



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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

COM PEDIDO DE TUTELA PROVISÓRIA

O **MINISTÉRIO PÚBLICO**, por intermédio da Promotoria de Justiça desta Comarca, com endereço na Avenida Expedicionário, n.º 714, 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 00832.00207/2015, 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 BOAVISTENSE LTDA., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 06.096.958/0001-04, estabelecimento com sede na Linha Mirim, s/n.º, interior de Nova Boa Vista/RS, CEP 99580-000, 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 00832.00207/2015, instaurado na Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor de Porto Alegre/RS, 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 em suas dependências ricota, manteiga, requeijão, nata, bebidas lácteas, além de queijos dos tipos colonial, prato, coalho e mussarela.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

As investigações acerca das atividades da empresa tiveram início em razão de informações repassadas pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio – SEAPA (Ofício nº 223/2014, fl. 06 do IC), que noticiou o recebimento de denúncia anônima dando conta de que a empresa **LATICÍNIO BOAVISTENSE LTDA** estaria recebendo leite cru em desacordo com a legislação vigente, fato esse que se confirmou no decorrer da investigação. Posteriormente, foram identificados problemas em outros produtos recebidos e fabricados pela demandada, quais sejam, leite cru refrigerado, nata, requeijão cremoso com amido, queijo colonial e manteiga.

A empresa **LATICÍNIO BOAVISTENSE LTDA.** é detentora do Selo CISPOA, sendo que durante as investigações restou apurado vício de qualidade na matéria-prima (leite cru) e em diversos de seus produtos finais, em razão do não atendimento aos critérios físico-químicos nas mercadorias nata e requeijão cremoso com amido, bem como pela constatação de resultado desconforme para contagem de coliformes totais no item queijo colonial e, ainda, pela mercadoria manteiga sem sal 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 pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio – SEAPA – 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 16 de julho de 2015, foi lavrado o **Auto de Infração n.º 29756** (fl. 40 do IC), em razão do **leite cru**, usado como matéria-prima na fabricação dos produtos, apresentar resultado fora dos padrões legais para “*Índice crioscópico*”, bem como parâmetro “*acidez em ácido láctico*” a 0,19% e “*acidez titulável de leite fluido*” a 18,9º, em desacordo com a legislação vigente, conforme Relatório de Ensaio n.º 24168/2015 do Laboratório Unianálises (fls. 36/38 do IC).

Na sequência das fiscalizações, foi emitido o **Auto de Infração n.º 29824** (fl. 34 do IC), de 21 de julho de 2015, em razão de a demandada beneficiar **leite cru** refrigerado fora dos padrões mínimos exigidos, com parâmetro “*acidez em ácido láctico*” a 0,20% e “*acidez titulável de leite fluido*” a 19,9º, conforme o Relatório de Ensaio n.º 24460/2015 do Laboratório Unianálises (fl. 35 do IC).

Mesmo após os episódios acima referidos, a empresa foi novamente autuada no ano seguinte, em 12 de fevereiro de 2016, ocasião em que foi lavrado o **Auto de Infração n.º 10013** (fl. 77 do IC), em virtude de resultado de análise físico-química da mercadoria **nata**, produto registrado sob



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

o n.º 0011, que apresentou o parâmetro “*acidez*” fora dos padrões, conforme o Relatório de Ensaio n.º 0351/2016 do Laboratório LANAL (fl. 78 do IC).

Igualmente, destaca-se o **Auto de Infração n.º 10014** (fl. 80 do IC), emitido em 12 de fevereiro de 2016, por conta do resultado de análise do produto **requeijão cremoso** com amido, registrado sob o n.º 0013, o qual estava em desacordo com legislação vigente, uma vez que não atendeu ao critério físico-químico para o parâmetro “*umidade e voláteis*”, como consta no Relatório de Ensaio n.º 0353/2016 do Laboratório LANAL (fl. 79 do IC).

Na oportunidade, a empresa foi proibida pela Inspeção Estadual de fabricar os produtos requeijão cremoso com amido e a nata, em virtude dos resultados apresentados (Notificação n.º 003/2016, Auto de Suspensão n.º 026/2016 e Auto de Suspensão n.º 025/2016).

