

PROJETO DE LEI Nº , DE 2011

(Do Sr. Geraldo Simões)

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

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Os produtos que estamparem a denominação de chocolate ou chocolate branco, ou termos correlatos que induzam o consumidor a entender que contenham chocolate ou chocolate branco em sua formulação, devem conter obrigatoriamente, respectivamente, massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, e manteiga de cacau em quantidades mínimas a serem definidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Para os efeitos desta lei, consideram-se como:

I — Chocolate: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao*): massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau.

II — Chocolate Branco: é o produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor noventa dias após sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Um grande número de produtos existentes nas prateleiras dos mercados brasileiros ostenta a denominação de “chocolate” ou de “chocolate branco”, ou utilizam-se de outros termos como ‘achocolatado’ e induzem o consumidor a entender que há na formulação daquele produto ao menos uma pequena quantidade de chocolate, ou seja, de um produto derivado do cacau em uma de suas formas de incorporação aos alimentos industrializados.

Na verdade, tais produtos contêm, tão-somente, produtos químicos que tentam imitar o inigualável sabor do chocolate. O consumo desses compostos químicos traz vários prejuízos ao consumidor.

O primeiro e mais evidente deles é o prejuízo nutricional. O chocolate é um alimento altamente energético e com conhecidas propriedades nutricionais, enquanto que ao consumir produtos com substâncias aromatizantes o indivíduo pode ter a falsa percepção de que está se alimentando corretamente.

Secundariamente, as substâncias citadas são compostos químicos cuja ação deletéria no organismo é encoberta sob códigos que pouco dizem de sua fórmula e muitos deles estão associados a efeitos deletérios sobre o organismo humano.

Há ainda que se considerar a apropriação indébita dos termos derivados da palavra chocolate dos seus mais fiéis produtores: os cultivadores do cacau. Esses produtores veem a matéria prima do cacau ser desprezada em detrimento de compostos químicos e, assim, assistem todo seu empenho para oferecer um produto de qualidade ser desprezado.

Dessa forma, apresentamos proposição no sentido de proibir que os termos “chocolate”, “chocolate branco” ou derivados sejam utilizados por produtos que não contenham uma quantidade mínima de cacau.

Isto posto, contamos com o endosso de nossos conspícuos Pares no Congresso Nacional para aprovar a adoção dessa medida que contribuirá para a melhoria da nutrição de nossa população, bem como para o desenvolvimento da produção cacaeira em nosso País.

Sala das Sessões, em de de 2011 .

Deputado GERALDO SIMÕES