



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

**EXCELENTÍSSIMO SENHOR DOUTOR JUIZ FEDERAL DA VARA  
CÍVEL DA SUBSEÇÃO JUDICIÁRIA DE SÃO PAULO**

O **MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**, CNPJ 26.989.715/0031-28, com sede na Rua Frei Caneca, nº 1.360 - Consolação - São Paulo/SP - CEP 01307-002, e-mail: prsp-dicivj@mpf.mp.br, Tel. (11) 3269-5000, pela Procuradora da República signatária, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, com fulcro no art. 129, incisos II e III, da Constituição Federal de 1988, bem como nos dispositivos pertinentes da Lei nº 7.347/85 e Lei Complementar nº 75/93, vem, perante Vossa Excelência, propor a presente

**AÇÃO CIVIL PÚBLICA**  
**COM PEDIDO DE TUTELA DE URGÊNCIA**

em face de:



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

**UNIÃO FEDERAL**, pessoa jurídica de direito público interno, tendo por seu representante judicial a Advocacia-Geral da União, podendo ser citada na pessoa do Procurador-Chefe da União no Estado de São Paulo, CNPJ 26.994.558/0025-09, com endereço na Avenida Paulista, nº 1.374 - 7º andar, Bela Vista, São Paulo/SP - CEP 01310-937, e-mail: pru3@agu.gov.br, Tel. (11) 3506-2800 / 3506-2900;

**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA**, pessoa jurídica de direito público interno, instituída pela Lei nº 9.782/99, sob a forma de autarquia especial vinculada ao Ministério da Saúde, CNPJ 03.112.386/0001-11, com sede no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 05, Quadra Especial 57, Lote 200, Brasília/DF, CEP 71.205-050, e-mail: procuradoriafederal@anvisa.gov.br, Telefone (61) 3462-6924;

pelas razões de fato e de direito a seguir expostas:

## **I – DO OBJETO**

Segundo a revista estadunidense de negócios e economia Forbes<sup>1</sup>, o Brasil é o segundo maior importador de azeite de oliva do mundo, ficando atrás apenas dos Estados Unidos. E o azeite de oliva é um dos sete produtos alimentares mais fraudados do mundo<sup>2</sup>. De acordo com informação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento constante dos autos do IC nº

<sup>1</sup> <http://forbes.uol.com.br/colunas/2015/06/brasil-e-vice-mundial-na-importacao-de-azeite-de-oliva/>

<sup>2</sup> <https://www.naturalproductsinsider.com/news/2012/04/7-food-ingredients-most-prone-for-food-fraud.aspx>



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

1.22.000.003276/2013-50, em anexo, nas atividades de fiscalização iniciadas em 2014 (que ficaram conhecidas como Operação Papai Noel), o MAPA constatou de 80 a 90% de fraudes em azeites de oliva, principalmente nos produtos envasados no Brasil, percentual este que se manteve nas últimas atividades de fiscalização realizadas em 2017, na chamada Operação Ísis (fl. 1.338).

Diante de um mercado imenso e eivado de fraudes rotineiras, bem como diante de um conjunto normativo complexo e falho na regulamentação da importação e fabricação de produtos de azeite de oliva, tem-se um quadro de grande vulnerabilidade do consumidor brasileiro, que vê os seus direitos diuturnamente desrespeitados.

A presente ação civil pública tem, pois, por escopo, a tutela jurisdicional de direitos difusos de consumidores, em face da ineficiência da Administração Pública (Anvisa e MAPA) em regulamentar, controlar e fiscalizar a fabricação, a importação e a comercialização desses produtos, havendo provas de todo um histórico de fraudes reiteradas por empresas do ramo, que não se intimidam com o atual poder de polícia dos órgãos públicos.

## **II – DO AZEITE DE OLIVA E DEMAIS ÓLEOS VEGETAIS**

Entre os óleos comestíveis comercializados mundialmente, o azeite de oliva é um dos mais importantes e antigos, muito conhecido por seus benefícios à saúde: é fonte de gorduras boas; contribui para o controle do colesterol; possui ação antioxidante, ajudando na prevenção de doenças cardiovasculares e de alguns tipos de câncer; auxilia a absorção de vitaminas pelo organismo; possui ação anti-inflamatória; ajuda a combater e a tratar a obesidade.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

O azeite de oliva do grupo virgem é obtido a partir da prensagem de azeitonas maduras e é tratado, exclusivamente, por processos físicos (lavagem, moagem, prensa fria e centrifugação), não sendo adicionados produtos químicos para agilizar a extração.

Diversos fatores influenciam na qualidade do azeite de oliva do grupo virgem, como a variedade da azeitona, condições climáticas na etapa de produção, tipo de solo, práticas do cultivo, estado de maturação do fruto, acidez e tempo de processamento das azeitonas após a colheita. Sendo assim, o azeite pode ser classificado em diferentes tipos, dentre os quais o extravirgem é o de melhor qualidade, devido à baixa acidez.

A regulação do azeite de oliva e demais óleos vegetais compreende, principalmente, dois segmentos da Administração Pública: o setor de saúde e o setor de agricultura.

No âmbito da saúde, as ações de regulamentação, licenciamento e fiscalização são exercidas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). A Anvisa, ente federal do SNVS, tem a competência de regulamentação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e identidade, e também de coordenação das ações de controle exercida pelos demais entes federativos. Os azeites de oliva, bem como os óleos mistos, são regulamentados pela Resolução RDC da Anvisa nº 270/2005 (Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal), que estabelece os requisitos mínimos de qualidade para óleos vegetais, priorizando os parâmetros sanitários. Quanto aos parâmetros de identidade, a RDC da Anvisa nº 270/2005 estabelece que os mesmos devem seguir os requisitos de composição estabelecidos no *Codex Alimentarius* – FAO/OMS (CODEX STAN 33-1981)<sup>3</sup>. A RDC Anvisa nº 259/2002, por sua vez,

---

<sup>3</sup> [www.fao.org/input/download/standards/88/CXS\\_033e\\_2015.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/88/CXS_033e_2015.pdf)



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados, com normas que se aplicam também ao azeite de oliva e demais óleos vegetais.

No âmbito da agricultura, a Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 1/2012, define o padrão de classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Os óleos obtidos dos frutos da oliveira são definidos considerando a matéria-prima, os processos de obtenção e as características de identidade e qualidade do óleo. Esses produtos se dividem em dois grupos: azeite de oliva e óleo de bagaço de oliva. Azeite de oliva é o produto obtido somente da oliva, excluídos os óleos obtidos através de solventes, processos de reesterificação ou qualquer mistura de outros óleos (item 2.1.2 da RDC 270/2005 e inciso I do art. 2º da IN 1/2012). Óleo de bagaço de oliva é o produto obtido pelo tratamento do bagaço de oliva, com solventes ou outros tipos de tratamentos físicos, excluídos os óleos obtidos por reesterificação ou qualquer mistura de outros óleos. Tal produto deve, obrigatoriamente, ser refinado para uso na alimentação humana (item 2.1.4 da RDC 270/2005 e inciso II do art. 2º da IN 1/2012).

Conforme a IN do MAPA nº 1/2012, os óleos de oliva são classificados da seguinte forma:

a) Grupo “Azeite de Oliva Virgem”: extravirgem (acidez menor que 0,8%); virgem (acidez entre 0,8% e 2%) e lampante (acidez maior que 2%). O azeite lampante (literalmente chamado de óleo de lamparina, de acordo com seu uso no passado) não pode ser destinado diretamente à alimentação humana, porém poderá ser refinado para enquadramento no grupo azeite de oliva refinado, ou, ainda, destinado a outros fins que não seja para alimentação humana (IN 1/2012, art. 6º, §3º). Trata-se (o



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

azeite lampante) de um produto resultante do processamento de matéria-prima de baixa qualidade (azeitonas deterioradas ou fermentadas) ou obtido de maneira precária quanto aos cuidados requeridos no processamento.

b) Azeite de Oliva Refinado (tipo único): produto proveniente de azeite de oliva do grupo “azeite de oliva virgem” mediante técnicas de refino.

c) Azeite de Oliva (tipo único): produto constituído pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou extravirgem.

d) Óleo de Bagaço de Oliva Refinado: produto proveniente do óleo de bagaço de oliva bruto mediante técnica de refino. O óleo de bagaço de oliva bruto não pode ser destinado diretamente à alimentação humana (IN 1/2012, art. 16), uma vez que é extraído do bagaço de oliva por meio de tratamento, em geral, com solventes orgânicos. O óleo obtido desse processo pode conter substâncias nocivas à saúde humana e, até mesmo, cancerígenas, como hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, especialmente o alfa-benzopireno, um potente agente cancerígeno. O óleo de bagaço de oliva bruto, porém, poderá ser refinado para enquadramento no grupo “óleo de bagaço de oliva refinado” ou, ainda, ser destinado a outros fins que não seja para alimentação humana.

e) Óleo de Bagaço de Oliva (tipo único): produto constituído pela mistura de óleo de bagaço de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou extravirgem.

