a adição de produtos ou substâncias não permitidos em produtos alimentícios ou, quando autorizados, em quantidade além dos limites ou acréscimos de alimentos propositadamente não revelados como, por exemplo, a adição de amido utilizado para aumentar o volume e espessamento do produto cárneo. E, também, a utilização de outra espécie de origem animal, por exemplo, utilização de carne de frango ao invés de carne suína, em razão do seu custo mais baixo e também por sua qualidade inferior (como é o caso do CMS).

Ainda, conforme coleta realizada por agentes de fiscalização da SEAPI, na data de 20/04/2018, dos produtos apresuntado e pepperoni, novamente detectou-se, em ambos os produtos, a adição de CMS (Carne Mecanicamente Separada), conforme



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

relatórios de ensaio nº AR-18-GR-044306-01, o qual foi interpretado pelo Engenheiro Químico da Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor de Porto Alegre (parecer nº 075/2018), anexado ao PIC às fls. 288/290.

Em relação ao Relatório de Ensaio AR-18-GR-044306-01 o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do pepperoni define-o como sendo o “produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, toucinho, adicionado de ingredientes, com granulometria média entre 3 e 6 mm, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, apimentado, curado, fermentado, maturado, dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação, defumado ou não”. Logo a análise de Identificação de Espécie Animal (Frango), cujo laudo apresentou resultado positivo para espécie frango, indica que a empresa estaria utilizando carne de outra espécie que não as espécies autorizadas pelo RTIQ do produto cárneo em questão, inclusive caracterizando fraude. Além disso, a formulação aprovada pela empresa junto à SEAPI prevê, somente, a utilização de carne suína como matéria prima.

Referente ao apresuntado o RTIQ o define como sendo o “produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionado de ingredientes e submetido ao processo adequado”. Logo a análise de Identificação de Espécie Animal (Frango), cujo laudo apresentou resultado positivo para espécie frango, indica que a empresa estaria utilizando carne de outra espécie que não as espécies recomendadas pelo RTIQ do produto cárneo em questão, inclusive, podendo caracterizar fraude. Além disso, a formulação aprovada pela empresa junto à SEAPI prevê, somente, a utilização de carne suína como matéria prima.

No caso do resultado referente à detecção de “espécie de frango” no pepperoni, há indícios de utilização de CMS (Carne Mecanicamente Separada) que por sua característica trata-se de uma carne de baixo custo ao fabricante, chegando a custar 5 vezes menos que a carne, propriamente, dita. Cabe salientar que a CMS não tem seu uso previsto no pepperoni (não consta no RTIQ e nem mesmo na Formulação do produto aprovado junto à SEAPI), fato este que leva à conclusão de que se trata, mais uma vez, de fraude ao consumidor.”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Os laudos emitidos pelo Laboratório Lanagro e ALAC, referentes às coletas realizadas pela SEAPI e também pelo Ministério Público, ao longo das investigações, foram interpretados pelo Engenheiro Químico da Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, por intermédio dos pareceres técnicos nº 108/2017, 130/2017, 70/2018 e 073/2018, 075/2018, 103/2018, 104/2018 e 105/2018 acostados aos autos (fls. 06/11, 67/70, 224/228, 282/284, 288/290 702/703, 780/781 e 784 do PIC).

*As práticas criminosas já vem sendo realizadas pela empresa há anos, caracterizando a estabilidade da organização criminosa, sendo que já faz parte da própria política da empresa a adulteração de alimentos para aumentar a lucratividade, tanto é verdade, que em áudio captado no dia 28/03/2018, em conversa mantida entre **VANESSA CRISTINA JOHANN** e **MARINA MIRANDA FISCHER**, respectivamente atual e a antiga chefe do controle de qualidade da empresa Aida Alimentos, comentam acerca da quantidade de CMS (Carne Mecanicamente Separada) adicionado ao apresuntado, de cerca de 38% (trinta e oito por cento), ou seja, adição totalmente proibida pela legislação sanitária, o que faz com que mais de um terço da composição do referido produto seja constituída de insumo de custo quase cinco vezes menor que a carne suína e constituída de ossos, carcaça ou parte de carcaça de animais de açougue (aves, ovinos e suínos), ou seja, estão trocando um produto nobre (carne suína) por insumo de baixa qualidade. Ainda, não se trata de um produto seguro, uma vez que não se sabe qual é a sua procedência e qual empresa que fornece tal insumo, cuja utilização é proibida na grande maioria dos produtos fabricados pela empresa Aida.(...)”*

6. Embora já descrito o fato na denúncia acima transcrita, é importante destacar que restou comprovado por análises laboratoriais a **presença da bactéria LISTÉRIA em produtos fabricados pela demandada AIDA**, contaminação que pode causar **letalidade**:

*“Ainda a presença da bactéria **Listeria monocytogenes** no produto copa fatiada, da marca Aida, conforme Certificado Oficial de Análise Nº 12830/18-RS, denota uma maior gravidade da situação, uma vez que se trata de **agente biológico altamente nocivo e letal**.*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*A bactéria *Listeria monocytogenes* é causadora da doença chamada listeriose, infecção que tem incidência baixa, mas alto grau de severidade e alto índice de mortalidade (20% a 30%) e cujos sintomas em um adulto normal são semelhantes aos da gripe. No entanto, a bactéria pode causar problemas sérios em gestantes, recém-nascidos, idosos e pacientes debilitados e imuno-deprimidos. No caso das gestantes, a listeriose materno-fetal ocorre com mais frequência no último trimestre da gestação. Os sintomas iniciais são semelhantes a uma gripe: com febre, mialgias e dor de cabeça, seguidos de complicações, como aborto, feto natimorto, nascimento prematuro e infecções neonatais.*

Já a listeriose invasiva, se caracteriza por bacteremia, doença caracterizada pela grande presença de bactérias no sangue, com ou sem focos evidentes de infecção, ou por afetar o sistema nervoso central podendo causar meningite, meningoencefalite e abscessos no cérebro. Afeta principalmente pacientes com mais de 50 anos, causando febre, alterações na percepção sensorial e dor de cabeça.

