

A ADULTERAÇÃO DO LEITE A PARTIR DA ADIÇÃO DE ÁGUA E A VIOLAÇÃO AOS DIREITOS DO CONSUMIDOR

Claudia Regina Barbieri¹
Yasa Rochelle Santos de Araujo²

Área de conhecimento: Direito

Eixo Temático: Direito Civil, Processo Civil e Tutela dos interesses coletivos, difusos e transindividuais;

RESUMO:

O leite é, indubitavelmente, um dos principais alimentos que compõem a alimentação do brasileiro, seja nos primeiros anos de vida, seja na fase adulta ou em idade mais avançada. O grande consumo do produto o torna fonte de renda vultosa e significativa para pecuaristas das mais diversas regiões do Brasil. Mas, no afã de aumentar a lucratividade sobre a produção e comercialização do leite, muitos produtores acabam por adotar a adição de água como forma de implementar o volume da respectiva produção. Essa prática, expressamente proibida pela legislação brasileira acarreta importantes consequências jurídicas, não apenas no que tange a própria relação consumerista, mas, sobretudo no que tange à saúde e a qualidade de vida da população, direito esse constitucionalmente protegido. O presente trabalho visa discutir a adulteração do leite a partir da adição de água destacando não apenas os prejuízos para o produto quanto a própria violação de direito transindividual, que implicitamente se instaura nesse contexto, já que a vida e a saúde dos consumidores e cidadãos em geral acaba sendo prejudicada nesse contexto. Utilizar-se-á, para tal abordagem de criteriosa revisão bibliográfica a fim de demonstrar a relevância de tal temática e a importância do combate desta prática em função dos perigos e da ilicitude que representa, enfatizando os mecanismos a proteção dos direitos do consumidor.

Palavras-chave: adulteração; direito; leite; saúde.

INTRODUÇÃO

É notável a importância do leite na alimentação dos brasileiros. A origem da inserção de tal alimento em nossos hábitos está ligada a colonização europeia, e na atualidade, de acordo com especialistas na área da nutrição, seus benefícios a saúde humana e a melhora no nível econômico – social acabaram fomentando seu consumo por um número cada vez maior de adeptos.

¹ Bacharel em Ciências Biológicas pela UNIPAR – Universidade Paranaense. Especialista em Biotecnologia com ênfase em Meio Ambiente e Saúde. Graduanda em Tecnologia em Alimentos pela Faculdade Dom Bosco. crbbio@hotmail.com

² Bacharel em Direito pela UNIT – Universidade Tiradentes. Especialista em Direito Público pela Universidade Potiguar. Mestre em Direitos Humanos, Democracia e Cidadania pela Universidade Federal do Paraná. yasachelly@gmail.com



A adulteração do leite a partir da utilização de água, entretanto, vem sendo prática comum entre os produtores e comerciantes do produto, prática essa que pode comprometer a sua qualidade e, por conseguinte, trazer sérias implicações jurídicas para a relação estabelecida entre fornecedores do produto e seus consumidores.

O objetivo do presente trabalho é demonstrar as violações jurídicas aos direitos do consumidor presentes na Lei 8.078/90 e nas demais legislações correlatas, enfatizando a inserção recente do direito a alimentação no texto constitucional brasileiro, através da Emenda Constitucional nº 64.

A metodologia empregada na construção do trabalho foi a revisão bibliográfica, através da análise de artigos científicos, revistas e livros especializados a da própria legislação existentes, bem como da jurisprudência a respeito do tema.

A abordagem foi construída a partir de três capítulos.

No primeiro, a preocupação central restringiu-se à apresentação do leite e da sua importância na alimentação brasileira, níveis de produtividade e consumo do produto.

O segundo capítulo trata da adulteração do leite a partir da água, dentro do ponto de vista técnico, ressaltando-se inclusive, como tal fraude pode ser detectada em exame laboratorial.

Por fim, o terceiro capítulo dedica-se integralmente a demonstrar com a legislação consumerista e o ordenamento jurídico como um todo vem sendo alterado pela prática da adulteração do leite pela adição de água e a apresentar os mecanismos de responsabilização dos agentes fraudadores de acordo com as leis vigentes.

E à guisa de conclusão, resta pontuar como a adulteração do leite por água, como prática frequente pode ser desestimulada através das políticas repressivas, mas principalmente preventivas, e que podem garantir uma melhor relação entre fornecedores e produtores de um dos principais produtos da alimentação brasileira.

1 A IMPORTÂNCIA DO LEITE NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA:



O leite de origem bovina é uma fonte importante de alimentação para os brasileiros, e segundo o Ministério da Saúde, consiste ainda em uma significativa fonte de prevenção para determinadas doenças. É ainda, segundo Philip (2003), um poderoso manancial de aminoácidos essenciais, proteínas, carboidratos e vitaminas lipossolúveis.

Nos dizeres de Tombini et al, 2012:

O consumo de leite é importante nos diversos períodos da vida. Na infância, participa no desenvolvimento e formação do organismo fornecendo proteína, sais minerais e gordura; na adolescência, o leite fornece condições para o rápido crescimento com ótima constituição muscular, óssea e endócrina; e, para pessoas idosas, é fonte principal de cálcio, fundamental na manutenção da integridade dos ossos. (TOMBINI et al, 2012, p. 1).

