

**Produto alimentício - Leite modificado -
Derivado de leite com adição de soro de leite -
Comercialização - Restrição - Segregação
do produto - Lei Estadual nº 14.789/2003 -
Constitucionalidade - Normas federais
posteriores similares -
Art. 24 da Constituição Federal**

Ementa: Administrativo e constitucional. Lei Estadual nº 14.789/2003. Restrições à comercialização de produto derivado de leite com adição de soro de leite (leite modificado). Segregação do produto. Constitucionalidade. Art. 24, CF. Instruções normativas federais posteriores similares à lei estadual.

- É constitucional a Lei Estadual nº 14.789/2003, que estabelece restrições à comercialização do produto derivado de leite com adição de soro de leite - denominado leite modificado - porquanto há lacuna nas normas gerais federais e a intenção do legislador foi a de preservar os interesses do consumidor, especialmente no momento da aquisição do produto em estabelecimentos comerciais.

APELAÇÃO CÍVEL Nº 1.0024.05.698153-3/001 - Comarca de Belo Horizonte - Apelante: Abia - Associação Brasileira de Indústrias de Alimentação - Apelado: Estado de Minas Gerais - Relator: DES. ALBERTO VILAS BOAS

Acórdão

Vistos etc., acorda, em Turma, a 1ª Câmara Cível do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais, incorporando neste o relatório de fls., na conformidade da ata

dos julgamentos e das notas taquigráficas, à unanimidade de votos, EM NEGAR PROVIMENTO AO RECURSO.

Belo Horizonte, 17 de junho de 2008. - *Alberto Vilas Boas* - Relator.

Notas taquigráficas

Proferiu sustentação oral pelo apelado a Dr.ª Cristina Andrade Melo.

DES. ALBERTO VILAS BOAS - Conheço do recurso.

1. A comercialização do produto derivado de leite com adição de soro de leite (leite modificado).

A Lei Estadual nº 14.789/2003 prescreve, na parte útil ao julgamento, que:

Art. 1º. Fica proibida a comercialização de produto derivado de leite com adição de soro de leite sob a denominação de 'leite modificado'.

Art. 2º. O produto derivado de leite com adição de soro de leite cuja embalagem se assemelhe à do leite tipo UHT (longa vida) deverá ser exposto no estabelecimento comercial em local distinto do destinado a este último [...].

Sob a ótica da associação-autora, o Estado de Minas Gerais não dispõe de competência constitucional para disciplinar a forma de comercialização do produto derivado de leite com a adição de soro de leite.

Não lhe assiste razão, *data venia*.

Com efeito, no que concerne ao exercício da competência concorrente, extrai-se da Constituição Federal:

Art. 24. Compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar concorrentemente sobre: [...]

V - produção e consumo; [...]

VIII - responsabilidade por dano ao meio ambiente, ao consumidor, a bens e direitos de valor artístico, estético, histórico, turístico e paisagístico; [...]

§1º No âmbito da legislação concorrente, a competência da União limitar-se-á a estabelecer normas gerais.

§ 2º A competência da União para legislar sobre normas gerais não exclui a competência suplementar dos Estados.

§ 3º Inexistindo lei federal sobre normas gerais, os Estados exercerão a competência legislativa plena, para atender a suas peculiaridades.

§ 4º A superveniência de lei federal sobre normas gerais suspende a eficácia da lei estadual, no que lhe for contrário.

Consoante se observa, se o ato normativo estadual abrange produção, consumo, proteção e defesa do consumidor, vale-se o Estado de sua competência legislativa suplementar em face da legislação de caráter geral oriunda da União.

