

(Do Sr. João Gualberto)

O Congresso Nacional decreta:

Art. 2º Para fins de definição dos produtos que são objeto desta Lei, as denominações de venda e características dos produtos de chocolate e seus derivados são descritas conforme as definições a seguir:

III - cacau em pó: designa o produto obtido pela transformação em pó de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas que contenha no mínimo 20% (vinte por cento) em massa, de manteiga de cacau expressa em relação à matéria seca e, no máximo, 9% (nove por cento) de umidade.

IV - cacau magro em pó, cacau magro ou cacau fortemente desengordurado em pó: produto obtido a partir de cacau em pó que contenha menos de 20% (vinte por cento) em massa, de manteiga de cacau, expresso em relação a matéria seca.

V - chocolate em pó: produto que consista numa mistura de cacau em pó e de açúcares que contenha pelo menos 32% (trinta e dois por cento) de cacau em pó.

VI - chocolate em pó para bebidas: produto que consista em uma mistura de cacau em pó e açúcares que contenha pelo menos 25% (vinte e cinco por cento) de cacau em pó, sendo que essas denominações deverão ser acompanhadas da indicação “Teor Reduzido de Matéria Gorda” caso o produto tenha um teor reduzido de matéria gorda como definido para cacau magro em pó.

VII - chocolate: designa o produto obtido a partir de cacau e açúcares que, sem prejuízo do disposto no inciso IV, contenha no mínimo 35% (trinta e cinco por cento) de matéria seca total de cacau, dos quais sejam pelo menos 18% (dezoito por cento) de manteiga de cacau e, no mínimo, 14% (catorze por cento) de matéria seca de cacau isenta de gordura, sendo adotados os seguintes parâmetros:

a) chocolate “em grânulos” ou “em flocos”: produto apresentado sob a forma de grânulos ou flocos que contenha, no mínimo, 32% (trinta e dois por cento) de matéria seca total de cacau, dos quais sejam pelo menos 12% (doze por cento) de manteiga de cacau e, no mínimo, 14% (catorze por cento) de matéria seca de cacau isenta de gordura.

b) chocolate de cobertura: produto que contenha, no mínimo, 35% (trinta e cinco por cento) de matéria seca total de cacau, dos quais sejam pelo menos 31% (trinta e um por cento) de manteiga de cacau e, no mínimo, 2,5% (dois inteiros e cinco décimos por cento) de matéria seca de cacau isenta de gordura.

VIII - chocolate ao leite: produto obtido a partir do cacau, além de açúcares e leite, ou produtos do leite que contenham, no mínimo: 25% (vinte e cinco por cento) de matéria seca total de cacau, sendo, no mínimo 14% (catorze por cento) de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea; no mínimo 2,5% (dois inteiros e cinco décimos por cento) de matéria seca de cacau isenta de gordura; no mínimo 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento) de matéria gorda láctea; e no mínimo 25% (vinte e cinco por cento) de matéria gorda total (manteiga de cacau e matéria gorda láctea).

IX - chocolate branco: produto obtido a partir de manteiga de cacau, leite ou produtos do leite e de açúcares, isento de corantes, que contenha, no mínimo, 20% (vinte por cento) de manteiga de cacau e pelo menos 14% (catorze por cento) de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea, os quais, apresentem no mínimo, 3,5% (três inteiros e cinco décimos por cento) de matéria gorda láctea.

X - chocolate fantasia ou composto: produto preparado com mistura, em proporções inferiores a 20% (vinte por cento) de cacau, adicionado ou não de leite e outros ingredientes como amêndoas, avelãs, amendoins, nozes, mel e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, sendo a sua denominação condicionada ao ingrediente com o qual tenha sido preparado.

XI - chocolate com recheio: produto com recheio, cuja parte exterior é constituída por chocolate, chocolate de leite ou chocolate branco.

XII - bombom de chocolate: designa o produto que caiba na boca de uma só vez, constituído por chocolate com recheio diferente da cobertura ou um só tipo de chocolate, uma combinação ou mistura de tipos de chocolate, segundo as definições anteriormente apresentadas e de outras matérias comestíveis, desde que o chocolate represente 25% (vinte e cinco por cento) da massa total do produto.

§ 1º A denominação constante do inciso XI deste artigo não se aplica aos produtos cujo interior seja constituído por produtos de padaria, pastelaria, bolacha, biscoito ou por um gelado alimentar.

§ 2º A parte exterior de chocolate dos produtos que ostentem a denominação contida no inciso XI deste artigo deverá representar, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) da massa total do produto.

