



COMARCA DE MONTENEGRO - SEGUNDA VARA CÍVEL  
AÇÃO COLETIVA  
PROCESSO N°: 018/1.16.0002887-0  
AUTOR: MINISTÉRIO PÚBLICO  
RÉUS: LATICÍNIOS ROESLER LTDA e outros  
JUÍZA PROLATORA: DEISE FABIANA LANGE VICENTE  
DATA: 07-03-2019  
N° DE ORDEM: /2019

Vistos e examinados estes autos.

O MINISTÉRIO PÚBLICO propôs AÇÃO COLETIVA DE CONSUMO contra LATICÍNIOS ROESLER LTDA, LATICÍNIOS CAMPESTRE LTDA, CLÓVIS MARCELO ROESLER, IRINEU ROESLER, CESAR MOACIR ROESLER e ANETE MARIA ROESLER referindo que restou apurado nas investigações realizadas pela Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, e investigação criminal efetuada pelos agentes da Força-Tarefa do Ministério Público Estadual na chamada Operação Queijo Compençado IV e Operação Leite Compençado XI, as adulterações do queijo e do leite estariam sendo praticadas nos mesmos padrões verificados em outras fases das operações aludidas, estando os réus acrescentando ao alimento lácteo água (não tratada) e substâncias químicas como ácido sórbico, além de estarem transportando, industrializando e comercializando produtos fora dos padrões legais estabelecidos quanto a depressão do ponto de congelamento, contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de coliforme total a 30°C, extrato seco desengordurado, índice crioscópico, NMP de coliforme termotolerantes, contagem de staphylococcus coagulase positiva, ainda contendo a bactéria listeria monocytogenes, bolores e leveduras acrescentando ao produto lácteo (nata) amido de milho, aumentando com isso



a lucratividade das empresas requeridas e dos demais réus, apontados como responsáveis pela fabricação, armazenamento, transporte e exposição à venda de produto impróprio ao consumo humano: Clóvis como sócio de fato e administrador das empresas, César como sócio-proprietário da Laticínio Campestre, administrador da empresa e trabalhava ainda como motorista que realizava a entrega dos produtos lácteos impróprios ao consumo, sua esposa Anete, gerente administrativa de ambos os laticínios, responsável por receber os pedidos dos clientes e emitir as notas fiscais respectivas, e Irineu, sócio-proprietário da empresa Laticínios Roesler, que administrava e gerenciava a atividade fraudulenta do grupo familiar à frente da referida empresa. Referiu que ambas as empresas possuíam apenas o selo SIM (Serviço de Inspeção Municipal), e somente poderia comercializar seus produtos dentro do Município de São Pedro da Serra, e restou apurado que comercializavam clandestinamente seus produtos em diversos municípios, principalmente na região metropolitana de Porto Alegre, Salvador do Sul, Taquari, Novo Hamburgo, Vale dos Sinos, Vale do Paranhana e Caxias do Sul.

Restou apurado que a empresa Laticínios Roesler possuiu registro na Inspeção Estadual CISPOA 254, mas no dia 15-06-2015 solicitou baixa do registro junto àquele órgão, e no dia seguinte, obteve registro da empresa perante o SIM, mas com o nome de Laticínios Campestre Ltda - SIM nº 006, manobra para fugir das notificações e autuações que vinha sofrendo da SEAPI em face das várias irregularidades encontradas em seus produtos lácteos, tendo o réu Clóvis se negado a receber o auto de suspensão de atividades nº 137/2015. Citou pareceres técnicos elaborados sobre as irregularidades encontradas, bem como histórico de infrações das empresas demandadas. Colacionou declarações prestadas ao longo do inquérito civil, citando a denúncia criminal oferecida contra Clóvis, César, Anete (ora requeridos), Zaquiel Ramon Roesler e Elvis Oscar Roesler, além de Márcio Ubirajara Silva da Silva, Antônio Germano Royer, Valdimiro Graff e Guilherme Scussiato. Houve prisão preventiva decretada contra Clóvis, César e Anete, sendo as empresas interditadas, pretendendo a coibição das práticas ilegais perpetradas, a fim de proteger a saúde e os interesses dos consumidores, além destes serem indenizados. Sustentou sua legitimidade passiva e a aplicação do Código de Defesa do Consumidor, além de



infringência das normas sanitárias constantes do Decreto nº 30.691/52, Lei nº 6.437/77, Decreto Estadual nº 39.688/99 que regulamentou a Lei nº 10.691/96, Lei Estadual nº 6.503/72. O Inquérito Civil concluiu que as empresas armazenavam, transportavam e comercializavam queijo adulterado pela reutilização de matéria-prima imprópria ao consumo humano, sem rotulagem ou com rótulos falsificados, em más condições de higiene, com adição de água e de amido de milho. Sustentou a responsabilidade objetiva e solidária das indústrias e a repercussão negativa dos fatos na cadeia produtiva do leite e dos produtos lácteos comercializados no Rio Grande do Sul. Salientou que objetiva impor aos demandados a obrigação de indenizar, de fazer e de não fazer por violação das normas do Código de Defesa do Consumidor, atingindo direitos e interesses transindividuais e individuais homogêneos, como aqueles titularizados por pessoas determinadas (que adquiriram os produtos adulterados) OU determináveis, que compartilhem prejuízos divisíveis, de origem comum - oferta de produto impróprio para consumo. Face à Lei nº 7.347/85 as indenizações decorrentes da lesão aos direitos e interesses difusos ou coletivos devem reverter ao Fundo Estadual previsto no art. 13 daquele diploma, sendo necessária também a condenação dos requeridos a reparar o dano a fim de persuadi-los a não reincidirem, no futuro, nas mesmas práticas comerciais abusivas. Teceu considerações sobre o dano moral coletivo, que prescinde de prova da dor, sentimento ou abalo psicológico sofrido pelos indivíduos, também visando desestimular os demandados a reincidirem. Postulou a indisponibilidade dos bens dos demandados, a fim de viabilizar a indenização aos consumidores pelos interesses difusos lesados, e lesão aos consumidores genericamente considerados. Requereu a inversão do ônus da prova e o deferimento de tutela provisória para interdição as atividades das empresas requeridas, imediata proibição de utilização de outro local qualquer, imposição de obrigação de não fazer consistente em, no caso de retorno das atividades, realizar a fabricação, comércio, exposição à venda de produtos de origem animal em contrariedade às normas técnicas e higiênico-sanitárias sem as licenças e autorizações dos órgãos competentes, sob pena de multa, devendo ser mantidos os padrões higiênicos-sanitários e de estrutura das edificações exigidos pela legislação, que os demandados sejam compelidos a cumprirem o controle de qualidade dos produtos lácteos recebidos em sua unidade para



industrialização e fornecimento no mercado de consumo, e uma vez constatada a impropriedade dos produtos, suspenderem o seu recebimento, devem também obedecer aos limites territoriais do serviço de inspeção. Requereu também a decretação do afastamento do sigilo fiscal das pessoas físicas e jurídicas réis, quebra de sigilo bancário, decretação da indisponibilidade dos bens. E por fim, postulou a procedência da ação. Juntou documentos.

Foram deferidos os pedidos liminares e determinada a citação (fls. 1.146-7v).