No dia 14 de março de 2016, foi coletada amostra de **leite cru refrigerado** do silo de armazenagem da empresa para análise físico-química no Laboratório LANAL, que emitiu o Relatório de Ensaio n.º 1096/2016, tendo sido constatado que os parâmetros “*acidez*” e “*índice crioscópico e extrato seco desengordurado*” estavam em desacordo com a legislação vigente, fato que originou o **Auto de Infração n.º 10018** (fl. 99 do IC), lavrado em 21 de junho de 2016.

Com o objetivo de avaliar a qualidade dos produtos ofertados pela empresa, foram realizadas novas coletas, desta feita por agentes da Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor, em estabelecimentos comerciais situados nos Municípios de Passo Fundo/RS e Porto Alegre/RS. No primeiro, adquiriu-se amostra de **queijo colonial** fabricado pela demandada, que, após análise, registrou resultado em desacordo com a legislação vigente em relação ao parâmetro “*Coliforme a 30°C (UFC/g)*”, cujo resultado apontou $1,2 \times 10^4$ UFC/g (= 12.000 UFC/g), estando acima do padrão $5,0 \times 10^3$ UFC/g (= 5.000 UFC/g), nos termos do Certificado Oficial de Análise n.º 14235/2016 (fl. 143 do IC). No Mercado Público da Capital, foi coletada amostra de **manteiga sem sal**, 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 09008/2017 do Laboratório LANAGRO (fl. 201 do IC).

Conforme exposto acima, a empresa demandada 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 consumos produtos em desacordo com as normas de fabricação/industrialização, bem assim produtos impróprios ao consumo e nocivos à saúde humana.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Ao longo das investigações, para a apuração da qualidade dos produtos recebidos, industrializados e comercializados pela empresa requerida, foram realizadas diversas coletas de produtos lácteos, em ocasiões distintas, como nos dias 08/07/2015, 09/07/2015, 14/07/2015, 21/01/2016, 10/11/2016 e 02/05/2017, cujas amostras foram encaminhadas e analisadas pelos laboratórios credenciados junto ao MAPA, que constataram as irregularidades anteriormente referidas.

Cumpre salientar que no dia 28 de julho de 2016, foi realizada, pela SEAPA, vistoria na sede da empresa Laticínios Boavistense Ltda., a fim de verificar as condições estruturais e higiênico-sanitárias do estabelecimento e conferir o projeto de reforma autorizada em 02/03/2015, nos termos do Ofício n.º 39/2015 – ST (fl. 177 do IC), tendo sido constatado, na oportunidade, que a empresa não executou e concluiu o projeto (Ofício n.º 162/2016, fl. 184 do IC), bem como encontradas outras inconformidades, que constam no Relatório de Supervisão n.º 13/2016 e Planilha de Vistoria (fl. 146/169 do IC), Memorando n.º 10/2016 (fls. 166/170 do IC).

Importante citar, por fim, que a demandada possui histórico de infrações (fl. 22 do IC), por motivos variados, dentre eles autuações por não atender critérios microbiológicos na fabricação de seus produtos, como também por não implementar boas práticas de fabricação destes, água em desacordo, e, inclusive, por comercializar produto sem a devida rotulagem, o que evidencia seu descomprometimento com as normas técnicas de fabricação, rotulagem e higiênico-sanitárias.

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.

Nesse sentido mencionam-se os Pareceres Técnicos n.º 168/2015 (fls. 49/51 do IC), n.º 113/2016 (fls. 111/115 do IC), n.º 150/2016 (fls. 111/115 do IC), n.º 090/2017 (fls. 141/142 do IC), elaborados pelo Engenheiro Químico da Promotoria Especializada de Defesa do Consumidor, os quais explicitam as irregularidades envolvendo a empresa demandada:

“PARECER TÉCNICO – 168/2015 - 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

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

A Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor, PJDC, de Porto Alegre, recebe da Secretaria da Agricultura e Pecuária, Departamento de Defesa Agropecuária, Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, o Of. n.º 112/2015-SL/DIPOA/DDA/SEAP, de 11/08/2015, onde informa sobre a ação fiscal realizada pelo Fiscal Estadual Agropecuário, Sr. Mauro Henrique Antonini Mello, na empresa "Lacticínio Boavistense Ltda", CISPOA Nº 489.

