

A FALTA DE PREVISÃO LEGAL ESPECÍFICA NA UTILIZAÇÃO DO SALITRE NA COMIDA: UMA AMEAÇA À SAÚDE DO CONSUMIDOR

Érica da Silva Poisler, Fábio Ferreira Morong

Universidade do Oeste Paulista – UNOESTE, curso de Direito, Presidente Prudente, SP. E-mail: ericapoisler@gmail.com

RESUMO

Este artigo objetiva apresentar uma discussão teórica sobre os perigos dos alimentos industrializados e da comida consumida em restaurantes composta com nitrato de sódio e de potássio, conhecidos como “salitre”. O trabalho estuda informações científicas e jurídicas a fim de verificar eventual falta de clareza legislativa. O método utilizado foi o dedutivo legal, atribuindo-se interpretação de textos legais, doutrinários e jurisprudenciais. Conclui-se que há uma celeuma entre a conduta dos fornecedores e a legislação quanto aos riscos significativos à saúde do consumidor, somada à inércia das autoridades, para considerar como crime inerente à relação de consumo oferecer alimentos com salitre aos consumidores, de modo que o Código Penal não versa diretamente sobre esse assunto, constatando-se a necessidade urgente dos órgãos e autoridades brasileiras atuarem com maior rigor e aprimorarem o ordenamento jurídico.

Palavras-chave: salitre, sal, Chile, nitrato, sódio, consumo, crime, comida.

PREDICTION LACK OF LEGAL IN PARTICULAR SALITRE USING THE FOOD: A THREAT TO CONSUMER HEALTH

ABSTRACT

This article presents a theoretical discussion about the dangers of processed food and food consumed at restaurants possibly with sodium nitrate and potassium, known as "saltpeter". The paper studies scientific and legal information to verify a possible lack of clarity legislative. The method used was the legal deductive, attributing interpretation of legal texts, doctrines and jurisprudence. It is concluded that there is a stir between the conduct of suppliers and legislation regarding the significant risks to consumer health, combined with the inertia of the authorities to consider as a crime inherent to consumer relations offer foods with saltpeter to consumers. However, the Brazilian Penal Code does not concerns directly on this matter, noting the urgent need for organs and Brazilian authorities act with greater accuracy and hone the legal system.

Keywords: saltpeter , salt , Chile , nitrate , sodium, consumption , crime, food.

INTRODUÇÃO

O salitre na comida tem sido um assunto largamente abordado pela sociedade, mas apenas em relacionamentos sociais, o que faz com que o fato não chegue ao conhecimento diretamente aos órgãos competentes, impossibilitando a fiscalização dos restaurantes no que tange ao uso indevido e ilegal do referido produto. Tal situação torna-se mais agravante por não haver uma previsão legal definida nem mesmo através de portaria da ANVISA, órgão responsável pela determinação de normas sobre tal substância, faltando, portanto, previsões mais claras no ordenamento jurídico brasileiro.

O presente artigo objetiva analisar de forma analógica, a obscuridade no ordenamento jurídico brasileiro no que tange à utilização do salitre na comida consumida em restaurantes, abrangendo os alimentos industrializados no cardápio, com um estudo geral desde sua origem à sua utilização nos dias atuais.

METODOLOGIA

Para cumprir o objetivo proposto, o presente trabalho seguirá os métodos dialético-dedutivo, com emprego de pesquisa à legislação, doutrina e jurisprudência acerca da matéria objeto do estudo.

RESULTADOS

Os resultados do presente estudo evidenciaram a necessidade de obtenção de uma maior clareza na legislação brasileira no tocante ao uso do salitre em alimentos, tanto na fabricação como na utilização em restaurantes, através de condimentos que possam conter essa substância prejudicial à saúde humana, necessidade essa combinada com providências mais rigorosas das autoridades competentes a respeito do perigo oferecido.

A ORIGEM DO SALITRE

Popularmente conhecido “sal do Chile”, trata-se de uma substância extraída no Deserto do Atacama, localizada na região norte do Chile, que passou a ser exportada para o mundo, para a produção de fertilizantes e, tempos depois, na fabricação de materiais explosivos.

De acordo com Ferraz (2000), a produção no Brasil iniciou-se ainda na época colonial, elemento estudado com empenho por Brasil e por Portugal, mais precisamente junto à Universidade de Coimbra, em 1808, muito tempo após da Revolução da Pólvora, também na Europa.

