



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

AUTO DE INFRAÇÃO. NULIDADE. QUEIJO. PRAZO DE VALIDADE. APREENSÃO. HONORÁRIOS ADVOCATÍCIOS. AGRAVO RETIDO.

1. Não é de se conhecer do agravo retido se não há pedido expreso para seu julgamento nas razões do recurso de apelação ou nas contrarrazões ao recurso.

2. Manter em estoque em câmara de refrigeração queijo com data de validade vencida não se constitui em infração. É que tal produto poderia ser encaminhado para fusão, consoante previsão da Portaria n.º 5, de 07 de março de 1983, do Ministério da Agricultura. Hipótese em que não há prova de que o produto estivesse sendo comercializado.

3. Em se tratando de causa em que restou vencida a Fazenda Pública, os honorários advocatícios são fixados de acordo com a apreciação equitativa do juiz. Hipótese em que a verba honorária deve ser reduzida. Negado provimento ao recurso. Sentença modificada, em parte, em reexame necessário.

APELAÇÃO
REEXAME NECESSÁRIO

VIGÉSIMA SEGUNDA CÂMARA CÍVEL

Nº 70065828964
(Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)

COMARCA DE CAXIAS DO SUL

JUIZ DE DIREITO DA SEGUNDA VARA CÍVEL
DA COMARCA DE CAXIAS DO SUL

APRESENTANTE

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

APELANTE

ROTTA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

APELADA

ACÓRDÃO

Vistos, relatados e discutidos os autos.



MIAS
Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

Acordam as Desembargadoras integrantes da Vigésima Segunda Câmara Cível do Tribunal de Justiça do Estado, à unanimidade, negar provimento ao recurso e modificar a sentença, em parte, em reexame necessário.

Custas na forma da lei.

Participaram do julgamento, além da signatária (Presidente), as eminentes Senhoras **DES.^a MARILENE BONZANINI E DES.^a DENISE OLIVEIRA CEZAR.**

Porto Alegre, 20 de agosto de 2015.

DES.^a MARIA ISABEL DE AZEVEDO SOUZA
Presidente e Relatora

RELATÓRIO

ROTTA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. ajuizou, em 22 de setembro de 2011, ação contra o MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL para anular o auto de infração n.º 009 e o auto de apreensão e inutilização n.º 005, lavrados, em 14 de junho de 2011, pelo Serviço Municipal de Controle e Produtos Agropecuário – COPAS – por fatiar queijo com o prazo de validade vencido. Nos dizeres da petição inicial, (I) os fiscais do COPAS realizaram as autuações ao constatar, em vistoria, que a Autora mantinha em câmara de resfriamento, aproximadamente, 16 toneladas de queijo com a data de validade expirada, tendo assinado o termo de fiel depositário do queijo. Alegou que (I) o queijo estava “armazenado na câmara de resfriamento e, em hipótese alguma, estava sendo fatiado” (fl. 03), (II) todos os produtos se encontravam lacrados, e (III) o queijo estava armazenado à espera de autorização dos fabricantes para a sua revalidação, devolução ou



