

# COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

## PROJETO DE LEI Nº 4.617, DE 2019

Apensados: PL nº 2.069/2023, PL nº 2.071/2023 e PL nº 2.073/2023

Estabelece percentual mínimo de cacau nos chocolates e torna obrigatória a informação sobre o teor de cacau nos rótulos, embalagens e peças publicitárias desses produtos, nacionais e importados, comercializados no Brasil.

**Autora:** Deputada LÍDICE DA MATA

**Relator:** Deputado GILSON DANIEL

### I - RELATÓRIO

Trata-se de projeto de lei que estabelece percentual mínimo de cacau nos chocolates e disciplina a informação sobre o percentual total de cacau utilizado nos rótulos, embalagens e peças publicitárias desses produtos, nacionais e importados, comercializados no Brasil.

O projeto estabelece que os chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional, deverão atender o teor mínimo de 35% de sólidos totais de cacau em sua composição.

Os rótulos, embalagens e peças publicitárias escritas devem conter informação do percentual de cacau que compõe produtos por meio da declaração “Contém X% de cacau”, ficando esta obrigação a cargo do importador, caso o produto seja fabricado em outro país.

O projeto determina, ainda, que suas disposições passam a valer a partir de 365 dias de sua promulgação.

Justifica a ilustre Autora que o objetivo da proposição é o de elevar o padrão de qualidade dos produtos consumidos no Brasil, razão pela qual fixa o percentual mínimo de cacau na composição do chocolate.



Em 31/05/23 foi apensado ao PL 4.617/19 um projeto de lei que já tinha dois outros projetos de lei apensados a ele, todos do mesmo autor, Deputado Capitão Augusto, tratando de matéria similar, mas bem distinta da do projeto original.

São eles:

1. **Projeto de Lei nº 2.069, de 2023**, que dispõe sobre a proibição do uso do termo "achocolatado" e similares para produtos alimentícios que não contenham chocolate em sua fórmula e dá outras providências;
2. **Projeto de Lei nº 2.071, de 2023**, que dispõe sobre a proibição e penalização de estabelecimentos comerciais que realizem propaganda de vendas de produtos similares a chocolate como se fossem chocolate, e dá outras providências;
3. **Projeto de Lei nº 2.073, de 2023**, que dispõe sobre a proibição de marcas de produtos alimentícios utilizarem o mesmo nome após a retirada do ingrediente chocolate.

Todos estes projetos dispõem sobre regras de comercialização de produtos similares a chocolate, para que o consumidor não seja induzido ao consumo de forma enganosa deste tipo de produto como se fosse chocolate.

A matéria foi distribuída às Comissões de Desenvolvimento Econômico; de Indústria, Comércio e Serviços; de Defesa do Consumidor e de Constituição e Justiça e de Cidadania, e está sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões, em regime de tramitação ordinária.

Não foram apresentadas emendas no prazo regimental.

É o relatório.

## II - VOTO DO RELATOR



Cabe à Comissão de Desenvolvimento Econômico proferir parecer sobre o mérito econômico da matéria em tela.

A proposição principal, bem como seus apensados, busca alterar a formulação exigida para classificação da categoria de chocolates, achocolatados e similares, estabelece novas exigências na comunicação do produto, tanto na publicidade quanto na rotulagem, bem como impõe sanções administrativas, financeiras e a cassação de licenças de operação de fabricantes e comerciantes destes produtos.

Apesar da louvável intenção em contribuir com a cadeia produtiva do cacau, chocolate e outros alimentos, tais modificações propostas destoam da regulação vigente editada pela Anvisa e tornam mandatórios aspectos estritamente mercadológicos e queremos crer que os objetivos pretendidos não são satisfeitos pelos termos da proposição.

De fato, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA que tem como objetivo "promover e proteger a saúde da população brasileira, atuando com excelência científica na regulação dos produtos, serviços e ambientes sujeitos à vigilância sanitária, fomentando o acesso, reduzindo riscos e apoiando o desenvolvimento do país em ação integrada ao Sistema Único de Saúde", tem entre suas competências (Lei nº 9.782/1999) regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, dentre eles os alimentos.