Os requeridos César, Anete e Clóvis apresentaram contestação afirmando não serem verdadeiras as acusações expostas na inicial, uma vez que os fatos não possuem relação com as denominadas operações Queijo e Leite Compençado, tampouco as empresas agiram de forma deliberada para fraudar alimentos com o intuito de aumentar sua lucratividade. Não há comprovação sobre a adição de água no leite, sendo que o aumento da crioscopia é resultado direto dos estágios anuais da produção leiteira, não tendo os laudos apresentado o teor de gordura no leite. Impugnaram os laudos técnicos apresentados no que se refere à contaminação dos produtos, uma vez que não obedeceram aos parâmetros legais utilizados para a realização de laudos (tempo para realização da coleta, solicitar exame de contraprova). Informaram que alguns produtos relacionados e apontados como sendo da empresa, foram coletados em locais diversos, e não fazem parte de seu portfólio. Aduziram que não houve adição de amido de milho direto na produção de alimentos com a intenção de aumento de volume, a fim de aumento da lucratividade, mas sempre ofertaram produtos com valor nutricional superior aos da concorrência. Não houve dolo deliberado nas ações dos agentes autuados e presos, sendo a ação penal drástica e desvinculada as demais etapas as aludidas operações. Os produtos eram vendidos em São Pedro da Serra, e eventual venda em outro Município não determina fraude. Não houve comprovação de lesão ao consumidor, ou de que alguém tenha passado mal com o consumo dos produtos da empresa. Não houve adição de ácido sórbico, soda cáustica, ou produtos adulterados ou deteriorados na elaboração dos produtos produzidos, não havendo maquiagem dos produtos. Sustentaram sua ilegitimidade passiva dos requeridos, pois não houve demonstração de que tivessem agido com o intuito de enriquecimento ilícito próprio ou da empresa e



pretenderam a revogação da indisponibilidade dos seus bens, não havendo perigo da venda, pois consta restrição deles no sistema. Não houve comprovação do aumento da rentabilidade por parte dos réus, tampouco houve comprovação de que os produtos fiscalizados podem sofrer contaminação após os processos de fabricação, dependendo da forma como são manuseados ou expostos à venda. Também não houve comprovação dos danos morais alegados, ou qualquer tipo de prejuízo, devendo também ser comprovada a nocividade dos produtos. Afirmaram se tratar de pessoas humildes e que operavam empresa de natureza familiar, sendo exorbitante o valor postulado. Requereram o afastamento do pedido de inversão do ônus da prova e a improcedência da ação, com o deferimento do benefício da Assistência Judiciária Gratuita aos requeridos. Juntaram documentos.

Outrossim, as empresas Laticínios Roesler Ltda e Laticínios Campestre Ltda também apresentaram contestação aludindo aos mesmos fatos e fundamentos alinhados na contestação dos corréus, postulando a improcedência da ação e o benefício da Assistência Judiciária Gratuita. Juntaram documentos.

O Ministério Público voltou a se manifestar nas fls. 1.550-60.

Instadas as partes a especificar as provas que ainda pretendiam produzir, o Ministério Público requereu a produção de prova oral, enquanto que os réus postularam o aproveitamento da prova já produzida no processo criminal (018/2.16.0004520-9), bem como prova oral.

Foi afastada a preliminar de ilegitimidade passiva, indeferido o pedido de revogação da indisponibilidade dos bens dos requeridos e determinada a inversão do ônus da prova (fls. 1.570-1).

Tendo o Ministério Público concordado com a prova emprestada do feito criminal, o pedido foi acolhido, determinando-se aos requeridos a juntada dos depoimentos (fl. 1.577).

Em audiência, a conciliação não foi possível, sendo ouvidas três testemunhas, com desistência de uma, o que foi homologado.



Os requeridos efetuaram a juntada da prova emprestada nas fls. 1.589-606, oportunizando-se vista ao Ministério Público, que postulou a intimação dos requeridos para a juntada na integralidade dos depoimentos do processo criminal.

Intimados, os requeridos efetuaram a juntada nas fls. 1.614v-48, tendo o Ministério Público concordado com sua juntada.

Foi declarada encerrada a instrução e aberto prazo para apresentação de memoriais, nos quais as partes reiteraram suas teses e pedidos iniciais. Os requeridos juntaram documentos, sobre os quais o Ministério Público afirmou sua intempestividade, bem como seu desentranhamento.

É o relatório. Passo a fundamentar e decidir.

Trata-se de ação coletiva de consumo proposta pelo Ministério Público na qual sustentou existir prática abusiva de fabricação, armazenamento e comercialização de produtos lácteos com vício de qualidade por parte dos demandados, postulou em tutela antecipada a interdição das atividades das empresas réus, proibição de utilização de outro local, imposição de obrigação de não fazer e de fazer, em caso de retorno às atividades, decretação de indisponibilidade de bens, visando garantir a indenização aos consumidores pelos interesses difusos lesados, e genericamente considerados, a título de direitos individuais homogêneos, e no mérito, a condenação solidária dos réus à obrigação de indenizar os interesses difusos lesados em valor não inferior a R\$ 3.000.000,00, além de indenizar os consumidores genericamente considerados, a título de interesses individuais homogêneos e obrigação de fazer com finalidade de recomposição do dano moral coletivo, sob pena de multa diária.

Primeiramente consigno que os documentos juntados pelos requeridos com os memoriais, após encerrada a fase de instrução, devem ser desconsiderados, já que não se enquadram no conceito legal de documento novo.



Com efeito, a demanda coletiva embasou-se em inquérito civil nº 206/2015 (fls. 145 e seguintes), no qual se apurou prática comercial abusiva perpetrada pelos réus relativa ao transporte, armazenamento, industrialização, comércio e distribuição de produtos lácteos (leite, queijo e nata) com vício de qualidade. Além disso, houve propositura de ação penal (processo nº 018/2.16.0004520-9), nesta Comarca de Montenegro (fls. 361 e seguintes), resultante da investigação efetuada pelos agentes da Força-Tarefa do Ministério Público Estadual na Operação Queijo Compençado IV e Operação Leite Compençado XI, cujas declarações prestadas naqueles autos estão sendo neste compartilhadas.

Com efeito, conforme fl. 128 a Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação noticiou ao Ministério Público denúncia anônima recebida de que no estabelecimento de Irineu Roesler, CISPOA 254, de São Pedro da Serra, estaria sendo utilizada mão-de-obra infantil para o fatiamento do queijo.

Em face desta informação, foram tomadas providências quanto à informação de mão-de-obra infantil (fl. 151), bem como solicitado à SEAPA a realização de inspeção junto ao estabelecimento em questão, inclusive com coleta e análise de produtos industrializados (fls. 150 e 152). Na fl. 254 o SEAPI informou que o estabelecimento Laticínios Roesler pedira baixa de seu registro junto ao Órgão de Fiscalização Estadual DIPOA/SEAP, enviando documentação do pedido de baixa, e que no sistema o estabelecimento constava como fechado (fls. 155-7).

No entanto, logo em seguida, foi informado pela Secretaria da Agricultura e Pecuária (fl. 160) que o estabelecimento de Irineu Roesler que possuiu registro na Inspeção Estadual - CISPOA 254, e que no dia 15-06-2015 solicitou a baixa de seu registro, migrara para o SIM de São Pedro da Serra com o nome de Laticínios Campestre Ltda - SIM nº 006 (fl. 608). Segundo a Fiscal a empresa seguia recebendo a mesma quantidade de leite, aproximadamente 6.500 L/dia, enquanto que o Município possui cerca de 3.300 habitantes. Ressaltou que quando da Inspeção Estadual o estabelecimento sempre teve notificações e termos de compromisso não atendidos, e nos últimos tempos, estava apresentando vários problemas de contaminação em seus produtos, tendo inclusive o



proprietário recebido o Auto de Suspensão de Atividades nº 137/2015 e ser recusara a assinar, providenciando logo a seguir sua migração para Inspeção Municipal (fls. 161-2).

Aportou aos autos o histórico de autuações aplicadas ao estabelecimento Irineu Roesler enquanto esteve sob a fiscalização estadual, bem como cópias de rótulos aprovados pela DIPOA, conforme fls. 169-82.

Foram providenciadas coleta e encaminhamento para análise dos produtos comercializados pela empresa investigada, cujo relatório constou nas fls. 198-200, onde foram adquiridas amostras (embalagens fechadas) de queijos diversos, leite pasteurizado tipo C padronizado e nata, marca Roesler/Campestre, que foram lacradas e armazenadas em ambiente e temperatura apropriados, os quais foram entregues no Laboratório Oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Nesta diligência constatara-se que produtos com Inspeção Municipal - SIM de São Pedro da Serra - estava sendo comercializado em área geográfica diversa (Salvador do Sul), além disso, embora a Granja Roesler tivesse seu registro junto a SISPOA suspenso desde junho/2015, o produto verificado havia sido fabricado em 02-03-2016 (fl. 200). Foram também juntadas fotografias da vistoria realizada (fls. 203-20).