Muitos anos depois, o Brasil celebrou convênio com o Chile referente às negociações comerciais de tal substância, então chamado Convênio de Cooperação Econômica, celebrado no Rio de Janeiro em 04 de julho de 1947 (Brasil, 1947). Com o passar dos anos, o salitre passou a ser amplamente utilizado na produção de alimentos enlatados e embutidos, bem como na conservação de alimentos em prevenção contra o botulismo, estendendo-se até os dias atuais, conforme se nota do presente estudo.

O SALITRE NA COMIDA PRESENTE NO COTIDIANO DO BRASILEIRO E SUAS CONSEQUÊNCIAS SANITÁRIAS

Desde que começou a se familiarizar com os estudos dos elementos químicos, a humanidade passou a ignorar a possibilidade de presença de substâncias potencialmente nocivas à saúde. Exemplo delas é o salitre, também conhecido como nitrato de sódio, sal do Chile, ou salito, cuja fórmula química é KNO_3 .

Seus derivados, nitritos e nitratos de sódio e potássio, são considerados inorgânicos, encontradas na natureza, e utilizadas na conservação de produtos cárneos, como os embutidos e fertilizantes (MODERNA, 2008). Entretanto, sabe-se da utilização indireta por restaurantes, através de temperos prontos que possivelmente tenham essa substância em sua composição.

O alto consumo destes produtos, conforme analisam Martins e Midio (2000), pode ser prejudicial à saúde, pois transforma-se em compostos n-nitrosos, como a N-nitrosodimetilamina e a monometilnitrosamina, com efeitos potencialmente cancerígenos.

O nitrito, mais prejudicial do que o nitrato, leva, principalmente, à vasodilatação e relaxamento da musculatura lisa em geral, converte a hemoglobina das células vermelhas do sangue em metahemoglobina, o que impede o transporte de oxigênio, considerando aproximadamente 1 (um) grama como dose letal para adultos. Todavia, em doses mais baixas, conduz ao enrubescimento da face e extremidades, cefaleia e desconforto gastrointestinal. Em doses um pouco mais elevadas, relata-se cianose, náuseas e vômitos, dores abdominais e colapso (OLIVEIRA, ARAÚJO e BORGIO, 2005).

Outros efeitos nocivos são a redução de libido, indução de hipertensão arterial em pessoas predispostas, além de levar à obesidade. As reações em curto prazo são: vômitos, dores abdominais intensas, fraqueza muscular, vertigens e batimento cardíaco irregular (Calil & Aguiar, 1999).

Porém, nem todo estabelecimento realmente utiliza salitre. A exemplo disso, muitos restaurantes utilizam panelas autoclave, o que incorpora os gases ao alimento, dando a semelhante sensação de saciedade proporcionada pelo salitre.

Importante ressaltar que, de acordo com a ANVISA (2001), somente através da análise de amostras em laboratório, pode-se atestar a presença ou não da substância catalogada como aditivo INS 252.

Segundo a ANVISA, não há um programa de combate ao uso do salitre, pois o considera proibido ou inexistente, mas recomenda que caso alguém desconfie do seu uso, denuncie o estabelecimento. Segue a resposta da ANVISA na íntegra, publicada por Carvalho (2008), no site Cotidiano Nacional:

Em atenção a sua solicitação, informamos não ser de nosso conhecimento casos documentados de utilização de nitrato de potássio em restaurantes. Uma vez que a fiscalização de produtos e estabelecimentos é de competência dos órgãos de vigilância sanitária municipais, distrital e estaduais, solicitamos que caso seja verificado o fato descrito, encaminhe denúncia diretamente ao serviço de vigilância sanitária de sua localidade, cujo endereço encontra-se disponível em http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/centro_est.htm. Atenciosamente, Equipe Técnica Gicra/GGALI.

Tal posicionamento emitido pelo órgão competente, evidencia a obscuridade da legislação brasileira acerca do uso da referida substância, deixando o consumidor juridicamente desamparado em relação aos seus direitos previstos no Código de Defesa do Consumidor e também no que diz respeito à sua própria saúde.

DA FALTA DE TIPIFICAÇÃO LEGAL ESPECÍFICA A RESPEITO DA UTILIZAÇÃO DO SALITRE NAS REFEIÇÕES

O Código de Defesa do Consumidor, apesar de não tratar nitidamente acerca do tema, faz uma previsão analógica em seu artigo 8º, onde prevê que os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, excetuando os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando, inclusive, os fornecedores a darem informações necessárias e adequadas a seu respeito, abrangendo os produtos industriais.

