

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

PROJETO DE LEI Nº 851, DE 2011 (Apenso o PL nº 1.533, de 2011)

Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica.

Autor: Deputado GERALDO SIMÕES

Relator: Deputado WOLNEY QUEIROZ

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 851, de 2011, define chocolate como o produto que contém um mínimo de vinte e cinco por cento de sólidos totais de cacau, na forma de massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, e define chocolate branco, como sendo o produto que contém um mínimo de 20% de sólidos totais de manteiga de cacau. A proposição também estabelece que, para estampar a denominação “chocolate”, ou “chocolate branco”, ou qualquer outra que induza o consumidor a entender que o produto contém chocolate ou chocolate branco em sua formulação, ele deve conter os índices mínimos de massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau a serem definidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

O nobre Apresentante da matéria nos dá conta de que existem produtos no mercado que ostentam a denominação “chocolate”, “chocolate branco” ou “achocolatado”, mas não incorporam nenhum produto derivado do cacau à sua fórmula. São elaborados unicamente com produtos artificiais que procuram imitar o sabor e o aroma do chocolate. Portanto, iludem o consumidor em relação a sua composição e propriedades nutricionais.

Além disso, apropriam-se, indevidamente, da imagem positiva que o chocolate tem como alimento, bem como dos esforços empreendidos por todo o setor cacauero para produzir e divulgar um produto de alta qualidade.

O apensado Projeto de Lei nº 1.533, de 2011, estabelece que o fabricante nacional de chocolate ou produto achocolatado é obrigado a divulgar, na embalagem, rótulo e peça publicitária, o percentual de cacau ou manteiga de cacau existente no produto final. Também estabelece que o infrator se sujeita às sanções previstas na Lei nº 8.078, de 1990, bem como que fabricantes e comerciantes desse tipo de produto têm prazo de cento e vinte dias para se adequarem à nova obrigação.

Ao justificar a iniciativa, o ilustre Autor relata que chocolate é iguaria consumida em todo o globo, e que sua produção no Brasil tem se aprimorado para atender consumidores cada vez mais exigentes. Em sua visão, divulgar o percentual de cacau na embalagem do produto contribuirá para formar um consumidor mais crítico em relação à qualidade do chocolate que adquire, e induzirá fabricantes de chocolate e produtores de cacau a buscarem maior excelência na sua atividade, com consequentes reflexos positivos para o consumidor, para a indústria, para os agricultores e para os estados produtores de cacau, com consequente aumento do emprego, da renda e das exportações brasileiras.

As proposições em pauta não receberam emendas, no prazo regimental.

II - VOTO DO RELATOR

Os Autores das iniciativas em foco têm razão quando afirmam que devemos valorizar a qualidade do nosso chocolate, bem como protegê-lo de práticas comerciais que buscam confundir o mercado e iludir o consumidor.

O chocolate é um alimento apreciado no mundo todo e, portanto, fonte de divisas para vários países. É curioso verificar que os chocolates mais afamados do mundo, como o suíço, o italiano e o belga são

fabricados em países onde o cultivo de cacau é impraticável. Porém, é fácil explicar a preferência do consumidor, trata-se de chocolates produzidos com matérias-primas e processos industriais voltados para a obtenção de um produto de elevada qualidade.

O Brasil é dotado de áreas naturalmente vocacionadas para a produção de cacau, como o Sul do estado da Bahia, bem como de abundantes rebanhos de gado leiteiro, outra matéria-prima essencial à produção de chocolate. Nada nos falta para produzirmos chocolates de altíssima qualidade, por isso podemos e devemos distinguir o produto que contém cacau daquele que não passa de um arremedo, composto por substâncias artificiais, totalmente desprovido das propriedades nutricionais e terapêuticas do verdadeiro chocolate. Nesse sentido, a indicação do percentual de cacau contido no produto é um indicador de sua qualidade e pureza.

As iniciativas em análise têm, no mínimo, três aspectos altamente positivos. O primeiro é defender o consumidor contra a propaganda enganosa, que pretende vender um produto artificial como se fosse chocolate. O segundo é desenvolver, no consumidor, o hábito de ler e analisar as informações impressas na embalagem. O terceiro é incentivar a produção de chocolates de alta qualidade no Brasil.

Embora conheçamos a competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA para regulamentar matéria atinente a padrões de identidade e qualidade de alimentos, bem como conheçamos o teor do “Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau”, expedido pela citada agência reguladora, onde fica estabelecido que somente pode ser designado como chocolate o produto que contenha, no mínimo, vinte e cinco por cento de sólidos de cacau, entendemos que a divulgação, na embalagem, do percentual de cacau contido no produto é de fundamental importância para a proteção do consumidor e para a promoção da qualidade do chocolate brasileiro. Haja vista a legislação em vigor permitir a existência de produtos que contêm os percentuais mínimos de cacau estabelecidos pela ANVISA, mas são adicionados de recheios e coberturas que não levam cacau em sua composição, e, no entanto, levam o consumidor a acreditar que contêm um elevado percentual de cacau, quando, na verdade, o bombom ou a barra recheada contêm um baixo percentual de cacau. Portanto, para que o consumidor receba a informação correta a que tem direito, é necessário informar, na embalagem, o percentual de cacau que integra o produto.

Além disso, devemos proteger e valorizar a denominação “chocolate”, pois somos um país produtor de cacau de excelente qualidade e temos todas as possibilidades de vir a ser um país produtor, em larga escala, de chocolates de excelente qualidade.

Por fim, entendemos ser conveniente estender as exigências aos produtos importados, de modo a impedir que o produtor brasileiro venha a ser alvo de concorrência desleal.

Pelo exposto, votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 851, de 2011, e do Projeto de Lei nº 1.533, de 2011, na forma do Substitutivo em anexo.

Sala da Comissão, em de de 2011.

Deputado WOLNEY QUEIROZ
Relator

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 851, DE 2011

Dispõe sobre a informação do percentual de sólidos de cacau na embalagem de chocolate, de chocolate branco e de achocolatados.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º O produto, de origem nacional ou importado que apresente a designação chocolate, ou chocolate branco, ou achocolatado, ou termo correlato que induza o consumidor a entender que contém cacau ou derivado do cacau em sua composição deverá conter quantidade mínima de cacau ou de seus derivados, a ser definida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 2º Os produtos referidos no artigo anterior ostentarão, obrigatoriamente, em sua embalagem e divulgação publicitária, informação sobre o percentual de cacau ou de derivados de cacau em sua composição.

Parágrafo único. A informação referida no *caput* será divulgada no seguinte formato: “contém X% de cacau” e, na embalagem, será grafada em fonte de tamanho superior a um terço do tamanho de fonte utilizado para grafar a marca do produto.

Art. 3º O descumprimento do disposto nesta lei caracteriza infração ao direito do consumidor e sujeita o infrator às sanções previstas na Lei nº 8.078, de 1990, bem como às demais sanções previstas na legislação em vigor.

Art. 4º Os fabricantes e os importadores dos produtos referidos no art. 1º tem o prazo de cento e vinte dias para se adequarem às exigências desta lei.

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em de de 2011.

Deputado WOLNEY QUEIROZ

Relator