Os óleos vegetais, inclusive os óleos de oliva, podem ser adicionados de especiarias e, neste caso, a denominação do produto deve informar as especiarias usadas, conforme o disposto nos itens 2.3 e 3.6.1 da RDC 270/2005. As especiarias permitidas para alimentos estão definidas na Resolução RDC da Anvisa nº 276/2005. No entanto, tanto azeite de oliva quanto óleo de bagaço de oliva (comercializados com essas classificações) são produtos obtidos somente do fruto da oliveira, não sendo permitida a mistura com outros óleos (vegetais ou animais),



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

conforme definição dos itens 2.1.2 e 2.1.4 da Resolução RDC 270/2005. Produtos constituídos pela mistura de óleos de diferentes espécies vegetais, inclusive com azeite de oliva, são classificados como óleo misto ou óleo composto e, comercialmente, devem ser denominados “Óleo Misto” ou “Óleo Composto”, seguido dos nomes comuns das espécies vegetais utilizadas, em ordem decrescente de proporção na composição do produto, conforme o disposto nos itens 2.2 e 3.5 da RDC 270/2005. Além disso, quando se tratar de óleo misto da mistura de azeite de oliva com outros óleos vegetais, o percentual de azeite de oliva deve ser declarado na designação do produto com o mesmo tamanho e destaque, conforme estabelece o item 7.1 da RDC 270/2005.

O Brasil não é um grande produtor de azeites de oliva. Com exceção de algumas poucas tentativas de produção nacional, especialmente nas regiões Sul e Sudeste, quase todo o azeite consumido no país é importado. O produto pode ser importado já envasado ou a granel (em galões de maior volume, para posterior envase e fabricação de produto com marca nacional).

Conforme se verá adiante, nos fatos, tanto marcas nacionais como internacionais apresentaram irregularidades em ações de fiscalização. Entretanto, é justamente no envasamento do azeite importado a granel que acontecem a maioria das fraudes em território nacional, onde, apesar de o rótulo indicar tratar-se de azeite de oliva virgem ou extravirgem, o conteúdo é composto por uma mistura de óleos ou nem isso: há casos em que se trata apenas de óleo de soja, por exemplo. Nos casos mais graves, os produtos envasados podem conter óleos mais baratos para importação, como azeite lampante ou óleo de bagaço de oliva bruto, produtos de uso proibido na alimentação humana, conforme já visto, não havendo garantias de que não possam fazer mal à saúde do consumidor.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Dessa forma, pensando estar adquirindo um produto conhecido por seus benefícios à saúde, o consumidor brasileiro acaba adquirindo, via de regra, um produto fraudado que pode, inclusive, trazer-lhe prejuízos à saúde.

### **III – DOS FATOS**

O Inquérito Civil nº 1.22.000.003276/2013-50, recebido no Ministério Público Federal em São Paulo em 2015, foi instaurado a partir de representação formulada pela PROTESTE - Associação Brasileira de Defesa do Consumidor, para apurar eventuais irregularidades verificadas em amostras de azeite de oliva extra virgem, com base em testes comparativos realizados em 16.08.2013, bem como para apurar suposta ineficiência dos órgãos fiscalizadores.

Por meio de análise de parâmetros físico-químicos, a PROTESTE verificou indícios de fraudes em 4 (quatro) amostras de azeite de oliva extravirgens, correspondentes às marcas Figueira da Foz, Tradição, Quinta d'Aldeia e Vila Real. Isso porque tais amostras apresentaram valores, em diversos parâmetros, que não estariam de acordo com a legislação vigente e nem mesmo poderiam ser consideradas azeites: seriam, na verdade, uma mistura de óleos refinados, nem sempre provenientes da azeitona. Ademais, por meio de análise sensorial, outros 7 (sete) produtos foram considerados somente como virgens (e não extravirgens, conforme se autodenominam), correspondentes às marcas La Española, Carbonell, Serrata, Beirão, Gallo, Pramesa e Borges (fls. 02/06).

Segundo informado naquela representação, a PROTESTE teria realizado tais testes com azeites outras três vezes. Em 2002, avaliou os azeites virgens tradicionais e encontrou fraudes. Em 2007, encontrou fraude nos



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

extravirgens testados. Em 2009, também encontrou problemas em que os produtos se diziam extravirgens quando não o eram. O objetivo de tais testes foi, além de avaliar novamente a qualidade dos azeites exgravirgens, verificar se houve melhora em relação aos problemas detectados nos testes anteriores. Todos eles foram, segundo a PROTESTE, encaminhados às autoridades competentes, sendo que a falta de qualquer melhora nos azeites ou a não correção dos problemas detectados, ao longo dos anos, demonstra omissão ou ineficiência do poder público fiscalizador.

Durante a apuração feita no IC nº 1.22.000.003276/2013-50, o Ministério Público Federal expediu diversos ofícios à Anvisa, ao Ministério da Agricultura e à Vigilância Sanitária de São Paulo, bem como realizou reuniões com tais órgãos, tendo o referido inquérito procurado se limitar, inicialmente, às marcas cujas empresas estivessem sediadas ou que possuíssem filiais no Estado de São Paulo, como Figueira da Foz, Tradição, La Española, Gallo e Borges. O *Parquet* Federal procurou, assim, esclarecer as medidas adotadas pelo poder público em relação às irregularidades noticiadas.

Conforme se depreende dos autos do inquérito civil anexo, por provocação do órgão ministerial, restaram confirmadas, pelos órgãos de fiscalização, as irregularidades noticiadas, tendo sido realizadas diversas inspeções sanitárias e autuadas diversas empresas responsáveis por marcas de azeite como La Española, Gallo, Borges, Tradição, Figueira da Foz e Carbonell. Tais irregularidades dizem respeito à não observância dos padrões de identidade, qualidade e segurança, bem como dos parâmetros físico-químicos exigidos para cada tipo de azeite, ainda que não exista indícios de risco à saúde, mas que configuram fraude à legislação sanitária e ao comércio, ferindo, ainda, o direito à informação do consumidor. Segundo informação do MAPA, a título de exemplo, a marca Figueira da Foz, fabricada pela empresa Paladar Comércio e Representação de Produtos Alimentícios Eireli, que apresentava em seus rótulos a expressão “azeite de oliva extravirgem”,



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

nunca teve seus produtos considerados satisfatórios – sempre foram insatisfatórios. A empresa Paladar comercializava, como azeite de oliva extravirgem, na verdade, uma mistura de óleos ou mesmo azeite lampante (fl. 815). Em algumas análises, identificou-se que a matéria-prima utilizada pela empresa responsável pela marca Figueira da Foz não se tratava de azeite de oliva, mas sim de óleo de soja (fls. 989/1000).

Além disso, constatou-se irregularidades no processo de rotulagem e identificação de informações sobre fabricação, validade, lote e conservação, entre outras, em embalagens, como identificado nas marcas La Española (fls. 420v e 460) e Figueira da Foz (fl. 989/1000).

Outra fraude identificada e também relacionada à rotulagem consistia em enganar o consumidor por meio de rótulos incorretos nos produtos, como ocorreu com a marca Figueira da Foz, que alterou o seu rótulo de azeite extravirgem para “tempero elaborado com azeite de oliva extravirgem”, segundo informações do MAPA (fl. 814 e 915). Situação semelhante foi constatada em produtos da marca Tradição, envasados pelas empresas Indústria de Alimentos Paulista Comércio e Distribuição Ltda. e Monções Indústria e Comércio Eireli (fl. 1254). De acordo com as normas de rotulagem contidas na IN do MAPA nº 1/2012 e na RDC Anvisa nº 270/2005, não é permitido utilizar a expressão “azeite de oliva extravirgem” para um produto que consiste em uma mistura de óleos ou mesmo de azeite (ainda que extravirgem) com adição de especiarias. Com o objetivo de burlar a fiscalização, que já havia identificado que seus produtos não se tratavam de azeite de oliva extravirgem, aquelas empresas passaram a chamá-los de “tempero elaborado com azeite de oliva extravirgem”, destacando a expressão “azeite de oliva extravirgem” em letras maiores que as demais letras do rótulo. Tal destaque tinha, claramente, a intenção de enganar o consumidor desavisado, que poderia adquirir o produto pensando tratar-se, de fato, de azeite de oliva extravirgem. Tais estratégias



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

de apresentação e comercialização do produto possuem, assim, grande potencial de induzir o consumidor ao engano.

Esclareça-se que algumas empresas, provavelmente com o intuito de dificultar a fiscalização, acabam mudando, com frequência, de endereço, como ocorreu nos casos das empresas responsáveis pelas marcas Tradição e Figueira da Foz (fls. 458/460, 719/728 e 1130/1131), ou de fabricante/embaladora, como ocorreu no caso das marcas Borges (fls. 372, 1008v e 1053/1053v) e La Española (fls. 343 e 1053), inclusive, com mudanças do local de fabricação/envase para outros Estados.

Segundo informação do MAPA, algumas empresas infratoras contumazes também utilizam a estratégia de introduzir, no mercado, novas marcas de azeite, como forma de driblar o consumidor e a fiscalização (NF 1.34.001.007965/2017-36, fl. 111). A generalização e a complexidade das fraudes, envolvendo questões territoriais tanto na fabricação/envase como na distribuição e também na importação dos óleos em questão, tornam muito difícil demandar, judicialmente, cada empresa individualmente. Tais fatos corroboram com a decisão do Ministério Público Federal em demandar, judicialmente, no momento, apenas os órgãos públicos com poder de regulamentar, controlar e fiscalizar esses produtos, visando garantir o princípio da eficiência a nível nacional, não havendo óbice para que as diversas empresas envolvidas nas fraudes sejam, eventualmente, demandadas nos foros competentes pelos órgãos do Ministério Público em todo o país.

