

**TEXTO FINAL DO PROJETO DE LEI Nº 1769, DE 2019,  
APROVADO PELA COMISSÃO DE TRANSPARÊNCIA,  
GOVERNANÇA, FISCALIZAÇÃO E CONTROLE E DEFESA DO  
CONSUMIDOR NA REUNIÃO DO DIA 18 DE FEVEREIRO DE 2020**

**PROJETO DE LEI Nº 1769, DE 2019**

Dispõe sobre definições e características para os produtos derivados de cacau, percentual mínimo de cacau nos chocolates e informação do percentual total de cacau nos rótulos de produtos, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional, bem como na publicidade em quaisquer meios de comunicação.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

**Art. 1º** Para os fins desta Lei, considera-se:

I – nibs de cacau: cotilédones limpos da amêndoia 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% de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) e no máximo, 9% de umidade;

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

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 edulcorante ou outros ingredientes com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% de sólidos totais de cacau;

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

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 ou cobertura sabor chocolate ou cobertura sabor chocolate branco ou alimento achocolatado: produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes;

XI – bombom de chocolate ou chocolate recheado: produto composto por recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate.

**Art. 2º** Os rótulos dos produtos definidos nos incisos V a XI do *caput* do art. 1º podem conter informação sobre o percentual de cacau em sua composição.

§ 1º O percentual de que trata o *caput* 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.

§ 2º Os rótulos dos produtos que não se enquadrem nas definições contidas nos incisos VI a IX do art. 1º desta Lei devem apresentar nos rótulos a denominação de venda de acordo com os referidos incisos, de forma nítida e de fácil leitura, sendo vedada a utilização de denominação que possa induzir o consumidor a erro ou engano quanto à verdadeira natureza do produto.

**Art. 3º** Na hipótese de 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. 4º** Esta Lei entra em vigor após decorridos mil e oitenta dias de sua publicação.

Sala da Comissão, 18 de fevereiro de 2020.

**Senador Rodrigo Cunha**  
Presidente da Comissão de Transparência, Governança,  
Fiscalização e Controle e Defesa do Consumidor