A origem do consumo de leite pelos seres humanos é, todavia, um grande mistério para os estudiosos. Sabe-se apenas que ela remonta aos tempos mais longínquos da história, ocasião em que o homem iniciou a atividade de domesticar animais que produziam leite, tais como bovinos e caprinos.

É possível encontrar na história relatos da utilização do leite na antiga Mesopotâmia e, inclusive recentemente, alguns arqueólogos encontraram em Troina, na antiga Sicília uma das mais antigas “sociedades agrícolas” a qual remonta a Idade do Bronze e em Piadena foi igualmente encontrado um filtro de barro que provavelmente era utilizado como uma espécie de filtro para o escoamento da coalhada. Essas pequenas provas que resistiram a ação do tempo nos ajudam a deduzir que cedo o homem se deu conta dos benefícios do leite em sua alimentação.

No Brasil, segundo Caio Prado Jr. (1942), a criação de bovinos teve início logo após a chegada dos portugueses e se transformou em uma das principais atividades econômicas do país, auxiliando em sua expansão territorial. Num primeiro momento, tal atividade tinha por fulcro apenas subsidiar a atividade de exploração da cana de açúcar, mas logo, o consumo da carne (e também, conseqüentemente do leite) pela população passou a ser a motivação para a criação dos referidos animais gerando fonte de lucro importante para os seus criadores.



Na verdade, a inserção do consumo do leite na alimentação tem origem portuguesa, já que os índios nativos consumiam, em regra, a carne dos animais que lhe eram oferecidos em troca de outros produtos.

Foram os padres jesuítas que iniciaram a inserção do leite de vaca na alimentação das crianças pequenas, julgando ser esse um importante alimento para as mesmas.

Foram também os portugueses que criaram no Brasil o primeiro sistema de produção de leite, inicialmente realizado pelos vaqueiros, os quais não apenas ordenhavam as vacas, mas também iam de porta em porta oferecerem o produto aos consumidores. (DIAS, 2006).

Na atualidade, a produção de leite no Brasil tornou-se cada vez mais significativa e se vale de investimentos tecnológicos bastante vultosos. Em 2012 alcançou 33,054 bilhões de litros, o que corresponde a um crescimento de 3% em relação ao ano anterior (32,091 bilhões de litros). O resultado faz parte de estudo da associação Leite Brasil³, a qual representa os produtores de leite no país e é, sem dúvida, o reflexo do crescimento do consumo do produto e sua importância na alimentação básica do brasileiro.

De acordo com a pesquisa mencionada, o consumo per capita de leite teve alta de 3%, saltando de 173 litros por habitante por ano em 2011 para 177 litros por habitante em 2012. Isso se deve, de acordo com o presidente da Leite Brasil, Jorge Rubez, ao aumento do poder aquisitivo do brasileiro nos últimos anos explica o incremento no consumo de leite no período entre 2006 e 2011, mas, infelizmente ainda apresenta-se longe dos números ideais.

Isso se explica pelo fato de que segundo dados do Ministério da Saúde, através da publicação anual denominada “O Guia Alimentar Brasileiro”, o consumo de leites e derivados para um homem adulto deveria ser de pelo menos três porções diárias as quais equivaleriam a 200 Kg/pessoa/ano. Na atualidade, os brasileiros consomem 35 kg a menos do que seria a quantidade ideal.

Segundo Pinha et al, 2011, a população urbana consome 23% a mais de leite que a rural, concentrando o consumo principalmente em leite de vaca pasteurizado e

³ A Associação Brasileira dos Produtores de Leite, nome fantasia Leite Brasil, é uma entidade de classe de representação nacional dos produtores de leite, fundada em 1997 em São Paulo. Sucessora da Associação Brasileira dos Produtores de Leite B, fundada em 1972, tem como objetivos defender institucionalmente os produtores de leite nas esferas pública e privada, nacional e internacional, mediando conflitos e estabelecendo diretrizes que valorizem a atividade e o produto leite.



queijos. Por sua vez, a população rural consome em maior quantidade o leite de vaca fresco:

A estrutura de gastos com lácteos é bastante variada entre os derivados e o nível médio de renda das famílias. Não apenas o nível de renda influencia nesta disparidade, mas também as preferências dos consumidores e os preços dos produtos. Em geral, as famílias que possuem um melhor nível de renda também gastam mais com produtos lácteos. No grupo total de leite e derivados, por exemplo, famílias com renda média de até 2 salários mínimos (SM) gastam em média R\$ 15,80/mês, enquanto as famílias com renda média de 6 a 10 SM gastam mensalmente três vezes mais, ou seja, R\$ 52,20/mês. Já as famílias com renda superior a 25 SM possuem uma despesa de R\$ 83,20/mês com produtos lácteos. Portanto, comparando as famílias com renda acima de 25 SM com aquelas de até 2 SM, verifica-se que o grupo de maior renda possui um gasto 5,2 vezes superior. (PINHA et al, 2011, p. 1).

O que se consegue vislumbrar dos dados apresentados é que, de fato, a despeito de ser comprovadamente um produto extremamente importante para a saúde e qualidade de vida do ser humano, nem todos os brasileiros conseguem ter acesso ao leite em sua alimentação, em quantidades desejáveis, tendo em vista que tanto o leite fresco quanto seus derivados possuem preços nem sempre acessíveis a população.

