



COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

PROJETO DE LEI Nº 851, DE 2011

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

Autor: Deputado GERALDO SIMÕES

Relator: Deputado HELDER SALOMÃO

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei em tela do ilustre Deputado Geraldo Simões define que os produtos que estampem a denominação “chocolate” ou “chocolate branco”, ou termos correlatos que induzam o consumidor a entender que contenham chocolate ou chocolate branco em sua formulação, deverão conter, 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 (ANVISA).

Definem-se tais produtos da seguinte forma:

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.

A Lei entra em vigor noventa dias após sua publicação.

Foram pensados a esta proposição, três projetos de Lei. Primeiro, o Projeto de Lei nº 1.533, de 2011 do ilustre Deputado José Carlos Araújo. Segundo, o Projeto de Lei nº 919, de 2015, do ilustre Deputado Bebeto, e o Projeto de Lei nº 1.028, de 2015 do ilustre Deputado Afonso Florence.

O primeiro projeto pensado, do Deputado José Carlos Araújo, estabelece a obrigatoriedade aos fabricantes nacionais de chocolates e demais produtos achocolatados ou que utilizem chocolate em sua composição, de divulgar nos rótulos, embalagens e peças publicitárias, informação destacada sobre o percentual de cacau ou de manteiga de cacau utilizados na composição desses produtos.

A designação de que o produto “contém x % de cacau” deverá constar em caracteres com tamanho mínimo de um terço dos caracteres utilizados para grafar a marca do produto ou mediante informação veiculada quando da divulgação de peça publicitária no sistema de radiodifusão de sons e imagens.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
DEPUTADO HELDER SALOMÃO – PT/ES

As infrações ao que estabelece esta lei serão punidas de acordo com o disposto nos artigos 56 a 80 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e demais disposições legais aplicáveis à indústria de alimentos.

As empresas fabricantes de chocolate e achocolatados teriam prazo de cento e vinte dias para se adequarem aos requisitos desta lei.

Os últimos dois projetos de Lei apensados, dos ilustres Deputados Bebeto e Afonso Florence, aumentam significativamente o número de definições de produtos de chocolate que passariam a ser reguladas por lei. No Projeto de Lei nº 919, de 2015 do Deputado Bebeto são as seguintes as definições:

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
DEPUTADO HELDER SALOMÃO – PT/ES

nitidamente da cobertura, em sua composição, sendo que, no mínimo, 40% do peso total do produto devem consistir de chocolate.

A regulação de onde estas definições devem constar também se incrementa significativamente no projeto de lei do Deputado Bebeto. O Projeto define que os rótulos, as embalagens e as peças publicitárias escritas dos produtos definidos acima 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. 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. Os caracteres 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 (mesma regra do Projeto do Deputado José Carlos Araújo). A declaração “Contém X% de cacau” também deve ser divulgada nas peças publicitárias veiculadas no sistema brasileiro de radiodifusão de sons e imagens.

No caso do chocolate fantasia ou composto 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. Isto vale para qualquer produto que possa, de qualquer forma, induzir o consumidor a entender, equivocadamente, que se trata de chocolate. No caso de produto fabricado em outro país, a obrigação de que trata este artigo recai sobre o importador.

O descumprimento do disposto nesta Lei sujeita o infrator às sanções previstas na 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.

O apenso do ilustre Deputado Afonso Florence também é mais exaustivo nas definições e características relevantes do produto. Define o seguinte:

I - Chocolate: produto obtido a partir de produtos de cacau e açúcares, que contém 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; 2

II - Chocolate ao leite: produto obtido a partir de produtos de cacau, açúcares e leite e produtos do leite que contém no mínimo 25% de matéria seca de cacau, no mínimo 14% de matéria seca de leite ou derivados de leite, proveniente da evaporação parcial ou total do leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, soro de leite, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou matéria gorda láctea;

III- Chocolate branco: produto obtido a partir da manteiga de cacau, de leite ou produto do leite e de açúcares, que contém no mínimo 20% de manteiga de cacau e pelo menos 14% de matéria seca proveniente do leite;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
DEPUTADO HELDER SALOMÃO – PT/ES

IV-Chocolate Intenso: produto obtido a partir de produtos de cacau e açúcares, que contém no mínimo 60% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% de manteiga de cacau e no mínimo 24% de matéria seca de cacau isenta de gordura;

V-Bombom de chocolate: é o produto de chocolate com recheio, cobertura, formato e consistência variados, desde que o chocolate represente, no mínimo, 25% (g/100g) da massa total do produto;

VI-Cacau solúvel: produto que consiste na mistura de chocolate em pó e de açúcares que contenha pelo menos 25% de cacau em minas;

VII -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 de matéria seca) e no máximo 9% de umidade;

VIII - Massa (ou pasta de licor): o produto obtido pela transformação de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas;

IX - Manteiga de cacau: designa a matéria gorda obtida a partir de amêndoas de cacau ou partes de amêndoas de cacau.

