



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

Inquérito Civil nº MPPR – 0046.15.040477-3

Trata-se de Inquérito Civil instaurado diante de representação encaminhada pelo Instituto Alana contra a Perdigão Industrial S.A., que estaria veiculando publicidade abusiva na oferta do produto “Chicken Perdigão”.

Conforme o Instituto Alana, a oferta aponta que o produto é saudável e benéfico à alimentação infantil, apesar de possuir altos índices de sódio e poucos nutrientes.

Ainda, que a fornecedora estaria abusando da condição de vulnerabilidade infantil ao associar o produto a personagens infantis.

Oficiado a se manifestar acerca dos fatos, informou o Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária – CONAR que “(...) foi instaurada neste órgão a Representação nº 134/15, para exame da denúncia de irregularidade da publicidade 'Novo Chicken Perdigão Disney – Diversão que alimenta'”¹.

Já a BRF S.A., incorporadora da Perdigão Agroindustrial S.A., que:

[...] “II – Do Integral Cumprimento das Normas para Fabricação de Produtos Empanados – Fiscalização do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

[...] “O Serviço de Inspeção do Ministério da Agricultura verifica diariamente todas as etapas do processo produtivo, atestando o atendimento das normas higiênico-sanitárias pela empresa BRF. O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) possui quadro permanente de auditores fiscais em atividade”

¹ El. 164.



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

no estabelecimento da BRF, acompanhando todas as fases da produção, desde o recebimento dos animais e demais matérias-primas, até o embarque dos produtos industrializados. Assim, **nenhuma mercadoria ou matéria-prima adentra ao estabelecimento sem o prévio acompanhamento da fiscalização federal**. Da mesma forma, **nenhuma mercadoria é destinada ao mercado consumidor sem que os fiscais do MAPA certifiquem que as mesmas estão em conformidade com a legislação vigente**.

"(...) a BRF mantém, ainda, vários programas de autocontrole da qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população (programas homologados e auditados pelo Ministério da Agricultura).

[...]

Todos os produtos industrializados pela BRF necessitam de registro junto ao Ministério da Agricultura. Assim, somente após análise da composição do produto, dos métodos de controle de qualidade do estabelecimento e do processo de fabricação, embalagem, armazenamento e transporte, é que ocorre o deferimento do produto e consequente início da produção comercial.

"No caso da linha 'chicken Perdigão', compreendendo o **Chicken Frango, Chicken Frango com Cenoura e Chicken Frango com Queijo – Disney**, estão respectivamente registrados sob os nº 0528/466, 0527/466 e 0529/466, cujos comprovantes de avaliação, aprovação e registro dos rótulos seguem acostados.

[...]

III – Informação Nutricional Empanados Perdigão Comercializados Marca Disney

[...]

"(...) adota para o projeto Empanados de Frango Perdigão (...) um conjunto de premissas nutricionais para melhor atender os consumidores de empanados e em específico o público infantil, quando comparados a outros produtos da mesma categoria.

[...]

Os Nutrientes foram divididos conceitualmente em macronutrientes e micronutrientes. Os macronutrientes são necessários em 'grandes' quantidades diárias (como as proteínas, carboidratos, gorduras) e constituem a base da dieta. Os micronutrientes, por sua vez, são requeridos em pequenas quantidades e costumam atuar como reguladores dos processos energéticos.

MACRONUTRIENTES:

'Proteínas, Carboidratos e gorduras devem atender os requisitos Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Empanados (RTIQ).

'Proteína: mín. 10%

'Carboidratos: máx. 30%

'Sódio:

A BRF segue os critérios de redução de sódio estabelecidos no Termo de Compromisso firmado entre o Ministério da Saúde e Associações representativas das Indústrias de Alimentos (Termo de Compromisso em anexo). Os teores de sódio do produto em questão já foram reduzidos, para atender a meta do ano 2017 para produtos empanados, cujo valor é de 650mg/100gramas.