Mas, o hábito alimentar de consumir o leite é, sem dúvida, adotado por brasileiros de todas as regiões do país, e a consciência de sua importância, sobretudo como fonte de cálcio e demais vitaminas, proteínas e carboidrato tem se tornado cada vez mais difundida em todas as classes sociais.

2 A PRODUÇÃO DO LEITE NO BRASIL E A ADULTERAÇÃO DO PRODUTO:

O leite é uma importante fonte de sais minerais e vitaminas o qual é tradicionalmente consumido por famílias no Brasil e no mundo.

Além de desempenhar um papel nutricional, o leite também possui grande importância social e econômica, uma vez que, gera milhões de empregos, sendo uma importante fonte de renda e responsável por uma boa parte do valor bruto da produção pecuária do Brasil.

Por ser de origem biológica, ele pode apresentar variações nos seus componentes, onde os principais fatores que influenciam na qualidade e na



quantidade do leite produzido por um animal, são: raça, alimentação, idade, número de partos, tempo de lactação e variação climática. Portanto, são estabelecidos limites para esta variação, tanto para detectar problemas na produção, como para acusar adulterações no produto.

Além da grande importância da qualidade do leite na disseminação de doenças ao homem e também aos animais, é fundamental avaliar as características físico-químicas do produto, para considerar a possibilidade da ocorrência de fraudes econômicas, estabelecer base para pagamento e verificar o seu estado de conservação (AGNESE et al., 2002).

Já há algum tempo o leite vem sendo alvo dos mais diversos tipos de fraudes e adulterações, que muitas vezes são realizadas com o objetivo de aumentar o lucro, seja por meio do aumento de volume ou com o prolongamento de sua vida útil. Para tal prática são utilizados vários artifícios que além de infringirem a legislação, também podem ser nocivos à saúde do consumidor.

A legislação brasileira considera fraudado, adulterado ou falsificado o leite com adição de água; subtração de um dos componentes; adição de substâncias conservadoras ou de substâncias não permitidas; rotulado como categoria superior; estiver cru e for vendido como pasteurizado; e, for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade (BRASIL, 2008).

Além do interesse do consumidor em verificar possíveis fraudes, a indústria laticinista também tem grande preocupação neste controle, visto que em muitos casos elas acontecem no campo, pelo produtor rural, o qual repassa o leite adulterado para as indústrias que, acabam comprando água ao invés de leite. Os prejuízos para as empresas são inúmeros, desde a diminuição da produtividade e encarecimento do produto final, até o enfraquecimento da marca, e ainda, o constante risco de multas por parte do serviço de inspeção, que pune empresas que estejam fora de legislação, punições estas que em alguns casos podem levar até o fechamento da empresa (NASCIMENTO et al., 2010).

Behmer, 1984, cita que, uma das fraudes mais praticadas é a adição de água ao leite, desnatado parcial ou adição de leite desnatado e, ainda, a adição de água e leite desnatado conjuntamente.

Fonseca et al., 1995, descreve que o índice crioscópico é a medida da temperatura na qual o leite congela, e também é conhecido por depressão do ponto



de congelamento. Tal propriedade física é inerente à composição do leite e, diferente do que muitos acreditam, no leite “puro” está relacionada somente às substâncias nele dissolvidas, como no caso de acidificação ou adição de substâncias reconstituíntes, assim a tendência é de alterar seu ponto de congelamento, abaixando seu valor (afastando de 0°C), conseqüentemente se houver adição de água no leite, o seu ponto de congelamento (que será de no máximo $-0,512^{\circ}\text{C}$) este tenderá a se aproximar ao do água que é de 0°C , sendo assim, esta é a prova utilizada para detectar fraude no leite por adição de água.

O pioneiro na utilização do ponto de congelamento para a análise qualitativa do leite foi Julius Hortvet, que em seus estudos no início do século passado, concluiu que cerca de 7 à 10% da sacarose congelavam em $-0,422^{\circ}\text{C}$ e $-0,621^{\circ}\text{C}$ e em estudos posteriores foram medidas essas temperaturas com uma maior precisão com os valores de $-0,408^{\circ}\text{C}$ e $-0,600^{\circ}\text{C}$ desta forma, os valores estabelecidos por Hortvet já haviam estabelecidos um padrão para a crioscopia, cuja valores foram adotados internacionalmente.

Desde os primeiros trabalhos realizados nesta área foi verificado que o ponto de congelamento do leite apresenta-se relativamente constante, variando dentro de uma pequena faixa (LEMOS, 2011), sendo que o padrão estabelecido pela legislação vigente é de no máximo $-0,530^{\circ}\text{C}$ (BRASIL, 2002).

A alteração do índice crioscópico acarreta diversos prejuízos à indústria produtora de leite, visto que há um menor rendimento da produção, com perda da qualidade dos produtos o que acaba resultando em aumento de custo dos sólidos, aumento de custos com o transporte, redução do rendimento do produto e aumento do custo para o processamento do leite pela indústria.

A adição de água no leite além de ser uma das fraudes mais freqüentes, também é uma das mais graves, pois, além de diminuir o valor nutritivo ela também pode ser fonte de contaminação por microrganismos patogênicos, pois dependendo da qualidade da água que foi adicionada ao leite, ela pode afetar a população microbiana total, sendo assim as indústrias de laticínios monitoram de perto esta possível adição de água feita pelos fornecedores de leite e estabelecem padrões adicionais para pagamento por qualidade (FREIRE, 2006; LEMOS, 2011).

