



# SENADO FEDERAL

## REQUERIMENTO Nº 1127, DE 2023

Requer a oitiva da Comissão de Assuntos Econômicos sobre o Projeto de Lei nº 1769/2019.

**AUTORIA:** Senador Izalci Lucas (PSDB/DF)



[Página da matéria](#)



SENADO FEDERAL  
Gabinete do Senador Izalci Lucas

## **REQUERIMENTO Nº DE**

Senhor Presidente,

Requeiro, nos termos do art. 99, I, do Regimento Interno do Senado Federal, que sobre o PL 1769/2019, que “estabelece definições e características para os produtos derivados de cacau, percentual mínimo de cacau nos chocolates e disciplina a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional” seja ouvida a Comissão de Assuntos Econômicos.

### **JUSTIFICAÇÃO**

As modificações trazidas por meio da proposição não consideram, no que diz respeito ao percentual de cacau, a diversidade do amplo portfólio que a indústria nacional atualmente apresenta aos mercados interno e externo para atendimento das tendências alimentares mundiais e os perfis dos consumidores.

Quanto às discussões sobre rotulagem, as propostas desconsideram normativas estabelecidas pelos poderes Legislativo e Executivo já adotadas pela indústria de alimentos para fornecer ao consumidor informação fidedigna sobre o alimento consumido e geram insegurança jurídica para as empresas.

As indústrias nacionais de chocolates submetem-se à regulamentação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) por meio da Resolução da Diretoria Colegiada nº 723/2022, que apresenta a seguinte definição para o produto chocolate:

*“art. 2º. DEFINIÇÃO:*

*IX - Chocolate: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao L.), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;*

*X - Chocolate branco: produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;*

#### *REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO, QUALIDADE, SEGURANÇA E ROTULAGEM*

*Art. 5º O chocolate deve ser constituído de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau.*

*Art. 6º O chocolate branco deve ser constituído de, no mínimo, 20% (vinte por cento) de sólidos totais de manteiga de cacau.*

A partir da quantidade mínima atual definida na Resolução, é possível oferecer um amplo portfólio de produtos com concentrações de cacau que variam de no mínimo 20% (caso do chocolate branco) e 25% (caso dos demais chocolates) à mais de 90%, além de trazer ao público com restrições alimentares opções - chocolates diet, light, zero ou sem lactose - e os que atendem mercados de nicho, a exemplo dos produtos veganos. As amplas possibilidades de escolha permitem que o consumidor opte pelo produto de acordo com sua preferência pessoal, sensorial, paladar e necessidade.

É importante destacar que a qualidade do chocolate não está relacionada exclusivamente à quantidade de cacau presente no produto. Fatores como a adequada seleção e características dos insumos utilizados na sua composição, tais como leite, aromas, recheios (frutas, nozes, castanhas, etc.) e o próprio cacau, a importância das etapas de fabricação (mistura, conchagem e temperagem), o armazenamento e distribuição adequada dos produtos (clima tropical e dimensão territorial do Brasil), resultam no atingimento da qualidade esperada pelo consumidor. Neste cenário, é possível que um chocolate formulado com 90% de cacau não atenda às expectativas desejadas pelos consumidores, se o

cacau e demais ingredientes utilizados não apresentarem as características ideais e se os processos de fabricação, armazenagem e distribuição não forem conduzidos de maneira adequada.

Por outro lado, a alteração proposta na legislação aumentaria as restrições para produção e acesso ao produto, uma vez que aumenta a quantidade de insumos necessários para fabricação e não engloba outras classificações de chocolates já comercializados, tais como chocolate Rubi e Gold, cerceando a criação de novas classificações e inviabilizando o desenvolvimento de produtos inovadores, na contramão das tendências globais.

Pelo exposto, entendemos que os impactos regulatórios dessa matéria em um setor de tamanha importância econômica devem ser examinados no escopo da Comissão de Assuntos Econômicos (CAE).

Sala das Sessões, 20 de dezembro de 2023.

**Senador Izalci Lucas**  
**(PSDB - DF)**  
**Senador**