7. Igualmente, foram inúmeras as análises laboratoriais feitas em diversos produtos da demandada AIDA, tendo sido encontradas graves irregularidades. Estas análises, realizadas pelo LANAGRO/RS, foram interpretadas pelo Engenheiro Químico lotado nesta Promotoria, que produziu pareceres que apontam o uso de substâncias não permitidas, em quantidades acima do tolerável, utilização de carnes em decomposição, além da bactérias já referida, *verbis* (fls. 06/11; fls. 67/70; fls. 84/88; fls. 113/115 e fls. 119/121):

Perecer Técnico – 108/2017

“Parâmetros não conforme:

- a) FQ 065 – Nitrito – Resultado: **0,029%**. Padrão: 0,015%;*
- b) FQ 090 – Umidade e Voláteis – Resultado: **67%**. Padrão: Máximo 65%.*
- Certificado Oficial de Análise N° 22351/17-RS: Amostra: Mortadela sem Toucinho. Responsável pela coleta: Iosefe Jau da Silva. Local de Coleta: Cia Apolo de Supermercados – Filial 01, Bento Gonçalves/RS. Data da Coleta: 02/08/2017. Data de Fabricação: 28/06/2017. Data de*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Validade: 26/10/2017. Lote: 27061758. Nº do SOA: MPE-RS
04/FQ/02/08/2017.

(...)

Este conservante é considerado carcinogênico, pois forma N-Nitrosaminas. São compostos químicos de estrutura química $R_2N-N=O$. Elas são produzidas a partir de nitritos e aminas. A sua formação pode ocorrer apenas sob certas condições, incluindo condições fortemente ácidas tais como a do interior do estômago humano.

O nitrito forma ácido nitroso (HNO_2), que se decompõem no cátion nitrosil ($N=O^+$) e no ânion hidroxil (OH^-). O cátion nitrosil então reage com a amina produzindo nitrosamina.

Nitrosaminas são encontradas em diversos gêneros alimentícios, especialmente cerveja, peixes e seus derivados, e nos derivados da carne e do queijo preservados com conservantes de sal de nitrito. Eles são formados quando a proteínas da comida reagem com os sais de nitrito no estômago. Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Nitrosamina>.

*Sais de cura, como nitrato e nitrito de sódio e de potássio, são largamente utilizados como **aditivos alimentares no processamento de produtos cárneos**.*

Os sais de nitrito, além de conservarem a carne contra a deterioração bacteriana, são fixadores de cor e agentes de cura. Seus efeitos adversos são representados principalmente pela metamioglobina tóxica e pela formação de nitrosaminas.

O uso destes aditivos é altamente discutido em virtude da possibilidade de originarem compostos nitrosos de ação carcinogênica, como a N-nitrosodimetilamina e a monometilnitrosamina.

O nitrito é bem mais tóxico que o nitrato. Produz, principalmente, vasodilatação e relaxamento da musculatura lisa em geral, além da formação de metahemoglobina.

A dose letal para adultos está em torno de 1 grama. Em doses mais baixas, os sintomas são enrubescimento da face e extremidades, desconforto gastrointestinal



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

e dor de cabeça. Em doses tóxicas um pouco mais elevadas observam-se cianose, náusea, vômitos, dores abdominais e colapso.

Os compostos N-nitrosos são conhecidos como potentes cancerígenos em várias espécies, inclusive primatas, e a exposição humana ocorre pela inalação, ingestão de nitrosaminas pré-formadas ou pela nitrosação endógena.

A exposição contínua do homem a nitratos (NO_3^-) e nitritos (NO_2^-) é preocupante sob o ponto de vista toxicológico, devido à possibilidade de formação de compostos N-nitrosos (nitrosaminas), indutores do câncer. No trato gastrintestinal, o nitrato pode ser convertido em nitrito pela ação de bactérias redutoras e este pode ser transformado em nitrosaminas no estômago. A redução de nitratos a nitritos também pode ocorrer no próprio alimento, dependendo das condições que o mesmo oferece.

Trabalhos de revisão sobre a presença de nitrosaminas em alimentos ressaltam as atividades mutagênicas e teratogênicas desses compostos.”

Perecer Técnico – 130/2017

“(…)

No que se refere ao parâmetro FQ 013, a presença de amido em produtos cárneos pode caracterizar fraude econômica pelo aumento do volume e, também pela diminuição do teor nutricional do produto comercializado, pois este terá um percentual de um espessante (amido), em vez do produto carne, expondo os consumidores a produtos de qualidade inferior.

Espessantes são substâncias químicas que conferem aumento da viscosidade sem alterar outras propriedades do alimento. São aditivos, como tantos outros, muitas vezes necessários e com as quantidades permitidas bem determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA.

Caracteriza-se fraude a adição de produtos ou substâncias não permitidos, em produtos alimentícios ou, quando autorizados, em quantidade além dos limites ou acréscimos de alimentos propositadamente não revelados como, por exemplo, a adição de amido utilizado para aumentar o volume e espessamento do produto cárneo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Nas amostras analisadas onde se detectou a presença de amido há indício de fraude, visto que ou o uso não é autorizado para o produto, como exemplos citam-se o “Pepperoni”, ou a adição de amido é autorizada, porém a quantidade encontrada é superior ao máximo permitido.

Em relação ao parâmetro **FQ 016** – Atividade de Água, o mesmo é referente à deterioração do produto através da ação de microrganismos. Quanto mais elevada for a atividade da água, mais rápido os microrganismos (como bactérias, leveduras e bolores) serão capazes de crescer, logo a importância deste parâmetro está associado à conservação dos alimentos.