Segundo Fonseca et al., 1995, rebanhos bem manejados, mesmo com medidas preventivas implantadas para evitar a água residual no sistema de ordenha,



produzindo leite com composição normal para gordura, proteína e contagem de células somáticas, têm apresentado problemas de crioscopia. Ele descreve ainda, que o ponto de congelamento de um líquido é afetado pelos solutos dissolvidos em seu solvente, o que no caso do leite, a lactose, o cloro, o citrato e o ácido láctico vêm sendo os responsáveis por aproximadamente 80% do total da depressão do ponto de congelamento e somente a lactose contribui com mais de 50% da depressão do ponto de congelamento, porém, a maior parte da variação do ponto de congelamento do leite tem sido atribuída à presença do citrato.

Todas as alterações aqui descritas não passam despercebidas pelos órgãos fiscalizadores, mas quando não puderem ser tecnicamente detectadas, ou quando, no caso mais grave, é objeto de fraudes realizadas por quadrilhas especializadas com a participação de servidores públicos, acabam chegando ao público de consumidor de maneira incorreta e criminosas, causando prejuízos ao destinatário final, violando-se, assim, um dos principais direitos do cidadão que é a de obter uma alimentação saudável e segura.

3 A ADULTERAÇÃO DO LEITE E SUAS IMPLICAÇÕES JURÍDICAS:

Levando-se em consideração que o leite é um elemento importante na alimentação do brasileiro e que o próprio Ministério da Saúde tem feito várias recomendações a respeito do seu consumo, estabelecendo, inclusive, parâmetros mínimos recomendáveis a saúde, é que a questão da falsificação torna-se mais gravosa.

A adulteração do leite possui diversas implicações jurídicas, eis que, tal prática viola direitos básicos do cidadão que vão desde a prerrogativa que tem de consumir produtos de qualidade, quanto de não ver prejudicada a sua saúde e qualidade de vida.

Nota-se que a Constituição Federal de 1988 conferiu especial destaque ao tema, sobretudo ao incluir em seu artigo 6º, a partir da Emenda Constitucional nº 64 de 05 de outubro de 2012 a alimentação como um dos direitos humanos fundamentais a partir da aprovação da PEC 047/2003.



O Brasil, em verdade, já vinha promovendo a proteção à alimentação ao ser signatário de uma série de tratados internacionais a respeito do tema. Ademais, em 2006 já havia sido aprovada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional a qual, dentre outras preocupações, define expressamente em seu artigo 4º, inciso IV que a segurança alimentar requer a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos.

Na era de constitucionalização dos direitos a qual estando vivenciando a importância da inserção de tal direito pode ser facilmente observada e reforça a tese da gravidade da adulteração de produtos como o leite tamanho o consumo do mesmo na mesa dos brasileiros, já que tal medida além de ser considerada cláusula pétrea nos termos do artigo 60, parágrafo 4º da nossa Lei Maior, ela vem a reforçar a capacidade do consumidor em exigir seu cumprimento por parte da Administração Pública e do Poder Judiciário.

Já aduzimos aqui que o consumo de um leite cuja adição de água seja significativa implica em redução da ingestão de nutrientes importantes para a saúde do ser humano. As consequências dessa adulteração para a vida dos consumidores são inúmeras. Tratamentos de saúde baseados em consumo mínimo de proteínas serão alterados. Na alimentação do lactente e das crianças em desenvolvimento os prejuízos também serão facilmente notados. E, por fim, se a qualidade da água adicionada fraudulentamente não seguir os padrões rigorosos a que se espera de uma água potável, mais uma vez a contaminação poderá ser desastrosa para a saúde.

A presença do direito a alimentação visa o Estado promova direta e indiretamente o incremento na produção de comida a fim de que toda a população possa ser beneficiada, mas fundamentalmente que esse alimento produzido guarde em si condições mínimas de ser destinado ao consumo humano.

E, como no caso do leite a adulteração e adição de água têm sido muito frequentes, a violação jurídica que merece ser ressaltada no presente trabalho diz respeito àquela que se dirige a preceitos básicos da relação de consumo, ou seja, àquela que atinge os ditames da Lei 8.078/90.

De acordo com o seu artigo 6º, inciso I, são direitos básicos de todos os consumidores, a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados



por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos.

A adulteração do leite viola a saúde e a segurança porque evidentemente proporciona ao cidadão a compra de um produto com bem menos nutrientes do que ele esperava obter.

Nessa mesma linha de raciocínio, encontra-se o inciso III do mesmo artigo 6º do CDC, quando menciona que o consumidor tem o direito de obter informação clara a respeito de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem. Ora, a adição de água pelos fornecedores é sempre uma prática fraudulenta, já que viola a legislação a respeito do assunto. Portanto, certamente tal adição não será jamais informada ao consumidor, o qual estará consumindo um produto acerca do qual não possui total conhecimento no que tange a composição.

Além disso, observando-se o artigo 18, parágrafo 6º, inciso II da já mencionada Lei 8.078/90, verificar-se-á que a mesma aduz que são impróprios para consumo, dentre outros produtos, aqueles que foram adulterados.

A adição de água no leite, conforme já fora explicitado, altera suas propriedades nutricionais e leva o consumidor a crer que está utilizando-se de um produto com qualidade diferente daquela que efetivamente lhe está sendo oferecido.