Nesse sentido, a Anvisa é o órgão competente para regulamentar os chocolates e derivados de cacau, estabelecendo critérios de composição de forma a garantir o acesso da população a produtos seguros e com qualidade.

Tal regulamentação se deu por meio da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 723/2022, a qual define os requisitos sanitários de produtos como bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate ao leite, chocolate branco, manteiga de cacau e massa de cacau, já recentemente atualizada. Estes parâmetros, inclusive, estão plenamente alinhados com o que estabelece o Codex Alimentarius (CXS 87-1981) e a Diretiva 2000/36/CE da



União Europeia. Importante mencionar que a indústria nacional de chocolates atende de forma integral a regulamentação estabelecida pela Anvisa.

No que tange aos demais produtos citados nos apensados ao PL nº 4617/19, os critérios adotados para a denominação de “achocolatado” e “sabor chocolate” para os alimentos é definido através de regulamentos técnicos específicos e de acordo com critério de composição pré-definidos pela ANVISA.

Com efeito, ambos os produtos seguem a legislação vigente. As misturas para o preparo de alimentos são produtos compostos por diferentes ingredientes, desenvolvidos para que o próprio consumidor finalize o preparo, adicionando outros ingredientes quando necessário, podendo exigir aquecimento ou cozimento.

Quanto aos rótulos e à rotulagem de alimentos, a RDC nº 429 e a Instrução Normativa (IN) nº 75, ambas de 2020, foram recentemente implementadas pelas indústrias, após período em que o setor produtivo passou por um extenso processo de adaptação de embalagens, para apresentar ao consumidor mudanças na tabela nutricional, bem como a inserção de um símbolo informativo, em formato de lupa, em todos os produtos alimentícios com teores elevados de açúcar adicionado, sódio e gordura saturada. Além disso, a RDC nº 727 de 2022 determina que os rótulos devem apresentar informações claras e objetivas, garantindo que possam informar de maneira adequada aos consumidores à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.

Do ponto de vista econômico, há que se destacar que o Brasil e o mundo enfrentam desafios de disponibilidade de matéria prima (cacau) para propiciar o crescimento da produção de derivados de cacau e chocolates. Esta escassez de oferta ocorre tanto pelas condições ambientais e climáticas que afetam o planejamento e a previsibilidade da produção, quanto por outras, inerentes as características da produção dos principais países fornecedores, que não avançam de forma proporcional ao crescimento da demanda, ainda se apoiando pouco no uso de tecnologia e na renovação das práticas.



Assim, entendemos que há necessidade de aprimoramento das sugestões dos projetos em análise. Há que se ressaltar que iniciativa semelhante foi recentemente aprovada em Plenário, no Senado Federal, com texto amplamente debatido por diversos atores da cadeia produtiva, sociedade civil, centros de ciência e pelo parlamento e o texto aprovado nos parece representar melhor os objetivos de avanço e regulamentação do setor, com uma abordagem técnica voltada a convergência dos parâmetros internacionais, e que estabelece critérios para a formulação de produtos que atendem as expectativas predominantes da cadeia produtiva e do consumidor nacional.

Assim, optamos por apresentar um substitutivo que traduza esses avanços e possa ser referência normativa capaz de subsidiar o melhor avanço do PL nº 4617/2019.

Diante do exposto, **votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 4.617, de 2019 e dos seus apensados os PLs 2.069/2023, 2.071/2023 e 2.073/2023, na forma do Substitutivo anexo.**

Sala da Comissão, em        de        de 2025.

Deputado **GILSON DANIEL**  
Relator



## COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

### SUBSTITUTIVO AOS PROJETOS DE LEI Nº 4.617/19, 2.069/23, 2.071/23 E 2.073/23

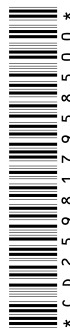
Estabelece percentual mínimo de cacau nos chocolates e torna obrigatória a informação sobre o teor de cacau nos rótulos, embalagens e peças publicitárias desses produtos, nacionais e importados, comercializados no Brasil.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre as definições e características dos produtos derivados de cacau, o percentual mínimo de cacau nos chocolates e a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional.