Conforme matéria publicada no *site* do Portal do Governo Brasileiro (Portal Brasil)<sup>4</sup>, em 12.04.2017, 45 marcas de azeite de oliva foram reprovadas em uma operação realizada pelo Ministério da Agricultura. Nessa operação, cerca de 140 marcas foram coletadas para inspeção e as amostras são de 12 estados e do Distrito Federal. Segundo a matéria, a equipe de fiscalização

<sup>4</sup> Disponível em <<http://www.brasil.gov.br/saude/2017/04/ministerio-da-agricultura-reprova-45-marcas-de-azeite-de-oliva>>. Acesso em 01/10/2017.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

inspeccionou 279 amostras de 214 lotes. Do total, 38,7% dos produtos tinham problemas e 79% das irregularidades eram relacionadas à baixa qualidade. Ainda segundo a matéria, a fraude mais comum praticada por empresas envazadoras é a utilização de óleo vegetal com azeite lampante, que tem cheiro forte e acidez elevada (extraído de azeitonas deterioradas ou fermentadas) e que não deve ser destinado à alimentação humana. No Paraná, foram identificadas empresas que vendiam produto como “azeite de oliva”, mas cuja composição era 85% de óleo de soja e 15% de lampante, percentuais estes constatados pela fiscalização através da análise de documentos apreendidos, da existência de estoques de azeite lampante e de outros óleos vegetais nas empresas e da confirmação verbal dos técnicos responsáveis pelas mesmas. Entre as marcas que apresentaram irregularidades estão a Astorga, Carrefour, Almeirim, Conde de Torres, entre outras.

Em reunião realizada no dia 22.05.2017, entre o Ministério Público Federal e representante da ANVISA, foi dito por aquela Agência o seguinte (fl. 724/725):

[...] de fato, as condutas envolvendo irregularidades em azeites de oliva são reiteradas, de forma que se tratam do mesmo produto e das mesmas marcas. A Anvisa, ao observar que a conduta ocorre em âmbito nacional, pode adotar procedimento em nível nacional a fim de proibir a comercialização. Foi informado que o produto azeite de oliva é importado a granel, na maioria das vezes, em grande quantidade. Há empresas importadoras, empresas responsáveis pelo envase e outras marcas que comercializam ao consumidor final. Dessa forma, a Anvisa encontra obstáculo na rastreabilidade da origem do alimento, sendo que o produto importado de mesma origem pode ser comercializado por diversas empresas. [...] A fraude pode ocorrer com risco ou sem risco à saúde, seja acrescentando óleo, seja usando óleo lampante sem refinamento. As empresas mudam de endereço, inclusive de Estados, o que dificulta a atuação da fiscalização sanitária dos azeites. Além disso, uma mesma empresa possui mais de uma marca, sendo que às vezes ocorre que uma marca é considerada insatisfatória e então a empresa lança uma nova marca, dificultando a fiscalização. [...] O azeite lampante é feito com azeitona em degradação, podendo trazer



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

risco à saúde. Para ser consumido, é necessário, portanto, ser refinado.

Em reunião realizada no dia 02.08.2017, entre o Ministério Público Federal e representantes da Vigilância Sanitária no Estado de São Paulo – VISA/SP, foi dito pela Dra. Maria Cristina Megid, Diretora Técnica do Centro de Vigilância em São Paulo, o seguinte (fl. 1106):

[...] que a problemática do azeite é complexa, uma vez que a origem do produto provém do exterior e o MAPA, que é o responsável pela internalização do produto no Brasil, autoriza a importação apenas com o laudo apresentando pela própria empresa importadora, ou seja, não realiza checagem do produto. Que para o Brasil seria importante haver uma checagem para verificar a real classificação do azeite de oliva. Que o Brasil não realiza análise sensorial (odor e sabor) do azeite do grupo virgem. E, portanto, não participa do COI – Conselho Oléico Internacional. Que não há oliveiras no mundo suficiente para produzir a quantidade de azeite do grupo virgem que o Brasil importa, de forma que a maioria dos consumidores está consumindo azeite que não possui os compostos do azeite de oliva do grupo virgem.

Foi dito, ainda, por representantes da VISA/SP: Que a Anvisa não participa do processo de internacionalização do produto como ocorria anteriormente (dupla anuência da Anvisa e do MAPA); Que a VISA/SP não tem acesso à informação de grandes importadores de azeite de oliva, o que permitiria a verificação do real refino de óleo lampante por suas importadoras, vez que as fraudes nesse setor incluem a adição de azeite lampante não refinado (produto proveniente de azeitonas em degradação e que servem como combustível e são inapropriadas para o consumo humano) nos azeites de oliva; Que caberia à Anvisa e ao MAPA o compartilhamento de informações da importação do azeite a granel ou dos vários tipos de azeite para que as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais pudessem exercer melhor controle desses produtos; Que outro grande problema é



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

que o Brasil permite a importação do produto a granel; Que, quando o produto chega na empresa, é aberto o lacre e se perde a rastreabilidade do produto, sendo que, nessa fase, é que se cometem várias fraudes, podendo haver a adição de outros óleos; Que em outros países em que a qualidade do produto é melhor, verifica-se que há várias barreiras para a entrada do produto; Que a RDC da Anvisa nº 270/2005, que trata de óleos vegetais, é genérico, não dando elementos para as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais trabalharem com padrão de qualidade e identidade de azeites e óleos mistos; Que a RDC da Anvisa nº 270/2005 é ultrapassada, uma vez que permite a adição de aromas e especiarias ao azeite, podendo induzir o consumidor a erro; Que, além disso, a RDC nº 270/2005 não orienta o consumidor quanto aos dizeres de rotulagem para esses produtos; Que, dessa forma, entende a VISA/SP que caberia à Anvisa a edição de norma específica para azeites virgens e óleos compostos, inclusive, especificando como deve ser feita a rotulagem desses produtos; Que a RDC nº 270/2005 define o que é óleo composto, que é a mistura de óleo vegetal com azeite de oliva, mas não define a porcentagem de cada item, não havendo qualquer parâmetro na legislação; Que a VISA/SP, certa vez, até inspecionou uma empresa que declarava no rótulo do produto “azeite de oliva”, mas que se tratava de mistura de óleo, sendo de 0,5% de azeite e 99,5% de óleo – embora, segundo a VISA/SP, não seja possível detectar, em análise laboratorial, a concentração de cada componente, mas apenas a mistura de óleo (fls. 1106/1110).

Em seguida, a VISA/SP encaminhou o ofício Simples x Circular GT Alimentos/DITEP nº 031796/2017-CVS (fls. 1127/1129), contendo um resumo das ações de inspeções coordenadas e realizadas em empresas envasadoras de óleo composto e azeite de oliva no período de março e julho de 2017. Destacou a VISA/SP que, em março de 2017, o Grupo de Vigilância Sanitária de Santos solicitou o apoio técnico da VISA/SP para inspeção na empresa Olivenza Indústria de Alimentos, em razão de diversas denúncias e de laudos de análise fiscal realizados pelo Instituto Adolfo Lutz com resultados insatisfatórios, indicando



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

fraudes nos azeites de oliva das marcas Torre de Quintela, Malaguenza, Olivenza, Oliveira Dóuro, Estrela da Beira e Coliseu, que se tratavam de óleo de soja. Após inspeção conjunta na empresa responsável, verificou-se que além de fraude, a mesma não cumpria os requisitos mínimos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, o que culminou na interdição do estabelecimento.

Além disso, a VISA/SP afirmou que, após reunião com o MAPA, em 11.05.2017, foi informada sobre a Operação Ísis e recebeu a relação de empresas fabricantes dos produtos irregulares. Desde então, a VISA/SP realizou inspeções em 6 empresas, quais sejam, Olivenza Indústria de Alimentos Ltda. (Mongaguá/SP), Natural Óleos Vegetais e Alimentos (Cajamar/SP), Olima Indústria de Alimentos (Itaquaquecetuba/SP), Paladar Importação Comércio e Representação de Produtos Alimentícios EIRELI (Santa do Parnaíba/SP), La Famiglia Alimentos Ltda. (Santana do Parnaíba/SP) e Super Via Distribuidora de Alimentos e Transportes Ltda (Guarulhos/SP). Durante o processo de inspeção das referidas empresas, foi verificado o seguinte: os produtos eram fabricados sem as condições mínimas de Boas Práticas de Fabricação; ausência de procedimentos que garantissem a rastreabilidade e a qualidade das matérias-primas e dos produtos acabados; ausência de evidências de que as referidas empresas adquiriam azeite de oliva para compor o óleo misto; ausência de equipamentos adequados para garantir que a mistura tivesse a quantidade de óleo de soja e de azeite de oliva declarados nos rótulos, o que resultou na interdição de 5 estabelecimentos, assim como dos produtos por elas fabricados/comercializados. Tais empresas comercializavam os produtos “óleo de soja” e ou “óleo misto” como “azeite de oliva extra virgem”, “azeite de oliva virgem” ou “tempero português elaborado com azeite de oliva”, induzindo o consumidor a engano quanto à verdadeira composição. Observou-se, ainda, como agravante, a aquisição de azeite de oliva virgem tipo lampante (impróprio para consumo humano), sem evidências de refino antes da utilização ou com refino em indústrias não licenciadas pela vigilância sanitária.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Para a VISA/SP, durante esse processo de inspeção, foram evidenciadas as seguintes dificuldades para o prosseguimento das ações:

- (i) legislações desatualizadas e não específicas para o segmento de azeites e óleos mistos:
  - (a) a RDC nº 270/2005, que trata de Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal não especifica padrão de qualidade e identidade para azeites de oliva, óleos mistos e detalhamento quanto a utilização de aromas e especiarias;
  - (b) a RDC nº 275/2002, que trata de Regulamento Técnico de Procedimentos Operais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos em geral e não especifica par ao segmento;
- (ii) ausência de diretriz nacional disponibilizada pela ANVISA para o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS atuar neste segmento, em especial em relação ao padrão de identidade e rotulagem dos produtos em tela; e
- (iii) o MAPA não realiza testes para o produto importado, para garantir a classificação do produto antes da anuência para a internalização nos portos e fronteiras a fim de garantir a classificação do produto, bem como é permitida a entrada de produto a granel.