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

encaminhamento para processamento e/ou fusão, o que restou impossibilitado em razão da apreensão. Aduziu que, (I) ainda que o produto estivesse com a data de validade expirada, era possível sua revalidação, processamento ou fusão, “uma vez que as datas de validade identificam as condições de consumo dos alimentos para cada situação específica” (fl. 04), e, (II) consoante análise feita pelo Laboratório de Análise e Pesquisas em Alimentos da Universidade de Caxias do Sul e pelo Laboratório ALAC, o queijo apreendido estava “dentro dos padrões regulamentados pela ANVISA” (fl. 05), o que permitia a sua devolução ao fabricante para revalidação. Pediu a tutela antecipada para (I) impedir a inutilização dos produtos e (II) permitir a revalidação, processamento ou fusão do queijo. Na decisão de fls. 79/80, indeferiu-se a tutela antecipada. Inconformada, a Autora interpôs agravo de instrumento, que foi provido, em parte (fls. 221/222-verso). Em 04 de outubro de 2011, a Autora requereu a produção de prova pericial, o que foi indeferido (fls. 103 e 104). Interposto novo agravo de instrumento, o recurso foi provido para deferir a produção da prova (fls. 119/120). Citado, o Réu contestou a ação. Defendeu a regularidade do procedimento adotado pelos fiscais para as autuações. Alegou que (I) foi oportunizado à Autora o contraditório e a ampla defesa no processo administrativo instaurado pela Secretaria de Agricultura, (II) na defesa apresentada no processo administrativo, “a Autora deixou evidente a sua intenção de processar (fatiar) e vender o produto apreendido, mesmo que este estivesse com o prazo de validade expirado, contrariando assim as normas de proteção ao consumidor vigentes” (fl. 230), (III) não restou comprovada a possibilidade de extensão do prazo de validade, e, (IV) em recurso apresentado ao Secretário Municipal da Agricultura, a Autora inovou em suas alegações, sustentando que “os queijos com prazo de comercialização ultrapassados serão liberados após reinspeção (se dentro do padrão), ou encaminhados para “fusão” (se fora do padrão)” (fl. 230-verso), forte na Portaria n.º 5 do Ministério da Agricultura. Referiu que, em vistoria realizada após as



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

autuações, se constatou que o produto fora violado, tendo sido “retiradas inúmeras peças de queijo das caixas em que estavam armazenadas” (fl. 231-verso). Defendeu a aplicabilidade do Código de Defesa do Consumidor na espécie. Realizada a perícia, em 26 de março de 2012, juntou-se o laudo pericial às fls. 395 e 465/481. Em 25 de setembro de 2012, deferiu-se a liberação do produto para fusão (fl. 482). Na decisão de fl. 522, ordenou-se a “suspensão do carregamento e transporte do material apreendido até a empresa Ronildo Frizzo – ME, até que se comprove a aptidão da empresa ou seja indicada outra apta a realizar o procedimento de fusão”. Na decisão de fl. 552, foi aprazada a realização de audiência para o dia 06 de dezembro de 2012. O Ministério Público opinou pela procedência da ação (fls. 658/663-verso). Em 08 de maio de 2013, a Autora informou que o queijo não tinha mais condições de reaproveitamento e requereu o seu descarte (fls. 675/676). Na decisão de fl. 692, a MM. Juíza *a quo* determinou o descarte integral das peças de queijo, referindo que “a autora deixou de apresentar a empresa com os credenciamentos necessários para o recebimento dos queijos”. Opostos embargos de declaração pela Autora, foram rejeitados (fl. 697). A Autora interpôs, então, agravo retido, requerendo a exclusão da “imputação de culpa pelo descarte do queijo” (fl. 704). Na sentença de fls. 720/721-verso, o MM. Juiz *a quo*, Dr. Gérson Martins da Silva, julgou procedente a ação para “declarar a nulidade do auto de infração n.º 009 lavrado pelo COPAS em 14-06-2011 contra a autora e a nulidade dos atos subsequentes de apreensão do produto” (fl. 721-verso). Condenou o Réu ao pagamento das custas processuais e de honorários advocatícios fixados em 10% do valor da causa. Inconformado, tempestivamente, apela o Réu, pedindo a improcedência da ação. Alega que (I) “a sentença apelada deixou de apreciar a prova carreada aos autos, que é bastante clara no sentido da real impossibilidade de renovação da validade do queijo apreendido, bem como da possibilidade de vir a ser encaminhado para fundição” (fl. 726), e (II) a Apelada estocava grande quantidade de queijo com a data de validade expirada, sem alternativas de



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

destino a ser dado ao produto, “sendo regular a conduta da autuação e apreensão das mercadorias, a fim de evitar que a empresa apelada viesse a fatiar e colocar em circulação produtos com prazo de validade expirada” (fl. 726-verso). Defendeu a regularidade das autuações. Apresentadas as contrarrazões, foram os autos remetidos a este Tribunal. É o relatório.