Houve confecção de parecer técnico (fls. 221-36), baseado em análise do laboratório oficial do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, MAPA, Laboratório de Produtos de Origem Animal, LANAGRO/RS (fls. 232-6), onde se constatou que o leite pasteurizado tipo C possuía índice crioscópico maior que o padrão, evidenciando a adição de água à matéria prima recebida. Neste aspecto, consignou o Engenheiro Químico *"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, pensando estar se alimentando com um produto nobre e essencial a sua alimentação"* (fls. 222-3). Analisada também a nata produzida e comercializada pela empresa "Granja Roesler" a amostra *"apresentou resultado positivo para o parâmetro FQ 013 - Amido, sendo que conforme a Instrução Normativa Nº 23, de 30/08/2012, proíbe a adição de tal produto ao 'creme de leite' (nata), devendo o resultado da análise*





*físico-química para este parâmetro ser negativo". Explicou o Expert que a "adição de amido ao produto lácteo 'nata' tem por objetivo de aumentar o volume do produto e também de torná-lo espesso, se valendo para tal de diminuir a adição do produto nobre leite. O produto 'nata' que tiver em sua composição este aditivo proibido estará com seu ter nutritivo comprometido, pois estará deixando de adicionar o leite, um produto nobre, por outro com valor nutricional bem abaixo da matéria prima leite" (fl. 223).*

*Novos laudos aportaram aos autos (fls. 241-2), sobre os quais o Parecer Técnico do Engenheiro Químico novamente esclareceu que fora constatada a existência de ácido sórbico nas amostras examinadas, afirmando que "a adição de ácido sórbico em alimentos visa inibir o aparecimento de bolores e leveduras. Conforme a Instrução Normativa nº 23, de 30/08/2012, a adição de tal conservante ao 'creme de leite' (nata) não é permitida, devendo a conservação ser mediante resfriamento adequado (temperatura entre 0 e 5°C). Portanto, o resultado da análise físico-química para este parâmetro deve ser negativo. O produto 'nata' que apresentar em sua composição o ácido sórbico estará em desacordo com a legislação vigente. Além disso, a presença deste aditivo indica que o fabricante pretende que o produto tenha uma maior durabilidade para ser comercializado, tendo em vista que em alguns estabelecimentos e refrigeração ou é desligada ou não é mantida conforme indicam as condições de conservação e comercialização do produto" (fls. 248-9).*

*Novas análises aportaram (fls. 254-5), e o parecer técnico emitido por Engenheiro Químico (fls. 256-7) relatou que tanto o queijo coalho para assar, como o queijo prato para assar, apresentaram parâmetros fora dos padrões estipulados pelo Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijo (Portaria MAPA nº 146/1996) e Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02-01-2001, concluindo que: "os parâmetros microbiológicos 'M 06 - Contagem de Coliformes Termotolerantes (45°C)' e 'M 07 A - Contagem de coliforme Total a 30°C' são importantes indicadores 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. A presença de coliformes termotolerantes é um indicativo da manipulação incorreta e falta da aplicação de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação, podendo ser considerado um indicativo de contaminação de origem fecal, evidenciando assim risco para a saúde dos consumidores. Constatou-se, ainda, as más condições em que os produtos estavam sendo transportados no caminhão apreendido. Inclusive sem embalagem e diretamente na carroceria do mesmo. Diante dos resultados apresentados com os parâmetros microbiológicos bem acima dos padrões estabelecidos 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 02/01/1002, conclui-se que as amostras analisadas encontram-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-lo" (Grifei).*

Estas razões apresentadas nos laudos citados supra, deram ensejo à prova da materialidade que ensejou a prisão preventiva dos demandados Clóvis, César e Anete, entre outros (fls. 275-8), na ação criminal deflagrada nesta Comarca, por participação em organização criminosa e adulteração e corrupção de substância alimentícia (art. 272 e seus parágrafos, do Código Penal e art. 2º da Lei nº 12.850/2013) - fls. 364-99, cuja cautelar destacou a necessidade da medida "porquanto, conforme destacado pelo Ministério Público, caso permaneçam em liberdade, certamente darão sequência a sua senda criminosa que já vem de longo tempo, conforme se extrai das investigações realizadas até o momento. A conduta praticada é grave, por violar a saúde de considerável número de consumidores, os quais são no mínimo lesados por adquirir produto com baixo teor de nutrientes, o que se torna mais grave quando se trata do produto essencial: leite" (fl. 275v).

Os laudos juntados nas fls. 288 e seguintes, por igual, demonstraram tanto a utilização do amido de milho, água não tratada, ácido sórbico, nos



produtos fabricados pelas empresas réis, e além da adulteração, também detectaram a presença de agentes microbiológicos como coliformes fecais, bactéria *Listeria* (fl. 255) e *staphylococcus*, denotando-se a total despreocupação delas com a vida e a saúde dos seus consumidores. Sobre a "*Listeria monocytogenes*" consignou o Engenheiro Químico na fl. 1.113 que se trata de "*uma bactéria patógena que causa uma infecção chamada de listeriose, que tem alto índice de mortalidade e é facilmente encontrada em alimentos contaminados, entre eles, o leite e seus derivados. Ela é resistente ao congelamento e sobrevive por longos períodos em indústria processadoras de alimentos e em áreas manipuladoras de alimentos, por isso os procedimentos de autocontrole de empresas alimentícias devem, necessariamente, estar de acordo com as normas e diretrizes impostas pelos órgãos fiscalizadores*".

Consoante se verifica na fl. 416 a FEPAM, quando da deflagração da operação, aplicou multa e suspendeu as atividades de beneficiamento e industrialização de leite e seus derivados por não ter licença de Operação do Órgão Ambiental competente, sendo lacradas a caldeira a lenha do empreendimento e a peneira de recebimento de leite da empresa Laticínios Roesler Ltda.

Outrossim, na fl. 416v o Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento interditou a empresa Laticínios Campestre Ltda para o recebimento de leite cru refrigerado e produção de produtos lácteos, por falhas e deficiência na realização de análises físico-químicas e de fraude no leite recebido, e por produzir produtos fora dos padrões microbiológicos e físico-químicos regulamentares, conforme resultados do LANAGRO/RS, com indicativos de fraude por aguagem no leite, adulteração de produtos, como adição de sorbato e amido em nata, sendo feita a apreensão de produtos consoante termo de apreensão das fls. 417-v.

Nas fls. 466-v constou a infração de trânsito cometida pela empresa Laticínios Campestre Ltda uma vez que transportava carga em excesso de mercadorias tributáveis em relação à nota fiscal, sendo apreendidos os produtos e levados à Vigilância Sanitária em São Leopoldo onde constataram que a empresa estava



transportando e comercializando produtos lácteos com SIM 006 (São Pedro da Serra) em cidades diversas da que lhe foi autorizada (fl. 467), sendo lavrado Termo de Interdição Cautelar de produtos.

A prova oral colhida neste feito, por igual, confirmou as práticas ilegais por parte dos requeridos.

Caren Dornelles Tusi confirmou seu depoimento prestado no processo criminal. Afirmou que acompanhou os procedimentos do Ministério Público na Laticínios Roesler. Disse que fizeram uma apreensão na época e que no termo consta todos os produtos apreendidos. A interdição da indústria foi devido a laudos que constaram produtos que não estavam de acordo para produção de leite pasteurizado e queijos. A depoente teve contato com toda documentação, laudos. Coletaram num dia amostras e ficaram sabendo de queijos com coliformes fecais. A depoente é agente de inspeção. Os laudos que a depoente teve contato foram de leite pasteurizado e queijos. Crioscopia, extrato seco, gordura, densidade, alcalinos, formol, são analisados no laudo. O leite quando congelado revela índice de crioscopia alterado. A densidade normal do leite é de 1028 a 1034. Com adicional de água, a densidade sai do parâmetro. Com índice de gordura e densidade, se consegue o extrato seco. A amostra é feita por lote, uma amostra representativa por lote. Poderia haver divergência de crioscopia entre o mesmo lote. Quando se é feita a coleta do material, é anotado o horário, dia, hora, temperatura. Caso não haja o preenchimento dos dados, no caso de queijo, seria possível a análise, mas no caso de leite, não. Se tem o prazo de 48 horas para a análise da coleta no caso de leite.