Art. 3º Os rótulos e embalagens dos produtos descritos no art. 2º desta Lei deverão conter o percentual relativo à matéria seca de cacau isenta de gordura, manteiga de cacau, gorduras totais e açúcares componentes da formulação do produto.

§ 1º É obrigatório o destaque da declaração “Contém X% de cacau”, sendo a letra X correspondente ao percentual de matéria seca total de cacau no produto.

§ 2º Na descrição da fórmula no rótulo da embalagem do produto, os caracteres deverão ser nítidos, de leitura acessível e com tamanho mínimo

correspondente a um terço dos caracteres usados na grafia da marca do produto.

§ 3º Nas divulgações em peças publicitárias veiculadas no sistema brasileiro de radiodifusão de som e imagem deve ser apresentada a mensagem “este produto contém X% de cacau”.

§ 4º Quando o produto se tratar de “chocolate fantasia”, “chocolate com recheio” ou “bombom de chocolate”, conforme descritos nos incisos X, XI e XII, do Art. 2º desta Lei, deverá o fabricante fazer constar obrigatoriamente nos rótulos, embalagens e peças publicitárias, a declaração: “este produto não é chocolate de acordo com a legislação brasileira”.

§ 5º Os produtos que não se enquadrem nas hipóteses dos incisos X, XI e XII, do Art. 2º desta Lei, e que de algum modo possam induzir o consumidor a entender equivocadamente que se tratem de chocolate, estarão sujeitos às disposições previstas no §3º deste artigo.

§ 6º. No tocante aos produtos importados comercializados no país, as disposições constantes deste artigo, de acordo com os parágrafos anteriores, recairão sobre os importadores.

Art. 4º O descumprimento das disposições previstas nesta Lei constitui infração à Lei Nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC).

Parágrafo Único. Para os casos previstos no caput deste artigo aplicam-se as sanções previstas nos arts. 56, 60 e 66 da Lei Nº 8.078/1990 e na legislação sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza cível e penal.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

De acordo com dados da Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados - ABICAB (2014), o Brasil é o 3º maior produtor de chocolates do mundo, vindo em seguida a países como EUA e Alemanha, e o quarto maior consumidor, apresentando um consumo per capita de 2,5kg de chocolate/habitante/ano, distante ainda de países como a Suíça, Alemanha e Reino Unido, que apresentam consumo entre 9,5kg e 10,5kg de chocolate/habitante/ano. O setor chocolateiro do país possui 38 indústrias, as

quais destinam a sua produção para o mercado interno, mas direcionam uma parcela à exportação.

O mercado nacional de chocolate vem apresentando um crescimento médio em torno de 13% ao ano (ABICAB, 2017). Este fato contribui para que o Brasil seja o único país com condições objetivas de figurar entre os principais produtores de cacau do mundo e um dos principais consumidores mundiais de chocolate. O mercado de chocolate *gourmet/premium*, embora ainda participe com uma parcela pouca expressiva no mercado, vem aumentando a uma taxa duas vezes maior que o mercado do produto tradicional, correspondendo atualmente a 5,6% do total, ficando o chocolate tradicional com 84,4%. As regiões sudeste e sul do país têm o maior consumo per capita de chocolate, enquanto o maior volume é comercializado nas regiões sudeste e nordeste. Atualmente, 39% dos consumidores de chocolate têm a sua decisão de compra com base nos ingredientes contidos no chocolate. O chocolate branco é o preferido entre os consumidores até a idade de 24 anos, enquanto o meio amargo é preferido pelo público acima de 45 anos. As classes C e D ainda mostram pouco conhecimento sobre as propriedades nutricionais do chocolate, mas o interesse em saber mais sobre esse tema vem crescendo ano a ano.

O cacau é um produto vegetal que contém mais de 300 compostos, mesmo em grãos torrados. Seus principais componentes são: a manteiga de cacau (ácidos graxos, oleico, esteárico e palmítico), minerais (magnésio, potássio, ferro e zinco), metilxantinas (teobromina e cafeína), e polifenóis, em adição a outros compostos como tiramina, triptofano e serotonina. Nos anos recentes, o mercado tem dado grande atenção aos polifenóis, devido às suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e cardioprotetoras (reduzem a ocorrência de infarto e AVC). Entre os polifenóis, merecem destaque os flavonoides, que estão presentes em alta concentração no cacau (ARAÚJO et al, 2013, em Human Health: from Head to Foot – A Review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition). O chocolate contém estimulantes alcaloides, como a cafeína e a teobromina, os quais, ao serem consumidos em quantidades moderadas, geram efeito energético, melhorando a concentração e a disposição física. O chocolate promove sensação de prazer e bem estar, ao estimular a liberação de serotonina, substância incitada em emoções positivas. A gordura da manteiga de cacau não contém colesterol e o percentual de gordura saturada e insaturada em sua constituição está dentro dos padrões estabelecidos pela Associação Americana de Cardiologia.