VOTOS

DES.^a MARIA ISABEL DE AZEVEDO SOUZA (PRESIDENTE E RELATORA)

1. Agravo Retido. Na forma do parágrafo primeiro do artigo 523 do Código de Processo Civil, “Não se conhecerá do agravo se a parte não requerer expressamente, nas razões ou na resposta da apelação, sua apreciação pelo Tribunal”. No caso, a Apelada não requereu, nas contrarrazões ao recurso de apelação, a apreciação do agravo retido de fls. 702/704. Por isso, não é de se conhecer do referido recurso.

2. Mérito. Em 14 de junho de 2011, o Serviço de Controle de Produtos Agropecuários lavrou contra a Apelada, entreposto de produtos de origem animal¹, o auto de infração n.º 009, a cujo teor:

“(…) autuei o(a) Sr(a) **Renato Rotta** (...), proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento **Friosul Alimentos (Rotta Ind. E Com. De Alim. Ltda.)** (...) por infração ao(s) artigo(s) **art. 18 §6º**

¹ Consoante o certificado de regularidade de pessoa jurídica de fl. 19, emitido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Rio Grande do Sul.



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

inc. I da Lei 8.078 de 11/09/1990, conforme art. 82 do Decreto n.º 11.086 de 28/01/2003 pelo fato de fatiar produtos com prazo de validade vencido” (fl. 21)

Lavrou-se, ainda, o auto de apreensão e/ou inutilização n.º 005:

“(…) apreendi e/ou inutilizei (...), em conformidade com Art. 18, § 6º inc I da Lei 8078 de 11/09/1990, conforme art. 82 do Decreto n.º 11.086 de 28/01/2003, o seguinte 405 caixas contento 10 peças de 4Kg de queijo mussarela cada, sendo 355 caixas da marca Tirol e 50 caixas da marca Lacbom, por estar(em) prazos de validade vencidos” (fl. 20)

Na ocasião, a Apelada firmou o termo de fiel depositário de fl. 22, mantendo-se, assim, na posse do produto.

É incontroverso que a Apelada, na data da autuação, em 14 de junho de 2011, mantinha em câmara de resfriamento, aproximadamente, 16 toneladas de queijo com o prazo de validade expirado desde maio de 2011 (parte do queijo vencera em 02 de maio e outra parte, em 10 de maio de 2011 – fls. 33/34). Tal, contudo, não poderia levar às autuações em questão.

É que, no caso, o queijo não estava sendo comercializado, mas estava apenas estocado em câmara de resfriamento à espera de destinação adequada.



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

Não fosse isso, não há qualquer indício de que o produto estivesse sendo fatiado, conforme descrito no auto de infração. Consoante se depreende das fotografias de fls. 135/139, referentes ao levantamento fotográfico realizado na data da apreensão (fl. 134), o queijo se encontrava apenas estocado na sede da Apelada.

Ademais, não há qualquer óbice à manutenção do queijo no estabelecimento da Apelada, ainda que com o prazo de validade expirado, mormente tendo em conta que poderia ser encaminhado para fusão. Com efeito, nos termos da Portaria n.º 5, de 07 de março de 1983, do Ministério da Agricultura, que trata dos critérios de inspeção do leite e produtos lácteos, o queijo com prazo de comercialização ultrapassado poderá ser fundido (fl. 66). Aliás, na petição inicial, resta claro o intuito da Apelada de revalidar o produto ou encaminhá-lo para fusão.

No caso, ainda, a Perita judicial constatou, em 26 de março de 2012, 9 meses após a autuação, que grande parte do produto ainda estava apto para consumo, podendo passar por processo de fusão para o preparo de requeijão. Por oportuno, transcreve-se excertos do laudo pericial, juntado às fls. 465/481:

“Respostas dos quesitos autora

1) Interpretando o resultado do ensaio microbiológico (que certamente será) está o queijo apto ao consumo? Atende ao determinado na Portaria 05 da Secretaria de Inspeção de Produto Animal do Ministério da agricultura.