Em face do referido Ofício Simples x Circular GT Alimentos/DITEP nº 031796/2017-CVS, foi autuado novo procedimento (1.34.001.007965/2017-36), que segue apenso ao IC nº 1.22.000.003276/2013-50.

Em reunião realizada no dia 14.09.2017, entre o Ministério Público Federal e representantes do Instituto Adolfo Lutz – IAL, foi dito por pesquisadoras daquele instituto, Dra. Regina Sorrentino Minazzi Rodrigues e Dra. Sabria Aued Pimentel, que trabalham com azeites há mais de 30 anos, que são persistentes as fraudes nos azeites de oliva, principalmente nos que são envasados no país. Conforme declararam, “muitas vezes, há total substituição do azeite por óleos de menor valor comercial, tais como o óleo de soja”. Esclareceram, ainda, que, embora o IAL tenha um laboratório de análise sensorial, o instituto não consegue fazer a análise sensorial do azeite, conforme previsto no Anexo II da IN do MAPA nº



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

01/2012, porque não há pessoal treinado e condições ambientais. Declararam que não têm ciência sobre a existência de algum laboratório governamental no Brasil, de âmbito da saúde pública, que tenha estrutura montada e profissionais habilitados para a realização da análise sensorial prevista. Dessa forma, concluíram que a análise sensorial do azeite ainda não foi implementada no Brasil, mas que tal análise é importantíssima, tendo em vista que serve para identificar o azeite de oliva extravirgem e virgem, bem como o azeite lampante. Esclareceram que, para aplicação da legislação sanitária, inclusive multas, é necessário que a análise laboratorial seja realizada por laboratório oficial da rede pública de saúde. Informaram, ainda, que também não foi implementada no Brasil outras análises previstas nos Anexos III e IV da referida Instrução Normativa, tais como determinações de ceras (que servem para identificar a presença de óleo de bagaço de oliva, que é extraído com solvente), perfil de fitosteróis (que também é um parâmetro para identificar fraudes em azeites de oliva) e análise de ésteres metílicos e etílicos de ácidos graxos (que serve para confirmar que a amostra se trata de azeite extravirgem de uma forma mais objetiva). Esclareceram que, pelas análises atualmente implantadas no IAL, é possível identificar apenas uma possível mistura de óleos em amostras, mas não as proporções de cada óleo misturado ao azeite. Informaram que também não é possível identificar a presença de azeite lampante pelos testes, mas que a análise sensorial poderia identificar a presença de tal produto. Concordaram com a afirmação da VISA/SP, no sentido da importância do compartilhamento de informações entre o MAPA, o Sistema de Vigilância Sanitária, nos seus diversos níveis (federal, estadual e municipal), bem como entre os laboratórios governamentais, sobre as importações de azeite a granel e de vários outros tipos de azeite, inclusive nome de importadores, quantidade de azeites, tipos de azeite, destinação. Manifestaram entendimento no sentido de que, sendo o azeite lampante e o óleo de bagaço bruto impróprios ao consumo humano, deveriam ser melhor controlados e fiscalizados, porque podem ser utilizados indevidamente para outros fins que não industriais. Manifestaram entendimento também no sentido de



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

que seria importante a edição de legislação específica pela Anvisa sobre boas práticas de fabricação do azeite de oliva, a exemplo do que ocorreu com o palmito, devido ao botulismo e à obrigatoriedade da iodação do sal. Manifestaram, por fim, entendimento no sentido de que a legislação da Anvisa RDC nº 270/2005 poderia ser atualizada, prevendo até a análise sensorial no âmbito dos laboratórios governamentais da rede pública de saúde, e que a IN do MAPA nº 01/2012 necessita de atualização em vários parâmetros de qualidade e identidade dos azeites, porque, inclusive, já há uma movimentação do CODEX para atualizar os parâmetros do azeite de oliva (fls. 1236/1240).

Oficiado para prestar esclarecimentos, o MAPA apresentou as seguintes informações (fls. 1243/1255):

a) Sobre a elaboração de uma nova norma para registro dos estabelecimentos fabricantes e envasadores de produtos vegetais, informou que se encontra em fase de consulta pública o Projeto de Instrução Normativa que estabelece a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do MAPA (fls. 1256/1258);

(b) Informou que tal norma abrangerá regras sobre a rastreabilidade das matérias-primas e produtos;

(c) Sobre a possibilidade de a nova norma prever a criação de um banco de dados compartilhado entre o MAPA e a Anvisa, a fim de aprimorar a fiscalização, informou que o principal objetivo da norma é ampliar o conhecimento sobre o universo da produção e comercialização dos produtos vegetais de modo a viabilizar a implementação de novas formas de controle desses produtos, que certamente poderiam contemplar a realização sistemática de ações conjuntas pelo MAPA, Anvisa e Serviços de Vigilância Sanitária;



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

(d) Sobre os parâmetros analíticos sensoriais utilizados na classificação do azeite de oliva, conforme previstos no Anexo II, da IN do MAPA 1/2012, informou que são de suma importância ao controle de qualidade do azeite de oliva, visto que alguns defeitos inerentes aos componentes voláteis presentes no produto não são plenamente identificados pelas análises físico químicas. Informou que as metodologias utilizadas na análise sensorial ensejam a formação de painelistas, denominados catadores, sendo que as diretrizes para a capacitação e habilitação desses profissionais estão devidamente validadas pelo Conselho Oleícola Internacional – COI e disponíveis aos países membros. Esclareceu que as tratativas e gestões para viabilizar a adesão do Brasil foram iniciadas pelo Gabinete do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – DIPOV;

(e) Sobre os testes para autorizar a importação do produto azeite de oliva no país, informou que a internalização dos lotes desse produto somente é autorizada pela Unidade de Vigilância Agropecuária Internacional – UVAGRO/MAPA do ponto de entrada, conforme os padrões brasileiros, cuja verificação é executada mediante a coleta de amostras, que são analisadas pelos Laboratórios Oficiais Agropecuários – Lanagros/Mapa ou laboratórios estrangeiros reconhecidos pelo MAPA, nos termos do art. 30 da IN do MAPA nº 1/2012;

(f) Sobre a informação da VISA/SP de que o processo de internalização do azeite de oliva importado ocorria anteriormente mediante a dupla anuência da Anvisa e do MAPA, informou que compete a cada órgão solicitar à Secretaria de Comércio Exterior do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – SECEX/MDIC, a inclusão ou exclusão de produtos ou conjuntos de produtos sujeitos à sua própria anuência, mediante a fundamentação legal e descrição dos produtos de acordo com a Nomenclatura Comum do Mercosul – NCM. Esclareceu que, dessa forma, não dispõe de informações sobre a atual falta



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

de anuência da Anvisa no processo de importação de azeite de oliva, cabendo à própria Anvisa esclarecer o fato.

Ressalte-se que, embora o MAPA tenha iniciado procedimentos objetivando uma futura elaboração de norma para registro de estabelecimentos fabricantes e envasadores de produtos vegetais, com possibilidade de previsão de regras sobre a rastreabilidade das matérias-primas e produtos, bem como tenha iniciado tratativas para viabilizar a adesão do Brasil ao COI, a previsão da criação daquele registro já conta com dezessete anos (Lei nº 9.972/2000), a sua regulamentação já conta com dez anos (Decreto nº 6.268/2007) e a previsão da implementação da análise sensorial dos azeites já conta com cinco anos (IN do MAPA nº 1/2012). Disso, revela-se uma omissão do poder público em executar, em prazo razoável, normas importantes para a defesa dos direitos dos consumidores.

Oficiada para prestar esclarecimentos, a Anvisa apresentou informações sobre a alegação de representantes da VISA/SP de que as normas da Anvisa dificultariam a fiscalização dos azeites de oliva. A agência alegou, assim, que existe um arcabouço legal que trata sobre a classificação de azeites de oliva e óleos mistos, com requisitos específicos de identidade, qualidade, rotulagem e composição, inclusive quanto ao uso de aromas e especiarias nesses produtos, sendo que toda a matéria estaria regulamentada pela Resolução RDC da Anvisa nº 270/2005, pela IN do MAPA nº 1/2012, pela RDC da Anvisa nº 276/2005, pela RDC da Anvisa nº 149/2017, pelo Decreto-lei nº 986/1969 e pelo Informe Técnico da Anvisa nº 26/2007 (fls. 1278/1280).