O Fiscal Estadual Agropecuário, Sr. Mauro Henrique Antonini Mello, procede a coleta de leites crus refrigerados nos dias 08/07/2015 e 13/07/2015, transportados e recebidos pela empresa "Lacticínio Boavistense Ltda", CNPJ nº 06.096.958/0001-04, localizada na Linha Mirim, s/nº, Interior, Nova Boa Vista, RS, contrariando as Instruções Normativas do MAPA Nº 51, de 18/09/2002 e a de Nº 62, de 29/12/2011, Anexo II.

A seguir, os resultados das análises dos leites crus refrigerados transcritos nos Relatórios de Ensaios, emitidos pelo laboratório "Unianálises/UNIVATES", credenciado pelo Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, MAPA, onde se apresentaram com parâmetros em desacordo com as Instruções Normativas do MAPA Nº 51, de 18/09/2002 e a de Nº 62, de 29/12/2011, Anexo II:

- **Relatório de Ensaio Nº 24168/2015:** Leite cru refrigerado coletado em 08/07/2015 do caminhão placa **IOH 9361**, motorista Anderson Marcolan, CPF nº 023.329.390-67. Tanque 01. Tamanho da partida = 6.769 litros:

FQ 001 – Acidez titulável – g ác. Láctico/100 ml = 0,19% - Padrão = Entre 0,14% e 0,18%;

FQ 043 – Índice crioscópico: Valor encontrado = - **0,553°H** – Padrão = Entre -0,530°H e -0,550°H;

- **Relatório de Ensaio Nº 24460/2015:** Leite cru refrigerado coletado em 13/07/2015 do caminhão placa **IOH 9361**, motorista Anderson Marcolan, CPF nº 023.329.390-67. Tanque 03. Tamanho da partida = 10.201 litros:

FQ 001 – Acidez titulável – g ác. Láctico/100 ml = 0,20% - Padrão = Entre 0,14% e 0,18%;

Analisando os Relatórios de Ensaios dos leites crus refrigerados **não conformes**, transportados e internalizados pela empresa investigada temos a considerar:

O parâmetro **FQ 001 – Acidez titulável**, fora dos padrões, indica que o produto começa a se deteriorar, pela proliferação de microrganismos formadores de ácido láctico, e conseqüentemente, tornando-o impróprio ao consumo humano. Caso esta matéria prima venha a ser industrializada na fabricação, por



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

exemplo, de leites UHTs, este produto estará comprometido quanto a sua “vida” de prateleira, pois acidez elevada, mesmo em leites UHTs, terá o seu tempo de validade reduzido sensivelmente. O consumidor passa adquirir um produto que na prática deveria durar em torno de 04 meses armazenado em local adequado e ao abri-lo provavelmente já estará impróprio para o consumo (leite azedo e/ou talhado ao fervê-lo).

Já o uso deste leite para a fabricação de outros derivados poderá gerar produtos com suas características organolépticas comprometidas, com sabor amargo, além de também estarem comprometidos em relação ao seu teor nutricional, pois acidez elevada sugere a proliferação de microrganismos produtores de ácido láctico em excesso, podendo ocasionar desconforto estomacal e intestinal a quem vier consumir tais produtos.

O parâmetro **FQ 043** – Índice crioscópico, que determina a adição ou não de água ao leite. O seu valor **menores** de $-0,550^{\circ}\text{H}$ sugere que houve adição de algum soluto, tais como citratos, cloretos de sódio, etc, no intuito de maquiagem tal adição.

A fraude que está sendo aplicada ao leite, no intuito de adicionar água sem que seja constatada pelos testes físico-químicos, em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, MAPA, além de estar caracterizada como uma fraude econômica poderá acarretar sérios problemas de saúde para aqueles consumidores que venham a adquirir este tipo de leite.

Além disso, de maneira inescrupulosa, adicionam produtos químicos totalmente estranhos ao leite no intuito de fraudar o leite cru a ser analisado pelo laboratório. Estes produtos químicos, na maioria das vezes, são de origem duvidosa e podendo ter em suas formulações componentes altamente tóxicos à saúde humana. Estas adições têm como objetivo maquiagem o grau de deterioração da matéria prima, leite cru, e a adição de água para ganho no volume.