Nesse sentido, a doutrina adverte que:

A divisão de tarefas está contemplada nos parágrafos do art. 24, de onde se extrai que cabe à União editar normas gerais - i.é, normas não-exaustivas, leis-quadro, princípios amplos, que traçam um plano, sem descer a pormenores. Os

Estados-membros e o Distrito Federal podem exercer, com relação às normas gerais, competência suplementar (art. 24, § 2º), o que significa preencher claros, suprir lacunas. Não há falar em preenchimento de lacuna, quando o que os Estados ou o Distrito Federal fazem é transgredir lei federal já existente. (MENDES, Gilmar Ferreira; COELHO, Inocêncio Mártires; BRANCO, Paulo Gustavo Gonet. *Curso de direito constitucional*. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2008, p. 820.)

Ao apreciar a extensão do aludido dispositivo constitucional, a Suprema Corte reconheceu que:

Essas 'normas gerais' devem apresentar generalidade maior do que apresentam, de regra, as leis. [...] 'Norma geral', tal como posta na Constituição, tem o sentido de diretriz, de princípio geral (MC na ADI nº 927, Rel. Min. Carlos Velloso, DJU de 11.11.94).

Na espécie em exame e após o detido exame da legislação invocada pela autora, é possível discernir que a União editou as normas gerais sobre a comercialização e produção do leite, mas não emitiu juízo de valor sobre o leite modificado pela adição de soro de leite, e, dessa forma, o exercício da competência concorrente do Estado de Minas Gerais é legítimo.

Por certo, a Lei nº 1.283/50 determina ser obrigatória a fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, sendo certo que o contexto do aludido ato normativo estabelece as normas gerais e autoriza o Poder Executivo a editar a regulamentação necessária a concretizá-la.

Esta regulamentação deu-se através do Decreto nº 30.691/52, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que especifica de forma detalhada a produção, composição, transporte, armazenamento e rotulagem do leite e seus derivados, prescrevendo algumas determinações que, embora específicas, não atingem o leite modificado pela adição de soro de leite.

É conveniente salientar que, naquela época, embora existisse o leite em pó modificado, não havia a espécie leite modificado ou qualquer previsão de adição de soro de leite, razão pela qual não há previsão específica no citado regulamento.

A autora não anexou o conteúdo integral do citado ato regulamentar, especialmente no que diz respeito ao conceito de leite e de seus componentes, consoante se observa dos preceitos abaixo enumerados:

Art. 475 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 476 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

- 1 - caracteres normais;
- 2 - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

- 3 - acidez em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- 4 - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);
- 5 - lactose - mínimo de 4,3 (quatro e três décimos por cento);
- 6 - extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 7 - extrato seco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);
- 8 - índice crioscópico mínimo -55°C (menos cinquenta e cinco graus centígrados);
- 9 - índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte e graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

A teor do disposto no § 1º do art. 476 do regulamento, permitia-se ao Estado adotar outro padrão de leite para consumo local, desde que não houvesse comércio interestadual.

No entanto, o regulamento não faz previsão alguma sobre leite modificado ou o leite com adição de soro de leite (art. 507), e, dessa forma, a legislação estadual criada para restringir a comercialização dessa espécie como se leite natural fosse não pode ser considerada inconstitucional.

Os dispositivos que aludem ao soro de leite, isoladamente, nada especificam sobre eventual adição dele ao leite, devendo-se observar que sua conceituação, enquanto derivado do leite, encontra-se no capítulo dos outros produtos lácteos:

Art. 679 - Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactalbumina. [...]

Art. 694 - Entende-se como 'soro de leite' o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no DIPOA devem atender, além das disposições constantes neste Regulamento, às Normas Técnicas específicas para o produto.