Alexandre Trindade Leal, Fiscal Federal Agropecuário e Médico Veterinário afirmou recordar da operação em São Pedro da Serra. Caren lhe acompanhou. O estabelecimento era de inspeção municipal, porém foram demandados para dar apoio a operação. No dia da operação, fizeram a interdição do estabelecimento, não recorda se houve coletas oficiais de produtos. O estabelecimento era pequeno, possuía algumas limitações técnicas, algumas restrições quantos aos laboratórios, falhas de fluxo operacional (cruzamento de produtos crus e outros em fase terminal). Acredita que Caren participou da coleta, mas



não tem certeza. Há um procedimento padrão para a realização das coletas. No resultado das análises prévias, tiveram conhecimento de problemas biológicos e químicos em queijos e leites. Foi achado ácido sorbitol no local, na sala de ingredientes. Amido de milho foi encontrado na sala de ingredientes. Os funcionários da empresa usavam EPI's. Recorda que existiam algumas planilhas no estabelecimento, mas não recorda sobre a parte documental. Se considerarmos o aspecto geral da indústria, era uma condição razoável em higiene e sanitária. Entretanto, o ponto importante, foi o laudo anterior a operação em que indicava que havia falha nos processos biológicos, onde se visualizava uma falha no processo, um resultado que não atendia a legislação microbiológica. No laudo do leite, em sua análise, deve constar acidez, gordura, extrato seco, densidade, proteína, amido, sacarose, formol. Nas análises não é necessário todos os parâmetros. A ausência de um não há problema. Não se faz o congelamento das análises. O extrato seco por si só não valida um resultado de uma crioscopia. Não recorda da produção da indústria, a qual poderia ser considerada de pequeno porte.

O Policial Militar Angelo Augusto Schenato, por igual, afirmou que prestara depoimento em 2016 no processo crime. Na área de leites e derivados não tem formação técnica. No processo criminal (fls. 1.618-, por sua vez, declarou que *"essa operação Leite Compensado 11 e Queijo Compensado 4 diz respeito aos Laticínios Roesler e Campestre, localizados ali em São Pedro da Serra. Eu acompanhei a investigação praticamente desde o início. Ela iniciou em abril, iniciou essa investigação em razão de que no mês de fevereiro, durante algumas ações da Secretaria da Agricultura do Estado, foram localizados produtos da marca Roesler e Campestre com o selo de fiscalização estadual sendo comercializados, se não me falha a memória, no Litoral. Pouco depois, ali pelo início de março, os policiais, o Ismael e o Geraldo, que são da Promotoria do Consumidor, eles efetuaram uma aquisição num mercado de produtos das mesmas marcas, produtos esses leite pasteurizado tipo C e creme de leite ou nata, e também constataram que esses produtos tinham o selo de fiscalização estadual. Por que eu falo no selo de fiscalização estadual? Porque a Laticínios Roesler solicitou baixa da fiscalização estadual em 15 de junho de 2015, e no dia seguinte passou a utilizar o selo de fiscalização municipal de São Pedro da Serra, o que só*



permitia a eles vender os produtos no Município de São Pedro da Serra, e não mais em todo o Estado, como anteriormente permitia o selo estadual. Feitos esses parênteses, então, em abril, diante dessas informações, desses dados de conhecimento de Inteligência que chegaram para nós, foi instaurado pelo GAECO Segurança Alimentar um expediente investigatório, e eu passei então a realizar essa investigação. Então nós implementamos algumas ações, como, por exemplo, interceptações telefônicas, e no decorrer da investigação nós conseguimos apontar quais eram as condutas dos sócios, dos proprietários e de alguns funcionários dessa empresa. Já no início da investigação nós vimos que quem estava à frente da empresa era o Clóvis Marcelo Roesler, que ele atuava bastante na administração, ele dava as ordens diretas aos demais funcionários, principalmente à Anete, que era funcionária do setor administrativo, ao Márcio, que era conhecido como 'Ximena', que era motorista, ao Royer, que era o queijeiro, a pessoa que fabricava o queijo, e também atuava na indústria o César. Ficou basicamente provado durante a investigação que havia adulteração de leite. A adulteração se dava através de adição de água. Eles tinham conhecimento que esse leite continha água, tinham conhecimento que não eram realizados os testes adequados, porque num próprio telefonema do Clóvis com o irmão dele, se eu não me engano o Claus, que até virar a Laticínios Campestre trabalhava no laboratório, ele fala que o crioscópio não funcionava. O Royer também, num telefonema fala que eles não possuem o aparelho para medir o ph, então eles tinham conhecimento que alguns testes que são exigidos pela legislação, pelo Ministério da Agricultura e pela fiscalização, não eram realizados. Então o leite basicamente continha água, continha também contaminação microbiana, o queijo basicamente era corrompido porque continha também contaminação microbiana através de coliformes fecais, e a nata, que foi a adulteração mais significativa que nós encontramos nos produtos coletados e apreendidos também, depois eu vou citar a forma como se deu essas apreensões, também foi detectada a presença de ácido sórbico. Essa presença do ácido sórbico ficou bem comprovada não só pelos testes, mas também por interceptações telefônicas onde o próprio Clóvis Marcelo Roesler, em conversa com o Royer, que era o queijeiro, numa ligação pergunta para o Royer se a nata estava pronta para que o Silvino Dietrich, que era o 'Vino', colocasse nos potes e nos baldes, e o Royer fala: 'Não,



*falta colocar o sorbato', que seria o ácido sórbico. Então é orientado da forma como deveria adicionar esse produto, é orientado de onde estava esse produto, e o próprio Clóvis determinou ao Silvino que colocasse esse produto. Nós também identificamos a participação nessa atividade do Elvis, que é filho do César, do próprio César, e do Zaquiel também, que é filho do César, que participavam juntos nas atividades da empresa, e todos tinham conhecimento do que ocorria lá. Voltando à questão dos rótulos, eu recordo que a Anete, embora ela trabalhasse no setor administrativo, e ela tinha uma conduta bem particular em relação à fraude tributária, em relação à sonegação de impostos, à venda de mercadorias sem nota fiscal, essas questões que passavam mais por ela, ela referiu num telefonema em que um distribuidor chamado Walkyr falou que havia dado problema de apreensão de produtos em alguns supermercados em Porto Alegre, e ela referiu que tinha conhecimento que eles não poderiam vender para fora do Município, o que é uma irregularidade meramente administrativa, mas nesse mesmo telefonema ela referiu que até usou rótulos com o selo CISPOA". Declarou ainda que pelas escutas telefônicas se constatou que "Clóvis Marcelo Roesler, o César, a Anete, bem como líderes da organização criminosa, os três ali dando ordens", fez referência também que "a PRF foi lá e abordou determinado dia o César com uma camionete Montana sem refrigeração, sem nada, entregando queijo na região de São Leopoldo e de Novo Hamburgo". Cada um tinha uma função bem definida: "o Clóvis como administrador, Anete como a pessoa que emitia as notas fiscais com metade do valor, com metade das quantidades, os recibos para omitir a emissão de nota fiscal". Destacou também que "adquiri o produto que ele entregou no mercado, porque nós tínhamos ação controlada, adquiri esse produto, que submetido à análise deu corrompido. Também adquiri produto em São Pedro da Serra, no supermercado da cidade, que é onde eles poderiam vender, adquiri nata e adquiri leite pasteurizado. O leite pasteurizado deu índice crioscópico, que media a quantidade de água no leite, no produto. Esse índice crioscópico tem uma margem, que é de menos 530 a menos 550, e o deles não ficava nessa margem. Nesse leite, então, havia adição de água, e também a nata havia adição de ácido sórbico".*

O também policial militar Ismael de Souza Teixeira (fls. 1.622v-5) declarou que fez diligências no sentido de coletar produtos da marca do investigado, do



Roesler. Contou que fizeram um cumprimento de busca em Caxias do Sul em relação à empresa de Guilherme Scussiato, onde havia um depósito clandestino, onde havia uma grande quantidade de queijos sem identificação, local muito sujo, e queijo estragado, cheiro forte. Guilherme declarou na ocasião que a grande maioria dos queijos vinha da empresa Roesler, e que ele seria um representante da Roesler. Também recordou que participara de uma apreensão em Capão da Canoa, onde foi encontrado o queijo da marca Roesler.