O consumidor, em especial crianças e idosos, que necessitam de tal alimento como complemento alimentar, estaria sendo ludibriado, pois se utilizaria de um produto com baixo teor nutricional, e possivelmente contaminado por adição de elementos químicos pensando estar se alimentando com um produto nobre e essencial a sua alimentação.

Da mesma forma podemos afirmar que os seus derivados fabricados com leite cru com índice crioscópico, **FQ 043**, abaixo do estipulado pelas Instruções Normativas do MAPA, poderão conter elementos químicos nocivos à saúde de quem vier a consumi-los e com teor nutricional aquém do que se é esperado para tais produtos.

Pelo exposto, entendemos que a empresa “Lacticínio Boavistense Ltda”, CNPJ nº 06.096.958/0001-04, localizada na Linha Mirim, s/nº, Interior, Nova Boa Vista, RS, transportou e internalizou leites crus refrigerados adulterados, negligenciando em seu controle de qualidade, pois esta matéria prima não poderia ser utilizada na



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

fabricação de derivados por estarem em desacordo com os padrões estabelecidos pelas instruções normativas do MAPA.

Este é o relato.

PARECER TÉCNICO– 113/2016 - PJDC/MP

(...)

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

A seguir, descrição sucinta dos Relatórios de Ensaio, de leite cru refrigerado, recebido e internalizado pela empresa em questão que se apresentaram fora dos padrões legais e que culminaram com a lavratura, por parte do SEAPA, dos seguintes Autos de Infração: AI Nº 10013, referente à nata fora de padrão de qualidade, AI Nº 10014, referente ao requeijão cremoso com amido e AI Nº 10018, referente ao leite cru. Com relação à manteiga fora de padrão para “Índice de Peróxido”, o SEAPA informa que já solicitou à Seção competente para que proceda a autuação do Laticínio.

- **Relatório de Ensaio Nº 0351/2016:** Emitido pelo Laboratório SENAI – LANAL – FÍSICO-QUÍMICO. Amostra: Nata, coletada no dia 21/01/2016, sob responsabilidade do Fiscal Estadual Agropecuário Sr. Mauro Henrique Mello. Tamanho da partida: não informado. Data de Fabricação: 12/01/2016. Data de Validade: Não informada. Lacre: 1121802. Registro do produto: 0011.

Parâmetro não conforme:

FQ 001 – Acidez (Ácido Láctico):

Valor encontrado = **0,25 g/100g**. Padrão: máximo de 0,20 g/100g;

- **Relatório de Ensaio Nº 0353/2016:** Emitido pelo Laboratório SENAI – LANAL – FÍSICO-QUÍMICO. Amostra: Requeijão Cremoso com Amido, coletada no dia 21/01/2016, sob responsabilidade do Fiscal Estadual Agropecuário Sr. Mauro Henrique Mello. Tamanho da partida: não informado. Data de Fabricação: 13/01/2016. Data de Validade: Não informada. Lacre: 1121802. Registro do produto: 0013.

Parâmetro não conforme:

FQ 090 – Umidade e Voláteis:

Valor encontrado = **69,40 g/100g**. Padrão: máximo de 65,0 g/100g;

- **Relatório de Ensaio Nº 1107/2016:** Emitido pelo Laboratório SENAI – LANAL – FÍSICO-QUÍMICO. Amostra: Manteiga, coletada no dia 14/03/2016, sob responsabilidade do Fiscal Estadual Agropecuário Sr. Daniel S. Lucas. Tamanho da partida: não informado. Data de Fabricação: 10/03/2016. Data de Validade: Não informada. Lacre: 87429.

Parâmetro não conforme:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

FQ 050 – Índice de Peróxido:
Valor encontrado = **3,74 meq de peróxido/kg de matéria gorda**.
Padrão: máximo de 1 meq/kg;

• **Relatório de Ensaio Nº 1096/2016:** Emitido pelo Laboratório SENAI – LANAL – FÍSICO-QUÍMICO. Amostra: Leite Cru Refrigerado, coletada no dia 14/03/2016, sob responsabilidade do Fiscal Estadual Agropecuário Sr. Daniel S. Lucas. Tamanho da partida: 3.000 L. Data de Fabricação: 14/03/2016. Data de Validade: Não informada. Lacre: 87494. Silo: não informado. OBS.: Consta no Ofício 10/2016 – IDA Sarandi, de 05 de julho de 2016 que esta amostra foi coletada no silo de armazenagem do Laticínio Boavistense Ltda.

