

PROJETO DE LEI N.º _____, DE 2015

Estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta Lei estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional, e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau e de outros ingredientes nos rótulos desses produtos.

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

I – massa (ou pasta ou licor): produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;

II – manteiga de cacau: matéria gorda obtida a partir de amêndoas de cacau ou de partes de amêndoas de cacau;

III – cacau em pó: produto obtido pela transformação em pó de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas, que contém, no mínimo, 20% de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) e, no máximo, 9% de umidade;

IV – cacau solúvel: produto que contém mistura de cacau em pó com açúcares, sendo que, pelo menos, 25% do total do produto devem consistir de cacau em pó;

V – chocolate: produto composto por cacau e açúcares, contendo o mínimo de 35% de matéria seca total de cacau, dos quais ao menos 18% deve ser manteiga de cacau e 14% deve ser matéria seca de cacau isenta de gordura;

VI – chocolate em pó: produto obtido pela mistura de açúcar com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% de matéria seca total de cacau;

VII – chocolate ao leite: produto composto por cacau, açúcares, leite, leite em pó evaporado ou condensado, contendo o mínimo de 25% de matéria seca total de cacau e o mínimo de 14% de matéria seca de leite oriundo da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea;

VIII – chocolate branco: produto isento de matérias corantes, composto por manteiga de cacau, açúcares, leite, leite em pó evaporado ou condensado, contendo o mínimo de 20% de manteiga de cacau e o mínimo de 14% de matéria seca de leite oriundo da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea;

IX – chocolate fantasia ou composto: produto preparado com mistura, em proporções inferiores a 20% de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sendo que sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado;

X – bombom de chocolate ou chocolate recheado moldado: produto que contém recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate, cujo recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição, sendo que, no mínimo, 40% do peso total do produto devem consistir de chocolate.

Art. 3º Os rótulos, as embalagens e as peças publicitárias escritas dos produtos definidos no art. 2º desta Lei devem conter a informação do percentual de matéria seca de cacau isenta de gordura, manteiga de cacau, gorduras totais e açúcares que compõem esses produtos.

§ 1º O percentual de cacau que compõe o produto deve estar destacado por meio da declaração “Contém X% de cacau”, em que a letra “X” corresponde ao número percentual de matéria seca total de cacau contida no produto.

§ 2º Os caracteres a que se refere o § 1º 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.

§ 3º A declaração “Contém X% de cacau” também deve ser divulgado nas peças publicitárias veiculadas no sistema brasileiro de radiodifusão de sons e imagens.

§ 4º No caso dos produtos definidos no art. 2º, IX, desta Lei, é obrigatória a informação — nos rótulos, nas embalagens e nas peças publicitárias escritas — da 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.

§ 5º Sujeita-se às disposições do § 3º o produto que, mesmo não se enquadrando na hipótese do art. 2º, IX, possa, de qualquer forma, induzir o consumidor a entender, equivocadamente, que se trata de chocolate.

§ 6º No caso de produto fabricado em outro país, a obrigação de que trata este artigo recai sobre o importador.

Art. 4º 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. 5º Esta Lei entra em vigor depois de decorridos cento e oitenta dias de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (Abicab), o Brasil está entre os quatro maiores produtores e consumidores de chocolate no mundo. Ressalta-se a tendência de crescimento do consumo desse produto no mercado interno ao longo dos últimos anos, sobretudo entre as famílias das classes C, D e E, cujo poder de compra aumentou nesse período.

Apesar de ser um dos países mais importantes no mercado internacional de chocolates, o Brasil ainda apresenta desafios para garantir a seus

consumidores produtos com qualidade semelhante àquela observada no mercado europeu e no norte-americano. Nesse contexto, constatam-se situações em que não se respeita o percentual mínimo de 25% de cacau na composição total do chocolate, conforme o que estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Outro desafio a ser enfatizado diz respeito ao fato de que o teor mínimo de cacau dos chocolates brasileiros ainda é pequeno. No caso dos países da União Europeia, a Diretiva n.º 73/241/CEE, do Conselho Europeu, estabeleceu as definições, bem como as regras comuns referentes à composição, às características de produção, ao acondicionamento e à rotulagem dos produtos de cacau e de chocolate. De acordo com essa norma, chocolate é o produto obtido do cacau e de açúcares, contendo, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau, dos quais, pelo menos, 18% de manteiga de cacau e, no mínimo, 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura — no caso de chocolate com flocos, o mínimo de cacau exigido é de 32%.

A defasagem de composição do chocolate brasileiro também é constatada quando comparado a seu homônimo norte-americano. No caso do chocolate preto consumido nos Estados Unidos, o percentual mínimo de cacau é de 35%, equiparando-se ao padrão europeu.