O policial Geraldo Martins Pereira (fls. 1.625v-7), por sua vez, também acompanhou as buscas, tanto na loja (Casa de Queijos Calábria), quando na residência de Guilherme Scussiato foram encontrados alguns produtos sem identificação, sem procedência. Na casa dele, foi encontrado um depósito de queijos improvisado, com refrigeração através de ar condicionado, ventilador, queijos em estado deplorável, em decomposição. Guilherme disse que comprava os queijos do Roesler.

O Engenheiro Químico Fabiano Porto Fontoura (fls. 1.627-30v), declarou que nos pareceres que fizera a partir da interpretação dos laudos, na parte microbiológica os leites e os queijos apresentaram adulterações em relação aos padrões da legislação. Os queijos, por exemplo, quanto à questão da manipulação deles apresentavam bolores e leveduras, estafilococos, constatado na análise ambulatorial e na análise química. Explicou que são alimentos estragados, que causam problema estomacal, intoxicações, havendo também a parte físico-química que eles adicionavam produtos que não estavam autorizados para esses queijos, principalmente na nata que era o amido e o ácido sórbico que é um conservante, ácido sórbico ou os seus sais, por exemplo sorbato, e esses elementos causam intoxicações em que consome esse produto, além do leite ter indícios de adição de água.

Valkyr Garmatz Brachmann (fls. 1.630v-1v) declarou que era representante de vendas do Irineu, trabalhou para a empresa desde 1994, na zona sul de Porto Alegre, e parou em razão destes fatos. Não tinha conhecimento de que produtos com inspeção de um Município não podia ser comercializado em outro. Seu contato era com Anete, quando houve a apreensão no Super Três,





perguntou a Anete se eles tinham o rótulo adequado, ela disse que não.

Leandro Ferreira Calazans (fls. 1.631v-2), disse ser companheiro de Roberta, sobrinha de Anete, e já consumiu queijos da Laticínios e considerou de boa qualidade, nunca ouviu de alguém ter um tipo de intoxicação.

Roberta Picolli (fl. 1.632), sobrinha de Anete, declarou que desde pequena consome produtos da Laticínios Roesler, nunca soube de problemas com o consumo dos produtos.

Herivelton dos Santos Ramos comprava os produtos esporadicamente para consumo, e as sobras, revendiam. Os produtos eram de boa qualidade, não soube de alguém tenha passado mal. Recorda que pegou duas caixas de queijo das requeridas na casa de Guilherme, em Caxias do Sul.

Moisés Grings foi testemunha abonatória.

Rodrigo Aloísio Stautd trabalha em processo de produção, mas não tem conhecimento técnico, declarou que o sorbato de potássio não é nocivo à saúde, é um dos sais do ácido sórbico. Amido é espessante, entendeu que para caracterizar fraude deve-se ter o teor de gordura, para fazer o comparativo. Há um limite previsto em lei em relação aos coliformes, explicando o que determinaria uma fraude.

Caren Dorneles, ouvida no processo criminal, declarou que é agente de inspeção do Ministério da Agricultura, foram convocados pelo Ministério Público para dar apoio técnico no dia da operação, coleta de amostras, encontrar produtos que eles não pudessem estar usando, verificar condições de boas práticas de fabricação. A higiene não estava tão ruim, fizeram coleta de ingredientes suspeitos, para análise, por exemplo, sorbato de potássio, que não teria explicação para ser encontrado ali, pois não é permitido na nata. Não tinham controle nenhum do leite que estavam pegando. Não há determinação de prazo para que a coleta seja submetida a análise, pois o queijo poderia ficar uma semana sem alterar o resultado. Onde ficou acondicionado, preenchia as condições conservação.



Pércio Broco conhece Marcelo há tempo, tinham uma fábrica de queijo, nata e leite em saquinho. Marcelo faz parte da associação que bate forte na qualidade dos produtos, buscava resolver o problema do leite adulterado. Mencionou que a soda é utilizada na higienização das máquinas. Perguntado a ele o que achava que deve constar do laudo que examina a qualidade do leite, tendo a testemunhas alinhado o que entendia que deveria constar. A adição de água no leite significa 3 a 4% a mais.

Nelia S. P. Richards só acompanhou os fatos pela mídia, trabalha na Universidade Federal de Santa Maria, na área de análise microbiológica de leite e derivados, sua graduação é em engenharia de alimentos, especialização em tecnologia de leite e derivados, com pós doutorado na parte de queijos. Narrou os vários parâmetros para análise do leite pasteurizado a fim de atestar a qualidade do leite. Declarou que a crioscopia sozinha não pode determinar a qualidade do leite, deve ter gordura, acidez, extrato seco, entre outros para determinar a fraude, devendo ser levada em consideração a época do ano. Explicou que a partir de 2012 se estabeleceu o que se colocar na nata. O amido estaria agregando carboidrato, e se o teor de gordura da nata for superior a 45%, não há prejuízo nenhum. O sorbato de potássio é uma fórmula mais solúvel do ácido sórbico, e portanto, deve-se fazer a indicação deste último quando da análise, ele é efetivo contra fungos e leveduras. Não é utilizado na produção de nata. Disse que a soda escamada se utiliza na limpeza do equipamento. Teceu explicações sobre os coliformes totais para queijo. O ganho econômico de quem utiliza o amido na nata depende do índice de gordura no produto.

Luíza Virgínia Caon afirmou que junto com sua supervisora atenderam o pedido do Ministério Público em Caxias e fizeram uma fiscalização em uma loja que vendia produtos de origem animal, verificaram que havia problema de manipulação. Conhecia Guilherme. Com a informação onde estava o depósito de queijo foram até lá na parte da tarde, encontraram grande quantidade de queijo, muitos deles apresentavam problemas sanitários sérios, os que estavam secando sobre uma prateleira de madeira estavam sem rótulos.



Maria Helena Zottmann adquiria queijos e outras espécies de produtos coloniais dos requeridos. Adquiria os produtos também em Porto Alegre e Novo Hamburgo.

Cássia Belozzi, Fiscal Estadual da Secretaria da Agricultura, trabalhou como fiscal no estabelecimento de Irineu Roesler e recorda que havia problemas de questões estruturais, de contaminação do produto, lembra que houve ocasiões que estavam proibidos de comercializar um produto e verificaram que estavam comercializando. Tinham inscrição estadual, e depois foi pedida a baixa no sistema estadual (em junho ou julho de 2015), e entraram no sistema municipal, como Laticínios Campestre. Sabe que foram apreendidos produtos deles no litoral com o registro estadual antigo deles (em 2016), como também da inscrição municipal. Encontrava produtos deles em algumas feiras também. Quando entrou na CISPOA tiveram treinamento, tinha 8 empresas para fiscalizar. Em junho de 2014 assumiu a fiscalização da empresa Roesler, sendo apresentada a Marcelo. A contaminação pode ocorrer, o problema lá é que era recorrente, por manipulação incorreta, ou problema no pasteurizador, todos os meses tinha um produto que estava fora, dava contaminação, fazia a coleta de um produto, no outro mês, tinha problema de novo. Entendeu que não havia uma disposição de resolver o problema. Outras empresas que a depoente fiscalizava, mais um laticínio saiu do CISPOA devido às cobranças que eles não cumpriam. Quando a depoente entrou já sabia que era um estabelecimento problemático, pois pedia uma coisa, sempre era meio difícil de conseguir, relutância de cumprimento de ofícios. Marcelo foi Presidente de uma associação de pequenos produtores, Irineu vez ou outra estava lá na empresa. Seu Irineu foi "grosso" com a depoente, pois estava com produto suspenso, e foi pego na câmara, que foi lacrado, e ele ficou nervoso e gritou. Ante a ameaça dele, a orientação da depoente é de fazer a comunicação de ocorrência, mas não levou adiante. A família Roesler eram os proprietários da Laticínios. Explicou o procedimento em caso de suspensão do produto. Marcelo sempre debateu que a legislação brasileira faz exigências em situações que não tinha necessidade, deveriam mudar algumas coisas para benefício das empresas. Tinham três laboratórios credenciados na época. Recorda de 133 itens exigidos da empresa, tinha ordem de serviço de fazer visita na empresa uma vez por semana.