Os fabricantes no território nacional, assim como os importadores de chocolates e demais produtos listados ficam obrigados a divulgar, em destaque, no rótulo dos produtos, nas embalagens e nas peças publicitárias o percentual de cacau, de manteiga de cacau e outras gorduras vegetais usadas na composição do produto final. A designação de que o produto “contém X% de cacau” deverá constar com caracteres com tamanho mínimo de um terço dos caracteres utilizados para grafar a marca do produto ou mediante informação veiculada quando da divulgação da peça publicitária no sistema de radiodifusão de sons e imagens. No caso dos produtos de chocolate a que tenham sido adicionadas outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau, é necessário facultar ao consumidor uma informação correta, neutra e objetiva dos percentuais destas gorduras adicionadas ao produto, além da lista de ingredientes, através da referência na rotulagem do termo “contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau”. No caso de chocolates que contenham flavorizantes e aromatizantes artificiais deve ser informado ao consumidor na tela principal da embalagem em fonte mínima equivalente a “Times 08”.

Além desta Comissão, a Proposição foi distribuída às Comissões de Defesa do Consumidor, onde o projeto já foi aprovado, e à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania. O Projeto está sujeito à apreciação do plenário. Não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Uma das formas mais importantes de defesa do consumidor é a garantia de que este terá acesso a uma informação precisa sobre o que está adquirindo e consumindo.

Muitas vezes, mesmo após a aquisição do produto, o consumidor pode ainda não ter plena clareza sobre o produto que está consumindo. Uma forma de evitar este problema é, na linha das proposições em tela, definir um formato mínimo no qual se deve apresentar a informação do produto ao



CÂMARA DOS DEPUTADOS
DEPUTADO HELDER SALOMÃO – PT/ES

consumidor. Isto permite ao comprador tomar decisões de consumo mais bem informadas, contribuindo para o seu bem-estar.

Os fabricantes que procuram iludir o consumidor com aqueles produtos que “parecem, mas não são”, por sua vez, passam a poder ser punidos pela estratégia enganadora, o que os torna mais cuidadosos em relação à qualidade do produto.

Desta forma, não há qualquer dúvida acerca da pertinência das proposições no sentido de proteger o consumidor de eventual apresentação enganosa do produto “chocolate”. O resultado disso é que o consumidor não estará comprando “gato por lebre”.

Saliente-se que em pesquisa divulgada pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – IDEC, concluiu que os rótulos dos chocolates brasileiros carecem de maiores informações. Entre 11 marcas pesquisadas, apenas uma informou o percentual de cacau na embalagem. As demais não fizeram menção alguma.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados – Abicab, percentuais mínimos acima de 30% de cacau, além de tornar o produto mais saboroso e menos doce são mais benéficos à saúde. Em razão possuírem percentuais reduzidos de gordura, açúcar e leite, o chocolate com mais cacau em sua composição são considerados extremamente benéficos ao coração.

O Texto proposto no PL 1028/2015, da lavra do eminente Deputado Afonso Florence, fortalece a legislação ao utilizar parâmetros utilizados na pela União Europeia, onde diversos países são reconhecidos pela excelência na produção de chocolates, bem como o Projeto de Lei 919, de 2015, do Deputado Bebeto. Desta forma opinamos pela combinação dos dois projetos, muito semelhantes, no texto de uma emenda substitutiva.

Tendo em vista o exposto, somos pela **APROVAÇÃO dos Projetos de Lei nº 919, de 2015 e 1028, de 2015, nos termos da Emenda Substitutiva em Anexo e pela REJEIÇÃO** dos Projetos de Lei nº 851, de 2011 e 1.533, de 2011.

Sala da Comissão, em de de 2017.

Deputado HELDER SALOMÃO
Relator