'MICRONUTRIENTES:

'Mix de Vitaminas e Minerais – vide informações adicionais contidas nos anexos 'A' e 'B'

'Produtos adicionados de maneira 'positiva' de modo a atender no mínimo 15% da IDR público infantil. Os teores de adição destes ingredientes levaram em consideração a estabilidade deste micronutrientes pelos processos fabris até o uso do consumidor.'

O Ministério da Saúde também tem gerado ações para sensibilizar as indústrias de alimentos e a população a incorporar novos hábitos e comportamentos mais saudáveis, dando enfoque à promoção da alimentação saudável e à importância dos micronutrientes. (...)

'A utilização das vitaminas e minerais, os valores de ingestão diária recomendada e a informação nutricional nas embalagens dos referidos produtos estão previstos pelos seguintes Regulamentos da ANVISA.



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

"[...]
"- Portaria nº 54 de 12 de novembro de 2012 (ANVISA) – REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR
"- Resolução RDC nº 269 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA) – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) DE PROTEÍNA, VITAMINAS E MINERAIS.
"Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA) – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS."²
(grifou-se).

Em novo expediente, o CONAR encaminhou a decisão de seu Conselho de Ética no julgamento da Representação nº 000134/15, "(...) acolhendo por unanimidade de votos a manifestação da sra. Relatora – parte integrante desta decisão – em recomendar o ARQUIVAMENTO da representação, com fundamento no artigo 27, nº 1, letra 'a' do Regimento Interno"³.

Conforme o voto da Relatora Letícia P. Lindenbergs de Azevedo, por sua vez:

"[...]
"O anúncio 'Novo Chicken Perdigão Disney – Diversão que alimenta', no meu entender, não fere as normas do CBAP pois é honesto e verdadeiro comprovando nos autos as informações nutricionais alegadas. Não traz imperativo ao consumo e está corretamente encaixado em intervalo comercial não podendo ser confundido com conteúdo editorial.

"Dessa forma e tendo como base os artigos 1º, 3º, 6º, 27, §2º, 28, 37 e anexo H do CBAP, recomendo o arquivamento da presente representação."⁴ (grifou-se).

A VISA – Curitiba, ao seu tempo, oficiada a emitir parecer acerca da regularidade do produto "Chicken Perdigão", no tocante a rotulagem e respeito a normas técnicas, com base na manifestação da fornecedora BRF S/A, respondeu que:

2 Fls. 166/169

3 Fl. 203

4 Fls. 205/206



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

"[...]

"1) QUANTIDADE DE GORDURAS

"A RDC nº 24/2010 estabelece como alimento com quantidade elevada de gordura saturada aquele que possui na sua composição uma quantidade igual ou superior a 5 g de gordura saturada por 100 g ou 2,5 g 100 ml na forma como está exposto à venda. Define também que alimento com quantidade elevada de gordura trans é aquele que possui em sua composição uma quantidade igual ou superior 0,6 g para 100 g ou 100 ml na forma como está exposto à venda.

A análise dos dados apresentados nos rótulos dos alimentos em questão revelou que **estes produtos não podem ser considerados com quantidades elevadas nem de gordura saturada, nem de gordura trans.**

"2) QUANTIDADE DE SÓDIO

"Conforme a Organização Mundial de Saúde – OMS o aumento da pressão arterial no mundo é o principal fator de risco de morte e o segundo de incapacidades por doenças cardíacas, acidente cérebro vascular e insuficiência renal. O informe técnico da OMS e FAO recomenda a ingestão de sal menor do que 5g por dia por pessoa. Estes 5g de sal equivalem a 2000mg de sódio. A resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, torna obrigatória a rotulagem nutricional em nível de MERCOSUL e estabelece 2.400 mg de sódio como valores diários de referência de nutrientes (VDR) de declaração obrigatória, o que representa 6 g de sal. A RDC nº 24/2010 estabelece como alimento com quantidade elevada de sódio aquele que possui na sua composição uma quantidade igual ou superior a 400 mg de sódio por 100 g ou 100 ml na forma como está exposto à venda.