Sobre outros questionamentos feitos pelo MPF, sobretudo quanto à autorização da Anvisa para importação do azeite de oliva; quanto a um possível banco de dados compartilhado entre o MAPA e a Anvisa para rastrear o produto importado; quanto a dificuldades na fiscalização do azeite de oliva em razão de eventual ausência de especificação da RDC nº 275/2002 (que trata de



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Regulamento Técnico de Procedimentos Operais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos em geral); e quanto à diretriz nacional disponibilizada pela Anvisa para o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS atuar neste segmento, em especial em relação ao padrão de identidade e rotulagem do produto azeite de oliva; aquela agência informou que encaminharia tais esclarecimentos em momento oportuno, após coleta de subsídios de resposta em setores específicos. Entretanto, mesmo em manifestações posteriormente encaminhadas, a autarquia não se dignou em prestar os esclarecimentos.

Os fatos aqui narrados revelam um histórico de fraudes persistentes e provam a ineficiência, até o presente momento, de os órgãos reguladores e fiscalizadores (Anvisa e MAPA) criarem mecanismos que possam fazer recuar o número de irregularidades detectadas no comércio de produtos de azeite de oliva.

É digna de transcrição a conclusão a que chega o próprio Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (NF 1.34.001.007965/2017-36, fls. 116/117):

As ações de fiscalização do MAPA no controle da qualidade e identidade do azeite de oliva tem revelado números alarmantes de marcas, empresas e volume de produto envolvido em fraudes no comércio brasileiro de azeite de oliva. Pela dimensão dos problemas que envolvem essa prática e as dificuldades do Estado de coibir esse tipo de conduta, faz-se necessário uma maior integração de ações dos órgãos de controle. De fato, azeite de oliva revela-se um dos produtos mais vulneráveis a fraudes no comércio de alimentos no Brasil, quando se avalia os fatores relacionados a motivação, oportunidade e medidas de controle ou mitigação, que são os elementos utilizados na ferramenta de avaliação da vulnerabilidade de fraudes em alimentos desenvolvida pela SSAFE (Supply of Affordable food Everywhere “Abastecimento seguro de alimentos acessível em todo lugar”) e a Universidade de Wageningen, Países Baixos.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

A contumácia por parte das empresas importadoras, envasadoras, distribuidoras e comercializadoras de tais produtos em não respeitarem os direitos dos consumidores não deixa outra alternativa ao Ministério Público Federal se não a propositura da presente ação, objetivando medidas que promovam a eficiência do poder regulamentar e fiscalizatório da Administração Pública.

#### **IV – DA LEGITIMIDADE ATIVA**

A presente ação civil pública tem por escopo a tutela jurisdicional de direitos difusos de consumidores, em face das frequentes fraudes acima relatadas, para as quais contribui a ineficiência da regulamentação e da fiscalização do poder público.

A Constituição Federal, em seu art. 129, inciso III, prescreve que são funções institucionais do Ministério Público “promover o inquérito civil e a ação civil pública, para a proteção do patrimônio público e social, do meio ambiente e de outros interesses difusos e coletivos”.

Na esteira desse dispositivo da Lei Magna, o art. 6º, inciso VIII, da Lei Complementar nº 75/1993, dispõe que compete ao Ministério Público da União “promover o inquérito civil e a ação civil pública para: [...] c) a proteção dos interesses individuais indisponíveis, difusos e coletivos, relativos às comunidades indígenas, à família, à criança, ao adolescente, ao idoso, às minorias étnicas e ao consumidor”.

Ademais, a Lei nº 7.347/85 atribui legitimidade ao Ministério Público para o ajuizamento de ação civil pública para a prevenção ou reparação dos danos causados ao consumidor, em decorrência de violação de interesses ou direitos



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

difusos, coletivos e individuais homogêneos (artigos 1º, 3º, 5º, *caput*, e 21 da Lei de Ação Civil Pública).

Por fim, a Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) atribui ao Ministério Público legitimidade para a defesa coletiva dos interesses difusos, coletivos e individuais homogêneos do consumidor (art. 82, inciso I, *c.c.* o art. 81, parágrafo único).

Assim sendo, o Ministério Público Federal é parte legítima para figurar no polo ativo da presente demanda, na defesa dos direitos difusos de consumidores de produtos de azeite de oliva por um mercado livre de fraudes.

## **V – DA LEGITIMIDADE PASSIVA**

A Lei nº 9.782/1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências, instituiu, por meio do seu art. 3º, *caput*, que a Anvisa é autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo o território nacional.

Dispõe o art. 6º da referida lei sobre a finalidade institucional da Anvisa:

Art. 6º A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Dispõe o art. 8º da mesma lei sobre bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Anvisa:

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

[...]

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

Sobre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Lei nº 13.502/2017, que dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, dispõe em seu art. 23:

Art. 23. Constitui área de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - política agrícola, abrangida a produção e comercialização, o abastecimento, a armazenagem e a garantia de preços mínimos;

II - produção e fomento agropecuário, incluídas as atividades da heveicultura;

III - mercado, comercialização e abastecimento agropecuário, incluídos os estoques reguladores e estratégicos;

IV - informação agrícola;

[...]

VII - classificação e inspeção de produtos e derivados animais e vegetais, incluídas as ações de apoio às atividades exercidas pelo Ministério da Fazenda relativamente ao comércio exterior;

[...]

Demonstrada as atribuições da Anvisa e do MAPA para regulamentarem, controlarem e fiscalizarem a fabricação, a importação e a comercialização de produtos de azeite de oliva, resta clara a competência daquela autarquia e da União para figurarem no polo passivo da presente demanda.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

**VI – DA COMPETÊNCIA DA JUSTIÇA FEDERAL**

Com relação à competência da Justiça Federal para processar e julgar o presente feito, tal competência decorre do fato de figurarem, no polo passivo, a União e a Anvisa e também pelo fato de figurar, no polo ativo, o Ministério Público Federal. Nesse sentido, dispõe o art. 109 da Constituição Federal:

Art. 109. Aos juízes federais compete processar e julgar:  
I - as causas em que a União, entidade autárquica ou empresa pública federal forem interessadas na condição de autoras, rés, assistentes ou oponentes, exceto as de falência, as de acidentes de trabalho e as sujeitas à Justiça Eleitoral e à Justiça do Trabalho;

Quanto à propositura da ação pelo MPF perante a Justiça Federal de Primeiro Grau em São Paulo, destaca-se que as diversas fraudes relatadas possuem abrangência nacional, atingindo consumidores domiciliados em todo o país ou em diversos Estados da Federação.

O art. 2º da Lei nº 7.347/1985 dispõe:

Art. 2º As ações previstas nesta Lei serão propostas no foro do local onde ocorrer o dano, cujo juízo terá competência funcional para processar e julgar a causa.

Dispõe, por sua vez, o art. 93 do Código de Defesa do Consumidor:



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Art. 93. Ressalvada a competência da Justiça Federal, é competente para a causa a justiça local:

I - no foro do lugar onde ocorreu ou deva ocorrer o dano, quando de âmbito local;

II - no foro da Capital do Estado ou no do Distrito Federal, para os danos de âmbito nacional ou regional, aplicando-se as regras do Código de Processo Civil aos casos de competência concorrente.

Sobre o citado dispositivo legal do CDC, ensina a doutrina de Garcia (2016, p. 538):

O dispositivo estabelece a competência para o julgamento das ações coletivas. O foro competente será estabelecido de acordo com a abrangência territorial dos danos. Assim, quando o dano (ou sua possibilidade) somente for verificado em âmbito local (município), competente será o juízo estadual do lugar onde ocorreu ou deveria ocorrer o dano. Se, porém, a mesma situação abranger várias localidades de um mesmo estado (âmbito regional), será competente o foro da justiça estadual na capital do Estado. Se de âmbito nacional a ocorrência do dano (em mais de um Estado), será competente o foro da justiça estadual na capital do Estado ou do foro do Distrito Federal, pois possuem competências territoriais concorrentes. [...] Mas, se em todos esses casos, a União, entidades autárquicas e empresas públicas federais forem interessadas na condição de autoras, rés, assistentes ou oponentes, a competência será da Justiça Federal, a teor do art. 109 da Constituição Federal.<sup>5</sup>

Com efeito, em se tratando o presente caso de fatos com abrangência nacional, e sendo partes o MPF na condição de autor, a Anvisa e a União, na condição de rés, deve ser reconhecida a competência da Justiça Federal de Primeiro Grau em São Paulo para processar e julgar o presente feito.

<sup>5</sup> GARCIA, Leonardo de Medeiros. **Código de Defesa do Consumidor Comentado**. 13 ed. Salvador: JusPODIVM, 2016.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

**VII – DO DIREITO**

**(i) DA TUTELA DE DIREITOS DIFUSOS DE CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE AZEITE DE OLIVA**

A Constituição Federal de 1988 assegurou a proteção constitucional do consumidor no art. 5º, inciso XXXII, e art. 170, inciso V. Com efeito, a defesa do consumidor foi incluída no rol de direitos fundamentais e alçada à condição de princípio da ordem econômica:

Art. 5º. Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:

[...]

XXXII – o Estado promoverá, na forma da lei, a defesa do consumidor;

[...]

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

[...]

V- defesa do consumidor;

Em atenção ao artigo 48 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, foi editada a Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor (CDC), que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. O Código, em seu art. 6º, elenca os direitos básicos do consumidor, dentre eles o direito à informação adequada e clara sobre produtos e serviços:

Art. 6º. São direitos básicos do consumidor:



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

[...]

