

Salgadinho com batata, óleo e sal pode ser chamado de batata frita

Um debate gastronômico entrou para os anais do Judiciário catarinense. A questão era saber o que compõe a batata frita vendida como salgadinho e qual produto pode ser vendido sob esse consagrado rótulo. Baseado em estudos técnicos sobre o tema, a desembargadora Rosane Portella Wolff, do Tribunal de Justiça de Santa Catarina, chegou a um veredicto: a batata frita deve ter batata, óleo e sal; porém, não precisa se limitar a isso, podendo ter itens adicionais.

O caso chegou ao tribunal por meio de uma ação civil pública de um instituto que buscava proibir que uma rede vendesse um salgadinho sob o nome de batata frita. Os argumentos eram que a empresa importa e distribui “um alimento consistente de uma massa abiscoitada cuja embalagem exhibe-o como se batata frita fosse” e que “dentro os ingredientes, estão a lactose, o açúcar e o glúten, substâncias que não se encontram na batata frita tradicionalmente comercializada”. Isso enganaria o consumidor.

Por sua vez, a importadora alegava que os ingredientes encontrados no produto são os mesmos daqueles encontrados nas demais marcas de batatas fritas industrializadas e que o rótulo descreve detalhadamente o produto.

Rosane de cara deu razão à importadora, afirmando que todos os ingredientes do produto estão listados no rótulo. “Logo, não há que se falar em divergências entre aquilo que é informado e o que é efetivamente vendido”, ressaltou.

Sobre ser ou não batata frita, a desembargadora recorreu aos especialistas. Afirmou que a “adição de ingredientes também não gera óbice à caracterização dos produtos como batata frita. O que teria o condão de descaracterizá-lo, na verdade, seria a supressão de um de seus ingredientes essenciais, como a batata e o óleo”.

Para tomar sua decisão, a julgadora citou estudo da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Ministério da Agricultura, que definiu a batata frita:

Batata frita no formato chips ou palha é um produto oriundo da fritura de variedades de batata com características apropriadas para o processamento industrial. No processo de fritura, parte da água do tecido vegetal é substituída por gordura hidrogenada vegetal, que além de conferir sabor característico ao produto, com o sal, aumenta a vida útil do mesmo, quando devidamente acondicionado em embalagens adequadas.

Quanto à possibilidade de adição de novos ingredientes para a obtenção de novos sabores, prevê o estudo:

Se for de interesse, no processo de salga, pode-se adicionar formulados em pó denominados flavorizantes – substâncias que conferem sabor e odor de churrasco, queijo, salsa – e outros ingredientes.

Clique [aqui](#) para ler a decisão

Date Created

30/04/2018