No Regulamento, o que mais se verifica quanto ao soro de leite é que consta apenas sua indicação em rótulos como alimento para animais:

Art. 823 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

- 1 - Especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição-base do produto e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;
- 2 - Indicar, no 'leite condensado', a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;
- 3 - Indicar, na denominação de 'doce de leite', as misturas que forem feitas;
- 4 - Indicar o modo de preparo e uso;
- 5 - Indicar no leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: 'leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares', 'leite em pó para lactente',

'parcialmente desnatado e adicionado de açúcares' e outros que couberem;

6 - Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

7 - Indicar nas 'farinhas lácteas' as misturas que forem feitas;

8 - Revogado;

9 - Indicar, nos 'refrescos de leite', o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 824 - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

1 - na 'caseína', a substância coagulante empregada;

2 - na 'lactose', a percentagem deste açúcar;

3 - no 'soro de leite em pó', e na 'lactose-albumina' que se trata de 'alimentos para animais';

4 - na 'lacto-albumina', sua composição básica;

5 - na 'caseína para uso industrial', em ponto bem visível em caracteres destacados: 'produto impróprio para alimentação humana'.

Os arts. 669 e 670, invocados pela apelante, dizem respeito ao leite em pó modificado e encontra-se no capítulo dos leites desidratados, em nada se assemelhando com o produto ora tratado, sendo inviável tomar um pelo outro, como se pretende na inicial.

Outra não pode ser a conclusão senão a de que o aludido produto não foi especificamente tratado no Regulamento de Inspeção, o que autoriza, inexoravelmente, a legislação suplementar sobre o tema por parte do Estado de Minas Gerais.

É necessário considerar, ainda, que o Regulamento tem como objetivo a disciplina da fiscalização industrial e sanitária. A legislação estadual tem como objetivo a proteção ao consumidor, a concretização do dever, voltado ao fornecedor, de bem informar, de veicular informações claras e precisas, a fim de não induzir o consumidor a erro e levá-lo a desvantagem na relação de consumo.

O que se verifica é que o Regulamento, além de não possuir disposição expressa sobre o leite com adição de soro de leite, não disciplina as normas de oferta a consumo do citado produto, mas regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Verifica-se, ainda, que, mesmo antes da vigência do Código de Defesa do Consumidor, já se previa a impossibilidade de o rótulo veicular informação que induza o comprador a erro. É exatamente o caso do leite modificado pela adição de soro, consoante se observa abaixo:

Art. 801 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do D.I.P.O.A., às denominações impróprias.

Legítima, portanto, a legislação veiculada pelo Estado no sentido de restringir a venda de leite modificado pela adição de soro de leite como se leite fosse.

Em sua defesa, o Estado demonstra os fundamentos que o levaram a determinar a segregação do produto e vedar sua denominação como leite modificado. O produto em destaque não é leite - tanto que esta realidade foi posteriormente reconhecida em âmbito nacional -, mas sim de um derivado do leite, com componentes e teor nutricional diversos.

Assim, embora tecnicamente, ou seja, em caráter de inspeção industrial o chamado 'leite modificado' possa vir a atender a padrões mínimos, com autorização para consumo, isso não impede que o Estado-membro, atento ao seu dever de proteger os consumidores, evite que esse produto seja misturado aos demais que não contemplam essa adição.

Registro, outrossim, que a preocupação com os consumidores e eventuais prejuízos que a prática da indústria alimentícia eventualmente podem gerar não está restrita ao Estado de Minas Gerais, especialmente porque o Distrito Federal editou norma similar (Lei nº 3.417/2004).

De outro lado, é preciso considerar que, desde a época da entrada em vigor da lei mineira, havia a preocupação, em nível nacional, com a comercialização do produto ora em destaque.

Além de haver sido realizada consulta pública em fevereiro de 2003, no mesmo dia da propositura dessa ação foi publicada a Instrução Normativa nº 16 de agosto de 2005, segundo a qual o leite modificado pela adição de soro foi denominado bebida láctea e regulamentada sua composição, modificação e rotulagem:

2.1.1. Bebida Láctea: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (*in natura*, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.9. Soro de leite: entende-se por soro de leite o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite destinado à fabricação de queijos ou de caseína.

2.3.1. O produto classificado em 2.1.1.1. designar-se-á 'Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) com [...] ou 'Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) Sabor [...]', preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.2. O produto classificado em 2.1.1.2. designar-se-á 'Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)'.