Quanto ao parâmetro FQ 008 Ácido Sórbico é caracterizado como conservante. Sua quantificação é um indício de que o fabricante esteja querendo mascarar a utilização de matéria prima de má qualidade. A alta concentração de putrescina encontrada na amostra de mortadela (208,2 mg/kg) indica, fortemente, essa possibilidade.

Com relação ao parâmetro **FQ 090** – Umidade e Voláteis, o teor de umidade, como também é conhecido, é a medida da quantidade total de água contida em um alimento. Portanto, a extrapolação do limite máximo permitido para o produto pode estar relacionado à adição de água ao mesmo, como forma de ganhar “peso”.

A maioria dos resultados apresentados neste Parecer Técnico corroboram com os resultados constantes no Parecer Técnico Nº 108/2017, elaborado por este Assessor Técnico, ou seja, há indícios de adição sistemática de insumos/substâncias não autorizados ou quando autorizados pelo Órgão competente estão acima do permitido. Além disso, as análises de aminas biogênicas como a putrescina, cadaverina e tiramina também resultados quantificáveis, o que pode indicar a utilização de matéria prima de má qualidade (carne vencida ou em decomposição, por exemplo).

Diante do exposto, conclui-se que as amostras analisadas e especificadas neste parecer estão em desacordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos de cada produto, sugerindo, inclusive a adição de conservante/aditivo “Sorbato” ao produto cárneo no intuito de mascarar a sua deterioração; a utilização de amido para ganho em volume, de forma que há um



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

claro prejuízo ao consumidor; assim como a possível adição de água, no intuito de ganhar em “peso” do produto.”

Perecer Técnico – 070/2018

“(…)

*Em relação ao **Relatório de Ensaio AR-18-GR-036069-01-N** o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Pepperoni define-o como sendo o “produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, toucinho, adicionado de ingredientes, com granulometria média entre 3 e 6 mm, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, apimentado, curado, fermentado, maturado, dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação, defumado ou não”. Logo a análise de Identificação de Espécie Animal (Frango), cujo laudo apresentou resultado **positivo para espécie frango**, indica que a empresa estaria utilizando carne de outra espécie que não as espécies recomendadas pelo RTIQ do produto cárneo em questão, inclusive, podendo caracterizar fraude. Além disso, a formulação aprovada pela empresa junto à SEAPI prevê, somente, a utilização de carne suína como matéria prima.*

Considerando o teor da denúncia, para o caso de “espécie de frango” sendo utilizada no Pepperoni, há indícios de utilização de CMS (Carne Mecanicamente Separada) que por sua característica trata-se de uma carne de baixo custo ao fabricante, chegando a custar 5 vezes menos que a carne, propriamente, dita. Cabe salientar que a CMS não tem seu uso previsto no Pepperoni (não consta no RTIQ e nem mesmo na Formulação do produto aprovado junto à SEAPI), fato este que leva a intuir que se trata de fraude ao consumidor.

*Com relação ao parâmetro **Umidade e Voláteis**, o teor de umidade, como também é conhecido, é a medida da quantidade total de água contida em um alimento. Portanto, a extrapolação do limite máximo permitido para o produto pode estar relacionado à adição de água ao mesmo, como forma de ganhar “peso”.*

*No que se refere ao parâmetro **Amido Quantitativo**, a presença de amido em produtos cárneos pode caracterizar fraude econômica pelo aumento do volume e, também pela diminuição do teor nutricional do produto comercializado, pois este*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

terá um percentual de um espessante (amido), em vez do produto carne, expondo os consumidores a produtos de qualidade inferior. Sendo adicionado um produto exógeno no intuito de aumentar o seu volume e, também como consequência, ocorre a diminuição do seu teor nutritivo.

Espessantes são substâncias químicas que conferem aumento da viscosidade sem alterar outras propriedades do alimento. São aditivos, como tantos outros, muitas vezes necessários e com as quantidades permitidas bem determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA.

*Nas amostras analisadas onde se detectou a presença de amido há indício de fraude, visto que ou o uso não é autorizado para o produto, para os casos do “**Presunto Cru**” e do “**Presunto Tipo Parma**”, ou a adição de amido é autorizada, porém a quantidade encontrada é superior ao máximo permitido, como é o caso do “**Apresentado Fatiado**”, conforme resultado apresentado no Relatório de Ensaio para a amostra analisada.*

*Salienta-se que para o caso do **Presunto Cru Tipo Italiano Fatiado** o próprio rótulo do produto nas Informações Nutricionais informa que o percentual de **Carboidratos é de 0%** e que o produto **não contém glúten**.*

A frase "contém glúten" ou “não contém glúten”, encontrada em embalagens de diversos produtos alimentícios, serve, justamente, para alertar as pessoas portadoras de hipersensibilidade imunomediada ([doença celíaca](#)) ou reações alérgicas ao glúten, para que não consumam aquele alimento, pois mesmo contendo traços pequenos dessa substância, pode ser prejudicial à saúde nestes casos. Para o caso, onde a rotulagem do fabricante informa que não há glúten, mas pela análise laboratorial verifica-se que há percentual de amido/carboidratos, as pessoas com a doença celíaca ou alérgicas que consumirem tal produto estariam em risco a sua saúde, caso esse amido/carboidrato seja obtido de espécie que contenha glúten.

Caracteriza-se fraude a adição de produtos ou substâncias não permitidos, em produtos alimentícios ou, quando autorizados, em quantidade além dos limites ou acréscimos de alimentos propositadamente não revelados como, por exemplo, a adição de amido utilizado para aumentar o volume e espessamento do produto



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

cárneo. E, também a utilização de outra espécie de origem animal, por exemplo, utilização de carne de frango ao invés de carne suína.

A maioria dos resultados apresentados neste Parecer Técnico corroboram com o teor do “Relatório de atividades no estabelecimento Aida Alimentos Ltda. – CISPOA 183”, assinado pela fiscal Estadual Agropecuária da SEAPI, Sra. Cassia Loures Bellozi, e demais documentos enviados pela mesma, os quais encontram-se no Inquérito. Através das análises laboratoriais cujos resultados apontam para uso de amido, seja acima do permitido que é o caso do Apresuntado Fatiado, e o indício de utilização de CMS até mesmo em produtos que não há previsão/autorização de utilização, que é o caso do Pepperoni.”

8. Ou seja, **foram diversas e criminosas as irregularidades encontradas nos produtos das empresas demandadas**, com ciência e deliberação pessoal de todos os envolvidos, cujas condutas transcenderam a mera violação de práticas comerciais abusivas, com **envolvimento individual e direto de todos**, no âmbito de suas atribuições e poder de controle, agindo omissiva ou comissivamente, demonstrando dramaticamente não se tratarem de casualidades, infortúnios ou acidentes em linhas de produção, mas uma hedionda e repulsiva forma de agir, um modo deliberado, premeditado e calculado de maximização dos lucros em detrimento da saúde humana, baseada em sórdidas fraudes cujo alvo era a maior lucratividade possível, ainda que ao risco de doenças ou morte de pessoas, **o que robor a tese da denúncia criminal, de que se tratou de uma organização criminosa.**

9. Com efeito, no que diz respeito ao demandado MATADOUTO GAVAZZONI LTDA., a partir de análises laboratoriais elaboradas pelo Laboratório da UNIVATES em seus produtos, foram também apontadas graves irregularidades, inclusive a presença da **bactéria Salmonella**, *verbis*:

“DOCUMENTO – 084/2018 - PJDC/MP

PARECER TÉCNICO

Para: Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor

De: Eng. Químico Fabiano Porto da Fontoura – CREA – RS Nº: 153545

Assunto: Considerações técnicas referentes aos Relatórios de Ensaio e à documentação enviada pela SEAPI com relação à empresa Matadouro Gavazzoni,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

CISPOA nº 407, CNPJ: 00.483.758/0001-28, localizada na Travessa Rondelli, Primeiro Distrito, 0, Flores da Cunha/RS.

Desenvolvimento:

Senhor Promotor:

A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação – SEAPI - enviou documentação referente às ações de fiscalização realizadas na empresa Matadouro Gavazzoni.

A seguir a interpretação sucinta dos laudos recebidos:

Relatório de Ensaio Nº 6687/2017: Amostra: Miúdos resfriados de suíno. Responsável pela coleta: Rafael Massa. Data da Coleta: 06/04/2017. Data de Fabricação: 05/04/2017. Data de Validade: 12/04/2017.

Parâmetros não conforme:

M26 – Pesquisa de Salmonella em 25 g de amostra – Resultado: Presença em 25 g. Padrão: Ausência;

Relatório de Ensaio Nº 6684/2017: Amostra: Papada resfriada de suíno. Responsável pela coleta: Rafael Massa. Data da Coleta: 06/04/2017. Data de Fabricação: 05/04/2017. Data de Validade: 12/04/2017.

Parâmetros não conforme:

M26 – Pesquisa de Salmonella em 25 g de amostra – Resultado: Presença em 25 g. Padrão: Ausência;

Relatório de Ensaio Nº 14442/2017: Amostra: Carne congelada de suíno sem osso. Responsável pela coleta: Júlia/Patrícia. Data da Coleta: 17/07/2017. Data de Fabricação: 20/06/2017. Data de Validade: 20/06/2018. Lote: 2006. Lacre: 0183849.

Parâmetros não conforme:

M26 – Pesquisa de Salmonella em 25 g de amostra – Resultado: Presença em 25 g. Padrão: Ausência;

Relatório de Ensaio Nº 16661/2017: Amostra: Miúdos congelados de suíno (pé). Responsável pela coleta: Júlia/Patrícia. Data da Coleta: 21/08/2017. Data de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Fabricação: 02/08/2017. Data de Validade: 02/08/2018. Lote: 0208. Lacre: 0105358.

Parâmetros não conforme:

M26 – Pesquisa de Salmonella em 25 g de amostra – Resultado: Presença em 25 g. Padrão: Ausência;

Relatório de Ensaio Nº 19726/2017: Amostra: Lombo defumado de suíno. Responsável pela coleta: Júlia/Patricia. Data da Coleta: 02/10/2017. Data de Fabricação: 05/09/2017. Data de Validade: 05/12/2017. Lote: 05.09.17. Lacre: 0105339.

Parâmetros não conforme:

M12A – Contagem de Staphylococcus coagulase positiva – Resultado: 4,3 X 10⁵ UFC/g = 430.000 UFC/g. Padrão: 5,0 X 10³ UFC/g = 5.000 UFC/g;

Relatório de Ensaio AR-17-GR-032193-01: Amostra: Toucinho congelado de suíno. Responsável pela coleta: Júlia Vignolo Silva. Data da Coleta: 15/12/2017. Data de Fabricação: 11/10/2017. Data de Validade: Não consta. Lote: 11/10/2017. Código da Amostra: 819-2017-00035557.

Parâmetros não conforme:

UMLXL GR – Contagem de Staphylococcus coagulase positiva – Resultado: 81.000 UFC/g. Padrão: 3.000 UFC/g;

Relatório de Ensaio Nº 3054/2018: Amostra: Lombo defumado de suíno. Responsável pela coleta: Júlia/Taís. Data da Coleta: 14/02/2018. Data de Fabricação: 12/02/2018. Data de Validade: 12/05/2018. Lote: Não informado. Lacre: 0013729.

Parâmetros não conforme:

M12A – Contagem de Staphylococcus coagulase positiva – Resultado: 1,3 X 10⁵ UFC/g = 130.000 UFC/g. Padrão: 5,0 X 10³ UFC/g = 5.000 UFC/g;

Relatório de Ensaio Nº 3059/2018: Amostra: Pele congelada de suíno. Responsável pela coleta: Júlia/Taís. Data da Coleta: 15/02/2018. Data de Fabricação: 02/02/2018. Data de Validade: 02/02/2019. Lote: 0202. Lacre: 0013757.*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Parâmetros não conforme:

M26 – Pesquisa de Salmonella em 25 g de amostra – Resultado: Presença em 25 g.

Padrão: Ausência;

Analisando os resultados dos Laudos, tem-se a considerar:

O Parâmetro microbiológico “M 12 A - Contagem de Staphylococcus coagulase positiva” apresentou valor acima do permitido. As principais fontes deste tipo de contaminação podem ser explicadas pela matéria prima não ter sido selecionado de maneira adequada e também pelas péssimas condições higiênico-sanitárias na hora de ocorrer o processamento da carne e/ou produto cárneo.

Estes microrganismos encontrados em carnes ou produtos cárneos representam risco para a veiculação das doenças transmitidas por alimentos (DTA). A sobrevivência destes microrganismos e a sua multiplicação tornam a carne um potencial causador de toxi-infecções alimentares.

Altas contagens de Staphylococcus coagulase positiva, como as encontradas, pode caracterizar produção de enterotoxinas, colocando em risco a saúde de quem vier a consumi-lo.

Em relação à Salmonella pode afirmar que a principal via de transmissão está na cadeia alimentar. Sua presença em animais, criados com objetivo comercial, aponta esse microrganismo como o mais incidente e relevante agente etiológico de enteroinfecções.

A salmonelose (infecção causada pela Salmonella) é considerada a zoonose mais difundida do mundo, podendo apresentar: gastroenterite; febre entérica (febre alta (40 graus), forte diarreia, mal estar, tosse seca, manchas rosadas pelo corpo (roséola), hepatoesplenomegalia, fezes com sangue, calafrios, podendo até ter convulsão, e choque séptico) e septicemia (infecção generalizada).

Cabe ainda ressaltar que a SEAPI emitiu os seguintes documentos administrativos:

Auto de Infração N° 31850, de 27 de novembro de 2017, por falta de condições higiênicas na indústria antes do abate;

Auto de Infração N° 21706, de 07 de dezembro de 2017, por descumprimento de notificação;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Auto de Infração Nº 21707, de 08 de janeiro de 2018, por apresentar análise microbiológica de toucinho congelado em desacordo com os padrões da legislação vigente, conforme Relatório de Ensaio nº AR-17-GR-032193-01 do Laboratório ALAC – Eurofins. Proibição Cautelar de Produção nº 01/2018 – CISPOA 407, proibindo a atividade de produção e comercialização de toucinho resfriado e congelado;

Auto de Infração Nº 21720, de 05 de março de 2018, por apresentar análise microbiológica de lombo defumado em desacordo com os padrões da legislação vigente, conforme Relatório de Ensaio nº 3054/2018 do Laboratório UNIANÁLISES. Proibição Cautelar de Produção nº 02/2018 – CISPOA 407, proibindo a atividade de produção e comercialização de lombo defumado;

Auto de Infração Nº 21721, de 05 de março de 2018, por apresentar análise microbiológica de pele congelada em desacordo com os padrões da legislação vigente, conforme Relatório de Ensaio nº 3059/2018 do Laboratório UNIANÁLISES. Proibição Cautelar de Produção nº 03/2018 – CISPOA 407, proibindo a atividade de produção e comercialização de pele congelada;

Cabe informar, ainda, que a Fiscal Estadual Agropecuária, Sra. Júlia Vignolo Silva, em e-mail datado de 01/03/2018, relata que há “elevada infestação de ratos no forro da sala de inspeção” na empresa em questão. Em outros e-mails há relatos relativos à estrutura inadequada, às más condições higiênico-sanitários e de Boas Prática de Fabricação da empresa.

*Diante do exposto, conclui-se que as amostras analisadas e especificadas neste parecer estão em desacordo com a legislação vigente, inclusive, com risco à saúde de quem viesse a consumir tais alimentos, principalmente, em relação à bactéria **Salmonella.**”*

10. É importante registrar que, com relação a ambas as empresas demandadas, foram também detectadas irregularidades ambientais, que reforça a conduta errante destas empresas, pois atuam em absoluto descaso com a legislação que regula este ramo da atividade econômica, conforme apontado em fiscalizações da FEPAM.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

11. E esta, para o demandado **Mauro Gasperin**, não é a primeira denúncia criminal, conforme já se mencionou, havendo sido ele denunciado em 07 de dezembro de 2017, poucos meses antes do segundo fato, conforme a narrativa abaixo, transcrita da peça que ora se junta por cópia (**Processo-Crime n.º 2.17.0002841-7**), quando ele, inclusive, foi preso, solto por fiança, ou seja:

“Em atos que se desdobraram até o dia 19 de abril de 2017, por volta das 14h45min, na Rua Guilherme Fasolo, n.º 192, bairro Maria Goretti, nas dependências do Frigorífico Gasperin (AIDA Alimentos), em Bento Gonçalves, o denunciado MAURO FRANCISCO GASPERIN tinha em depósito para vender ou expor à venda 2.900 kg (dois mil e novecentos quilogramas) de produtos suínos (carne e pele) e carne bovina, em condições impróprias para o consumo.

*Na ocasião, agentes públicos integrantes de operação conjunta da Polícia Civil, do Ministério Público Estadual e dos órgãos de fiscalização sanitária (Inspetoria Veterinária Estadual e Municipal) efetuaram vistoria no estabelecimento industrial de propriedade do denunciado (**Frigorífico Gasperin**), a fim de certificar acerca das condições higiênicas do local.*

Ao longo da diligência, restou constatada a presença de carnes suínas e bovinas com o prazo de validade vencido. O laudo pericial das fls. 150/157 do IP registrou que os “os produtos submetidos à análise pericial consistiam em 2,900 kg de produtos de origem animal, etiquetas (rótulos) de produtos, com marca própria, não aprovados para comercialização e rótulos avulsos de estabelecimento de terceiro e apresentavam as seguintes características: os produtos de origem animal eram carnes e peles suínas e carnes bovinas, estavam com prazos de validade vencidos, e, além disso, os produtos eram, conforme rotulagem do fabricante, originalmente, resfriados, porém estavam armazenados sob forma congelada. Sendo assim, não respeitando as garantias dadas pelo fornecedor da matéria-prima, já que contraria sua forma ideal de processamento e estocagem”.

O laudo pericial apontou, ainda, que “foi constatado que o congelamento indevido de produtos resfriados, os quais tinham o prazo de validade expirado, ocorria em instalação com as seguintes características estruturais: tunel de congelamento dentro da empresa, quanto à higiene foi observado que era satisfatória. No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: pallets no interior do túnel com produtos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

congelados em suas superfícies, cujas condições de higiene eram insatisfatórias, já que os produtos eram armazenados em sacos plásticos e vários se encontravam rasgados, expondo os produtos à contaminação”.

Por fim, quanto ao processamento e manipulação dos produtos apreendidos, restou averiguado que houve “3) armazenamento e uso de matérias primas de origem animal vencidas para elaboração de derivados, além acondicionamento indevido de produtos resfriados sob a forma de congelados: foram encontrados 2.900 kg de produtos de origem animal vencidos em câmara de congelamento da empresa em questão. Os produtos eram carnes e peles suínas e carnes bovinas, além de estarem com o prazo de validade vencidos, os produtos originalmente resfriados estavam armazenados sob a forma congelada”.

A conclusão dos experts que elaboraram o laudo pericial dos produtos apreendidos é que “os produtos de origem animal apreendidos, segundo Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº 09288, são impróprios para consumo humano e nocivos à saúde pública”.

Os produtos foram apreendidos pela Vigilância Sanitária Estadual e encaminhados para a destruição (auto de fl. 29 do IP).

O denunciado MAURO foi preso em flagrante (auto de prisão em flagrante de fl. 05 do IP) e livrou-se solto após o pagamento de fiança, arbitrada pelo juízo (guia de fl. 34 do IP).”

12. Neste contexto, além dos fatos tipificados na legislação criminal, e irregularidades ambientais, restaram comprovadas práticas que atentam contra as relações de consumo, relacionadas a vício de qualidade e fato do produto, especialmente **pelo risco de dano à saúde dos consumidores praticados reiterada e dolosamente por uma empresa cuja linha de produtos é bastante variada, com cerca de 40 tipos (conforme apresentação impressa do site)**, inclusive e especialmente pelo seu sócio-administrador, coadjuvado por familiares e funcionários mais próximos, bem como por fornecedores igualmente irresponsáveis.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

II. DO DIREITO:

13. Os elementos acima narrados permitem concluir que os fatos atribuídos aos demandados ofendem dramaticamente diversos dispositivos do Código de Defesa do Consumidor e outras normas legais. O Código de Defesa do Consumidor, em seu art. 6º, elencou a proteção à vida e à saúde como direito básico do consumidor, sendo vedada a sua exposição a perigos que atinjam a sua incolumidade física:

“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;

(...)

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem; (Redação dada pela Lei nº 12.741, de 2012)

(...)”.

14. Neste ponto, o CDC é claro ao estabelecer, **como direito básico do consumidor, a proteção a sua vida e segurança, fazendo inclusive referência expressa a “riscos [1]”**. Para materializar este direito básico, estabeleceu as seguintes regras, que visam prevenir eventuais riscos:

*“Art. 8º Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo **não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.***

Art. 9º O fornecedor de produtos e serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança deverá informar, de maneira ostensiva e adequada, a respeito da sua nocividade ou periculosidade, sem prejuízo da adoção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Art. 10. O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.

§ 1º O fornecedor de produtos e serviços que, posteriormente à sua introdução no mercado de consumo, tiver conhecimento da periculosidade que apresentem, deverá comunicar o fato imediatamente às autoridades competentes e aos consumidores, mediante anúncios publicitários.

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 e acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.”

15. Igualmente, no caso dos autos ficou caracterizada a impropriedade do produto para o consumo, nos termos do que dispõe o art. 18, § 6º, incs. II e III, do CDC:

“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;”



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

16. Ademais, a oferta de produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais ou legislação específica constitui prática abusiva expressamente prevista no art. 39, inc. VIII, do CDC:

“Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas: (Redação dada pela Lei nº 8.884, de 11.6.1994)

(...)

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);”

17. Diante de tais fatos, é de ver-se reprimida a conduta dos requeridos, que deverão ser responsabilizados por industrializar e comercializar produtos fora dos padrões legais de qualidade, atentando contra a saúde pública, e, conseqüentemente, contra a integridade física dos consumidores, evitando-se a colocação de produtos impróprios ao consumo no mercado (inclusive contaminados por bactérias com grande potencial de letalidade).

III. DOS INTERESSES TUTELADOS:

18. A comercialização de produtos alimentícios fora dos padrões legais acarreta lesão aos direitos e interesses transindividuais e individuais homogêneos dos consumidores (artigos 2º, parágrafo único, 29 e 81, p. único, incisos I e III, todos do CDC), os quais o Ministério Público busca proteger judicialmente com esta ação.

19. Pretende-se a tutela jurisdicional para proteger o grupo de consumidores identificáveis que adquiriram produto impróprio ao consumo, especialmente pelo grave risco à saúde a que ficaram submetidos consumidores de boa-fé, inclusive risco de vida.

20. Esses consumidores que já sofreram prejuízos decorrentes destas práticas abusivas representam, no que diz respeito à reparação de seus danos, os interesses individuais homogêneos (art. 81, parágrafo único, inc. III, do CDC). Assim, perfeitamente possível a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

condenação genérica dos requeridos pela violação aos direitos individuais homogêneos, nos termos do art. 95 do CDC.

21. 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 sanitárias e consumeristas vigentes (art. 81, parágrafo único, inc. I, do CDC), circunstância que coloca em risco a saúde pública.

22. Postula-se, desse modo, a reparação dos interesses difusos (doutrinariamente também denominado como dano moral coletivo), por terem sido atingidas as convicções, confiança e impressões subjetivas de um número indeterminável de pessoas, representando o dano moral coletivo, expressamente previsto no art. 6º, inc. VI, do CDC, cujos valores deverão ser destinados ao Fundo Estadual de Reconstituição de Bens Lesados do Consumidor (art. 13 da Lei da Ação Civil Pública).

23. 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 à imagem e moral coletivas e sua averiguação deve pautar-se nas características próprias aos interesses difusos e coletivos.

24. Ademais, os fatos transgressores que se pretendem tutelar nesta ação coletiva de consumo, a partir do momento que frustram as legítimas expectativas do consumidor, apresentam significância e desbordam dos limites da tolerabilidade. As condutas perpetradas pelos réus são graves o suficiente para produzirem intranquilidade social e alterações relevantes na ordem extrapatrimonial coletiva, razão pela qual deverá ser também reconhecido o dano moral coletivo no caso nos autos.

25. Destarte, estão presentes nesta demanda a legitimidade e o interesse de agir do Ministério Público em ver assegurados os direitos difusos – evitar a continuidade da prática abusiva e o ressarcimento ao dano moral causado à coletividade – e individuais homogêneos – ressarcimento daqueles casos identificáveis de vítimas das práticas dos requeridos.

26. Por fim, a prática impugnada nesta demanda lesou interesses difusos e individuais homogêneos, apresentando, também, relevância social, legitimando plenamente o Ministério Público para buscar sua tutela em juízo, porque se age na feliz ponderação do Ministro Herman Benjamin¹ em respeito a “uma das características do Estado Social que, além

¹ REsp. n.º 586.316/MG – O tema era a rotulagem de embalagens com a informação sobre glúten.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

de reconhecer no plano formal a igualdade de todos, mantém-se permanentemente à procura de mecanismos capazes de assegurar a igualdade material entre pobres e ricos, cultos e analfabetos e, no que importa aqui, entre sãos e enfermos.”

IV. DA INVERSÃO DO ÔNUS DA PROVA:

27. 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 CDC², presentes a verossimilhança dos fatos e a hipossuficiência dos consumidores/alunos, pressupostos de sua aplicação.

28. Sobre a aplicação das regras da inversão do ônus da prova, vale a pena ressaltar o ensinamento da doutrinadora Flávia Lefèvre Guimarães³:

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

17. Dessa forma, requer o Ministério Público a inversão do ônus da prova, para que os réus assumam o ônus de se desincumbir das imputações de práticas abusivas noticiadas nesta petição inicial.

V. A DESCONSIDERAÇÃO DAS PESSOAS JURÍDICAS COMO INSTRUMENTO DE FACILITAÇÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.

² "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."

³ Desconsideração da Personalidade Jurídica no Código do Consumidor (Aspectos Processuais), Editora Max Limonad, 1ª edição, 1998, página 177.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

18. Encontram-se presentes todos os pressupostos exigidos pelo art. 28 do CDC e art. 50 do Novo Código Civil para a desconsideração da personalidade jurídica, instituto que prevê que, **em caso de abuso da personalidade jurídica, por desvio de finalidade, abuso de poder, infração à lei**, dentre outras situações previstas nos mencionados dispositivos, autorizando atingir-se o patrimônio particular dos sócios, com a finalidade de ressarcir os danos por estes causados aos consumidores na gestão do negócio.

19. De fato, a prova constante nos autos dos inquéritos cível e criminal demonstra com contundência irrecusável a concretização das hipóteses previstas no caput do artigo 28 do CDC e artigo 50 do CC, porquanto houve efetiva infração à lei e abuso de direito, **criminoso aliás**, causando prejuízos aos consumidores, estando, destarte, caracterizada a legitimidade passiva das empresas e das pessoas físicas que as compõem e que tinham poder decisório para atuar diferentemente, todas, repita-se, denunciadas criminalmente em Bento Gonçalves, sendo que Mauro Gasperin por duas vezes.

20. Importa ressaltar, ainda, que os arts. 7º, § único, 25, parágrafo 1º, e 34, todos do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, dispõem sobre a solidariedade daqueles que de algum modo tenham contribuído para a causação de danos aos consumidores, o que também mostra com clareza os aspectos jurídicos da responsabilidade de todos demandados, pessoas físicas ou jurídicas.

VI. O PEDIDO DE ANTECIPAÇÃO DE TUTELA:

29. A antecipação de tutela nesta ação coletiva, preenchidos os requisitos, é de extrema importância para a salvaguarda de direitos fundamentais dos consumidores, inclusive, e especialmente, para evitar a continuidade das graves práticas objeto desta ação.

30. 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.

31. No caso, encontram-se presentes os pressupostos do *fumus boni juris* e do *periculum in mora* que autorizam o deferimento de medidas liminares destinadas,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

principalmente para evitar a permanência da prática abusiva desenvolvida pelos requeridos, consistente na comercialização de alimentos impróprios ao consumo, geradores, inclusive de risco à vida de consumidores.

32. O *fumus boni juris* está demonstrado pelas normas e princípios consumeristas que está a infringir a demandada, conforme apontado nesta peça, especialmente porque existe vasta prova das ilegalidades, consubstanciadas em vistorias e laudos produzidos pelos órgãos fiscalizadores, especialmente pela SEAPI – Secretaria Estadual da Agricultura.

