

PARECER N° , DE 2018

Da COMISSÃO DE ASSUNTOS ECONÔMICOS, sobre o Projeto de Lei do Senado nº 93, de 2015, da Senadora Lídice da Mata, que *estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.*

RELATOR: Senador **FLEXA RIBEIRO**

I – RELATÓRIO

Por designação do Presidente da Comissão de Assuntos Econômicos (CAE), cabe-nos relatar o Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 93, de 2015, da Senadora LÍDICE DA MATA, que *estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.*

A Proposição é composta de cinco artigos.

O **art. 1º** estatui o objetivo da futura lei, que é estabelecer o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, e tornar obrigatória a informação do percentual total de cacau e de outros ingredientes nos rótulos desses produtos.

O **art. 2º** estabelece definições para a aplicação da futura lei.

No **art. 3º**, determina-se que os rótulos, as embalagens e as peças publicitárias de produtos de que trata a futura lei deverão conter a

informação do percentual de matéria seca de cacau isenta de gordura, manteiga de cacau, gorduras totais e açúcares que compõem esses produtos.

O **art. 4º** estabelece que o descumprimento ao disposto na futura lei sujeita o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

Por fim, o **art. 5º** estabelece que a futura lei entra em vigor após decorridos cento e oitenta dias de sua publicação.

O Projeto, como expõe a autora, tem o fim de aprimorar a qualidade dos chocolates consumidos no Brasil e, por outra parte, estimular a cacauicultura brasileira.

A Proposição foi distribuída às Comissões de Assuntos Econômicos (CAE); e de Meio Ambiente, Defesa do Consumidor e Fiscalização e Controle (CMA), cabendo à última a decisão terminativa.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao Projeto.

II – ANÁLISE

Nos termos do art. 99 do Regimento Interno do Senado Federal (RISF), compete à CAE opinar sobre o aspecto econômico e financeiro de qualquer matéria que lhe seja submetida por despacho do Presidente.

Inicialmente, cabe destacar que a aprovação do PLS nº 93, de 2015, pode estimular o aumento da oferta de cacau no Brasil, um dos cinco maiores produtores mundiais dessa cultura.

Nesse contexto, destaca-se, por um lado, que a demanda por chocolates pelos brasileiros é crescente – embora o consumo médio brasileiro ainda seja considerado baixo pelas empresas do setor, a expansão desse mercado foi de 39% entre 2008 a 2012, tendência ainda constatada atualmente. A oferta de chocolates de qualidade no Brasil, por outro lado, ainda é baixa – além de o percentual mínimo de cacau no chocolate estabelecido por normas regulamentares (25%) ser menor do que aquele exigido em países europeus e nos Estados Unidos da América (35%), muitas vezes esse patamar mínimo não é respeitado pelo produtor nacional.

Diante do exposto, o aumento do percentual mínimo de cacau nos chocolates comercializados no Brasil pode estimular a cacauicultura doméstica, sobretudo em grandes Estados produtores, como Bahia, Pará, Espírito Santo, Amazonas e Rondônia.

Considerando que a cultura do cacau é pouco mecanizada, o PLS também apresenta potencial para impulsionar a agricultura familiar no País, beneficiando produtores de baixa renda, os quais tradicionalmente demonstram mais dificuldades de inclusão produtiva.

A aprovação do PLS nº 93, de 2015, tem potencial para aumentar a demanda por cacau no mercado interno. Como, no entanto, essa cultura agrícola é amplamente transacionada no mercado internacional, esse aumento não deve ter influência significativa na formação do custo do produto no Brasil.

Desta feita, no curto prazo, caso a oferta de cacau não seja suficiente para suprir a demanda em expansão, pode-se considerar a importação como alternativa para manter o preço desse produto em níveis acessíveis ao público consumidor.

No longo prazo, contudo, possibilita-se a redução desse preço à medida que se estimule a oferta de cacau no País, considerando o desenvolvimento de pesquisas que ampliem a eficiência das técnicas agrícolas e o emprego de insumos mais adequados ao sistema produtivo.

Entendemos, entretanto, que o PLS necessita ser aprimorado, o que demanda alguns poucos reparos.

Em primeiro lugar, consideramos meritória e em sintonia com o arcabouço jurídico pátrio a obrigatoriedade de se estampar nos rótulos dos produtos, de forma clara e visível, o percentual de cacau contido no produto, nos mesmos moldes do que ocorreu, recentemente, no caso de suco e de néctar. Tal medida é importante para garantir o acesso dos cidadãos a informações seguras e fidedignas.

Mas, por outra parte, não nos parece razoável e proporcional os produtores de outros produtos que não sejam considerados “chocolate” serem obrigados a estampar em seus produtos a informação “Este produto não é considerado chocolate pela legislação brasileira”, razão pela qual

estamos propondo a exclusão desse comando. A aceitação de uma medida dessa ordem seria agressiva e iria obrigar a um não produtor de chocolate a, indiretamente, fazer propaganda do chocolate.

Outro aprimoramento necessário em nossa visão seria excluir cláusula penal do PLS. Entendemos que a legislação brasileira (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor), já se mostra suficiente para atacar eventuais desvios de conduta dos agentes envolvidos na comercialização de chocolate no País.

