



CÂMARA DOS DEPUTADOS

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

SUBSTITUTIVO ADOTADO PELA COMISSÃO AOS PROJETOS DE LEI N^{os}. 919 E 1.028, DE 2015

Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica e a obrigatoriedade de divulgação de informação dos percentuais de cacau presentes na composição dos chocolates e produtos achocolatados comercializados no Brasil

O Congresso Nacional decreta:

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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 trata da informação do percentual total de cacau e de outros ingredientes nos rótulos desses produtos.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

I - Chocolate: produto obtido a partir mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa ou pasta ou liquor de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo 27% (g/100g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistências variados;

II – Chocolate em pó: produto obtido pela mistura de açúcar ou adoçante com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% de sólidos totais de cacau;

III - Chocolate ao leite: chocolate contendo o mínimo de 27% de sólidos totais de cacau e outros ingredientes, e o mínimo de 14% de sólidos totais 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 e outros derivados de leite.

IV - Chocolate branco: é o produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo o mínimo de 20% de sólidos totais de manteiga de cacau e o mínimo de 14% de sólidos totais de leite e derivados. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistências variados;

V - cobertura sabor chocolate: produtos que não se enquadrem nas definições de chocolate amargo e meio amargo, chocolate ao leite ou de chocolate branco e que apresentem sólidos totais de cacau em sua formulação;

VI – Chocolate amargo ou meio amargo: chocolate contendo o mínimo de 35% de sólidos totais de cacau, dos quais ao menos 18% devem ser de matéria gorda de cacau, proveniente da manteiga de cacau e da massa de cacau e outros ingredientes, e 14% devem ser de sólidos totais de cacau isenta de gordura;

VII – Bombom de chocolate: é o produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glace. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto e apresentar formato e consistência variados;

VIII – Cacau solúvel: produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outros(s) ingredientes(s) que promova(m) a solubilidade em líquidos;

IX – Cacau em pó: produto obtido pela transformação em pó de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas que contém, no mínimo, 10% de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) e, no máximo, 9% de umidade;

X – Massa de cacau (ou pasta ou licor): produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas e torradas;

XI - Manteiga de cacau: designa a matéria gorda obtida da massa (ou pasta ou licor) de cacau.

Parágrafo único. Os produtos que estamparem nas embalagens as denominações dos incisos I a IX acima devem conter obrigatoriamente derivados de cacau nas quantidades mínimas definidas.

CAPITULO III DAS OBRIGAÇÕES

Art. 3º Os rótulos, as embalagens e as peças publicitárias escritas dos produtos definidos no art. 2º desta Lei poderão conter a informação do percentual de sólidos totais de cacau que compõem esses produtos.

§ 1º O percentual de cacau que compõe o produto poderá estar destacado por meio da declaração “X% de cacau”, em que a letra “X” corresponde ao número percentual de sólidos totais de cacau contido no produto.

§ 2º Os caracteres a que se refere o § 1º devem ser realçados, nítidos, de fácil leitura e ter tamanho de letra estabelecido para rotulagem geral de alimentos.

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

§4º 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.

§5º No caso de produto fabricado em outro país, a obrigação de que trata este artigo recai sobre o importador.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 4º. Casos não contemplados nessa lei serão disciplinados pela autoridade sanitária competente.

Art. 5º Esta lei entra em vigor após trezentos e sessenta e cinco dias de sua publicação.

Parágrafo único. Os percentuais mínimos de sólidos totais de cacau constantes nos incisos I e III do Art. 1º serão de 25% na data de promulgação desta lei, devendo a indústria processadora de cacau adequar estes percentuais para 27% em até dez anos após a promulgação desta lei.

Sala da Comissão, em 05 de julho de 2017.

Deputado **LUCAS VERGILIO**
Presidente