Logo mais adiante, o artigo 10 e parágrafo 3º do mesmo código, trata da questão do dolo do fornecedor, determinando que o mesmo não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou segurança, prevendo o dever de informação dos órgãos competentes aos consumidores.

No que tange à esfera penal, o dispositivo que melhor se assemelha ao assunto é o artigo 132 do Código Penal Brasileiro, que tipifica como crime expor a vida ou a saúde de outrem a perigo direto e iminente, com pena de detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, se o fato não constitui crime mais grave.

Observa-se a ausência de normas específicas para tratar a respeito da utilização do salitre na comida consumida de restaurantes, abrangendo os alimentos industrializados no cardápio. Diante desta lacuna, muitos proprietários, gerentes e cozinheiros de restaurantes optam pelo uso indiscriminado da referida substância em suas comidas através de temperos prontos, e alguns até propositalmente, cientes da substância prejudicial.

Assim, ainda que o Código de Defesa do Consumidor preveja regras para produtos nocivos à saúde do consumidor, estas não possuem caráter específicos, o que incentiva ainda mais a inércia do Poder Público a respeito de tal situação.

Portanto, nota-se a existência de uma celeuma entre o dispositivo jurídico considerado abstrato e a adequação às atitudes culposas e dolosas dos fornecedores de alimentos contaminados pelo salitre, somada à inércia das autoridades competentes diante de atitudes evidentes desses.

DA ANALOGIA A RESPEITO DO TEMA ABORDADO

A doutrina parece também apresentar uma lacuna a respeito. Porém, é possível interpretá-la analogicamente, estendendo os ensinamentos para o caso em questão.

Bem ensina Bolzan (2003), que se trata de crimes contra a relação de consumo, possuindo como sujeito passivo a coletividade de consumidores. Complementa Ramos (2014), que a forma como os tribunais brasileiros têm tratado a respeito, é diferenciada no tocante à periculosidade ao consumidor.

Algumas decisões jurisprudenciais consideram crimes materiais e de perigo concreto, exigindo laudo pericial para comprovar os riscos à saúde do consumidor, conforme RESP Nº 1.112.685/SC, Relator Ministro Felix Fischer, DJe de 29 mar. 2010. (Brasil, STJ, 2010).

Porém, outras decisões interpretam como crime formal e de perigo abstrato, bastando a infringência da norma para o delito, dispensando prova pericial, já que as condições impróprias para o consumo estão presumidas se existentes outros elementos probatórios contundentes para a convicção da prática, conforme Apelação Criminal - TJES, 13050022824, Relator: ADALTO DIAS TRISTÃO, mas a primeira forma de entendimento tem prevalecido. (Brasil, TJ-ES, 2012).

Observa-se que tal fato gera uma segurança jurídica tanto para o fornecedor como também para o consumidor, o que demanda uma posição técnica e jurídica por parte dos órgãos públicos competentes e um maior empenho no sentido de instituir uma legislação específica e clara a respeito do presente tema.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo objetivou estudar por analogia uma possível obscuridade no ordenamento jurídico brasileiro no que tange à utilização do salitre na comida consumida em restaurantes, abrangendo os alimentos industrializados no cardápio, com um estudo geral desde sua origem à sua utilização nos dias atuais.

O trabalho analisou informações científicas e jurídicas a fim de verificar eventual falta de clareza legislativa. Verificou-se que a legislação brasileira e os órgãos competentes encontram-se obscuros, omissos e inertes em relação ao tema, restando-se apenas a aplicação da analogia em relação a algumas normas, doutrinas e jurisprudências.

Conclui-se que há uma celeuma entre a conduta dos fornecedores e a legislação quanto aos riscos significativos à saúde do consumidor, somada à inércia das autoridades, para considerar como crime inerente à relação de consumo oferecer alimentos com salitre aos consumidores, de modo que o Código Penal não versa diretamente sobre esse assunto, constatando-se a necessidade urgente dos órgãos e autoridades brasileiras atuarem com maior rigor e aprimorarem o ordenamento jurídico.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Fabricio Bolzan de. **Direito do consumidor esquematizado. Fabrício Bolzan de Almeida.** São Paulo: Saraiva, 2013, p. 83.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Sistema Internacional de **Numeração de Aditivos Alimentares.** Brasília 28 nov. 2001. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/aditivo.htm>>. Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **Código de Defesa do Consumidor.** Lei n.º 8078, 11 de setembro de 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm>. Acesso em: 18 ago. 2001.

BRASIL. **Código Penal.** Decreto-Lei n.º 2.848, 7 de dezembro de 1940. Parte Especial. Dos Crimes Contra a Pessoa. Da Periclitación da Vida e da Saúde. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del2848compilado.htm>. Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. Presidência da República. **Convênio de Cooperação Econômica**. Anexo, nº 31536-52 Rio de Janeiro 04 jul. 1947. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/anexo/an31536-52.pdf>. Acesso em: 15 ago 2015.

BRASIL. Superior Tribunal de Justiça, Quinta Turma. PENAL. RECURSO ESPECIAL. MATERIALIDADE. PERÍCIA. NECESSIDADE, 2009/0053977-1. Recorrente: Ministério Público do Estado de Santa Catarina. Recorrido: Demétrio Demartini Segundo. Relator: Ministro Felix Fischer. Brasília, 20 de Março de 2010. JusBrasil. Disponível em: <<http://stj.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/19152284/recurso-especial-resp-1112685-sc-2009-0053977-1-stj>>. Acesso em 19 de Ago. de 2015.

BRASIL. Tribunal de Justiça do Estado do Espírito Santo. PENAL. APELAÇÃO. CRIME DE RELAÇÃO DE CONSUMO PREVISTO NO ARTIGO 7º, IX DA LEI 8.137/90 - ABSOLVIÇÃO - IMPOSSIBILIDADE - CRIMES DE PERIGO ABSTRATO - DESNECESSIDADE DE LAUDO PERICIAL PARA CONSTATAÇÃO DA IMPROPRIEDADE DA MERCADORIA. APELO IMPROVIDO, ACR 13050022824 ES 13050022824. Apelante: Danilo Gomes Cipriano. Apelado: Ministério Público do Estado Do Espírito Santo. Relator: Desembargador Adalto Dias Tristão. Vitória, 15 de fevereiro de 2012. JusBrasil. Disponível em: <<http://tj-es.jusbrasil.com.br/jurisprudencia/21380233/apelacao-criminal-acr-13050022824-es-13050022824-tjes>>. Acesso em 19 de Ago. de 2015.

CALIL, Ricardo & AGUIAR, Jeanince. **Aditivos nos Alimentos**. s/e: São Paulo, 1999.

CARVALHO, Alexandre. Cotidiano Nacional: **Leitor questiona ANVISA sobre a utilização do salitre na alimentação**, 16 set. 2008. Disponível em <<https://cotidianonacional.wordpress.com/2008/09/16/leitor-questiona-anvisa-sobre-a-utilizacao-do-salitre-na-alimentacao>>. Acesso em 22 abr. 2015.

FERRAZ, Marcia Helena Mendes. **A produção do salitre no Brasil Colonial**. São Paulo: Quím. Nova, Dec. 2000. vol.23. n.6. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S0100-40422000000600021>>. Acesso em 15 ago. 2015.

MARTINS, D.I; MÍDIO, A.F. **Toxologia de Alimentos**. 2. Ed. São Paulo: Varela, 2000.

MODERNA, S.F.; MEIRELLES, L.R.; ARAUJO M.R. **Os nitritos são importantes da gênese do adenocarcinoma associado ao esôfago de Barret?** ABCD Arq. Bras. Cir. Dig. v21(3), p.124-129, 2008.

OLIVEIRA, Mylian J. de; ARAÚJO, Wilma, M.C.; BORGIO, Luiz Antônio. Quantificação de Nitrato e Nitrito em Linguças do Tipo Frescal. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, vol. 25, nº4, p. 736 – 742, out-dez. 2005. <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612005000400018>

POISLER, Erica da Silva. **O Salitre na Comida**. Crônica Jurídica eletrônica com adaptações. Disponível em: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=894906743906649&set=a.894901143907209.1073741869.100001619966005&type=1>>. Acesso e adaptação em 02 ago. 2015.

RAMOS, Silma Pacheco. **Crime contra as relações de consumo (art. 7º, IX da Lei nº 8.137/90): alimentos impróprios ao consumo**, jul. 2014. Disponível em:

<<http://jus.com.br/artigos/30176/crime-contras-relacoes-de-consumo-art-7-ix-da-lei-n-8-137-90-alimentos-impropriosa-consumo>>. Acesso em 02 ago. 2015.