Através dos resultados obtidos nas análises microbiológicas realizadas pela empresa e pela pericia em 02/05/2012, conforme Resolução RDC



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

nº 12, de 02 de janeiro de 2001, **consideramos o alimento isento de contaminação e portanto apto para o consumo. Atende a resolução da portaria número 05 da Secretaria de Inspeção de Produto Animal do Ministério da agricultura.**

2) Considerando a análise microbiológica do queijo objeto da presente demanda, vislumbra risco sanitário nos lotes condenados pela Secretaria de Agricultura do município de Caxias do Sul.

Pelas análises realizadas no Laboratório Alac conforme Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 **as amostras de queijo avaliadas não apresentam risco sanitário, porque os microorganismos patogênicos avaliados não se desenvolveram.** Os queijos são elaborados com leite pasteurizado (significa o tratamento térmico do leite a uma certa temperatura (71 a 75°C), são embalados a vácuo e mantidos refrigerados em câmara fria em torno de 3° C e auxiliando na preservação de suas características organolépticas.

3) Em vista da análise microbiológica atual, qual o prazo a Sra Perita Judicial concederia para fins de reavaliação do queijo em questão? Explique.

O prazo normalmente estipulado de validade do queijo mussarela é 120 dias, então podemos sugerir que ele passe por um processo de fusão conforme a norma MERCOSUL/GMC/RES. Nº 134/96 Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T.(UAT) **.Sugere-se a preparação de requieijão com as seguintes características:**

(...)

Trata-se de um produto obtido por fusão, acompanhada da adição de sais fundentes, destinado ao consumo imediato.



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

(...)

5) Qual o estado de conservação do queijo ? Estão atendidas as exigências sanitárias?

Sim estão conservados com a embalagem original (primária), em caixas plásticas limpas, sobre estrados e em câmaras de refrigeração em torno de 3 ° C.

6) O queijo apresenta fungos e/ou leveduras, que impossibilitem seu consumo?

Algumas peças sim apresentam mofos visíveis e devem ser descartados com acompanhamento de um fiscal do COPAS . Estas peças não estão aptas para consumo humano e nem para reprocessamento (fusão).

(...)

8) Com base na análise microbiológica realizada recentemente , pela textura e estado de conservação do produto, a Sra perita judicial admitiria o descarte das 16 toneladas do queijo no aterro sanitário. Explique.

Não, sugiro um reprocessamento como citado, um processo de fusão e descarte das peças com mofos visíveis. As análises consideram o queijo apto para o consumo humano.

9) O queijo em análise, tem condições sanitárias para processamento e/ou fusão.

Sim, acredito a melhor forma seja a fusão.

(...)” (grifou-se – fls. 479/481)

Desse modo, tendo em conta que o produto não estava sendo comercializado e que era possível o seu reaproveitamento através de fusão,



MIAS

Nº 70065828964 (Nº CNJ: 0268274-03.2015.8.21.7000)
2015/CÍVEL

como pretendia a Apelada, é de ser confirmada a sentença na parte em que julgou procedente a ação.

3. Reexame necessário. Na forma do artigo 20, § 4º, do Código de Processo Civil, os honorários advocatícios, nas causas em que vencida a Fazenda Pública, são fixados de acordo com a apreciação equitativa do Juiz. No caso, tendo em conta o trabalho realizado e o valor e a natureza da causa, a verba honorária fixada (10% sobre o valor da causa – R\$ 50.000,00) deve ser reduzida para R\$ 3.000,00.

Ante o exposto, (I) nega-se provimento ao recurso e (II) e modifica-se a sentença, em parte, em reexame necessário para reduzir a verba honorária para R\$ 3.000,00.

DES.^a MARILENE BONZANINI (REVISORA) - De acordo com o(a) Relator(a).

DES.^a DENISE OLIVEIRA CEZAR - De acordo com o(a) Relator(a).

DES.^a MARIA ISABEL DE AZEVEDO SOUZA - Presidente - Apelação Reexame Necessário nº 70065828964, Comarca de Caxias do Sul: "NEGARAM PROVIMENTO AO RECURSO E MODIFICARAM A SENTENÇA, EM PARTE, EM REEXAME NECESSÁRIO. UNÂNIME."

Julgador(a) de 1º Grau: GERSON MARTINS DA SILVA