Cristiano Braga vendia o queijo Roesler na região, comprava da Laticínio Roesler, de São Pedro da Serra. Fez uma visita lá, como representante comercial, e depois começou a vender. Não sabe como se produz este tipo de laticínio. Revendia o produto em Taquari e Lajeado. Na época que esteve lá ainda tinha autorização para venda fora de São Pedro da Serra. O produto vinha embalado para revenda, era queijo coalho. Levava em torno de 20 a 30 quilos a cada pedido. Não tinha um parâmetro. Uma vez reclamaram que estava salgado.

Da análise da prova, verificou-se que o requerido Clóvis Marcelo Roesler era o sócio de fato e administrador das empresas Laticínios Campestre Ltda e Laticínios Roesler Ltda; César Moacir Roesler era o sócio-proprietário da empresa Laticínios Campestre Ltda, além de administrador da empresa e trabalhar como motorista; Irineu Roesler era sócio majoritário e administrador da Laticínios Roesler Ltda e Anete Maria Roesler era a gerente administrativa de ambas as empresas, era a pessoa que recebia os pedidos e emitia notas fiscais.

Não se pode olvidar que houve a determinação da inversão do ônus da prova, e não obstante os requeridos tenham trazido declarações de pessoa especializada na área, tentando desmerecer os laudos apresentados, em verdade, não se desincumbiram de seu intento, já que não realizaram a contraprova na época oportuna, a fim de demonstrar a adequação de seus produtos aos padrões de qualidade.

Além disso, a prova também demonstrou que qualquer um dos parâmetros fora demonstra a infringência da legislação, sendo passível de autuação por parte do órgão responsável, como o Ministério da Agricultura, como inclusive foi verificado na prova oral supra colacionada. Giza-se que os laudos foram elaborados por laboratório oficial credenciado do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, MAPA, Laboratório de Produtos de Origem Animal, LANAGRO/RS. A testemunha Nelia, apesar de sua especialização na área, não efetuou análise das amostras, e portanto, não constitui prova suficiente para derruir os laudos apresentados. Sobre este tema, cita-se:

*"APELAÇÃO CÍVEL. CAUTELAR INOMINADA E AÇÃO*



COLETIVA DE CONSUMO. ADULTERAÇÃO DE COMBUSTÍVEL. Conjunto probatório dos autos que evidencia suficientemente que o combustível comercializado pela ré se encontra fora das especificações legais. Hipótese em que o parecer técnico trazido aos autos pelo autor goza de confiabilidade, tendo sido realizado a partir de amostra colhida na presença da ré, e elaborado por engenheiro químico da FEPAM, com utilização de equipamento certificado pela Agência Nacional de Petróleo. Requerida que não logrou evidenciar a inidoneidade do referido laudo, tampouco realizar contraprova capaz de evidenciar que não houve adulteração do combustível, ônus que lhe incumbia, ex vi do art. 333, II, do CPC. Tendo ocorrido deterioração da amostra colhida para realização de contraprova, por culpa da ré, nomeada depositária do produto, e posterior impossibilidade de realização de perícia judicial, em virtude do decurso do tempo, é possível que o juiz decida a lide com base em pareceres técnicos ou documentos elucidativos produzidos pelas partes, nos termos do art. 427 do CPC. Havendo demonstração bastante da adulteração, a procedência da ação coletiva de consumo era medida que se impunha. Sentença mantida. APELAÇÃO DESPROVIDA." Grifei. (Apelação Cível N° 70049470412, Décima Câmara Cível, Tribunal de Justiça do RS, Relator: Paulo Roberto Lessa Franz, Julgado em 29/11/2012).

Conforme a prova supra analisada, a empresa Laticínios Roesler já possuía histórico de infrações ao longo dos anos de atuação, com várias providências a cumprir junto à Fiscalização Estadual, razão pela qual pediu sua baixa, e ingressou no SIM.

Não se pode deixar de ressaltar a importância do leite para a alimentação humana e a rigidez da legislação específica aplicável para o controle da qualidade do produto (conforme citado pelo Ministério Público em sua inicial: Decreto n° 30.691/52, Lei n° 6.437/77, Decreto Estadual n° 39.688/99 que regulamentou a Lei n° 10.691/96, Lei Estadual n° 6.503/72).

Por outro lado, tratando-se de relação de



consumo, aplicáveis são as regras do Código de Defesa do Consumidor, especialmente os artigos 10, 12, 18, § 6º, inciso II e 39, inciso VIII, sendo a responsabilidade do fornecedor objetiva <sup>1</sup>, incumbindo-lhe provar a inexistência do defeito/vício, que não colocou o produto no mercado ou a culpa exclusiva do consumidor ou de

---

<sup>1</sup> Art. 10. O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança.

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.  
(...)

§ 3º O fabricante, o construtor, o produtor ou importador só não será responsabilizado quando provar:  
I - que não colocou o produto no mercado;  
II - que, embora haja colocado o produto no mercado, o defeito inexiste;  
III - a culpa exclusiva do consumidor ou de terceiro.

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 a 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;

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas:  
(...)

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).



terceiro (art. 12, §3º, incisos I, II e III, do Código de Defesa do Consumidor).

Assim, quanto à irregularidade nos produtos comercializados pelos réus, em face às amostras colhidas (fls. 198 e seguintes), que foram objeto de análise técnica, está amplamente demonstrada nos autos como já referido supra, não logrando a parte ré demonstrar qualquer das causas excludentes da sua responsabilidade previstas no artigo 12, §3º, incisos I, II e III, do Código de Defesa do Consumidor.

Por conseguinte, uma vez evidenciada a responsabilidade civil objetiva dos requeridos pelos danos causados aos consumidores, uma vez que participaram da conduta fraudulenta ao realizar a produção de nata, leite e de queijos adulterados, como descrito acima, que segundo os pareceres técnicos, afiguraram-se impróprios para o consumo, e com infringência da legislação, tal acarreta o seu dever de indenizar.

Neste aspecto, o dano moral coletivo está configurado, uma vez que o ato ilícito praticado pela parte ré atingiu um número indeterminado de consumidores dos produtos adulterados, vale dizer, todas as pessoas que adquiriram os produtos - nata, queijos e leite, não sendo possível mensurar o número de vítimas, fator este que ultrapassa a noção individual.

Cedição é que demonstrada a conduta ilícita, o dano e o nexo causal entre a ação e o dano, a parte ré é obrigada a indenizar os consumidores lesados, independentemente da prova da sua culpa, em face da sua responsabilidade civil objetiva decorrente da legislação consumerista.