Além disso, entendemos que uma pena de detenção por até dois anos, podendo chegar a patamares muito superiores, seria desproporcional e desnecessária, visto que poderia ser substituída por outra medida muito mais eficiente, como no caso de multa, confisco do produto e até fechamento da empresa. Portanto, estamos propondo, também, a exclusão do art. 4º do PLS.

Entendemos, outrossim, que o prazo para ajustamento do sistema produtivo de chocolate pelos produtores e demais agentes da cadeia seria pequeno para as adaptações necessárias. Portanto, sugerimos que a entrada em vigor da nova lei passe de 180 dias para 365 dias.

Outros ajustes também se fazem necessários para que a proposição seja aprimorada, quais sejam:

- a) maior detalhamento do conceito de massa (ou pasta ou licor) de cacau de que trata o inciso I do art. 2º;
- b) no conceito de “cacau em pó” disposto no inciso III do art. 2º, reduzir o percentual mínimo de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) de 20% para 10%;
- c) acrescentar, no art. 2º, inciso em que se defina o conceito de “sólidos totais de cacau”;
- d) no inciso V do art. 2º substituir o conceito de “chocolate” pelo conceito de “chocolate amargo ou meio amargo”;
- e) no conceito de “chocolate ao leite” mencionado no inciso VII do art. 2º, substituir a expressão “matéria seca total de cacau” por “sólidos totais de cacau”; e
- f) no inciso IX do art. 2º, substituir o conceito de “chocolate fantasia ou composto” por “composto sabor chocolate”.

Entende-se que, a fim de atender à melhor técnica legislativa, os ajustes supracitados devem ser incorporados ao PLS nº 93, de 2015, por meio de emenda substitutiva.

Por fim, ao tempo que ressaltamos a importante iniciativa da Senadora LÍDICE DA MATA ao propor este Projeto que aprimora o chocolate nacional e incentiva a cacauicultura, destacamos que a aprovação do PLS não causa qualquer impacto fiscal para as contas públicas brasileiras.

III – VOTO

Por todo o exposto, votamos pela **aprovação** do Projeto de Lei do Senado nº 93, de 2015, na forma da seguinte emenda substitutiva:

EMENDA Nº - CAE (SUBSTITUTIVO)

(ao PLS nº 93, de 2015)

PROJETO DE LEI DO SENADO Nº 93, DE 2015

Estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta Lei estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional, e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.

Art. 2º Para os fins desta Lei, adotam-se as seguintes definições e características:

I – massa, pasta ou licor de cacau: dispersão de partículas de cacau envolvidas por uma fase de manteiga de cacau obtida pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;

II – manteiga de cacau: matéria gorda obtida a partir de amêndoas de cacau ou de partes de amêndoas de cacau;

III – cacau em pó: produto obtido pela transformação em pó de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas, que contém, no mínimo, 10% de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) e, no máximo, 9% de umidade;

IV – sólidos totais de cacau: derivado de cacau composto exclusivamente pelas bases lipídica e não lipídica do cacau, compreendendo cacau em pó, massa de cacau e manteiga de cacau;

V – cacau solúvel: produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovam a solubilidade em meio aquoso;

VI – chocolate amargo ou meio amargo: produto composto por cacau e açúcares, contendo o mínimo de 35% de sólidos totais de cacau, dos quais ao menos 18% devem ser manteiga de cacau e ao menos 14% devem ser matéria seca de cacau isenta de gordura;

VII – chocolate em pó: produto obtido pela mistura de açúcar com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% de sólidos totais de cacau;

VIII – chocolate ao leite: produto composto por cacau, açúcares, leite, leite em pó evaporado ou condensado, contendo o mínimo de 25% de sólidos totais de cacau e o mínimo de 14% de matéria seca de leite oriundo da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea;

IX – chocolate branco: produto isento de matérias corantes, composto por manteiga de cacau, açúcares, leite, leite em pó evaporado ou condensado, contendo o mínimo de 20% de manteiga de cacau e o mínimo

de 14% de matéria seca de leite oriundo da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea;

X – composto sabor chocolate: produto que não se enquadra nos incisos VI, VIII e IX deste artigo, preparado com mistura, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sendo que sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado;

XI – bombom de chocolate ou chocolate recheado moldado: produto que contém recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate, cujo recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição, sendo que, no mínimo, 40% do peso total do produto deve consistir de chocolate.

Art. 3º Os rótulos, as embalagens e as peças publicitárias escritas dos produtos definidos no art. 2º desta Lei devem conter a informação do percentual de cacau que compõem esses produtos.

§ 1º O percentual de cacau que compõe o produto deve estar destacado 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.

§ 2º Os caracteres a que se refere o § 1º devem ser realçados, nítidos, de fácil leitura e ter tamanho de, no mínimo, um terço do tamanho dos caracteres usados na grafia da marca do produto.

§ 3º A declaração “Contém X% de cacau” também deve ser divulgado nas peças publicitárias veiculadas no sistema brasileiro de radiodifusão de sons e imagens.

§ 4º No caso de produto fabricado em outro país, a obrigação de que trata este artigo recai sobre o importador.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor após decorridos trezentos e sessenta e cinco dias de sua publicação.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator