



Número: **1106092-62.2024.4.01.3400**

Classe: **PROCEDIMENTO COMUM CÍVEL**

Órgão julgador: **2ª Vara Federal Cível da SJDF**

Última distribuição : **19/12/2024**

Valor da causa: **R\$ 500.000,00**

Assuntos: **Indenização por Dano Material**

Segredo de justiça? **NÃO**

Justiça gratuita? **SIM**

Pedido de liminar ou antecipação de tutela? **SIM**

Partes		Procurador/Terceiro vinculado		
ASSOCIACAO DOS APICULTORES DO MUNICIPIO DE PARAMOTI (AUTOR)		ALINE DE CARVALHO CAVALCANTE WALRAVEN (ADVOGADO)		
UNIÃO FEDERAL (REU)		JEOVAM LEMOS CAVALCANTE (ADVOGADO)		
Documentos				
Id.	Data da Assinatura	Documento	Tipo	Polo
2244668089	19/03/2026 09:34	Manifestação	Manifestação	Polo ativo

**EXCELENTÍSSIMO SENHOR JUIZ FEDERAL DA 2ª VARA FEDERAL
CÍVEL DA SEÇÃO JUDICIÁRIA DO DISTRITO FEDERAL**

Processo nº 1106092-62.2024.4.01.3400

**ASSOCIAÇÃO DOS APICULTORES DO MUNICÍPIO DE
PARAMOTI**, já qualificada nos autos em epígrafe, por intermédio de seus advogados subscritores, vem, respeitosamente, à presença de Vossa Excelência, nos termos do art. 200 do CPC/2015, expor e requerer que segue:

I – DA DESISTÊNCIA DO PEDIDO DE PRODUÇÃO DE PROVAS

Na Réplica protocolada em 21/03/2025, a Autora requereu a expedição de ofícios ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, com vistas à obtenção de informações sobre a composição e a regulamentação do preparado de mel.

Ocorre que, após exame aprofundado dos autos, verifica-se que o acervo probatório já coligido é suficiente, robusto e autossuficiente para amparar a procedência integral dos pedidos formulados na petição inicial, tornando absolutamente desnecessária qualquer instrução probatória complementar.

Ora se junta, como prova emprestada nos termos do art. 372 do CPC/2015, o conjunto probatório produzido nos autos do Processo nº 0814345-03.2023.4.05.8100 (10ª Vara Federal da Seção Judiciária do



Ceará, FECAP × Laticínios Tirol Ltda.), extinto sem resolução do mérito, compreendendo a Informação nº 1436/2023/DIREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA e a Nota Técnica nº 63/2023/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA — além da Nota Técnica nº 6/2024/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA já nos autos. Todos esses documentos confirmam, de forma convergente e institucional, a irregularidade objeto desta demanda, e não apenas a confessam — a documentam desde 2023.

Solicitar formalmente informações adicionais a quem já documentou e reconheceu institucionalmente a ilegalidade seria, no mínimo, redundante — e, em termos processuais, configuraria dilação probatória despicienda, vedada pelo art. 370, parágrafo único, do CPC/2015.

Diante disso, a Autora, no exercício da disponibilidade processual que lhe assiste (art. 200 do CPC/2015), **desiste expressamente do pedido de produção de provas formulado na Réplica**, especificamente quanto à expedição dos ofícios ao MAPA e à ANVISA, requerendo que Vossa Excelência o cancele.

II – DA SUFICIÊNCIA DO ACERVO PROBATÓRIO PARA JULGAMENTO ANTECIPADO

As provas documentais já carreadas aos autos comprovam, de forma direta, literal e incontestável, a violação ao art. 426, §§ 1º e 2º, do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA). Não há fato controvertido relevante que demande dilação probatória. O caso se resolve pela leitura da lei e pela confrontação com a composição confessada do produto.

A composição confessada nas Fichas Técnicas de Qualidade

As Fichas Técnicas de Qualidade (FTQs) dos fornecedores do insumo — documentos internos produzidos pelos próprios fabricantes —, já juntadas aos autos, revelam a composição do preparado de mel:



*Ritter Alimentos S.A. (FT-P&D-I-223, Revisão 02): Açúcar (50–60%), água (26–37%), mel (10%), conservador sorbato de potássio (1%), espessante carboximetilcelulose (0,5–1,0%), acidulante ácido láctico (0,5–1,0%), corante caramelo IV ($\leq 0,75\%$) e aromatizante sintético idêntico ao natural (0,10%).
CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO.*

Laticínios Tirol Ltda. (FTQ.40000000150, Revisão 01): Açúcar (55–65%), água (21–32%), mel (10–11%), conservador sorbato de potássio (Máx. 1%), espessante carboximetilcelulose (0,5–1,0%), acidulante ácido láctico (0,6–1,0%), corante caramelo IV (0,70–0,75%) e aromatizante (0,10–0,20%).

Vilac Foods Tecnologia Ingredientes Ltda. (ET-PRE-097, Revisão 02): Açúcar, água, mel, aroma idêntico ao natural de mel, espessante/estabilizante goma xantana INS 415, corante caramelo IV INS 150d, acidulante ácido cítrico INS 330 e conservante sorbato de potássio INS 202. COLORIDO ARTIFICIALMENTE.

Em todos os casos, o açúcar representa entre 50% e 65% da composição total, enquanto o mel natural corresponde a apenas 10% a 11%. O corante caramelo IV e o aromatizante sintético de mel integram a formulação exclusivamente para simular, artificialmente, a cor e o sabor do mel natural.

A violação frontal ao art. 426 do RIISPOA

O Decreto nº 9.013/2017 é categórico. Transcreve-se o dispositivo na íntegra:

Art. 414. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores



ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 424. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em: I – composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou II – composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 425. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 426. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.



A conclusão jurídica é inescapável. O preparado de mel viola **simultaneamente** os dois parágrafos do art. 426:

Primeiro: o açúcar representa entre 50% e 65% da formulação, enquanto o mel natural corresponde a míseros 10% — violação direta ao § 1º, que exige que o composto de produtos de abelhas seja constituído *predominantemente* de produtos de abelhas.

Segundo: o açúcar não figura como mero ingrediente acessório — é a própria base condutora da formulação, sobre a qual os demais aditivos se assentam. Essa conduta é vedada de forma *absoluta e sem exceções* pelo § 2º.

Não há margem interpretativa. O produto que ostenta a denominação mel como componente de destaque, quando sua composição revela predominância de açúcar industrial, simplesmente não poderia ter sido registrado. O registro é, portanto, nulo de pleno direito.

O reconhecimento institucional pelo MAPA: Informação nº 1137/2024

A Informação nº 1436/2023 /DIREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, , contém admissões que contradizem frontalmente a tese da regularidade dos registros. A Divisão de Registro de Produtos do MAPA reconhece textualmente:

Os preparados de Mel não são registrados junto ao MAPA porque a composição dos mesmos não os caracterizam como produtos das abelhas, tendo em vista que possuem menos de 50% de ingredientes das abelhas e utilizam ingredientes não permitidos em derivados de produtos das abelhas.

A confissão é dupla e definitiva: (i) o MAPA reconhece que o preparado de mel não é produto das abelhas, por conter menos de 50% de



ingredientes apícolas — violando o requisito de predominância do art. 426, § 1º; (ii) o MAPA reconhece que o preparado utiliza ingredientes não permitidos em derivados de produtos das abelhas — confirmando a violação ao ordenamento.

O mesmo documento registra ainda que o MAPA, diante de reclamações de consumidores, realizou auditorias e constatou que rótulos com a expressão MEL em destaque induziam o consumidor a engano — e exigiu a substituição pela expressão Preparado de Mel, com fundamento no art. 446 do Decreto nº 9.013/2017. Esse reconhecimento administrativo posterior apenas confirma que o registro original jamais deveria ter sido concedido.