Parâmetro não conforme:

FQ 001 – Acidez em ácido láctico: Resultado = **0,24 g** ácido láctico/100 mL - Padrão = 0,14 a 0,18 g ácido láctico/100 mL;

FQ 036 – Extrato Seco Desengordurado: Valor encontrado = **8,17%**. Padrão: mínimo de 8,4%;

FQ 043 – Índice Crioscópico: Valor encontrado = - **0,596 °H**. Padrão: -530 °H a - 550 °H;

Analisando os resultados dos parâmetros não conformes, temos a considerar:

Para o parâmetro **FQ 001** – Acidez em ácido láctico fora do padrão existem dois indícios: pode-se sugerir a adição de água ou condições inadequadas de higiene e armazenamento, tendo em vista que há uma variação da acidez titulável (ácido láctico).

Para o caso específico em questão, referente ao leite cru, onde o parâmetro acidez apresentou valor de 0,24 g de ácido láctico/100 mL, ou seja, leite ligeiramente ácido (pH menor que 7), há indicativo de início de processo de fermentação com a presença de bactérias, tornando o produto impróprio ao consumo humano. Ou ainda, leite de princípio de lactação (leite com colostro).

O ácido láctico é formado pela fermentação da lactose por bactérias mesófilas e, conseqüentemente, pode indicar qualidade microbiológica inadequada da matéria prima (leite cru).

O parâmetro não conforme FQ 001 sugere que os leites crus refrigerados, foram submetidos a más condições de higiene e conservação.

Para a nata que apresentou acidez no valor de 0,20 g de ácido láctico/100 g, há indicativo de produto mal armazenado ou más condições de higiene na produção ou até mesmo matéria-prima de má qualidade.

Em relação ao parâmetro “Extrato Seco Desengordurado, ESD”, (**FQ 036**) compreende-se todos os elementos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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

Os resultados encontrados **FQ 036**, fora dos padrões, também, sugerem adição de água ao leite cru refrigerado recebido e internalizado pela empresa investigada, com o intuito de obter maior volume de leite a ser comercializado. Salienta-se, 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.

Estes leites que se apresentaram com o parâmetro citado, fora dos padrões, estavam comprometidos quanto as suas características nutricionais, pois o acréscimo de água faz com que os nutrientes sejam diluídos e assim “empobrecendo” o produto. Da mesma forma os seus derivados que venham a se utilizar de tal 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 $-0,530^{\circ}\text{H}$. 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 seu aumento 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

ao entardecer). Mas as diferenças não chegam a causar alterações no ponto de congelamento do leite.

Estes leites que se apresentaram com o parâmetro citado, fora dos padrões, estavam comprometidos quanto as suas características nutricionais, pois o acréscimo de água faz com que os nutrientes sejam diluídos e assim “empobrecendo” o produto. Da mesma forma os seus derivados que venham a se utilizar de tal matéria prima.

O resultado encontrado para Índice Crioscópico - **0,596 °H** indica excesso de soluto para maquiagem a adição de água.

O parâmetro **FQ 090** “Umidade e Voláteis”, para o Requeijão Cremoso com Amido, é a relação entre a quantidade de água e a soma dos outros componentes que constituem o produto (matéria seca). O teor de umidade acima do limite máximo permitido representa um prejuízo para o consumidor, pois este estará pagando por uma maior quantidade de água em detrimento de uma menor quantidade de requeijão.

Além disso, caso haja a conservação em condições inadequadas e o tempo prolongado de armazenamento nessas condições, potencializa-se a possibilidade de ocorrer crescimento microbiano, com conseqüente contaminação do produto, e dessa forma apresentar risco à saúde devido ao consumo.

Com relação ao “Índice de Peróxido”, **FQ 050** este está relacionado à oxidação da gordura que por sua vez pode formar radicais livres. As moléculas formadas, contendo o radical livre, ao se romperem formam produtos de massa molecular mais baixa (aldeídos, cetonas, álcoois e ésteres), os quais são voláteis e responsáveis pelos odores da rancificação.

A qualidade da manteiga está diretamente relacionada com a qualidade do leite ou do creme. O índice de Peróxido acima do limite indica que o creme utilizado como matéria prima não é de boa qualidade ou pelo produto do qual ele foi obtido ou pelas condições higiênico-sanitárias do local onde ocorreu o seu processamento.