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

- I – nibs de cacau: cotilédones limpos da amêndoa de cacau;
- II – massa, pasta ou liquor de cacau: produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;
- III – manteiga de cacau: fração lipídica extraída da massa de cacau;
- IV – cacau em pó: produto obtido pela pulverização da massa sólida resultante da prensagem da massa de cacau, que contém no mínimo 10% (dez por cento) de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) e no máximo 9% (nove por cento) de umidade;
- V – cacau solúvel: produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos;



VI – chocolate em pó: produto obtido pela mistura de açúcar ou edulcorante ou outros ingredientes com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% (trinta e dois por cento) de sólidos totais de cacau;

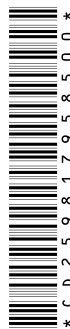
VII – chocolate intenso: produto obtido pela mistura de massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo o mínimo de 35% (trinta e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, dos quais ao menos 18% (dezoito por cento) devem ser matéria gorda de cacau, proveniente da manteiga de cacau e da massa de cacau e 14% (catorze por cento) deve ser sólido totais de cacau isentos de gordura, provenientes do cacau em pó e da massa de cacau;

VIII – chocolate ao leite: produto obtido pela mistura de massa de cacau e/ou cacau em pó e/ou manteiga de cacau com outros ingredientes permitidos, devendo conter, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau e entre 12% (doze por cento) e 14% (quatorze por cento) de sólidos totais de leite ou de seus derivados.

IX – chocolate branco: produto composto por manteiga de cacau e outros ingredientes, contendo o mínimo de 20% (vinte por cento) de manteiga de cacau e o mínimo de 14% (catorze por cento) de sólidos totais de leite ou seus derivados;

X – chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate ou alimento achocolatado: produto obtido a partir da mistura de ingredientes alimentícios, contendo proporção inferior a 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, sendo permitida a substituição total ou parcial desses sólidos por outras substâncias permitidas. Poderá conter ingredientes adicionais que contribuam para a definição de suas características sensoriais e tecnológicas, sendo que sua denominação será determinada em função do(s) ingrediente(s) utilizado(s) ou da característica específica que o distinga;

XI – bombom fantasia ou bombom com cobertura sabor chocolate ou outras coberturas: produto composto por recheio à base de substâncias comestíveis, totalmente recoberto por cobertura comestível, excetuando-se a de chocolate;



XII – outros chocolates: produto elaborado a partir de derivados de cacau, contendo, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, sendo permitida a adição de outros ingredientes. A denominação poderá ser complementada por termos consagrados pelo uso ou por expressões que indiquem características específicas, forma de apresentação, processo de fabricação e/ou finalidade de uso.

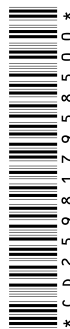
Art. 3º Os rótulos dos produtos definidos nos incisos V a XI do caput do art. 2º podem conter informação sobre o percentual de cacau em sua composição.

§ 1º O percentual referido no caput deste artigo será informado por meio da declaração “Contém X% de cacau”, em que a letra “X” corresponde ao número percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto.

§ 2º Os produtos que não se enquadrem nas definições contidas nos incisos VI a IX do caput do art. 2º desta Lei devem apresentar nos rótulos a denominação de venda de acordo com os incisos X e XI, de forma nítida e de fácil leitura, sendo vedada a utilização de denominação que possa induzir o consumidor a erro ou engano quanto à verdadeira natureza do produto.

Art. 4º Na hipótese de descumprimento do disposto nesta Lei, o infrator fica sujeito 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 A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa deverá, mediante ato normativo próprio, complementar os dispositivos desta lei, nos termos disposto pela Lei nº 9.782, de 1999, considerando as especificidades técnicas e os critérios de qualidade aplicáveis aos alimentos, bem como eventuais inovações tecnológicas que venham a surgir, revisando estes atos em consonância com a evolução regulatória prevista pelas boas práticas internacionais compatíveis.





Art. 6º Esta Lei entra em vigor após decorridos 1.080 (mil e oitenta) dias de sua publicação oficial.

Sala da Comissão, em        de        de 2025.

Deputado **GILSON DANIEL**  
Relator