2.3.3. O produto classificado em 2.1.1.3, 2.1.1.3.1, 2.1.1.3.2, 2.1.1.4, 2.1.1.4.1, 2.1.1.4.2, 2.1.1.5, 2.1.1.5.1, 2.1.1.5.2 designar-se-á 'Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)', 'Bebida Láctea [...] (incluir tratamento térmico efetuado) com [...] ou 'Bebida Láctea [...] (incluir o tratamento térmico efetuado)' ou 'Bebida Láctea [...] (incluir tratamento térmico) sabor [...]' preenchendo-se o

espaço em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintas ao produto.

2.3.4. O produto classificado em 2.1.1.6, 2.1.1.6.1 e 2.1.1.6.2 designar-se-á 'Bebida Láctea Fermentada' ou 'Bebida Láctea Fermentada com [...]', ou 'Bebida Láctea Fermentada Sabor [...]' preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintas ao produto.

2.3.4.1. Na nomenclatura mencionada no item 2.3.4, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintas ao produto, quando for o caso (exemplo: 'com cereais', 'com polpa de fruta', 'sabor morango').

2.3.4.2. Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos sempre que se cumpra com o estabelecido em 2.1.1.6 e 4.2.3.

2.3.5. O produto classificado em 2.1.1.6 designar-se-á 'Bebida Láctea Fermentada'.

2.3.6. O produto classificado em 2.1.1.7 designar-se-á 'Bebida Láctea Tratada Termicamente Após Fermentação'.

[...]

9.10. Nas embalagens de bebida láctea de cor branca, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1 (um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito a expressão: *contém [...] % de soro de leite*.

9.11. Nas embalagens de bebida láctea colorida, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1 (um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito, a expressão: *contém soro de leite*.

9.12. Nas embalagens de bebida láctea colorida ou branca igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: *contém soro de leite*.

9.13. Fazer constar, em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e, em negrito, a expressão:

Para as bebidas lácteas na cor branca: *bebida láctea não é leite ou este produto não é leite*.

Para as bebidas lácteas coloridas: *bebida láctea não é iogurte ou este produto não é iogurte*.

9.14. O produto classificado em 2.1.1. designar-se-á 'Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) com [...]' ou 'Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) Sabor [...]', preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produtos(s) alimentícios(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintas ao produto.

9.15. O produto classificado em 2.1.2. designar-se-á 'Bebida Láctea (incluir tratamento térmico efetuado).

Observa-se, portanto, que indiretamente a legislação federal fez exatamente o que a legislação mineira fez pioneiramente: impossibilitou a denominação do leite modificado pela adição de soro como leite e fez deter-

minações expressas quanto à composição e ao rótulo.

Consoante se extrai do art. 3º, em seis meses após a publicação da Instrução Normativa nº 16/2005, as empresas do ramo deveriam adequar seus rótulos e embalagens à realidade da instrução normativa no que diz respeito à bebida láctea.

A edição dessa norma administrativa de âmbito federal sepulta a discussão sobre a existência de norma federal específica anterior, evidenciando que o Estado de Minas Gerais tinha a competência para legislar complementarmente e o fez dentro dos limites legais e constitucionais.

Outrossim, uma vez que não se constata qualquer tipo de incompatibilidade entre a restrição local e as restrições federais, mais detalhadas e específicas, não há falar em revogação da norma local.

Nos moldes do § 4º do art. 24, CF, a legislação local somente tem sua eficácia suspensa quando houver colisão com a norma federal. No caso, a norma federal abrange a norma local, pois, ao determinar que o leite acrescido de soro seja denominado "bebida láctea", impede que se denomine leite modificado.

Nem se questione qual lei deve ser observada, pois a legislação federal, além de maior alcance, abrange o que foi veiculado na legislação estadual.