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem;

Sobre a oferta de produtos ou serviços, dispõe o art. 31 do

CDC:

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

De acordo com o CDC, é vedado ao fornecedor de produtos ou serviços colocar, no mercado, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes, sendo, ainda, considerados impróprios ao uso e consumo 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. 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:

I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

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;



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

[...]

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);

Conforme já relatado, foram constatadas diversas irregularidades na comercialização de produtos de azeite, tais como: não observância de padrões de identidade, qualidade e segurança; parâmetros em desacordo com a legislação vigente; azeite virgem ou lampante sendo vendido como extravirgem; mistura de óleos sendo vendida como azeite; óleo de soja sendo vendido como azeite; rotulagem com informações em desacordo com o conteúdo do produto. Tais irregularidades constituem fraudes que atentam contra o direito de informação do consumidor e que tornam tais produtos impróprios ao uso e consumo, nos termos dos dispositivos já citados do CDC.

Conforme será exposto a seguir, resta clara a obrigação da Anvisa e do MAPA em regulamentarem, controlarem e fiscalizarem a produção, a importação e a comercialização de produtos de azeite de oliva. Tais atribuições não estão sendo realizadas a contento nos últimos anos, conforme se depreende dos fatos já narrados, configurando ofensa ao princípio da eficiência (CF, art. 37), pelo qual a Administração Pública é obrigada a desenvolver mecanismos para o exercício de uma atividade administrativa célere e com qualidade.

E não se diga que a Anvisa e a União, como pessoas jurídicas de direito público, estão à margem dos preceitos que regem as relações de consumo. Dispõe o art. 22 do CDC:



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Art. 22. Os órgãos públicos, por si ou suas empresas, concessionárias, permissionárias ou sob qualquer outra forma de empreendimento, são obrigados a fornecer serviços adequados, eficientes, seguros e, quanto aos essenciais, contínuos.

Parágrafo único. Nos casos de descumprimento, total ou parcial, das obrigações referidas neste artigo, serão as pessoas jurídicas compelidas a cumpri-las e a reparar os danos causados, na forma prevista neste código.

**(ii) DAS RESPONSABILIDADES DO MAPA**

Sobre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Lei nº 13.502/2017, que dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, estabelece em seu art. 23:

Art. 23. Constitui área de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - política agrícola, abrangidos a produção e a comercialização, o abastecimento, a armazenagem e a garantia de preços mínimos;

II - produção e fomento agropecuário, incluídas as atividades da heveicultura;

III - mercado, comercialização e abastecimento agropecuário, incluídos os estoques reguladores e estratégicos;

IV - informação agrícola;

[...]

VII - classificação e inspeção de produtos e derivados animais e vegetais, incluídas as ações de apoio às atividades exercidas pelo Ministério da Fazenda relativamente ao comércio exterior;

A Lei nº 9.972/2000, que institui a classificação obrigatória de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, quando destinados diretamente à alimentação humana, nas operações de compra e venda do Poder Público e nos portos, aeroportos e postos de fronteiras, quando da importação, dispõe o seguinte:



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Art. 2º A classificação a que se refere o artigo anterior fica sujeita à organização normativa, à supervisão técnica, à fiscalização e ao controle do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

O art. 6º da referida lei trata da instituição, no Ministério da Agricultura e do Abastecimento, para fins de controle e fiscalização, o Cadastro Geral de Classificação, que abrange o registro de pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, envolvidas nos processos de fabricação e envasamento de azeites de oliva e demais óleos vegetais.

A Lei nº 9.972/2000 foi regulamentada pelo Decreto nº 6.268/2007, que, em seu art. 1º, inciso VI, dispõe o seguinte a respeito daquele Cadastro:

VI - Cadastro Geral de Classificação (CGC): procedimento administrativo para registro, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, das pessoas físicas ou jurídicas processadoras, beneficiadoras, industrializadoras e embaladoras de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico padronizados sujeitos à classificação e das pessoas físicas ou jurídicas autorizadas a executar a classificação desses produtos;

Passados dezessete anos da sua previsão legal e dez anos da sua regulamentação, o MAPA, até hoje, não elaborou o referido Cadastro, apesar desse Ministério admitir que tal instrumento é importante para definir quem são as pessoas para fins de fiscalização, exigência de boas práticas, rastreabilidade de matéria-prima e fornecedores (fl. 1337/1338).

Destaca-se também, como imprescindível, que o MAPA compartilhe os dados que serão colhidos através desse Cadastro com todo o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa e Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais) para que tanto o MAPA como os órgãos de Vigilância Sanitária possam exercer, de modo satisfatório, seu mister fiscalizatório.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Deste modo, deve o MAPA estabelecer quais são as regras para a rastreabilidade do azeite de oliva, desde sua eventual importação até a finalização do processo produtivo. Nesse sentido, a assessora jurídica da Diretoria de Controle e Monitoramento Sanitária da Anvisa, Dra. Suzany Portal da Silva Moraes, declarou, em reunião realizada com o MPF, o seguinte (fl. 724):

[...] o produto azeite é importado a granel, na maioria das vezes, em grande quantidade. Há empresas importadoras, empresas responsáveis pelo envase e outras marcas que comercializam ao consumidor final. Dessa forma, a Anvisa encontra obstáculo na rastreabilidade da origem do alimento, sendo que o produto importado de mesma origem pode ser comercializado por diversas empresas.

Além disso, conforme já demonstrado através dos fatos, revela-se como de extrema importância, também, a necessidade de implantação, no Brasil, da análise sensorial e das análises complementares do azeite, previstas na IN do MAPA nº 01/2012:

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

[...]

IV - avaliação das características sensoriais: a avaliação do azeite de oliva pertencente ao grupo azeite de oliva virgem quanto às características relativas, exclusivamente, ao odor e sabor;

[...]

Art. 14. A avaliação das características sensoriais do azeite do grupo azeite de oliva virgem poderá ser realizada, observados os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

[...]

Art. 15. As análises complementares no azeite de oliva e no óleo de bagaço de oliva poderão ser realizadas, observados os parâmetros estabelecidos nos Anexos III e IV desta Instrução Normativa.

[...]

Art. 20. Estando o produto em condições de ser classificado, efetuam-se os seguintes procedimentos:

[...]

IV - quando o produto se enquadrar como fora de tipo, devem ser obedecidos os procedimentos previstos nos arts. 7º e 8º desta Instrução Normativa; caso necessário, poderá ser realizada uma nova coleta de amostra para análises complementares e análise



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

sensorial, bem como seu envio para outro laboratório para realização dessas análises;

Atualmente, os órgãos de fiscalização somente realizam, em seus laboratórios oficiais, a análise química das amostras de azeites para identificar as fraudes. Entretanto, há características, como mofo e ranço, que só podem ser identificadas através da capacidade do ser humano em distinguir aromas e sabores. Através da “análise sensorial de azeites” ou “cata de azeites”, é possível identificar se uma amostra é de azeite extravirgem, virgem ou lampante. Tal análise é feita através de grupos de pessoas – chamadas de painelistas ou catadores – treinadas para identificar as características dos azeites relativas ao odor e sabor. Esse grupo de pessoas recebe o nome de “painel”. Sobre o assunto, ensinam Bertoncini e Testa (2014)<sup>6</sup>:

Técnicas de análise e instrumentação cada vez mais sofisticadas conseguem individualizar as inúmeras substâncias presentes em azeites extravirgens de oliva. Contudo, apenas a análise sensorial consegue avaliar os efeitos combinados dos compostos que formam aromas e sabores complexos, por meio de estímulos perceptíveis aos sentidos humanos: olfativo, paladar e tátil. A avaliação sensorial de azeites de oliva constitui ferramenta fundamental na determinação da classe mercadológica do produto. A normativa internacional para classificação de azeites estabelece que, para um azeite ser classificado como extravirgem, além de todos os parâmetros físico-químicos estarem dentro dos padrões estabelecidos, o produto não pode apresentar nenhum tipo de defeito sensorial e obter nota mediana de frutado maior que zero. O mecanismo de classificação comercial de azeites por meio de análise sensorial é realizado por um grupo denominado *Panel*, formado por, no mínimo, oito integrantes treinados e qualificados por órgãos reguladores, que utilizam metodologia científica repetível.

Conforme afirmou o próprio MAPA, os parâmetros analíticos sensoriais utilizados na classificação do azeite de oliva são de suma importância no controle de qualidade do azeite de oliva, visto que alguns defeitos inerentes aos

<sup>6</sup> <http://www.apta.sp.gov.br/olivasp/arquivos/AnaliseSensorial2014.pdf>



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

componentes voláteis presentes no produto não são plenamente identificados pelas análises físico químicas (fl. 1248).

Ora, sendo a análise sensorial de suma importância no controle de qualidade do azeite de oliva e já havendo previsão de parâmetros pela via normativa nacional desde 2012 (IN do MAPA nº 01/2012), não procede a demora na formação de painelistas, pelo menos nos Laboratórios Nacionais Agropecuários (Lanagros) que analisam amostras de azeites (GO, MG e RS).