Cabe ressaltar que a SEAPA emitiu o Auto de Infração Nº 10013, 12/02/2016, tendo em vista que o produto “Nata” apresentou-se fora dos padrões legais para o parâmetro “Acidez”. Em relação ao “Requeijão Cremoso com Amido”, a SEAPA emitiu o AI Nº 10014, em 12/02/2016, por estar fora da legislação para o parâmetro “Umidade e Voláteis”. Já em relação ao “Leite Cru”, houve a emissão do AI Nº 10018, em 21/06/2016, haja vista este produto ter apresentado os parâmetros “Acidez”, “Extrato Seco Desengordurado” e “Índice Crioscópico” fora dos padrões legais, conforme os laudos do laboratório.

Portanto, considerando os resultados do laboratório citados anteriormente, entende-se que as amostras analisadas de “Nata”, “Manteiga” e “Leite Cru” apresentavam-se fora das especificações exigidas por Lei, inclusive, com indicativo de fraude



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

por adição de água e soluto. 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– 150/2016 - PJDC/MP
(...)

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

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

Em 10/11/2016, foi coletada amostra de queijo no estabelecimento Eduardo Trevisan Mercado, localizado à Rua Paissandu, 791, sala 01, Passo Fundo/RS. A mesma foi encaminhada ao LANAGRO/RS, a fim de ser analisada. O resultado do laudo laboratorial microbiológico referente à amostra de produto “Queijo” está interpretado, conforme segue abaixo:

- **Certificado Oficial de Análise - COA Nº 14235/2016-RS S1:** Responsável pela coleta: Ministério Público/RS. Amostra: Queijo Tipo Colonial. Coletada em 10/11/2016 no estabelecimento Eduardo Trevisan Mercado, localizado à Rua Paissandu, 791, sala 01, Passo Fundo/RS. Data de Fabricação: Não informada. Data de Validade: Não informada. Lote: 300. Amostra Nº: 10.

Parâmetros não conformes:

- a) M07A – Contagem de Coliformes a 30°C – Resultado = $1,2 \times 10^4$ UFC/g = **12.000 UFC/g** - Padrão = 5×10^3 UFC/g = 5.000 UFC/g;

Assim, analisando o resultado do laudo emitido pelo laboratório LANAGRO/RS pode-se concluir:

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 sanitização de equipamentos e utensílios utilizados durante a produção e beneficiamento de alimentos. 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

Diante do resultado apresentado com o parâmetro microbiológico bem acima do padrão estabelecido pelo Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijo, Portaria MAPA Nº 146, de 07/03/1996 e pela Resolução ANVISA RDC Nº 12, de 02/01/2001, conclui-se que a amostra coletada por este Ministério Público/RS e analisada pelo LANAGRO/RS encontrava-se imprópria para consumo humano, evidenciando o risco da veiculação de doença de origem alimentar com prejuízos para a saúde de quem viesse a consumi-lo.

Este é o relato.
(...)

PARECER TÉCNICO – 090/2017 - PJDC/MP
(...)

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

Em 02/05/2017, foi coletada amostra de manteiga sem sal no estabelecimento Banca 26 do Mercado público de Porto Alegre/RS. A mesma foi encaminhada ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do LANAGRO/RS, a fim de ser analisada. O resultado do laudo laboratorial microbiológico referente à amostra de produto “Manteiga sem sal” está interpretado, conforme segue abaixo:

• **Certificado Oficial de Análise - COA Nº 09008/17-RS:** Responsável pela coleta: Iosefe Jau da Silva - Ministério Público/RS. Amostra: Manteiga sem sal. Coletada em 02/05/2017 no estabelecimento Banca 26 do Mercado público de Porto Alegre/RS. Data de Fabricação: 10/04/2017. Data de Validade: 10/07/2017. Lote: 0100. Amostra Nº: SOA MPE-RS:12 MIC:02/05/2017.