Recentemente, a Instrução Normativa nº 28, de junho de 2007, foi editada com normas muito semelhantes às tratadas na IN 16/05, mas relativas ao leite em pó modificado pela adição de soro de leite em pó, que, em tal normativo, foi chamado de composto lácteo:

2.1.1. Composto Lácteo: é o produto em pó resultante da mistura do leite (1) e produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) (2) ou não-láctea(s) (3), ou ambas (4), adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) ou não láctea(s) ou ambas permitida(s) no presente Regulamento, apta(s) para alimentação humana, mediante processo tecnologicamente adequado. Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes (obrigatórios ou matéria-prima) do produto.

2.1.1.1 Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição: é o produto definido no subitem 2.1.1, em cuja elaboração seja(m) empregado(s) exclusivamente produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) (2). O produto final deve apresentar 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) de ingredientes lácteos.

2.1.1.2 Composto Lácteo com Adição: é o produto definido no subitem 2.1.1, em cuja elaboração seja(m) empregado(s) produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) não lácteas (3). O produto final deve apresentar no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) massa /massa (m/m) de ingredientes lácteos.

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios ou Matérias-Primas:

4.1.1.1. Leite (Nota 1);

4.1.1.2. Produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) (Nota 2);

4.1.1.3. Produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) não-

láctea(s) (Nota 3), quando se tratar do Composto Lácteo com adição;

4.1.1.4. Ambas - Produto(s) ou substância(s) láctea(s) e produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) não-láctea(s) (Nota 4), quando se tratar do Composto Lácteo com adição.

Nota 1: Qualquer leite(s) na(s) sua(s) diversa(s) formas e tratamentos.

Nota 2: Qualquer produto(s) ou substância(s) láctea(s) nas suas diversas formas e tratamentos.

Exemplo: Creme de leite, Sólidos de Origem Láctea, Manteiga, Gordura Anidra do Leite ou Butter oil, Caseinatos Alimentícios, Proteínas Lácteas, Soro de Leite (nas suas diversas formas), leitelho (nas suas diversas formas), Leites Fermentados, Massa Coalhadas, Concentrado Protéico de Soro, Concentrado e Isolados Protéico de Leite e/ou seus sais, Caseína em pó, Proteína Concentrada do Leite, Lactose e outros produtos lácteos.

Nota 3: Qualquer produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) não láctea(s) nas suas diversas formas e tratamentos.

Exemplo: Açúcares e/ou glicídios, maltodextrina, edulcorantes nutritivos e não nutritivos, frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados á base de frutas, mel, cereais, vegetais, gorduras vegetais, chocolate, frutas secas, café, especiarias e outros alimentos aromatizantes naturais e inócuos e/ou sabores, amidos ou amidos modificados, gelatina ou outras substâncias alimentícias não lácteas.

Nota 4: Ambas - Produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) láctea(s) e não láctea(s) permitida(s) nas suas diversas formas e tratamentos.

[...]

9.2. No Composto Lácteo de cor branca, adicionado de soro de leite, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em destaque, a expressão: *contém soro de leite*, quando for o caso.

9.3. No Composto Lácteo na cor branca deve constar em qualquer parte do rótulo ou rotulagem do produto, que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniforme em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa altas e em negrito a expressão: *composto lácteo não é leite em pó* ou *este produto não é leite em pó*.

9.4. Nas embalagens de 'Composto Lácteo com [...]', ou 'Composto Lácteo Sabor [...]', ou 'Composto Lácteo com [...] Sabor [...]', deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em destaque a expressão: *contém soro de leite*, quando for o caso.

9.5. Nas embalagens de 'Composto Lácteo com [...]', ou 'Composto Lácteo Sabor [...]', ou 'Composto Lácteo com [...] Sabor [...]', com adição de soro de leite igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em destaque: *contém soro de leite*, quando for o caso.