A convergência da ANVISA: Nota Técnica nº 6/2024/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA

A Nota Técnica da Gerência-Geral de Alimentos da ANVISA, igualmente já nos autos, contém análise específica sobre o art. 426 do RIISPOA e sua aplicação ao preparado de mel. A conclusão da GGALI/ANVISA é inequívoca:

Em conclusão, reitera-se o entendimento da GGALI de que preparados com formulação semelhante àquele citado na ação judicial não podem ser enquadrados como um produto à base de mel. Por conseguinte, produtos que usem esse tipo de preparado não podem fazer alusão, seja por expressões ou imagens, ao uso de mel como componente por induzir o consumidor a acreditar que o produto contém somente mel como ingrediente para conferir dulçor, contrariando assim o disposto no inciso I do art. 4º da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 727/2022.



A convergência entre os entendimentos do MAPA e da ANVISA é absoluta: ambos os órgãos reconhecem que a composição do preparado de mel viola o ordenamento e que a denominação mel em destaque induz o consumidor a erro. Inexistindo divergência técnica entre os próprios reguladores sobre a irregularidade, a controvérsia fática está superada.

A prova emprestada do processo FECAP: reforço probatório irrecusável

A presente petição vem acompanhada, como prova emprestada, dos documentos produzidos no Processo nº 0814345-03.2023.4.05.8100, da 10ª Vara Federal da Seção Judiciária do Ceará, que teve como autora a Federação Cearense de Apicultura — FECAP e como ré a Laticínios Tirol Ltda., extinto sem resolução do mérito. A admissibilidade da prova emprestada está expressamente prevista no art. 372 do CPC/2015:

Art. 372. O juiz poderá admitir a utilização de prova produzida em outro processo, atribuindo-lhe o valor que considerar adequado, observado o contraditório.

O instituto não exige que o processo de origem tenha sido decidido pelo mérito, nem que as partes sejam as mesmas — requisitos já consolidados na jurisprudência do STJ (v.g., REsp 1.444.867/DF) e na doutrina processual dominante. O que se exige é que a prova tenha sido regularmente produzida na origem e que se assegure o contraditório na demanda receptora, o que ora se garante mediante a juntada integral dos documentos.

Do acervo do processo FECAP, extraem-se dois documentos de especial relevância para a presente demanda.

A Informação nº 1436/2023/DIREP/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, anterior à Informação nº 1137/2024 já nos autos, demonstra que a posição institucional do MAPA sobre a ilegalidade do preparado de mel não é recente



nem circunstancial: o próprio órgão reconhecia, desde 2023, que o produto viola o art. 426 do RIISPOA por conter menos de 50% de ingredientes apícolas e empregar açúcar como veículo. A reiteração dessa posição na Informação de 2024 confirma a sua consolidação administrativa, afastando qualquer tese de que se trataria de entendimento isolado ou superado.

A	Nota	Técnica	nº
	63/2023/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA	agrega	elemento
	probatório inexistente na NT 6/2024: uma análise comparativa sistemática de cinco marcas — Tirol, Itambé, Batavo, Frimesa e Vigor —, todas utilizando preparado de mel em iogurtes, todas com açúcar como ingrediente predominante. A tabela comparativa produzida pela própria GGALI/ANVISA demonstra que a prática irregular não é episódica, mas estrutural e generalizada no setor lácteo brasileiro — o que amplia o interesse público no julgamento procedente desta demanda e evidencia o dano sistematicamente causado à cadeia apícola nacional. A conclusão da NT 63/2023 é idêntica à da NT 6/2024: o preparado de mel não pode ser enquadrado como produto à base de mel, e o uso destacado da expressão "mel" nos rótulos viola o inciso I do art. 4º da RDC nº 727/2022.		

Assim, a prova emprestada não apenas reforça o acervo já existente: ela estabelece que o reconhecimento institucional da ilegalidade antecede este processo, encontra-se consolidado desde 2023 e é uniforme em dois órgãos reguladores distintos — MAPA e ANVISA — sobre o mesmo produto, a mesma composição e o mesmo enquadramento normativo. A controvérsia fática, portanto, está duplamente superada: pelos próprios documentos nos autos e pela prova emprestada ora juntada.

III – DO REQUERIMENTO DE JULGAMENTO ANTECIPADO DA LIDE

Nos termos do art. 355, inciso I, do CPC/2015, o juiz julgará antecipadamente o pedido quando não houver necessidade de produção de outras provas.



Art. 355. O juiz julgará antecipadamente o pedido, proferindo sentença com resolução de mérito, quando: I – não houver necessidade de produção de outras provas.

No presente caso, o acervo documental já coligido é completo:

(a) as Fichas Técnicas de Qualidade dos fabricantes comprovam, de forma direta, que o açúcar representa entre 50% e 65% da composição do preparado de mel, enquanto o mel natural corresponde a apenas 10%;

(b) os arts. 414, 424, 425 e 426, §§ 1º e 2º, do Decreto nº 9.013/2017 estabelecem, com clareza meridiana, que tal produto não pode ser enquadrado como composto de produtos de abelhas;

(c) a Informação nº 1137/2024/MAPA e a Nota Técnica nº 6/2024/ANVISA — produzidas pelos próprios órgãos no exercício de suas competências institucionais — confirmam a irregularidade e reconhecem a violação ao ordenamento, sendo reforçadas pela prova emprestada do Processo nº 0814345-03.2023.4.05.8100 (10ª Vara Federal/SJCE), que traz a Informação nº 1436/2023/MAPA e a NT nº 63/2023/GGALI/ANVISA, esta última com análise comparativa de cinco marcas concorrentes, todas em situação de ilegalidade idêntica;

(d) a própria contestação da União transcreve o art. 426 do RIISPOA e admite que os preparados de mel "possuem menos de 50% de ingredientes das abelhas e utilizam ingredientes não permitidos em derivados de produtos das abelhas" — o que configura, em termos técnico-jurídicos, confissão espontânea do polo passivo sobre o fato constitutivo do direito da Autora.

Não há fato controvertido que demande dilação probatória. A questão é exclusivamente de direito: se o produto cuja composição foi confessada pelos próprios fabricantes e confirmada pelos próprios órgãos reguladores



viola o art. 426 do RIISPOA — e a resposta, pelos documentos já nos autos, é afirmativa, literal e incontestável.

O julgamento antecipado da lide não é apenas possível — é imperioso, sob pena de se perpetuar, desnecessariamente e em ofensa à razoável duração do processo (art. 5º, LXXVIII, CF), uma situação de omissão administrativa confessada e de prejuízo contínuo à cadeia apícola brasileira.

IV – DOS REQUERIMENTOS

Diante do exposto, a Autora requer que Vossa Excelência:

a) receba a desistência do pedido de produção de provas formulado na Réplica (ofícios ao MAPA e à ANVISA), na forma do art. 200 do CPC/2015, e admita como prova emprestada, nos termos do art. 372 do CPC/2015, os documentos ora juntados, extraídos do Processo nº 0814345-03.2023.4.05.8100 da 10ª Vara Federal da Seção Judiciária do Ceará (Informação nº 1436/2023/MAPA e Nota Técnica nº 63/2023/GGALI/ANVISA);

b) reconheça a suficiência do acervo probatório já coligido nos autos para o julgamento do mérito;

c) proceda ao julgamento antecipado da lide, nos termos do art. 355, inciso I, do CPC/2015, com a procedência integral dos pedidos formulados na petição inicial.

Nestes termos,

Pede deferimento.



Brasília, 19 de março de 2026.

JEOVAM LEMOS CAVALCANTE – OAB/CE 2627 · OAB/DF 1666A