Apesar de o Brasil figurar como importante produtor e consumidor mundial de chocolate, ainda é preciso que as pessoas tenham acesso a um produto de qualidade e alto padrão alimentar, tal como observado nos EUA e em países da comunidade europeia. Em 1978, a legislação brasileira determinava que o teor de cacau no chocolate fosse de 35%. Em 2005 foi aprovado o regulamento

que reduziu esta proporção para 25%. De acordo com a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau - AIPC (2013), em 2002, para cada tonelada de amêndoa de cacau processada, produzia-se 1,77 toneladas de chocolate, enquanto em 2011, para cada tonelada de amêndoa de cacau processada, produziam-se 2,96 toneladas de chocolate (+ 67%), havendo, portanto, uma diminuição no percentual dos derivados do cacau no chocolate. Além da mudança na legislação, isso também pode ser explicado pela maior venda de produtos com menor teor de cacau, como bombons.

Nos países europeus, a Diretiva nº 197/23, publicada em 03/08/2000 no Jornal Oficial das Comunidades Europeias, estabelece as regras relativas à composição, características de produção, acondicionamento e rotulagem dos produtos de cacau e chocolate, e determina que o chocolate é um 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 isenta de gordura. Para a produção de chocolate em flocos exige-se o mínimo de 32% de cacau. O mesmo ocorre nos EUA, onde o percentual mínimo de cacau exigido no chocolate é de 35%. Diante do exposto é imperativo considerar que os consumidores brasileiros tenham acesso a produtos com alto valor nutritivo e que assegurem benefícios à saúde, tal como observado nos principais mercados consumidores.

Para fim de proteção do consumidor, a legislação brasileira prevê o princípio da identificação obrigatória da mensagem publicitária, determinando que o consumidor receba a informação de forma clara e precisa (CDC, Art. 36), a fim de que não haja publicidade enganosa e abusiva (CDC, Art. 37) e que seja suficientemente precisa, independentemente da forma ou meio de comunicação que seja veiculada (CDC, Art. 30). Desse modo previne-se quanto à afirmação falsa ou enganosa, ou que haja omissão quanto à natureza, característica, qualidade, quantidade, segurança, desempenho, durabilidade, preço ou garantia dos produtos ou serviços, sob pena de detenção de três meses a um ano, além de multa (CDC, Art. 66). No caso em que o anunciante sabe que se trata de mensagem enganosa ou abusiva (CDC, Art. 67), há também pena de detenção de três meses a um ano, além de multa. No que se refere à legislação sanitária federal, a Lei 6.437, de 20 de agosto de 1977, configura as infrações e estabelece às sanções respectivas, além de dar outras providências.

O PIB da Cadeia Produtiva do Cacau e Chocolate no Brasil ultrapassa a importância de R\$ 12 bilhões. Tais recursos estão distribuídos nos seguintes segmentos: i) distribuição – 44,2%; ii) indústrias de chocolate – 43,1%; iii) processamento – 4,8%; iv) produção primária – 7,8%; e v) insumos – 0,1%. Este importante complexo agroalimentar envolve 335.000 pessoas no campo, 56.000 pessoas na indústria de derivados do chocolate e 4.300 pessoas na

indústria moageira (Associação das Indústrias Processadoras de Cacau - AIPC, 2015). No setor primário, a economia do cacau favorece a 70.000 famílias de produtores, contribui para a sustentabilidade nos biomas Mata Atlântica e Floresta Amazônica e gera trabalho e renda, causando impacto positivo no contexto social, ambiental e econômico para uma população de 6,0 milhões de habitantes. O aumento do teor de cacau no chocolate em um ambiente que haja a integração sinérgica dos elos da cadeia produtiva trará resultados substantivos para a economia brasileira. Resta, portanto, que sejam implementadas políticas públicas eficazes nas esferas federal e estadual em todas as regiões produtoras e que sejam priorizados todos os segmentos da cadeia.

Este Projeto de Lei, na medida em que propõe o aumento do teor de cacau nos produtos industrializados, influencia na melhoria da qualidade alimentar do chocolate e seus derivados, beneficiando a saúde do consumidor brasileiro.

Sala de Sessões, de de 2018

Deputado JOÃO GUALBERTO