Observe que o referido artigo da lei consumerista está no capítulo referente à “Responsabilidade pelo Vício do Produto e do Serviço”. Nos dizeres de Marques, 2006:

Responsabilidade do fornecedor: Realmente, a responsabilidade do fornecedor em seus aspectos contratuais e extracontratuais, presente nas normas do CDC (arts. 12 a 17), está objetivada, isto é, concentrada no produto ou no serviço prestado, concentrada na existência de um defeito (falha na segurança) ou na existência de um vício (falha na adequação, na prestabilidade). Observando a evolução do direito comparado, há toda uma evidência de que o legislador brasileiro inspirou-se na idéia de garantia implícita do sistema de common Law (implied warranty). Assim, os produtos ou serviços prestados trariam em si uma garantia de adequação para o seu uso e, até mesmo, uma garantia referente à segurança que deles se espera. Há efetivamente um novo dever de qualidade instituído pelo sistema do CDC, um novo dever anexo à atividade dos fornecedores. (MARQUES, 2006, p. 378).



Ora, é sabido que a relação consumerista, em suas bases nada mais é do que um reflexo da relação contratual, a qual ainda hoje é fortemente permeada pelo princípio da boa fé. Quando o consumidor investe seu dinheiro em determinado produto espera obter dele as vantagens prometidas, através dos anúncios publicitários e das informações contidas nas embalagens.

Quando seu objetivo não se vê atingido, a boa fé que se espera do fornecedor como parte contratada é evidentemente perdida.

A adição de água ao leite que será futuramente consumido pela população é prática criminosa. O artigo 272 do Código Penal aduz expressamente que corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância ou produto alimentício destinado a consumo, tornando-o nociva à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo constitui ilícito penal, cabendo aos autores uma pena de reclusão de quatro a oito anos sem prejuízo de multa.

Quando um evento chega a ser criminalizado na esfera criminal é evidente que o bem jurídico a ser tutelado é de inquestionável importância social.

A grande questão que envolve aqui ressalvas importantes diz respeito a vulnerabilidade do consumidor nas relações contratuais envolvendo o consumo. A adição de água poderá, para um público mais leigo, passar despercebida, e até que haja a denúncia aos órgãos públicos fiscalizadores, grande parte da população permanecerá consumindo produto de baixa ou nenhuma qualidade.

Além disso, mesmo no que diz respeito ao público mais atento ou com mais condições de perceber a adição de água, a fraude estará caracterizada, e o prejuízo sofrido será notório. Até que a fiscalização consiga comprovar a ocorrência da adição de água o consumidor menos atento estará colocando a sua saúde em risco.

Vislumbrando ainda os dispositivos da lei consumerista nota-se que a prática da adulteração de produtos que aqui nos ocupamos em tratar gera, não apenas a punição criminal, mas também responsabilização civil, ou seja, dever de indenizar. Assim está disposto no Código de Defesa do Consumidor, mais especificamente e seu artigo 13, que trata a respeito da responsabilidade conjunta, solidária e vez ou outra, subsidiária do produtor, comerciante e embalador do leite.

A responsabilidade civil aqui comentada também está evidenciada no Código Civil, artigo 186, o qual expressa em seu texto que todo aquele que viola direito



comete ato ilícito. E todo dano oriundo desse ato ilícito, acaba resultando direito de pleitear indenização.

O dano acerca do qual aqui se menciona, não se relaciona apenas com o efetivo, mas também como dano potencial, o que implica dizer que não é o problema de saúde oriundo do consumo do leite adulterado que irá conferir o direito ao consumidor de ingressar na justiça para reivindicar reparação civil. Isso porque a fraude está relacionada intrinsecamente a violação da boa fé contratual e dos ditames constitucionais a respeito da relação consumerista/contratual.

A transgressão do direito objeto da presente discussão poderia ensejar demandas individuais cujo objetivo seria o pleito indenizatório como forma de reparação/compensação pelo dano sofrido, mas em verdade, tais ações judiciais acabam se tornando pouco eficazes como inibidoras de tal práticas pelos fornecedores.

Isso acontece tanto pela já mencionada dificuldade da adição de água ser percebida por um grupo mais vulnerável de consumidores, bem como pelo fato de que ações indenizatórias cuja prova é principalmente pericial (como é o caso das demandas que envolvam adulteração de produtos) só tramitam no âmbito da justiça comum (rito ordinário), o que tornam tais processos mais caros e demorados o que nem sempre viabiliza seu ingresso.

Desse modo, a melhor maneira de proteger o consumidor seriam as demandas coletivas, dentre as quais a Ação Civil Pública apresenta-se como a mais interessante. Nos dizeres de Neves, 2012:

A Constituição Federal de 1988 estabeleceu o mandado de segurança coletivo (art. 5º, LXX), possibilitando aos sindicatos e associações defender em juízo interesses da respectiva coletividade (art. 5º, XXI e art. 8º, III), ainda ampliou o objeto da ação popular (art. 5º, LXXIII), realizou o aumento do número de legitimados para a propositura da ação direta de inconstitucionalidade e, finalmente, fez referência expressa à ação civil pública, para a proteção do "patrimônio público e social, do meio ambiente e de outros interesses difusos e coletivos", incumbindo como função institucional do Ministério Público, sem exclusão de outros entes (art. 129, III e § 1º).