Conforme juntado aos autos, não são incomuns, no Brasil, cursos de análise sensorial de azeite de oliva (fls. 1312/1332). O próprio MAPA já realizou diversos desses cursos. Em 2014, por exemplo, foi realizado, pelo MAPA, o “X Curso de Sensibilização Sobre a Qualidade do Azeite de Oliva”, dirigido a *chefs*, professores de cursos de gastronomia e representantes de supermercados e restaurantes (fl. 1313).

Também não procede a demora na implementação das análises complementares previstas na IN do MAPA nº 01/2012, seguindo os parâmetros estabelecidos nos Anexos III e IV daquela Instrução Normativa, tais como determinações de ceras (que servem para identificar a presença de óleo de bagaço de oliva, que é extraído com solvente) e perfil de fitosteróis (que também é um parâmetro para identificar fraudes em azeites de oliva). Tais análises complementares são, assim, ferramentas indispensáveis no combate às fraudes em comento e que, conforme apurado nos autos do inquérito civil anexo (fls. 1237/1238 e fl. 1343), também não foram, ainda, a exemplo da análise sensorial, implementadas nos Lanagros.

Conforme afirmou o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV/SDA) do MAPA, em reunião realizada com o MPF, atualmente há 5 (cinco) Lanagros, um em cada região do país, sendo um em



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Pernambuco, um no Pará, um em Goiás, um em Minas Gerais e um no Rio Grande do Sul, mas somente três trabalham com azeites (RS, MG e GO). Afirmou, ainda, que há uma divisão de trabalho entre esses três Lanagros, sendo que o de GO está priorizando as amostras oriundas da importação e os outros dois estão priorizando as amostras de óleos da fiscalização (fl. 1339).

Dessa forma, seria importante a implementação daquelas análises complementares, pelo menos, nos Lanagros de Goiás, do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais.

Sem provimento jurisdicional que determine ao MAPA o cumprimento de suas próprias normas, fixando prazo razoável para tal cumprimento, corre-se o risco de vê-las perpetuadas apenas formalmente, sem materialização efetiva.

**(iii) DAS RESPONSABILIDADES DA ANVISA**

A Lei nº 9.782/1999 dispõe, em seu art. 2º, que compete à União, no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, dentre outras atribuições, normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesses para a saúde. O art. 6º da referida lei dispõe sobre a finalidade institucional da Anvisa:

Art. 6º A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

Dispõe o art. 8º da mesma lei sobre bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Anvisa:



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Art. 8º Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência:

[...]

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários;

Sobre a obrigação da Anvisa em autorizar e fiscalizar a importação de tais produtos, dispõe a Lei nº 9.782/1999, em seu art. 7º:

Art. 7º Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do art. 2º desta Lei, devendo:

[...]

VIII - anuir com a importação e exportação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei;

[...]

XIV - interditar, como medida de vigilância sanitária, os locais de fabricação, controle, importação, armazenamento, distribuição e venda de produtos e de prestação de serviços relativos à saúde, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

XV - proibir a fabricação, a importação, o armazenamento, a distribuição e a comercialização de produtos e insumos, em caso de violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;

O Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para fins de Vigilância Sanitária, aprovado pela RDC da Anvisa nº 81/2008, também dispõe o seguinte:

A importação de bens ou produtos sob vigilância sanitária deverá ser precedida de expressa manifestação favorável da autoridade sanitária, na forma deste Regulamento.

1. Somente será autorizada a importação, entrega ao consumo, exposição à venda ou à saúde humana a qualquer título, de bens e produtos sob vigilância sanitária, que atendam as exigências sanitárias de que trata este Regulamento e legislação sanitária pertinente.

1.1. Os bens e produtos sob vigilância sanitária, destinados ao comércio, à indústria ou consumo direto, deverão ter a importação autorizada desde que estejam regularizados formalmente perante o



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária no tocante à obrigatoriedade, no que couber, de registro, notificação, cadastro, autorização de modelo, isenção de registro, ou qualquer outra forma de controle regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.2. A autorização de importação de bens e produtos sob vigilância sanitária por pessoa física ou jurídica dar-se-á obrigatoriamente a partir do cumprimento de diretrizes técnico-administrativas e de requerimento por meio de peticionamento, eletrônico ou manual, disponibilizados e regulamentados pela ANVISA.

Assim, considerando que também é atribuição legal da Anvisa autorizar e fiscalizar a importação de alimentos, incluindo suas embalagens, não se justifica que a referida Agência esteja se omitindo de suas obrigações, sem respaldo legal, deixando a anuência para a entrada desses produtos no país exclusivamente para o MAPA.

Sobre a regulamentação de boas práticas de produção, refino e envasamento dos azeites de oliva e dos óleos de bagaço de oliva, conforme já demonstrado nos fatos, inexistem regras normatizadas pela Anvisa quanto ao assunto, pelo que o Ministério Público Federal entende ser necessário provimento jurisdicional que determine tal regulação por aquela Agência, por ser de sua atribuição.

Sobre a regulamentação dos óleos mistos ou compostos, a RDC Anvisa nº 270/2005 dispõe, de modo genérico, sobre a possibilidade de mistura de óleos de duas ou mais espécies vegetais (Anexo, item 2.2), os quais devem ser designados pelas expressões “Óleo Misto” ou “Óleo Composto”, seguido dos nomes comuns das espécies vegetais utilizadas, em ordem decrescente de proporção na composição do produto (Anexo, item 3.5). Entretanto, conforme já exposto nos fatos, apenas essas regras não oferecem elementos suficientes para as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais realizarem fiscalizações eficientes. A falta de especificação de percentuais permitidos em cada mistura estimula fraudes diversas,



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

sobretudo porque, para a fiscalização, é possível identificar, numa análise laboratorial, apenas que houve mistura, mas não é possível comprovar se os percentuais informados nos rótulos estão corretos. Dessa forma, entende o Ministério Público Federal ser necessário provimento jurisdicional que determine, à Anvisa, regulamentação dos óleos mistos ou compostos, para: (i) ou proibir a mistura de óleos vegetais, uma vez que não é possível medir, em laboratório, o percentual de cada óleo na mistura; (ii) ou disciplinar os óleos compostos, especificando o percentual permitido para cada tipo de mistura, bem como as regras de rotulagem desses produtos.

Tal normatização, por parte da Anvisa, ofereceria parâmetros para as Vigilâncias Sanitárias realizarem uma fiscalização mais eficiente. Ainda que a mistura de óleos vegetais continuasse sendo permitida, a definição de percentuais obrigatórios para cada óleo facilitaria, pelo menos, uma possível identificação de fraudes por meio de rastreamento documental. Ou seja, a análise das quantidades de cada óleo adquiridos ou importados pelas empresas, conforme os respectivos documentos de compra ou importação, podem revelar se a quantidade de produtos finais envasados são condizentes com aquelas aquisições, nos percentuais informados nos rótulos.

De modo similar ao que acontece nos Laboratórios Nacionais Agropecuários (Lanagros) do MAPA, os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacens) da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária – que são coordenados, monitorados e auditados pela Anvisa – também não são capazes, ainda, de realizar todos os tipos de análises importantes para a identificação de fraudes em azeites e óleos de bagaço de oliva. A previsão de tais análises pode ser deduzida do que dispõe o item 5.3 do Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal aprovado pela RDC da Anvisa nº 270/2005, que remete ao *Codex Alimentarius* – FAO/OMS os requisitos de composição para identificação dos



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

óleos vegetais, incluindo azeites de oliva. Nesse sentido, o CODEX STAN 33-1981<sup>7</sup> define os métodos de análise e amostragem para fins de identificação dos azeites de oliva e óleos de bagaço de oliva.

Segundo informação do Lacen/SP – Instituto Adolfo Lutz, vários desses métodos de análise encontram identificação com as análises complementares previstas nos Anexos III e IV da IN do Mapa nº 1/2012, motivo pelo qual seria importante uma padronização na atuação dos diferentes laboratórios de fiscalização, por meio da implantação daquelas análises também nos laboratórios de vigilância sanitária – Lacens (fls. 1371/1372).

Considerando que a implementação dessas análises envolve investimentos em equipamentos; considerando que os Lacens, espalhados por todos os Estados do país, não possuem sempre as mesmas capacidades analíticas; e considerando, por fim, a possibilidade de interação entre os laboratórios e os órgãos de vigilância sanitária para atendimento às necessidades locais, regionais e nacionais, seria importante a implementação daquelas análises, pelo menos, no Lacen/SP – Instituto Adolfo Lutz, uma vez que tal laboratório possui, atualmente, a maior capacidade analítica voltada para azeites e óleos de oliva, embora ainda limitada. Conforme já exposto antes, tais análises complementares são ferramentas indispensáveis no combate às fraudes em comento, mas não estão disponíveis, integralmente, em nenhum dos laboratórios da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária.

Dispõe a Lei nº 9.782/1999, em seu art. 7º:

Art. 7º Compete à Agência proceder à implementação e à execução do disposto nos incisos II a VII do art. 2º desta Lei, devendo:

[...]

XVII - coordenar as ações de vigilância sanitária realizadas por todos os laboratórios que compõem a rede oficial de laboratórios de controle de qualidade em saúde;

[...]