"Os produtos chicken Perdigão apresentam valores equivalentes a 20% do Valor Diário Recomendado (VDR) para o sódio, na porção recomendada. Isto representa 1/5 de todo o sódio que o indivíduo deveria consumidor durante todo o seu dia alimentar. O teor de sódio destes alimentos é de 447 mg (chicken frango e frango com cenoura) e 475 mg (chicken frango com queijo) em 130 g (o equivalente a 343 g e 365 g respectivamente, em 100 g). Com estes valores, o produto não pode ser considerado como com alto teor de sódio.

"Cabe ressaltar que o valor diário recomendado de sódio de 2400 mg é estabelecido para um indivíduo adulto. Até o momento, não temos estudos que comprovem as necessidades diárias de sódio em crianças.

"QUANTIDADE DE VITAMINAS E MINERAIS

"A RDC nº 54/12 estabelece os critérios para a informação nutricional complementar apresentada nos rótulos de alimentos. Ela estabelece que para ser fonte ou rico em algum nutriente o alimento deve cumprir com alguns requisitos, conforme segue:

"Fonte de vitaminas ou minerais – mínimo de 15% da IDR (Ingestão Diária Recomendada) do mineral ou vitamina por porção;

"Rico em vitaminas ou minerais – mínimo de 30 % da IDR (...) do mineral ou vitamina por porção;

"A IDR de vitaminas e minerais – Ingestão Diária Recomendada é o valor de vitaminas e minerais que deve ser consumida diariamente para atender às necessidades nutricionais da maior parte dos indivíduos e grupos de pessoas de uma população saudável. Em outras palavras, representa o quanto daquele nutriente deveríamos consumir para nos manter saudáveis.

"[...]

"Pode-se observar na tabela 2 que os chicken frango e frango com cenoura possuem valores de 15 a 30% da IDR para adultos. Ou seja, ao consumir 100 g deste alimento, o indivíduo está consumindo 30% das suas necessidades minerais e 15% das suas necessidades de vitaminas. A questão aqui é que estes alimentos estão sendo destinados ao público infantil e as recomendações para ingestão diárias de crianças são diferentes das de adultos. Quando analisamos a porcentagem de adequação à IDR na faixa de 7 a 10 anos (relatada pelo fabricante do produto como seu público), verificamos que este tipo de alimento fornece quase 50% das necessidades de ferro, 37% das necessidades de zinco e aproximadamente 20% das necessidades de tiamina, riboflavina e vitamina B6. Em relação ao chicken frango com queijo, estes



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

valores se alteram um pouco.

"O produto chicken frango traz a alegação de fonte de timina e vitamina B6 e fonte de ferro e zinco. Na realidade, os valores apresentados no rótulo dos produtos representam quantidades suficientes para serem chamados de RICO em ferro e zinco. As alegações de fonte estão de acordo com a legislação. O produto chicken frango com cenoura diz ser fonte de tiamina, riboflavina e vitamina B6 e rico em ferro e zinco. A análise do rótulo destes alimentos revelou que estas afirmações condizem com a legislação, quando comparadas às IDR de crianças de 7 a 10 anos de idade ou a de adultos. Já o produto chicken frango com queijo apresenta as INC de fonte de tiamina e B6 e zinco e rico em ferro. A análise dos dados revelou que o produto é apenas fonte de ferro e tiamina, quando comparado às IDR de adulto e crianças entre 7 a 10 anos." (grifou-se).

Ponderou e concluiu, contudo, que:

[...]

"A única questão não especificada é em qual forma de preparo do produto foram verificados os valores apresentados. A RDC nº 54/2012 estabelece que o atendimento aos requisitos de composição estabelecidos para uso de uma INC deve ser realizado no alimento pronto para o consumo. Assim, os fabricantes que pretendem utilizar determinada INC em alimentos que necessitam de preparo antes do seu consumo devem garantir que os critérios de composição estabelecidos para essa INC sejam atendidos no alimento pronto para o consumo, preparado de acordo com as instruções indicadas na rotulagem.