A fim de aprimorar a qualidade dos chocolates consumidos no Brasil, pretende-se aumentar o percentual mínimo de cacau no chocolate para 35% — a exemplo do que já ocorre em grandes mercados consumidores do produto —, definindo-se, outrossim, percentuais de cacau intermediários para chocolates ao leite e branco. Ademais, é fundamental que essas informações sejam devidamente divulgadas ao público consumidor, de modo que se possibilite a diferenciação entre chocolates e produtos que têm sabor de chocolate, mas não são, de fato, chocolate, a exemplo de bombons e chocolates fantasia. Com essas medidas, será possível garantir ao consumidor a opção de escolha objetiva entre produtos que, ainda que tenham aparência semelhante, são distintos em sua essência, contribuindo para a sofisticação do mercado de chocolates em todo o território nacional.

Outro aspecto relevante desta proposição concerne ao estímulo que proporciona à cacauicultura brasileira, que, acreditamos, tem plena capacidade de atender à crescente demanda interna pelo cacau em amêndoas. Por um lado, a produção cacaueira do sul baiano tem demonstrado tendência à recuperação de sua pujança devido ao avanço nas técnicas de controle da vassoura de bruxa e, por

outro lado, a produção amazônica, em franca expansão, vem ganhando crescente importância no cenário nacional da cacauicultura.

Na hipótese de desrespeito às disposições, o infrator (fabricante nacional ou o importador, conforme o caso) fica sujeito às sanções administrativas da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor (CDC): multa; apreensão do produto; inutilização do produto; cassação do registro do produto junto ao órgão competente; proibição de fabricação do produto; suspensão de fornecimento de produtos ou serviço; suspensão temporária de atividade; revogação de concessão ou permissão de uso; cassação de licença do estabelecimento ou de atividade; interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de atividade; intervenção administrativa; e imposição de contrapropaganda.

Saliente-se que, de acordo com o art. 57 da norma consumerista, a multa – graduada conforme a gravidade da infração, a vantagem auferida e a condição econômica do fornecedor – será aplicada mediante procedimento administrativo, revertendo para o fundo de que trata a Lei nº 7.347, de 24 de julho de 1985, os valores cabíveis à União, ou para os fundos estaduais ou municipais de proteção ao consumidor nos demais casos.

Além disso, o CDC, em seu art. 66, tipifica como crime contra as relações de consumo fazer afirmação falsa ou enganosa, ou omitir informação relevante sobre a natureza, característica, qualidade, quantidade, segurança, desempenho, durabilidade, preço ou garantia de produtos ou serviços estando prevista a pena de detenção, de três meses a um ano, e multa, no caso de afronta a esse dispositivo. Igualmente, incorrerá nas mesmas penas quem patrocinar a oferta. E, se o crime for culposo, a pena é a de detenção de um a seis meses ou multa.

De modo análogo, fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser enganosa ou abusiva constitui crime contra as relações de consumo, com pena de detenção de três meses a um ano e multa, segundo o art. 67 da lei consumerista. Ao passo que fazer ou promover publicidade que sabe ou deveria saber ser capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa a sua saúde ou segurança caracteriza crime contra as relações de consumo, com pena de detenção de seis meses a dois anos e multa.

Ademais, o CDC cuida, também, do dever de prestar ao consumidor informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, sobre os

produtos que adquire, inclusive acerca de suas características, qualidades, quantidades e composição (art. 31). O seu art. 37 proíbe as publicidades abusivas e a enganosa, inclusive a publicidade enganosa por omissão.

Por sua vez, o art. 10, XV, da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências, define como infração sanitária rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas e quaisquer outros contrariando as normas legais e regulamentares. As penas previstas são: advertência, inutilização, interdição, e/ou multa.

Cabe enfatizar, por fim, que o art. 275 do Código Penal (Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940) tipifica como crime de invólucro ou recipiente com falsa indicação o ato de inculcar, em invólucro ou recipiente de produtos alimentícios, terapêuticos ou medicinais, a existência de substância que não se encontra em seu conteúdo ou que nele existe em quantidade menor que a mencionada. A pena estipulada é a de reclusão de um a cinco anos e multa. A vigência fixada em cento e oitenta dias, contados a partir da publicação da lei, confere prazo razoável para que os fabricantes nacionais e os importadores possam se ajustar às novas regras.

Por todas essas razões, rogamos o apoio dos nobres Pares a esta importante proposição, cujos benefícios se estendem ao conjunto da sociedade brasileira.

Sala das Sessões, em 25 de março de 2015.

Bebeto
Deputado Federal
PSB/BA