

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

REQUERIMENTO Nº _____, DE 2007.
(Do Sr. Júlio Delgado)

*Requer a realização de
Audiência Pública destinada a
debater a adulteração de leite
por cooperativas de Minas
Gerais.*

Senhor Presidente,

Nos termos regimentais, requiro a V.Ex^a, ouvido o Plenário desta Comissão, que sejam convidados a comparecer a este órgão técnico, em reunião de Audiência Pública a realizar-se em data a ser agendada, os convidados abaixo, para debater a adulteração de leite por cooperativas das cidades mineiras de Uberaba e Passos, descoberta pela Operação Ouro Branco da Polícia Federal:

- Dr. Dirceu Raposo de Mello – Diretor-Presidente da ANVISA;
- Sr. João Batista Mendes – Diretor-Presidente da Cooperativa dos Produtores de Leite do Vale do Rio Grande - Coopervale;
- Sr. Dácio Francisco Delfraro – Diretor-Presidente da Cooperativa Agropecuária do Sudoeste Mineiro – Casmil;
- Presidente ou representante da empresa Parmalat;
- Sr. Eduardo Dessimoni Teixeira – Diretor-Presidente da Cooperativa Agropecuária Ltda de Uberlândia - Calu.



D7C6EC0057

JUSTIFICAÇÃO

A “Operação Ouro Branco” da Polícia Federal, deflagrada na segunda-feira 22/10/2007, desarticulou um esquema de adulteração de leite nas cidades mineiras de Uberaba e Passos. A Cooperativa dos Produtores de Leite do Vale do rio Grande (Coopervale) e a Cooperativa Agropecuária do Sudoeste Mineiro (Casmil) são acusadas de adicionar substâncias não permitidas ao leite longa vida, ou com dosagem maior que a permitida pela lei, fazendo com que fique impróprio para o consumo humano, de acordo com laudo emitido por laboratório vinculado ao Ministério da Agricultura.

Entre os produtos químicos manipulados encontram-se grandes partidas de soda cáustica (hidróxido de sódio), ácido cítrico, citrato de sódio, sal, açúcar e peróxido de hidrogênio (comercialmente conhecido como água oxigenada). Segundo a PF, as substâncias seriam adicionadas para aumentar a quantidade de leite e o tempo de validade. Também ficou confirmado que havia adição de soro ao leite acima do índice máximo, o que também é ilegal no caso do leite in natura. Nesse caso, ele só poderia ser destinado à alimentação de animais. As duas cooperativas, cuja produção diária estimada é de 400 mil litros de leite por dia, cometiam a fraude há pelo menos dois anos.

Os funcionários das cooperativas disseram que eram ameaçados de demissão para realizar a mistura. A fraude foi descoberta após denúncias de outras cooperativas e de ex-funcionários das empresas. O leite adulterado era revendido para outras empresas de laticínios, como a Parmalat e a Calu, que os vendiam o produto no varejo em suas próprias embalagens em todo o país.

De acordo com o laudo preliminar, as substâncias utilizadas para



D7C6EC0057

“batizar” o leite podem levar a pessoa que ingerir o produto a ter fortes dores de estômago e até a morrer, dependendo de sua concentração. No caso do peróxido de hidrogênio, por exemplo, a substância era usada para disfarçar más condições de conservação e transporte. Além disso, a presença da substância no leite pode causar a redução de seu valor nutritivo.

Sala da Comissões, de agosto de 2007.

Deputado Júlio Delgado
PSB-MG



D7C6EC0057