<sup>7</sup> [www.fao.org/input/download/standards/88/CXS\\_033e\\_2015.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/88/CXS_033e_2015.pdf)



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

XXI - monitorar e auditar os órgãos e entidades estaduais, distrital e municipais que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo-se os laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

Dessa forma, resta clara a responsabilidade da Anvisa em adotar medidas necessárias para a implementação, no âmbito da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária (Lacens), pelo menos, das análises previstas no CODEX STAN 33-1981 que tenham pareamento com as análises complementares do azeite e do óleo de bagaço de oliva previstas no art. 15 da IN do MAPA nº 01/2012, cujos parâmetros estão especificados nos Anexos III e IV daquela instrução normativa.

### **VIII – DA TUTELA DE URGÊNCIA**

Estão presentes os requisitos necessários ao deferimento da tutela de urgência, nos termos do art. 300 do Código de Processo Civil.

A probabilidade do direito alegado é evidente no caso em tela, tendo em vista todos os argumentos de fato e de direito expostos ao longo da peça vestibular, além das provas documentais que a acompanham. Restou comprovada, assim, a ineficiência da Anvisa e do MAPA em regulamentar, controlar e fiscalizar a fabricação, a importação e a comercialização de produtos de azeite de oliva. Deve ser reconhecida, portanto, a probabilidade do direito dos consumidores ao acesso a produtos que, por qualquer motivo, não se revelam adequados ao fim a que se destinam.

Ademais, presente o perigo de dano ao resultado útil do processo, uma vez que é patente a perpetuação das fraudes em comento, sendo



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

premente a necessidade de se descontinuar atos lesivos que desrespeitam, diuturnamente, os direitos de consumidores. Dessa forma, é necessária medida de urgência para combater tais fraudes, não se podendo esperar até o julgamento do mérito, considerando o tempo médio que as ações demoram para ser processadas e julgadas no país.

O **MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL** pugna, assim, pela concessão de tutela de urgência, com fundamento no artigo 300, §2º, do CPC, ou, caso esse D. Juízo não reconheça o perigo de dano ao resultado útil do processo, pela concessão de tutela de evidência, com fundamento no art. 311, inciso II e parágrafo único, do CPC, para o fim de determinar o seguinte:

**1. À UNIÃO:**

a) Que crie, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 6 (seis) meses, um cadastro de pessoas físicas ou jurídicas produtoras, importadoras, exportadoras, refinadoras e envasadoras de óleos vegetais (incluindo todos os tipos de azeite e de óleo de bagaço de oliva), nos termos do que dispõe o art. 6º da Lei 9.972/2000, regulamentado pelo art. 1º, inciso VI, do Decreto nº 6.268/2007, disponibilizando o compartilhamento dos dados cadastrados com a Anvisa e com as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais;

b) Que edite, no prazo de 6 (seis) meses, norma técnica no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, prevendo regras sobre a rastreabilidade das matérias-primas e produtos de azeite de oliva e de óleo de bagaço de oliva;

c) Que constitua, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 24 (vinte e quatro) meses, grupos de



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

painelistas, pelo menos nos Laboratórios Nacionais Agropecuários (Lanagros) de Goiás (responsável pelas amostras da importação de azeites), do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais (responsáveis pelas amostras da fiscalização de azeites), para realizarem a análise sensorial prevista no art. 14 da IN do MAPA nº 01/2012;

d) Que torne efetiva, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 12 (doze) meses, a possibilidade de realização de todas as análises complementares do azeite e do óleo de bagaço de oliva previstas no art. 15 da IN do MAPA nº 01/2012, pelo menos nos Lanagros de Goiás, do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais;

**2. À ANVISA:**

a) Que implemente e execute, no prazo de 12 (doze) meses, diretrizes técnico-administrativas para anuir com a importação e exportação de óleos vegetais, incluindo todos os tipos de azeite e de óleo de bagaço de oliva, em cumprimento ao disposto no art. 7º, inciso VIII, da Lei nº 9.782/1999;

b) Que edite norma, no prazo de 12 (doze) meses, dispondo sobre as boas práticas de produção, refino e envasamento de azeites de oliva e de óleos de bagaço de oliva;

c) Que edite norma, no prazo de 12 (doze) meses, para, de modo alternativo, à sua escolha: c.1) ou proibir a mistura de óleos vegetais, uma vez que não é possível medir, em laboratório, o percentual de cada óleo na mistura; c.2) ou disciplinar os óleos compostos, especificando o percentual permitido para cada tipo de mistura, bem como as regras de rotulagem desses produtos;

d) Que torne efetiva, no âmbito da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária (Lacens), no prazo de 12 (doze) meses, a



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

possibilidade de realização de todos os métodos de análises previstos no CODEX STAN 33-1981 que tenham pareamento com as análises complementares do azeite e do óleo de bagaço de oliva previstas no art. 15 da IN do MAPA nº 01/2012, pelo menos no Lacen/SP – Instituto Adolfo Lutz;

**3. FIXAÇÃO DE MULTA**, em caso de descumprimento das r. decisões desse juízo, no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por dia de atraso, a ser revertida ao Fundo dos Direitos Difusos, nos termos do art. 13 da Lei nº 7.347/1985.

## **IX- DOS PEDIDOS**

Ante o exposto, após apreciação do pedido de tutela de urgência ou de evidência, requer o **MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**:

- a) a citação das rés, para, querendo, contestarem a ação;
- b) em julgamento de mérito, a procedência total da presente ação, para condenar as rés em obrigação de fazer, nos seguintes termos:

### **1. OBRIGAÇÕES DE FAZER DA UNIÃO:**

(i) Que crie, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 6 (seis) meses, um cadastro de pessoas físicas ou jurídicas produtoras, importadoras, exportadoras, refinadoras e envasadoras de óleos vegetais (incluindo todos os tipos de azeite e de óleo de bagaço de oliva), nos termos



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

do que dispõe o art. 6º da Lei 9.972/2000, regulamentado pelo art. 1º, inciso VI, do Decreto nº 6.268/2007, disponibilizando o compartilhamento dos dados cadastrados com a Anvisa e com as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais;

(ii) Que edite, no prazo de 6 (seis) meses, norma técnica no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, prevendo regras sobre a rastreabilidade das matérias-primas e produtos de azeite de oliva e de óleo de bagaço de oliva;

(iii) Que constitua, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 24 (vinte e quatro) meses, grupos de painelistas, pelo menos nos Laboratórios Nacionais Agropecuários (Lanagros) de Goiás (responsável pelas amostras da importação de azeites), do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais (responsáveis pelas amostras da fiscalização de azeites), para realizarem a análise sensorial prevista no art. 14 da IN do MAPA nº 01/2012;

(iv) Que torne efetiva, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 12 (doze) meses, a possibilidade de realização de todas as análises complementares do azeite e do óleo de bagaço de oliva previstas no art. 15 da IN do MAPA nº 01/2012, pelo menos nos Lanagros de Goiás, do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais;

## 2. OBRIGAÇÕES DE FAZER DA ANVISA:

(i) Que implemente e execute, no prazo de 12 (doze) meses, diretrizes técnico-administrativas para anuir com a importação e exportação de óleos vegetais, incluindo todos os tipos de azeite e de óleo de bagaço de oliva, em cumprimento ao disposto no art. 7º, inciso VIII, da Lei nº 9.782/1999;



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

(ii) Que edite norma, no prazo de 12 (doze) meses, dispondo sobre as boas práticas de produção, refino e envasamento de azeites de oliva e de óleos de bagaço de oliva;

(iii) Que edite norma, no prazo de 12 (doze) meses, para, de modo alternativo, à sua escolha: ou proibir a mistura de óleos vegetais, uma vez que não é possível medir, em laboratório, o percentual de cada óleo na mistura; ou disciplinar os óleos compostos, especificando o percentual permitido para cada tipo de mistura, bem como as regras de rotulagem desses produtos;

(iv) Que torne efetiva, no âmbito da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária (Lacens), no prazo de 12 (doze) meses, a possibilidade de realização de todos os métodos de análises previstos no CODEX STAN 33-1981 que tenham pareamento com as análises complementares do azeite e do óleo de bagaço de oliva previstas no art. 15 da IN do MAPA nº 01/2012, pelo menos no Lacen/SP – Instituto Adolfo Lutz;

c) A FIXAÇÃO DE MULTA, em caso de descumprimento das obrigações, no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por dia de atraso, a ser revertida ao Fundo dos Direitos Difusos, nos termos do art. 13 da Lei nº 7.347/1985;

d) Que seja observado o disposto no art. 18 da Lei nº 7.347/85, bem como o disposto no art. 24-A da Lei nº 9.028/1995, deferindo-se a gratuidade processual em todos os atos processuais.



**MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL**  
**Procuradoria da República no Estado de São Paulo**

Protesta pela produção de todos os meios de provas admitidos em direito, notadamente, juntada de documentos, oitiva de testemunhas e realização de perícia, bem como pelo benefício previsto no art. 6º, VIII, do Código de Defesa do Consumidor, no que tange à inversão do ônus da prova, em favor da coletividade de consumidores representada pelo autor.

Em atenção ao art. 319, inciso VII, do CPC, o Ministério Público Federal manifesta interesse na realização de audiência de conciliação.

Dá-se à causa, conforme disposto no art. 291 do CPC, o valor de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

Acompanha esta ação cópia digitalizada dos autos do Inquérito Civil nº 1.22.000.003276/2013-50 e da Notícia de Fato nº 1.34.001.007965/2017-36.

Termos em que,  
Pede deferimento.

São Paulo, 22 de novembro de 2017.

**ADRIANA DA SILVA FERNANDES**  
Procuradora da República