Por dano moral coletivo, destacou a Ministra Nancy Andrighi, no REsp 1502967, que visa ressarcir, punir e inibir a injusta lesão aos valores primordiais de uma coletividade, que segundo ela, ocorre quando a conduta *"agríde, de modo totalmente injusto e intolerável, o ordenamento jurídico e os valores éticos fundamentais da sociedade em si considerada, a provocar repulsa e indignação na consciência coletiva"* ... *"a integridade psicofísica da coletividade vincula-se a seus valores fundamentais, que refletem, no horizonte social, o largo alcance da dignidade de seus membros e o padrão*



*ético dos indivíduos que a compõem, que têm natureza extrapatrimonial, pois seu valor econômico não é mensurável”.*

No caso dos autos, a conduta fraudulenta praticada em relação aos produtos lácteos, por se tratar o leite de alimento básico da população, em especial das crianças, causa profunda revolta e intranquilidade na sociedade consumista, não só por adulterar seu valor nutricional, como também provocar danos à saúde de quem consumiu os produtos. A conduta da parte ré deve ser censurada tendo em vista a exposição do consumidor a estes riscos com o propósito de auferir lucro. Por outro lado, prescinde o dano extrapatrimonial coletivo da comprovação de dor, sofrimento ou abalo psicológico, uma vez que suscetíveis de apreciação na esfera individual. Assim, uma vez verificada situação que importe lesão à esfera moral de uma comunidade, com violação de direito transindividual, envolvendo não apenas a dor psíquica, mas qualquer abalo negativo à moral da coletividade, resta configurado o dano moral coletivo. Sobre este tema, já decidiu nosso Tribunal de Justiça:

*“APELAÇÃO CÍVEL. AÇÃO COLETIVA DE CONSUMO. ADULTERAÇÃO DE LEITE. OPERAÇÃO LEITE COMPENŠADO. PEDIDO DE GRATUIDADE DA JUSTIÇA. INDEFERIMENTO. NECESSIDADE NÃO DEMONSTRADA. DETERMINAÇÃO PARA JUNTADA DE DOCUMENTOS NÃO ATENDIDA. MÉRITO. RESPONSABILIDADE DA PARTE RÉ POR DANOS MORAIS COLETIVOS E INDIVIDUAIS. CONDENAÇÃO DA PARTE RÉ A INDENIZAR OS CONSUMIDORES GENERICAMENTE CONSIDERADOS PELOS DANOS DECORRENTES DO AGIR ILÍCITO APURADO. FALHA NO PRODUTO E NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO. VIOLAÇÃO DOS DIREITOS DOS CONSUMIDORES. QUANTUM INDENIZATÓRIO. MANUTENÇÃO. FATO TRANSGRESSOR DE RAZOÁVEL SIGNIFICÂNCIA E DESDOBRE DE LIMITES DA TOLERABILIDADE. COMPROVADOS OS REQUISITOS ENSEJADORES DO DEVER DE INDENIZAR. OFERTA DE LEITE IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO. CONDUTA TEMERÁRIA AO EXPOR A RISCOS A SAÚDE DE DIVERSOS CONSUMIDORES. ARTS. 81, INC. III, E 95, DO CDC. O FATO ILÍCITO CAUSADO PELA PARTE RÉ TRANSCENDE A BARREIRA DA TOLERABILIDADE SOCIAL, CAUSANDO SEVERA INTRANQUILIDADE AO DISPONIBILIZAR PRODUTOS EM CONDIÇÕES IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO. É INACEITÁVEL A CONCRETIZAÇÃO DE ATO ATENTATÓRIO À SAÚDE DO CONSUMIDOR, EM QUALQUER GRAU DE*





POTENCIALIDADE, SENDO DIREITO BÁSICO DO CONSUMIDOR A INCOLUMIDADE DE SUA SAÚDE. ART. 6º, INC. I, DO CDC. PUBLICAÇÃO DA SENTENÇA EM JORNAIS DE GRANDE CIRCULAÇÃO. A PUBLICAÇÃO EM COMENTO VISA A DAR EFETIVIDADE À TUTELA DEFERIDA, PRINCIPALMENTE EM RAZÃO DAS PARTICULARIDADES DE ABRANGÊNCIA SOCIAL QUE A DEMANDA APRESENTA. TAL MEDIDA ENCONTRA RESPALDO NO TEOR DOS ARTIGOS 536 DO CPC E 84 DO CDC. AS DIMENSÕES DA PUBLICAÇÃO DETERMINADAS PELA SENTENÇA MOSTRAM-SE RAZOÁVEIS, SENDO FUNDAMENTAL QUE O DISPOSITIVO DA DECISÃO SEJA VISÍVEL, A FIM DE QUE CUMpra O CARÁTER INFORMATIVO AOS CONSUMIDORES A QUE SE PROPÕE. SENTENÇA CONFIRMADA. REJEITARAM A PRELIMINAR E, NO MÉRITO, NEGARAM PROVIMENTO AO APELO. UNÂNIME." (Apelação Cível N° 70075636688, Décima Quinta Câmara Cível, Tribunal de Justiça do RS, Relator: Otávio Augusto de Freitas Barcellos, Julgado em 23/05/2018).

"APELAÇÕES CÍVEIS. DIREITO PRIVADO NÃO ESPECIFICADO. AÇÃO COLETIVA. FRAUDE DO LEITE. OPERAÇÃO LEITE COMPENSADO IV. ADULTERAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTO COM VÍCIO DE QUALIDADE. CERCEAMENTO DE DEFESA. NÃO CONFIGURADO. PRECLUSÃO CONSUMATIVA. PRODUTOS INADEQUADOS PARA O CONSUMO. FALHA NO PRODUTO E NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO. RESPONSABILIZAÇÃO DA RÉ POR DANOS MORAIS COLETIVOS E INDIVIDUAIS. DANO MORAL CONFIGURADO. QUANTUM INDENIZATÓRIO. MAJORADO. A OFERTA DE LEITE IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO É GRAVE O SUFICIENTE PARA PRODUZIR INTRANQUILIDADE SOCIAL E RISCO DIRETO À SAÚDE DOS CONSUMIDORES A JUSTIFICAR A CONDENAÇÃO EM EXPRESSIVO VALOR A TÍTULO DE DANO MORAL COLETIVO. CONDENAÇÃO GENÉRICA A TÍTULO DE INTERESSES INDIVIDUAIS HOMOGÊNEOS, PENDENTE DE POSTERIOR LIQUIDAÇÃO. POSSIBILIDADE. ARTIGOS 81, III, 91, 95 E 97 DO CDC. CONSOLIDAÇÃO DA MULTA. POSSIBILIDADE. PRELIMINAR RECURSAL REJEITADA. RECURSO DE APELAÇÃO DO RÉU DESPROVIDO E RECURSO DO AUTOR PARCIALMENTE PROVIDO." (Apelação Cível N° 70074423534, Décima Quinta Câmara Cível, Tribunal de Justiça do RS, Relator: Adriana da Silva Ribeiro, Julgado em 07/03/2018).

"APELAÇÃO CÍVEL. AÇÃO COLETIVA DE CONSUMO. OPERAÇÃO LEITE COMPENSADO. FRAUDE VERIFICADA



*PELA ADIÇÃO DE ÁGUA E DE PRODUTOS QUÍMICOS AO PRODUTO 'IN NATURA'. DEVER DE INDENIZAR. Comprovado que a requerida, ao transportar o leite 'in natura' até a indústria, adicionou ao produto água, para aumentar a sua lucratividade e agentes químicos altamente cancerígenos, como uréia e formaldeído, com o fito de mascarar eventual deterioração do conteúdo, mostra-se presente o seu dever de indenizar o dano moral coletivo. Configurada a grave ofensa à saúde, deve a ré envidar todos os esforços para tornar indene o consumidor lesado pela prática abusiva. A palavra chave quanto ao dano moral coletivo, cuja indenização vem pleiteada em sede de ação coletiva de consumo, é o abalo à harmonia das relações de consumo que acaba por causar um sentimento de descrédito da população com determinado produto ou serviço, diante da insegurança causada em face da sua exposição à prática comercial abusiva. Tudo, é claro, sem descurar do caráter punitivo da indenização. Fatos narrados na inicial e demonstrados pela extensa prova produzida nos autos que autorizam a condenação da ré ao pagamento de indenização por dano moral individual e coletivo. APELO DESPROVIDO. UNÂNIME." (Apelação Cível N° 70070461207, Vigésima Câmara Cível, Tribunal de Justiça do RS, Relator: Dilso Domingos Pereira, Julgado em 24/08/2016).*

Para a fixação do valor indenizatório deve-se ter em conta a gravidade do fato, a extensão do dano e o número de pessoas atingidas ou passíveis de serem atingidas pela conduta fraudulenta, a durabilidade de seus efeitos e a situação econômica da empresa ré. Deve de igual modo servir de sanção para o causador, dissuadindo-o de atentar novamente contra as relações de consumo.