As mesmas observações antes feitas com relação à regulamentação da bebida láctea podem ser utilizadas para o composto lácteo, circunstância que permite ratificar o entendimento de inexistência de incompatibilidade entre a lei estadual e a federal.

Resta evidenciada, também, a ausência de veracidade da alegação de que o RIISPOA, ao dispor sobre o leite em pó modificado, tinha tratado do leite em pó com adição de soro de leite em pó, que por sua vez também

se tratava do leite modificado pela adição de soro de leite. Trata-se de três figuras diversas, regulamentadas, hoje, pelas Instruções Normativas 16/05, 27/07 e 28/07.

Não há, portanto, inconstitucionalidade na lei estadual, objeto do presente processo.

2. Segregação do produto.

A associação autora se insurge também contra a segregação do produto do leite comum, porquanto essa imposição contida na lei causaria prejuízos aos seus associados e é ofensiva ao texto constitucional.

Não lhe assiste razão, *data venia*.

Não se vislumbra no RIISPOA nem em qualquer dos regulamentos invocados pela apelante a vedação que o Estado - a quem compete legislar de forma suplementar sobre proteção dos direitos dos consumidores - determine a comercialização do leite acrescido de soro de leite em local diverso do leite normal.

Mesmo que o leite modificado pela adição de soro de leite já não tenha mais a denominação 'leite modificado', existindo ainda a possibilidade de haver confusão e prejuízo ao consumidor, reputo correta a iniciativa de distanciá-lo do leite comum.

Conforme exposto linhas acima, eventual prejuízo na segregação do produto - dado que não passou da mera alegação - justifica-se pela necessidade de preservar-se o interesse coletivo do consumidor sobre o individual do empresário, especialmente porque é necessário propiciar informação clara e objetiva ao consumidor quando for realizar a escolha do produto.

Não há, por fim, dizer que a legislação estadual tenha criado embaraço ao comércio interestadual e caos financeiro para a indústria do leite.

Com efeito, desde que as entidades associadas à autora cumpram as determinações contidas na legislação estadual - que foram acolhidas no âmbito federal em face do teor das instruções normativas acima mencionadas -, é legítimo que possa haver o comércio entre Estados-membros.

Não é aceitável que, no âmbito do Estado de Minas Gerais, sejam os empresários obrigados a informar de modo claro que o produto final se encontra acrescido de soro de leite - por isso, trata-se de leite modificado - e esse dado objetivo não possa ser levado ao conhecimento do consumidor que reside em outra unidade da Federação.

A obrigação do produtor é a de cumprir a legislação relativa à produção de leite, especialmente em face da identidade da legislação estadual em relação à federal, especialmente após a promulgação do primeiro ato normativo local. As multas e outras sanções serão conseqüências objetivas da desconformidade da conduta da empresa com as determinações relativas à produção e comercialização do leite com a adição de soro.

Em relação ao leite em pó, essa legislação, em termos similares, adveio em meados de 2007 mediante a Instrução Normativa nº 28/2007, com prescrições relativas à denominação e às especificações do rótulo.

Nessa linha de raciocínio, quanto à denominação do produto, ao cumprir as Instruções Normativas 16/05 e 28/07, a apelante indiretamente estará ajustada à legislação estadual, motivo pelo qual não pode alegar prejuízo ou caos econômico algum.

Nego provimento.

DES. EDUARDO ANDRADE - Ouvi, atentamente, a ilustre advogada, tive acesso aos autos e acompanho o em. Des. Relator, por entender que não há inconstitucionalidade na lei estadual, objeto do inconformismo da apelante. Muito pelo contrário, trata-se de legislação que visa a assegurar o direito do consumidor, daí por que deve prevalecer integralmente.

DES. GERALDO AUGUSTO - Senhor Presidente. Acompanho o Des. Relator, na conclusão de seu judicioso e substancioso voto a respeito da matéria.

Súmula - NEGARAM PROVIMENTO AO RECURSO.

...