



SENADO FEDERAL
GABINETE DO SENADOR ZEQUINHA MARINHO
PROJETO DE LEI Nº , DE 2019

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.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta Lei 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.

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

- I – nibs de cacau: cotilédones limpos da amêndoa de cacau;
- II – massa, pasta ou licor de cacau: produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;
- III – manteiga de cacau: fração lipídica extraída da massa ou da amêndoa de cacau;
- IV – cacau em pó: produto obtido pela pulverização da massa sólida resultante da prensagem da massa de cacau, que contém, no máximo, 9% de umidade;
- 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 obtido a partir da mistura de massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo o mínimo de 35% de sólidos totais de cacau, dos quais ao menos 18% devem ser manteiga de cacau e 14% devem ser isentos de gordura;



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

VIII – chocolate ao leite: produto composto por cacau e outros ingredientes, contendo o mínimo de 25% de sólidos totais de cacau e o mínimo de 14% de sólidos totais de leite;

IX – chocolate branco: produto isento de matérias corantes, composto por manteiga de cacau e outros ingredientes, contendo o mínimo de 20% de manteiga de cacau e o mínimo de 14% de sólidos totais de leite;

X – chocolate fantasia ou composto: produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes que caracterizam o produto, sendo que sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado;

XI – bombom de chocolate ou chocolate recheado: produto composto por recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate, sendo que, no mínimo, 40% do peso total do produto deve consistir de chocolate.

Parágrafo único. O Poder Executivo Federal poderá adotar definições e características complementares às contidas no presente artigo.

Art. 3º Os rótulos, as embalagens e as peças publicitárias escritas dos produtos definidos nos incisos V a XI do *caput* do art. 2º desta Lei devem conter informação do percentual de cacau que compõe esses produtos 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.

§ 1º Os caracteres a que se refere o *caput* 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.

§ 2º A declaração “Contém X% de cacau” também deve ser divulgada nas peças publicitárias veiculadas no sistema brasileiro de radiodifusão de sons e imagens.

§ 3º Os produtos que não se enquadrem nas descrições contidas nos incisos VI a IX do art. 2º desta Lei e que possuam características que induzam o consumidor a entender, equivocadamente, que se trata de chocolate, devem apresentar — nos rótulos, nas embalagens e nas peças publicitárias escritas — a declaração “Este produto não é considerado chocolate pela legislação brasileira”, cujos caracteres devem ser destacados,



nítidos, de fácil leitura e em tamanho de, no mínimo, um quarto do tamanho dos caracteres usados na grafia da marca do produto.

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

Art. 4º Os produtos descritos nos incisos VI a XI do *caput* do art. 2º que contenham outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau devem apresentar em seus rótulos, com caracteres legíveis, a seguinte declaração: "Contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau".

Art. 5º O descumprimento do disposto nesta Lei sujeita o infrator 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. 6º Esta Lei entra em vigor após decorridos trezentos e sessenta e cinco dias de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Conforme dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) relativos ao ano de 2017, o Brasil é o sexto maior produtor de cacau do mundo. Internamente, o Pará e a Bahia vêm se destacando como os maiores produtores nacionais, respondendo, os dois Estados, por mais de 90% da produção nacional, segundo dados da Pesquisa Agrícola Municipal (PAM) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Além da Bahia e do Pará, há outros estados no Brasil onde existem condições favoráveis para a produção do cacau, e que também contam com grande potencial para expansão da produção. Há, também, diversas iniciativas que visam a produzir amêndoas com qualidade diferenciada, adotando técnicas de manejo sustentável e sistema produtivo agroflorestal.

Como a cadeia produtiva do cacau não se esgota no âmbito da propriedade rural, é necessário, todavia, que a indústria de produção de chocolates no País acompanhe o esforço da cacauicultura na busca do desenvolvimento de um mercado que priorize a produção de chocolates de qualidade reconhecida.



Nesse sentido, o presente Projeto de Lei resgata a ideia apresentada no Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 93, de 2015, da Senadora LÍDICE DA MATA, e que se encontra arquivado em razão do término da legislatura anterior.

Durante a tramitação do citado PLS, foram apresenta diversas sugestões para o aperfeiçoamento do texto da proposta, por ocasião de reuniões e audiências públicas designadas para a discussão do tema e avaliação da Proposta. Dessa forma, o texto da Proposição ora apresentada traz os aperfeiçoamentos considerados oportunos.

A presente proposta contempla, por conseguinte, o estabelecimento de parâmetros a serem observados na produção de chocolate, inovando, notadamente, com relação à exigência de um percentual mínimo maior de cacau no chocolate amargo ou meio amargo, correspondente a 35% de sólidos totais de cacau, em comparação à exigência de 25% do atual regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Outro ponto essencial do Projeto diz respeito à efetivação do direito do consumidor à obtenção de informação adequada e clara sobre os produtos consumidos, prevista no inciso III do art. 6º da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). O referido dispositivo determina que os produtos de chocolate tragam no rótulo a informação relativa ao percentual de cacau contido no produto, uma vez que tal informação é essencial à avaliação do consumidor quanto à qualidade do produto.

De forma semelhante, caso contenham em suas formulações outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau, os produtos de chocolate deverão especificar essa informação nos respectivos rótulos.

Diante do exposto, solicito apoio dos nobres Pares à presente Proposição, que contribui para o desenvolvimento do mercado de chocolates no País, para a prestação de informações mais completas e adequadas aos consumidores desses produtos e para o desenvolvimento da cacauicultura brasileira.

Sala das Sessões,

Senador ZEQUINHA MARINHO