Parâmetros não conformes:

b) M02 – Contagem Total de Bolores e Leveduras
– Resultado = $2,4 \times 10^5$ UFC/g = **240.000 UFC/g** - Padrão = 10^4 (*) UFC/g;

(*) Nível Máximo Recomendado, como Índice de Qualidade, sem valor como Critério Oficial de Julgamento.

c) M16 – NMP (Número Mias Provável) de Coliformes Totais a 30°C – Resultado = **460 NMP/g** - Padrão = 100 NMP/g;

Assim, analisando o resultado do laudo emitido pelo laboratório LANAGRO/RS pode-se concluir:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

O Parâmetro microbiológico “**M02 - Contagem total de bolores e leveduras**” 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 matéria prima de má qualidade no preparo do produto.

Apesar de haver uma observação no Regulamento Técnico de Qualidade e Identidade da Manteiga, onde o padrão recomendado deve ser considerado como “Índice de Qualidade” e não como “Critério Oficial de Julgamento”, entende-se que o resultado da análise 24 vezes acima do “Nível Máximo Recomendado” pode comprometer a qualidade do produto, bem como pode vir a causar riscos à saúde de quem vier a consumi-lo.

Em relação ao parâmetro microbiológico “**M16 A – NMP de coliformes totais a 30°C**” 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. 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.

Diante dos resultados apresentados com os parâmetros microbiológicos “Contagem Total de Bolores e Leveduras” e “ NMP de Coliforme Totais a 30°C”, bem acima do padrão estabelecido para a Manteiga Comum, através da Resolução MAPA Nº 4, de 28/06/2000, conclui-se que as amostras coletadas por este Ministério Público e analisadas pelo LANAGRO/RS encontravam-se impróprias para consumo humano, evidenciando o risco da veiculação de doença de origem alimentar com prejuízos para a saúde de quem viesse a consumi-la.

Este é o relato.
(...)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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.

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.

Designadas diversas audiências com a empresa demandada (fls. 235, 294, 299 e 300 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 BOAVISTENSE LTDA.**, com sede em Nova Boa Vista/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, industrialização 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:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

“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)

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.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

§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;

(...)

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 microsistema 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, §§



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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.

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 BOAVISTENSE LTDA.**

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 embaraçar 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 acrescidos)

Dessa forma, os fatos acima narrados permitem concluir que as atividades desenvolvidas pela **LATICÍNIO BOAVISTENSE LTDA.**, 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

No mesmo sentido, dispõe a Portaria n.º 146/96, 358/97 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que em seu anexo I, dispõem sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, *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.

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

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. (...)
(...)*

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 econômico e tecnológico, de modo a viabilizar os princípios nos quais se funda a ordem econômica (art. 170 da 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

*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 e impróprios ao consumo).

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.

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.

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

Mesmo a pronta resposta do Poder Judiciário às ações cíveis e criminais propostas pelo Ministério Público, inclusive com vários réus presos e condenados nas doze 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 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 dúplici razão de desconformidade das



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 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:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

(...)
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.

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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 positivação 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:

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, mas a toda a coletividade, o que só vem a reforçar a necessidade da adoção de medidas destinadas à reparação 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

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 padrões legais mínimos de segurança alimentar 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 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.

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

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 desapareço 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 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”.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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.



*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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

“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.

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 salafários 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 tramoia, 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.

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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 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)

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

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

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 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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.

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,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 de Sarandi e pela Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, o Juízo da __ Vara Judicial da Comarca de Sarandi condenou **LATICÍNIO BOAVISTENSE LTDA.**, com sede no Município de Nova Boa Vista/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.

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.

Sarandi, 24 de junho de 2019.

Rafael de Lima Riccardi,
Promotor de Justiça.

Alcindo Luz Bastos da Silva Filho,
Promotor de Justiça.



Nome do arquivo: pkcs7-0.5277580950018492.tmp

Autenticidade: Documento Íntegro



DOCUMENTO ASSINADO POR	DATA	CPF/CNPJ	VERIFICADOR
Alcindo Luz Bastos da Silva Filho	25/06/2019 11:07:00 GMT-03:00	45837988068	Assinatura válida

Documento Assinado Digitalmente

Documento eletrônico assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil. A conferência de autenticidade do documento informando, CHAVE SGP000025182799 e CRC 28.3061.4928, está disponível no endereço eletrônico: <http://www.mp.rs.gov.br/autenticacao/documento>.

Chave: SGP000025182799
CRC: 28.3061.4928

Verificado em 08/04/2020 14:33:02

Página 41 de 41