A tutela coletiva no Brasil ganhou ainda mais destaque logo após a criação do Código de Defesa do Consumidor, previsto na Lei 8.078/90, entre suas funções destaca-se a possibilidade de tutelas judicialmente em ações coletivas, danos pessoalmente sofridos (direitos individuais homogêneos – art. 81, inciso II, c/c os arts. 91/100). (NEVES, 2012, p. 1)



As modificações perpetradas pela Constituição Federal de 1988 possibilitaram uma visão da ação judicial bem mais abrangente e menos individualista. E a participação do Ministério Público, nesse contexto tem sido extremamente importante, pois representa, em outras palavras a diminuição de demandas individuais sobre o mesmo tema e a garantia de defesa de um direito constitucional mesmo para aqueles que, por ausência de condições não fora reivindicar tais direitos na esfera judicial individual.

O trabalho do Ministério Público, nesse diapasão tem duplo efeito. Não apenas buscar a reparação dos danos causados aos consumidores do leite adulterado, mas também e, sobretudo, a prevenção, ou seja, o desestímulo à tal prática abusiva por todos aqueles que estão envolvidos direta ou indiretamente na produção leiteira.

Segundo Neves (2012):

A tutela dos direitos difusos, coletivos e individuais homogêneos, possui sistema processual próprio, composto pela Lei da Ação Civil Pública (Lei 7.347/85) e pelo Título III do CDC. Conforme prevê o art. 90 do CDC, às ações fundadas no CDC se aplicam as normas da Lei da Ação Civil Pública. No entanto, complementa o art. 21 da Lei da Ação Civil Pública que as disposições processuais que estão no CDC são aplicáveis à tutela dos direitos que nela estão previstos. A união da Lei da Ação Civil Pública e o Código de defesa do consumidor faz surgir um sistema processual para a tutela dos direitos difusos, coletivos e individuais homogêneos. Como o art. 84 está inserido no Título III do CDC, e assim dentro desse sistema processual, ele se aplica à tutela de quaisquer direitos difusos, coletivos e individuais homogêneos. (NEVES, 2012, p.1).

O mencionado artigo 84 do CDC é, segundo Marinoni, 2004, a base da legislação processual tanto para coibir danos que já efetivamente atingiram o consumidor, quanto para a utilização da chamada tutela inibitória, ou seja, da tutela que visa impedir que a prática ilícita aconteça.

A hipótese derradeira é, de fato, no que tange a adulteração do leite a mais importante e mais eficaz. De fato, prevenir a ocorrência do ilícito é uma das melhores maneiras de se prevenir o dano decorrente da prática. No dizeres de Marinoni, 2006:

Se uma norma proíbe a prática de determinado ato ou atividade, e se esta violação é provável, bastará a sua alegação e demonstração, não sendo necessário afirmar e provar que, ao lado desta provável violação, ocorrerá um provável dano. Do ponto de vista probatório, é muito mais fácil provar a



probabilidade da prática, repetição, ou continuação de ato contrário ao direito, do que a probabilidade do dano. (MARINONI, 2006, p. 36).

A tutela inibitória, nas ações civis públicas, já se mostra fartamente utilizada, quando na defesa da integridade da composição de outros produtos de similar importância, senão vejamos:

AÇÃO CIVIL PÚBLICA - GASOLINA ADULTERADA - SOLVENTE- Previsão no ordenamento para as tutelas pretendidas (inibitória e condenatória), com possibilidade de cumulação porquanto não são incompatíveis - Legitimidade extraordinária do Ministério Público (LACP,CDC)- Prova suficiente, não caracterizado cerceamento de defesa (art. 427,CPC)- Responsabilidade daquele que comercializa produto com vício (Leis 9478/97; 8078/90; Lei 8176/91 e portarias da agência reguladora) - Laudos do Instituto de Pesquisa Tecnológica apontando irregularidade do combustível em desconformidade com as normas técnicas - Portaria 309/2001 da ANP além de definir expressamente como se classifica a gasolina C, aqui tratada, também veda a comercialização de gasolina em que sejam identificados marcadores, regulamentados pela Portaria 274/2001- Concessão de tutela inibitória com fixação de multa, além de indenização por danos morais transindividuais e, nessa dimensão, o dever de segurança aponta para o perigo a que foi submetida uma gama de consumidores diante do comportamento do infrator em ofensa a direito constitucional com total menosprezo - Montante arbitrado condizente com as circunstâncias do caso- (Relator;José Malerbi, Julgamento em: 17/01/2011,Órgão Julgador: 35ª Câmara de Direito Privado, Publicação no DJ: 19/01/2011).

Sabe-se que o papel constitucional do Ministério Público é bastante amplo. Segundo o artigo 129 da Constituição da República Federativa do Brasil é o guardião e protetor dos interesses difusos e coletivos em nosso país e, portanto, a função de fiscalizar os fornecedores pelo bem das relações de consumo e para o cumprimento das normas referidas a tal relação é dever que lhe incumbe. Ultrapassa a persecução criminal, mas atinge todos os âmbitos da proteção ao cidadão acobertado por uma Lei Maior que serve de base a construção de um Estado Democrático de Direito.

