



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

### COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

#### PROJETO DE LEI Nº 7.284, DE 2014

Obriga os fabricantes de chocolate a informar o teor de cacau contido nos produtos que comercializam.

**Autor:** Deputado ELIENE LIMA

**Relator:** Deputado DAVI ALVES SILVA JÚNIOR

#### I – RELATÓRIO

O projeto de lei em epígrafe, de autoria do ilustre Deputado Eliene Lima, obriga fabricantes de chocolate a informar nos rótulos, de forma clara e facilmente legível, o teor de cacau contido em seus produtos.

A proposição estabelece também que o infrator da lei que resultar do projeto em tela estará sujeito às sanções previstas na Lei nº 8.078, de 1990, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Por fim, determina que a lei entrará em vigor no prazo de cento e vinte dias a contar da data de sua publicação.

Em sua justificação, o nobre autor afirma que a aposição do percentual de cacau no rótulo do produto permite ao consumidor saber o que realmente está adquirindo quando compra um chocolate.



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

Em consonância com o inciso II do artigo 24 do Regimento Interno desta Casa, a proposição está sujeita à apreciação conclusiva por esta Comissão, que ora a examina, e pela Comissão de Defesa do Consumidor. Caberá à Comissão de Constituição, Justiça e de Cidadania emitir parecer terminativo quanto à constitucionalidade e regimentalidade do projeto.

Coube-nos a honrosa missão de relatar o PL nº 7.284, de 2014, para o qual, no prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É relatório.

### **II - VOTO DO RELATOR**

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB), o consumo médio per capita de chocolate no Brasil é de 1,88 kg/ano, um dos menores do mundo. Para se ter uma ideia, o consumo médio nos países europeus é de cerca de 9kg/ano. Entretanto, segundo dados da mesma ABICAB, entre os anos de 2006 e 2011, o crescimento médio do consumo no Brasil foi de 10% ao ano, enquanto a taxa de crescimento média do consumo mundial foi de 3% ao ano para o mesmo período. Esta alta no consumo interno brasileiro tem sido atendida tanto pela diminuição das exportações como pelo aumento das importações do produto.

De acordo com a *Food and Agriculture Organization* (FAO), o Brasil - que já foi o maior produtor mundial de cacau na década de 1980 - ocupa hoje o quinto posto, tendo produzido, em 2011, duzentas e quarenta mil toneladas do produto. Trata-se, portanto, de um vasto e ascendente mercado tanto pelo lado da oferta como da demanda por chocolate.

Acreditamos que, de forma a preservar e ampliar esse mercado, há que se valorizar a qualidade do chocolate e resguardá-lo de práticas comerciais que confundem o consumidor. O uso indiscriminado da denominação "chocolate" faz com que o consumidor acredite estar comprando



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

um produto – o chocolate -, mas, de fato, esteja adquirindo outro – um produto artificial, com baixíssimo teor de cacau e que, por isso mesmo, não possui as qualidades intrínsecas ao chocolate.

A distinção dos dois produtos – o verdadeiro chocolate e seu arremedo – e a consequente segmentação do mercado será capaz, ao nosso ver, de incrementar a qualidade de nosso chocolate, aumentando a demanda pelo produto tanto no mercado interno quanto externo.

Para tanto, acreditamos que a aposição nos rótulos dos produtos de informação sobre o teor de cacau, conforme preconiza o projeto em tela, não seja suficiente, visto se tratar de um dado que exige do consumidor conhecimentos adicionais para a tomada de decisão.

Entendemos, portanto, que além da inscrição do teor de cacau nos rótulos, o mais adequado é estabelecer um percentual mínimo de cacau abaixo do qual o produto não pode receber a denominação de chocolate ou achocolatado. Desse modo, estabelece-se, de maneira evidente, a diferenciação entre produtos que imitam o chocolate e aqueles que, de fato, merecem essa denominação.

Convém mencionar, por oportuno, que, de acordo com o Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau, aprovado por meio da resolução da Anvisa RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005, somente pode ser designado como chocolate o produto que contenha, no mínimo, vinte e cinco por cento de sólidos de cacau, e como chocolate branco, o produto que contenha, no mínimo vinte por cento desses sólidos.

Sugerimos fixar em lei a determinação que o chocolate deva obedecer a critérios de identidade e a características mínimas de qualidade e deixar para regulamento, a ser expedido pelo órgão competente, a definição do percentual mínimo para que o produto seja considerado chocolate. Adicionalmente, propomos que os chocolates ostentem em sua embalagem e divulgação publicitária informação sobre o percentual de cacau ou de derivados de cacau em sua composição.

Acreditamos que, dessa forma, protege-se e valoriza-se a denominação “chocolate”, tirando proveito de sermos um país produtor de



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

cacau de excelente para também passarmos a ser um país produtor de chocolates de excelente qualidade, ampliando, dessa forma, esse mercado.

Ante o exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 7.284, de 2014, na forma do Substitutivo anexo.**

Sala da Comissão, em                      de                      de 2014.

Deputado DAVI ALVES SILVA JÚNIOR  
Relator