



Substitutivo da Câmara dos Deputados ao Projeto de Lei nº 1.769 de 2019 do Senado Federal, que "Dispõe sobre as definições e características dos produtos derivados de cacau, o percentual mínimo de cacau nos chocolates e a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional".

Dê-se ao projeto a seguinte redação:

Dispõe sobre as definições e características dos produtos derivados de cacau, o percentual mínimo de cacau nos chocolates e a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados no território nacional.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre as definições e as características dos produtos derivados de cacau, o percentual mínimo de cacau nos chocolates e a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados no território nacional.

Art. 2º Para os fins desta Lei, consideram-se:

I - nibs de cacau: cotilédones limpos da amêndoa de cacau;

II - massa, pasta ou liquor de cacau: produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;

III - manteiga de cacau: fração lipídica extraída da massa de cacau;





IV - cacau em pó: produto obtido pela pulverização da massa sólida resultante da prensagem da massa de cacau, que contém, no mínimo, 10% (dez por cento) de manteiga de cacau, expresso em relação à matéria seca, e, no máximo, 9% (nove por cento) de umidade;

V - sólidos totais de cacau: soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados, obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascadas;

VI - cacau solúvel: produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovem a solubilidade em líquidos;

VII - chocolate em pó: produto obtido pela mistura de açúcar, de edulcorante ou de outros ingredientes com cacau em pó, que contém, no mínimo, 32% (trinta e dois por cento) de sólidos totais de cacau;

VIII - chocolate: produto obtido pela mistura de massa de cacau, de cacau em pó ou de manteiga de cacau com outros ingredientes, que contém, no mínimo, 35% (trinta e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% (dezoito por cento) são manteiga de cacau e 14% (catorze por cento) são isentos de gordura, limitado ao máximo de 5% (cinco por cento) o total de outras gorduras vegetais autorizadas;

IX - chocolate ao leite: produto composto de sólidos de cacau e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau e 14% (catorze por cento) de sólidos totais de leite ou de seus derivados;





X - chocolate branco: produto isento de matérias corantes, composto de manteiga de cacau e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 20% (vinte por cento) de manteiga de cacau e 14% (catorze por cento) de sólidos totais de leite;

XI - achocolatado, chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate ou cobertura sabor chocolate branco: produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 15% (quinze por cento) de sólidos de cacau ou 15% (quinze por cento) de manteiga de cacau;

XII - bombom de chocolate ou chocolate recheado: produto composto de recheio de substâncias comestíveis e de cobertura de chocolate;

XIII - chocolate doce: produto composto de sólidos de cacau e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% (dezoito por cento) são manteiga de cacau e 12% (doze por cento) são isentos de gordura.

Parágrafo único. Não integram os sólidos totais de cacau as cascas, as películas ou quaisquer outros subprodutos da amêndoa.

Art. 3º Os rótulos dos produtos definidos nos incisos IV a XIII do *caput* do art. 2º desta Lei deverão conter obrigatoriamente informação sobre o percentual de cacau em sua composição.

§ 1º O percentual referido no *caput* deste artigo será informado por meio da declaração "Contém X% de cacau", em que a letra "X" corresponde ao número percentual de





sólidos totais de cacau contidos no produto, e essa informação deverá constar do painel principal da embalagem, em área não inferior a 15% (quinze por cento) da área frontal, em caracteres legíveis, com contraste adequado, de forma a assegurar sua fácil visualização e compreensão pelo consumidor.

§ 2º Os produtos que não se enquadrem nas definições previstas nos incisos IV, VI a X e XIII do *caput* do art. 2º desta Lei deverão apresentar nos rótulos a denominação de venda de acordo com os incisos XI e XII do *caput* do referido artigo, de forma nítida e de fácil leitura, vedada a utilização de imagens, de expressões, de cores ou de quaisquer elementos gráficos que possam induzir o consumidor a erro quanto à natureza do produto, notadamente quanto à sua identificação como chocolate, quando não atendidos os requisitos desta Lei.

§ 3º A definição prevista no inciso V do *caput* do art. 2º desta Lei poderá ser atualizada pela autoridade reguladora competente, no exercício de sua competência normativa, com vistas a promover as adequações necessárias ao desenvolvimento e à inovação dos produtos previstos nos incisos VI a XIII do *caput* do referido artigo.

§ 4º A autoridade reguladora competente estabelecerá as diretrizes, as características e os padrões de identidade, de qualidade e de composição aplicáveis aos produtos previstos no art. 2º, observados os limites e os requisitos desta Lei.

Art. 4º Na hipótese de descumprimento do disposto nesta Lei, o infrator fica sujeito às sanções previstas nos





arts. 56 a 60 e 66 a 68 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), e à legislação sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor após decorridos 360 (trezentos e sessenta) dias de sua publicação oficial.

CÂMARA DOS DEPUTADOS, 17 de março de 2026.

HUGO MOTTA  
Presidente





CÂMARA DOS DEPUTADOS

Of. nº 52/2026/SGM-P

Brasília, 30 de março de 2026.

A Sua Excelência o Senhor  
Senador DAVI ALCOLUMBRE  
Presidente do Senado Federal

Assunto: **Envio de proposição para apreciação**

Senhor Presidente,

Encaminho a Vossa Excelência, a fim de ser submetido à apreciação do Senado Federal, nos termos do caput do art. 65 da Constituição Federal combinado com o art. 134 do Regimento Comum, o Substitutivo da Câmara dos Deputados ao Projeto de Lei nº 1.769, de 2019, do Senado Federal, que “Dispõe sobre as definições e características dos produtos derivados de cacau, o percentual mínimo de cacau nos chocolates e a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados no território nacional”.

Atenciosamente,

HUGO MOTTA  
Presidente