Por conseguinte, tendo em conta estas circunstâncias, e considerando se tratar de empresa familiar, sopesando os critérios de proporcionalidade e razoabilidade, fixo no valor de R\$ 1.000.000,00, que deverá ser corrigido monetariamente pelo IGP-M a partir da data da sentença e acrescido de juros de mora de 1% ao mês a contar da propositura da ação, o qual será recolhido ao Fundo de Reconstituição de Bens Lesados, com



fundamento no art. 13 da Lei nº 7.347/85.

Quanto aos direitos individuais homogêneos (com fulcro nos arts. 81, III, 91, 95 e 97 do Código de Defesa do Consumidor), tem-se que a aquisição dos produtos fraudados disponibilizado no mercado pelos requeridos constitui a origem comum que une os consumidores. Enquanto o dano moral coletivo decorre de lesão ao direito da comunidade, a condenação genérica a título de interesses individuais homogêneos emana da lesão a direitos individuais dos consumidores que adquiriram e consumiram os produtos lácteos ora analisados. Neste aspecto, basta que o consumidor faça a prova da compra e consumo dos produtos fraudados para ter direito à indenização (consumidor diretamente atingido).

Por consequência, a quantificação e individualização da extensão dos direitos individuais homogêneos deve ser objeto de liquidação e execução de sentença individual, a ser promovida pelas vítimas e seus sucessores, assim como pelos legitimados de que trata o art. 82 do Código de Defesa do Consumidor.

Sobre este tema, cita-se doutrina de Leonardo de Medeiros Garcia, nos comentários ao art. 95 do Código de Defesa do Consumidor:

*"A sentença, caso seja procedente, condenará o fornecedor pelos danos causados de forma genérica, sem estipular o valor a ser pago aos consumidores lesados. Somente estabelecerá a obrigação de indenizar, tornando-se assim, uma sentença certa e ilíquida (art. 95).*

*Assim, a sentença genérica declarará a ocorrência de lesão a direitos individuais, mas como toda sentença coletiva, não individualizará os sujeitos lesados. Como se vê, a sentença genérica não contém mais do que a declaração de mera potencialidade lesiva, ou seja, o reconhecimento de que certos fatos aconteceram e que eles são capazes de causar o dano afirmado na ação, sem, contudo, individualizar as pessoas lesadas e os valores a serem ressarcidos.*

*A indenização somente será feita depois que os consumidores lesados demonstrarem, na fase de liquidação, os danos sofridos para que seja*



*possível mensurar o que cada um tem direito. A liquidação, nesse caso, será por artigos, uma vez que o liquidante deverá alegar e provar fatos novos: o evento danoso, o dano e o nexo causal entre eles.”* (GARCIA, Leonardo de Medeiros. *Direito do Consumidor: Código Comentado e Jurisprudência*. 10ª edição. Salvador: Ed. JusPodivm, 2014, p. 528-9).

Outrossim, deverá ser deferida a determinação à parte ré à obrigação de fazer consistente em publicar, às suas custas, no prazo de 20 dias após o trânsito em julgado da sentença, em quatro jornais de grande circulação no Estado (Zero Hora, Correio do Povo, Diário Gaúcho e Jornal do Comércio), em dez dias intercalados, em tamanho mínimo de 15cmX15cm, a parte dispositiva da sentença, tendo em vista o caráter pedagógico e atende ao direito de informação dos consumidores lesados pela prática ilícita da parte ré, com fundamento no art. 4º, IV, do Código de Defesa do Consumidor, vale dizer, *“educação e informação de fornecedores e consumidores, quanto aos seus direitos e deveres, com vistas à melhoria do mercado de consumo”*. A publicação deverá ser introduzida com a seguinte informação: *“Acolhendo pedido veiculado em ação coletiva de consumo ajuizada pela Promotoria de Justiça Especializada de Montenegro e pela Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, o Juízo da 2ª Vara Cível da Comarca de Montenegro condenou LATICÍNIOS ROESLER LTDA, LATICÍNIOS CAMPESTRE LTDA, CLÓVIS MARCELO ROESLER, IRINEU ROESLER, CESAR MOACIR ROESLER e ANETE MARIA ROESLER, nos seguintes termos: \_\_\_\_\_”*.

Além disso, após a intimação para cumprimento da determinação, a inobservância desta obrigação implicará a incidência de multa diária no valor de R\$ 300,00 por dia de descumprimento.

Por derradeiro, diante da fundamentação supra, que reconheceu a participação dos réus na fraude perpetrada, impõe-se confirmar as medidas liminares concedidas no feito para o fim de determinar à requerida que se abstenha de produzir, transportar ou fornecer produtos lácteos que não atendam às normas legais, bem como ratificar a ordem de bloqueio de valores e a indisponibilidade de bens dos demandados visando ao



ressarcimento dos danos causados e em relação aos quais foi condenada a suportar.

Indefiro a gratuidade da justiça judiciária postulada pelos requeridos, pois não demonstrada sua situação de miserabilidade, que justifique a benesse postulada.

Diante do exposto, julgo PARCIALMENTE PROCEDENTE a presente AÇÃO COLETIVA DE CONSUMO proposta pelo MINISTÉRIO PÚBLICO contra LATICÍNIOS ROESLER LTDA, LATICÍNIOS CAMPESTRE LTDA, CLÓVIS MARCELO ROESLER, IRINEU ROESLER, CESAR MOACIR ROESLER e ANETE MARIA ROESLER para, confirmando a tutela de urgência,:

a) CONDENAR a parte ré, solidariamente, ao pagamento do valor de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) a título de indenização por danos morais coletivos, a ser revertido em favor do Fundo de Reconstituição de Bens Lesados, que deverá ser corrigido monetariamente pelo IGP-M a partir da data da sentença e acrescido de juros de mora de 1% ao mês a contar da data da propositura da ação;

b) CONDENAR a parte ré, solidariamente, 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;

c) CONDENAR os requeridos, solidariamente, à obrigação de fazer consistente em publicar, às suas custas, no prazo de 20 dias após o trânsito em julgado da sentença, em quatro jornais de grande circulação no Estado (Zero Hora, Correio do Povo, Diário Gaúcho e Jornal do Comércio), em dez dias intercalados, em tamanho mínimo de 15cmX15cm, a parte dispositiva da sentença, a fim de que os consumidores dela tomem ciência, a qual deverá ser introduzida com a seguinte informação: "Acolhendo pedido veiculado em ação coletiva de consumo ajuizada pela Promotoria de Justiça Especializada de Montenegro e pela Promotoria de Justiça Especializada de Defesa do Consumidor de Porto Alegre, o Juízo da 2ª Vara Cível da Comarca de Montenegro condenou LATICÍNIOS ROESLER LTDA, LATICÍNIOS CAMPESTRE LTDA, CLÓVIS MARCELO ROESLER, IRINEU ROESLER, CESAR MOACIR ROESLER e ANETE



MARIA ROESLER, nos seguintes termos: \_\_\_\_\_", e em caso de inobservância desta obrigação, incidirá multa diária no valor de R\$ 300,00 por dia de descumprimento.

Condeno os requeridos ao pagamento da Taxa Única de Serviços Judiciais. Deixo de condená-los na verba honorária, face ao disposto no artigo 128, § 5º, inciso II, letra "a", da Constituição Federal.

Publique-se.  
Registre-se.  
Intimem-se.

Montenegro, 07 de março de 2019.

Deise Fabiana Lange Vicente  
Juíza de Direito