É de amplo conhecimento também que a Administração Pública, sobretudo em âmbito federal, pois órgão próprio para a fiscalização do leite e de todos os produtos de origem animal, mais especificamente o DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

Logo, o que se espera tanto do governo federal através de seus órgãos fiscalizadores, quanto do Ministério Público, como instituição essencial à justiça é que haja a proteção do cidadão, no que tange ao seu direito á saúde e a vida, o que,



indubitavelmente, acontece através da proteção dos itens indispensáveis a sua alimentação, dentre os quais o leite merece especial proteção e destaque.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

A produção de leite, segundo os especialistas da associação Leite Brasil, deverá crescer em 2013. O aumento é, sem dúvida, indicativo de que o consumo do produto vem aumentando e, por conseguinte, coloca sua produção dentre as atividades mais lucrativas dentre aquelas realizadas no setor agropecuário.

A importância econômica do leite e a promessa de lucro abundante faz com que mais e mais pessoas desejem fazer parte de sua cadeia produtiva. E num país jovem e em franco crescimento econômico como o Brasil, os incentivos governamentais à produção e ao desenvolvimento são sempre grandiosos, no que tange, principalmente a abertura de crédito.

Mas, levando-se em consideração com a importância da alimentação em nosso sistema constitucional, e, sobretudo, na essencialidade do leite como um dos principais componentes da mesa do brasileiro, o afã de desenvolvimento econômico precisa ser tratado com certa parcimônia.

Isso porque, muitos produtores, no desejo de obter enriquecimento rápido vêm utilizando-se de práticas perigosas e proibidas para atingir seus objetivos. E, a adição de água, aparentemente inofensiva, se comparada a acrescimento de outras substâncias já detectadas no leite cru como água oxigenada, formol, ureia, etc. vem sendo prática comum a despeito de sua evidente ilicitude.

Fonseca, 2007, aduz que toda a qualidade do leite está diretamente relacionada com o tipo de manejo adotado na produção, independente do nível tecnológico da propriedade. É evidente que o bom emprego de práticas adequadas na produção e no beneficiamento do leite é eficaz para a aquisição de produtos com qualidade nutricional.

A adição de água traz prejuízos para a qualidade do leite e, por conseguinte, traz inúmeros malefícios à saúde.

Além disso, viola a legislação brasileira no âmbito criminal, mas antes disso, infringe a confiança e a boa fé do consumidor do produto junto aos fornecedores,



sobretudo àqueles que dispõem de potencial econômico suficiente para se utilizarem de técnicas de publicidade bem elaboradas e com enorme poder de convencimento para se inserir no mercado e angariar significativo lucro com a venda de leite.

Não se pode tolerar que o lucro obtido com a produção de leite tenha por respaldo a colocação no mercado de um produto de baixa qualidade e que desprezite os parâmetros mínimos de composição nutricional.

Ainda que sejamos um país que chancela, no artigo 170 da Constituição Federal a liberdade econômica, esta não pode ser interpretada como tolerante a práticas perigosas ao consumidor.

O aditamento de água no leite precisa, portanto, ser combatido pelos órgãos fiscalizadores, através de medidas rigorosas e imposição de penalidades que desestimulem a prática. Isso implica basicamente em alguns comportamentos – chave, dentre os quais se inclui a modernização e desburocratização dos sistemas de inspeção sanitária nas esferas, estadual e municipal, tornando-se imprescindível ampliar o controle e aplicar punições efetivas ao produto fora de padrão.

Outra política bastante interessante seria o treinamento na capacitação tecnológica e gerencial dos pecuaristas, cooperativas e laticínios, visando principalmente melhorar a eficiência econômica. Adicionar água não é uma técnica adequada ao aumento da produtividade e do lucro, e não pode ser usada como justificativa pelos pequenos produtores para terem produtos com preços mais competitivos, já que viola a lei e compromete a qualidade que se espera do produto.

Por fim, a abrangência do leite na política de preço mínimo para o mercado consumidor interno, seguido do incentivo à exportação, o que automaticamente já estimulará a produção de um leite de melhor qualidade, eis que e o mercado externo costuma ser bastante exigente em relação a qualidade do produto e a adição de água inviabiliza a venda do leite pela iminente e já comprovada diminuição de sua qualidade.

E, enquanto tais políticas de incentivo à produção consciente não são implementadas, cabe ao Ministério Público como protetor dos interesses transindividuais, nos quais se inclui a política nacional de consumo, velar pelos interesses da população protegendo o direito constitucional a uma alimentação de qualidade, através dos mecanismos judiciais e extrajudiciais postos a sua disposição.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGNESE, A.P.; NASCIMENTO, A. M. D. do; VEIGA, F. H. A.; PEREIRA, B. M.; OLIVEIRA, V. M. de. **Avaliação físico-química do leite cru comercializado informalmente no Município de Seropédica-RJ.** Revista Higiene Alimentar, v.16, n.94. p.58-61, 2002.

BEHMER, M. L. L. A. **Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise.** ed. 13, São Paulo: Nobel, 1984.

BRASIL. **Constituição Federal.** Brasília: Senado Federal, 1988. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 9 jun. 2013.

BRASIL. Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. In: **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 12 set. 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm>. Acesso em: 04 set. 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, alterado pela Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997. Aprova a Inclusão de Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 04 de setembro de 1997.

BRASIL. **Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos a esta Instrução Normativa.** Instrução Normativa nº 51 de 18 de setembro de 2002. Ministério da Agricultura, da Pecuária e Abastecimento. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Publicado em 20/09/2002. Seção 1, página 13. Brasília-DF.

BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. In: **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm> Acesso em: 04 set. 2013.

DIAS, João Castanho. **500 anos de leite no Brasil.** São Paulo, Calandra Editorial, 2006.

FERREIRA, M. A. **Controle de qualidade físico-química em leite fluido.** Brasília: Universidade de Brasília, Dossiê Técnico. 2007.

FONSECA, L. M.; RODRIGUES, R.; SOUZA, FREITAS, J. A.; SILVA, R. A. G.; NASCIMENTO, J. A. C. **Características do leite fluido consumido em Belém,**



Pará. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia. v. 47, n. 3, p. 435-445, 1995.

FREIRE, Maitê Figueiredo. **Análise das características físico-químicas de leite cru refrigerado entregue em uma cooperativa no Estado do Rio de Janeiro no ano de 2002.** 2006. p. 14-15. Dissertação (Curso de pós-graduação “Lato Sensu” em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária). Universidade Castelo Branco, Rio de Janeiro, RJ, 2006.

JR. Caio Prado. **Formação do Brasil Contemporâneo.** São Paulo. Ed. Brasiliense, 1942.

LE MOS, Ana Carolina. **Determinação do índice crioscópico de leite cru e pasteurizado pela utilização de crioscópio eletrônico e por ultrassom.** 2011. p. 16-18. Monografia (Conclusão do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Brasília). Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Brasília, DF, 2011.

MARQUES, Claudia Lima. **Comentários ao Código de Defesa do Consumidor,** 2^o Edição, revista e atualizada. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2006.

MARINONI, Luiz Guilherme. **Tutela Inibitória Individual e Coletiva.** 4 ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2006.

MERCADO LÁCTEO MUNDIAL: boletim eletrônico mensal. Coordenadores: Kennya Beatriz Siqueira e Alziro Vasconcelos Carneiro. Juiz de Fora. Embrapa Gado de Leite, v. 2, n. 15, 27 de mar. 2012. Disponível:
<http://www.cileite.com.br/sites/default/files/2012_03.pdf> Acesso em: 31 de jul. de 2013.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Aprovado pelo decreto nº 30.691 de 29/03/1952, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/1962, nº 1.236 de 02/09/1994, nº 1.812 de 08/02/1996, nº 2.244 de 04/06/1997 e nº 6385 de 27/02/2008. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil,** Brasília, 27 de fevereiro de 2008.

MIRAGEM, Bruno; **Curso de Direito do Consumidor,** 2^a Edição, revista atualizada e ampliada, Editora Revista dos Tribunais, 2008;

NASCIMENTO, W. W. G.; BELL, M. J. V.; ANJOS, V.C.; FURTADO, M. A. M.; **Uso de medidas de condutividade elétrica para a detecção de adição de água, cloreto de sódio e soda cáustica no leite.** Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”, Jul/Ago, nº 375, 65, 11-17, 2010.

NEVES, Vanessa de Queiroz; LIRA, Daniel Ferreira de. **A ação civil pública inibitória e o ministério público na defesa do consumidor em juízo.** In: Âmbito Jurídico, Rio Grande, XV, n. 100, maio 2012. Disponível em:
<http://www.ambitojuridico.com.br/site/?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=11713>. Acesso em 04 de ago 2013.



OLIVEIRA, D. T.; CAMERA, L.; NOSKOSKI, L.; **Adulteração em leite fluído – Revisão bibliográfica.** Disponível em:

<http://www.unicruz.edu.br/seminario/artigos/saude/ADULTERA%C3%87%C3%83O%20EM%20LEITE%20FLU%C3%8DDO%20E2%80%93%20REVIS%C3%83O%20BIBLIOGR%C3%81FICA.pdf> Acessado em: 10 de jun. de 2013.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** São Paulo, Manole, 2003.

PINHA, L. C.; TRAVASSOS, G. F.; CARVALHO, G. R.. **O panorama do consumo domiciliar de lácteos no Brasil.** Disponível em: <http://www.cileite.com.br/content/o-panorama-do-consumo-domiciliar-de-l%C3%A1cteos-no-brasil> Acessado em: 10 de jun. de 2013.

ROBIM, M. S.; CORTEZ, M. A.S.; SILVA, A. C. O.; FILHO, R. A. T.; GEMAL, N. H.; NOGUEIRA, E. B.; **Pesquisa de fraude no leite UAT integral comercializado no Estado do Rio de Janeiro e comparação entre os métodos de análises físico-químicas oficiais e o método ultrassom.** Rev. Inst. Latic. “Cândido Tostes”, Nov/Dez, nº 389, 67, 43-50, 2012.

SOARES, D. X.; ZUPPA, T. O.; RODOVALHO, E.; **Avaliação das características físico-químicas do leite ultrapasteurizado (UHT).**

Disponível em: <http://www.prp.ueg.br/06v1/conteudo/pesquisa/indicien/eventos/sic2007/flashsic2007/arquivos/resumos/resumo17.pdf> acessado em: 10 de jun. 2013.

TOMBINI, H.; DALLACOSTA, M. C.; BLEIL, R. A. T.; ROMAN, J. A. **Consumo de leite de vaca entre agricultores.** Alim. Nutr., Araraquara, v. 23, n. 2, p. 267-274, abr./jun 2012. Disponível: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/2013/1249>. Acesso: 31 de jul. de 2013.