"Entretanto, temos que levar em consideração que este alimento não é a única fonte de alimentos da criança no dia. Os seus valores devem ser somados ao restante de alimentos ingeridos pelas crianças no seu dia alimentar. O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que se evite o uso de alimentos ultraprocessados, pois a sua imensa maioria é consumida ao longo do dia, em substituição a alimentos como frutas, leite e água ou, nas refeições principais, no lugar de preparações culinárias. Traz ainda que o problema principal com alimentos ultraprocessados reformulados é o risco serem vistos como produtos saudáveis, cujo consumo não precisaria mais ser limitados. A publicidade desses produtos explora suas alegadas vantagens diante dos produtos regulares ('menos calorias', 'adicionado de vitaminas e minerais'), aumentando as chances de que sejam vistos como saudáveis pelas pessoas." (grifou-se).

Nos termos da promoção de fl. 221, por fim, determinou-se a remessa deste procedimento ao Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça da Infância e Juventude, solicitando parecer acerca dos fatos e das manifestações constantes do IC.

Lavrado o parecer, ora às fls. 223/233, registrou o CAOP em sua parte final que "(...) do ponto de vista da proteção dos direitos das crianças e dos



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

adolescentes, o posicionamento deste Centro de Apoio Operacional das Promotorias da Criança, do Adolescente e da Educação, é no sentido de se concluir que a propaganda questionada nos presentes autos é ilegal, pois em desconformidade ao previsto nas legislações citadas".

Ante o exposto, primeiramente, tendo em vista o quanto registrado pela VISA-Curitiba, imperioso se faz elucidar junto ao fornecedor em qual momento do preparo foram verificados os valores constantes das INC's (Informação Nutricional Complementar) dos produtos em tela. Isso porque, nos termos daquela VISA "(...) os fabricantes que pretendem utilizar determinada INC em alimentos que necessitam de preparo antes do seu consumo devem garantir que os critérios de composição estabelecidos para essa INC sejam atendidos no alimento pronto para o consumo, preparado de acordo com as instruções indicadas na rotulagem".

Ainda, para que se manifeste quanto à informação de que o "chicken frango com queijo" seria "fonte" de tiamina e B6 e zinco, bem como "rico" em ferro, sendo que, nos termos VISA-Curitiba "(...) a análise dos dados revelou que o produto é apenas fonte de ferro e tiamina", não podendo, pois, ser qualificado como "rico em ferro".

Dessa forma, determino:

1. Tendo em vista o vencimento do prazo de conclusão deste procedimento, havendo ainda diligências a serem concluídas, determino sua



MINISTÉRIO PÚBLICO

do Estado do Paraná

prorrogação por mais 01 (um) ano, nos termos do artigo 9º da Resolução PGJ nº 1928/2008. Anote-se no PRO-MP;

2. Expeça-se ofício à BRF S.A.⁵, com cópia de fls. 209/2016, 223/233e desta promoção, para que, **no prazo de 20 (vinte) dias**, manifeste-se acerca da “Informação Nº 210/15”, da Coordenação de Vigilância Sanitária de Curitiba/PR, nomeadamente para que elucide: **a)** em qual momento do preparo foram verificados os valores constantes das INC's (Informação Nutricional Complementar) dos produtos “chicken frango”, “chicken frango com cenoura” e “chicken frango com queijo”; **b)** a informação de que o “chicken frango com queijo” seria “rico” em ferro, sendo que, nos termos VISA-Curitiba “(...) a análise dos dados revelou que o produto é **apenas fonte** de ferro e tiamina”, não podendo, pois, ser qualificado como “rico em ferro”;

3. Com as respostas ou passado o prazo, voltem.

Curitiba, 10 de junho de 2016.

Maximiliano Ribeiro Deliberador

Promotor de Justiça