33. Já o *periculum in mora* confirma-se diante da certeza da natural demora na tramitação de uma ação coletiva, circunstância que acarretará a continuidade de risco à saúde pública, decorrente da comercialização de alimentos adulterados, contaminados, ou seja, totalmente impróprios ao consumo, colocando em risco a vida dos consumidores.

34. Assim, forte no art. 84, §§ 3º e 5º, do Código de Defesa do Consumidor e nos arts. 12 da Lei nº 7.347/85 e 273 do CPC, requer o Ministério Público, liminarmente, sem a oitiva da parte contrária, a concessão de tutela para que as demandadas:

- a) sejam as empresas demandadas compelidas a se abster de ofertar e fornecer produtos no mercado de consumo que estejam em desacordo com as normas legais de produção e comercialização, mantendo os padrões higiênico-sanitários e de estrutura das edificações exigidos pela legislação vigente e pelo órgão fiscalizador;
- b) sejam as empresas demandadas compelidas a cumprir o controle de qualidade dos produtos processados em suas unidades para industrialização e fornecimento no mercado de consumo, realizando todas as análises para detecção de fraudes e impropriedades previstas nas instruções normativas vigentes, mantendo cadastro atualizado de todos os seus fornecedores, bem como de todos os documentos fiscais que comprovem a origem da matéria prima utilizada em sua produção;
- c) a estipulação de multa equivalente a R\$ 100.000,00 (cem mil reais), por evento, cumulativamente, corrigidos pelo IGP-M, pelo descumprimento das determinações contidas nas alíneas anteriores dos pedidos liminares, onde os valores serão revertidos ao Fundo Estadual de Bens Lesados mencionado no art. 13 da Lei nº 7.347/85;

VII. DOS PEDIDOS:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

35. Diante do exposto, o Ministério Público pede a procedência integral da ação, acolhendo-se os seguintes pedidos:

a) seja tornado definitivo o pedido de tutela antecipada postulado, inclusive a multa para o caso de descumprimento, a ser revertida ao Fundo Estadual de Bens Lesados mencionado no art. 13 da Lei nº 7.347/85;

b) sejam os demandados condenados à obrigação de indenizar solidariamente 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\$ 22.500.000,00 (vinte e dois milhões e 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;

c) seja determinado às empresas requeridas publicarem, nos jornais Zero Hora, Correio do Povo e Diário Gaúcho, no prazo de quinze dias do trânsito em julgado da sentença, em três dias alternados, nas dimensões de 15cm X 15cm, bem como nos sites das empresas, na página principal, em destaque, por um período não inferior a 30 dias, a parte dispositiva de eventual sentença de procedência, para que os consumidores tomem ciência da mesma, as quais devem ser introduzidas com a seguinte mensagem: “Acolhendo pedido veiculado em ação coletiva de consumo ajuizada pela Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor do Ministério Público, o juízo da [___]ª Vara Cível da Comarca de Porto Alegre condenou **AIDA ALIMENTOS LTDA.**, CNPJ n.º 87.547.394/0001-80, **MAURO FRANCISCO GASPERIN**, Sócio-Administrador da empresa AIDA Alimentos Ltda., CPF: 057.810.780-53, **MARIANA GASPERIN**, Sócia-Administradora da empresa AIDA Alimentos Ltda.; **JANAINA GASPERIN**, Administradora da empresa AIDA Alimentos Ltda.; **VANESSA CRISTINA JOHANN**, Engenheira de Alimentos, funcionária da AIDA Alimentos Ltda., CPF: 020.442.070-95; **MARINA MIRANDA FISCHER**, Engenheira de Alimentos da empresa AINDA Alimentos Ltda., CPF: 029.171.960-09, **ARILDO ZAMPIRON**, Supervisor de Produção da AIDA Alimentos Ltda., CPF: 441.518.290-91; **LUCIANO MATHIAS**, empregado da empresa AIDA Alimentos Ltda., CPF: 607.917.990-34; **MATADOURO GAVAZZONI LTDA.**, CNPJ n.º 00.483.758/0001-28 e **PRISCILA GAVAZZONI**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

SCHIAVENIN, sócia da empresa MATADOUTO GAVAZZONI LTDA., CPF: 1430078073, nos seguintes termos: [___]”.

VIII. DOS REQUERIMENTOS FINAIS:

- a) requer a citação dos requeridos, para, querendo, oferecer contestação, sob pena de confissão;
- b) requer o deferimento de todos os meios de prova em direito admitidas, inclusive o depoimento pessoal, se necessário, bem como a declaração da inversão do ônus da prova, com base no art. 6º, inc. VIII, do CDC, nos termos do item "IV" desta petição;
- c) publicação de edital no órgão oficial, sem prejuízo de publicações na imprensa falada, escrita e em outros órgãos, a fim de que os interessados/prejudicados possam habilitar-se no processo, a teor do que dispõe o art. 94 do CDC;
- d) a condenação dos demandados ao pagamento das despesas decorrentes do ônus da sucumbência, solidariamente, exceto honorários advocatícios, pois incabíveis na espécie.
- e) em relação ao que dispõe o inciso VII do artigo 319 do CPC, informa o Ministério Público ser absolutamente **desnecessária a audiência de conciliação**, considerando-se a reiteração de fatos de natureza criminosa ao longo de pelo menos dois anos, tratando-se de empresas e, principalmente, de pessoas organizadas à prática de ilícitos penais, que não esmoreceram ou modificaram suas condutas quer em razão de diversas medidas de caráter administrativo, como autos de infração, interdições cautelares ou mesmo prisão penal em flagrante.

Atribui-se provisoriamente à causa o valor de R\$ 22.500.000,00, que representa uma proporção de cinco vezes o valor do capital social das empresa AIDA Alimentos e Matadouro Gavazzoni, conforme registrados na Receita Federal.

Porto Alegre, 07 de janeiro de 2019.

André Ricardo Colpo Marchesan,

Promotor de Justiça.