

PARECER DE PLENÁRIO PELAS COMISSÕES DE DEFESA DO CONSUMIDOR E DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA AO PROJETO DE LEI Nº 1.769, DE 2019.

PROJETO DE LEI Nº 1.769, DE 2019

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.

Autor: SENADO FEDERAL – ZEQUINHA MARINHO

Relator: Deputado DANIEL ALMEIDA

I - RELATÓRIO

Trata-se do PL nº 1.769, de 2019, de autoria do Senado Federal, Casa onde a proposição foi inicialmente posta à tramitação pelo Senador Zequinha Marinho. O projeto de lei em questão “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”.

Na Casa de origem, o Senador Zequinha Marinho destacou, ao apresentar o projeto que “o presente Projeto de Lei resgata a ideia apresentada no Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 93, de 2015, da Senadora LÍDICE DA MATA, e que se encontra arquivado em razão do término da legislatura anterior”. Na Justificação, o parlamentar esclareceu que “a presente proposta contempla, por conseguinte, o estabelecimento de parâmetros a serem observados na produção de chocolate, inovando, notadamente, com relação à exigência de um percentual mínimo maior de cacau no chocolate amargo ou



meio amargo, correspondente a 35% de sólidos totais de cacau, em comparação à exigência de 25% do atual regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)". Destacou também que "ponto essencial do Projeto diz respeito à efetivação do direito do consumidor à obtenção de informação adequada e clara sobre os produtos consumidos, prevista no inciso III do art. 6º da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)".

O projeto foi distribuído às Comissões de Defesa do Consumidor e de Constituição e Justiça e de Cidadania (art. 54 RICD).

Foi aprovado requerimento de urgência, estando a matéria pronta para apreciação em Plenário.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

II.1. Pressupostos de constitucionalidade

Verificamos que não há qualquer objeção quanto à conformidade constitucional do Projeto de Lei nº 1.769, de 2019. A proposta atende aos preceitos constitucionais formais concernentes à competência legislativa da União, às atribuições do Congresso Nacional e à legitimação de iniciativa parlamentar, nos termos dos artigos 22, incisos I, VII e XXIII, 48 e 61, todos da Carta Magna. No aspecto material, também não há qualquer violação aos princípios ou dispositivos constitucionais.

No que diz respeito à legalidade, o projeto encontra-se adequado e em consonância com as normas jurídicas vigentes. O conteúdo da proposição possui caráter geral e está alinhado com os princípios básicos do Direito. Quanto à técnica legislativa, atende às diretrizes estabelecidas pela Lei Complementar nº 95, de 1998, que regula a elaboração, alteração e consolidação das leis.

No que tange à juridicidade, a proposta demonstra-se adequada, utilizando o procedimento correto para atingir seus fins. Seu



conteúdo é de alcance geral e harmoniza-se com os princípios fundamentais do ordenamento jurídico.

Por fim, quanto à técnica legislativa, a proposta está em conformidade com as disposições da Lei Complementar nº 95/1998, que regula a elaboração, a alteração e a consolidação das leis.

II.2. Mérito

Considero meritório e oportuno o projeto ora examinado, tendo em vista que O PL nº 1.769, de 2019, propõe regulamentar a produção e comercialização de produtos derivados de cacau em todo o território nacional. Com essa finalidade, estabelece definições e características para os produtos derivados de cacau, percentual mínimo de cacau nos chocolates e disciplina a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados.

Conforme bem destacou o autor da proposição, “dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), relativos ao ano de 2017, indicam que o Brasil é o sexto maior produtor de cacau do mundo. Internamente, o Pará e a Bahia vêm se destacando como os maiores produtores nacionais, respondendo, juntos, por mais de 90% da produção brasileira”.

Como orgulhoso filho da Bahia, não posso deixar de me sentir honrado pela oportunidade de relatar proposição de tamanha relevância e, espero, contribuir para sua exitosa tramitação. Trata-se de iniciativa de inegável importância para a economia doméstica e para a subsistência de milhares de famílias brasileiras — especialmente paraenses e baianas — cujas histórias, não raras vezes, se confundem com a trajetória da indústria cacauera nacional.

O consumo de chocolate é parte integrante do cotidiano dos brasileiros: “nos últimos quatro anos, a penetração nos lares nacionais passou de 85,5% em 2020 para 92,9% em 2024”¹, sendo que cada cidadão consome,

¹ Portal UOL Economia. Brasileiro consome cada vez mais chocolates, apesar da alta nos preços. Publicada em 13/02/2025. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2025/02/13/chocolate.htm>



em média, 3,9 kg de chocolate por ano, conforme dados da Abicab (Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas).

O perfil do chocolate demandado pelo consumidor brasileiro, contudo, vem se transformando. Se há duas décadas o cacau nacional era quase integralmente destinado à exportação, hoje o mercado interno exige produtos de maior qualidade e valoriza os pequenos produtores locais, especialmente aqueles que adotam práticas sustentáveis de produção.

Essa evolução do paladar do consumidor, entretanto, nem sempre é acompanhada por informações claras e precisas nos rótulos. Não são raros os casos de produtos com baixíssimo teor de cacau que se apresentam como “chocolates de verdade”, ou que, de modo ainda mais grave, tentam confundir o consumidor rotulando-se como “sabor chocolate”.

Nesse contexto, o PL nº 1.769, de 2019, assume especial relevância, à luz dos princípios consagrados no Código de Defesa do Consumidor (CDC). Entre eles, destaca-se o art. 6º, inciso III, que assegura ao consumidor o direito à informação adequada e clara sobre os produtos e serviços ofertados no mercado.

A proposta contribui, assim, para o fortalecimento da política nacional das relações de consumo, orientada pelos princípios da transparência, boa-fé e responsabilidade. Ao exigir que fabricantes e importadores indiquem, de forma ostensiva, o teor de cacau em seus produtos, o legislador busca equilibrar as relações de consumo, reduzir assimetrias de informação e assegurar que o consumidor exerça plenamente sua liberdade de escolha.

Além disso, ao determinar a divulgação expressa do percentual de cacau no rótulo, o projeto promove a harmonização das relações de consumo e fortalece o poder de decisão do consumidor, permitindo-lhe comparar produtos de maneira informada e consciente.

O PL traz em seu bojo medida alinhada a políticas internacionais de transparência alimentar e ao movimento global de valorização da qualidade dos alimentos e da rastreabilidade de sua origem. Nesse sentido, ressalta-se que os preceitos do PL nº 1.769/2019 estão plenamente consonantes com o *Codex Alimentarius – Standard* para Chocolate e Produtos



Derivados de Chocolate, publicado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)².

Por outro lado, essa medida contribui muito para a valorização do produtor de cacau brasileiro e da indústria nacional. Trata-se de estratégia essencial para o desenvolvimento econômico sustentável do país, uma vez que fortalece a agricultura familiar e empresarial, gera emprego e renda no campo e na cidade, estimula a agregação de valor por meio da produção de chocolates e derivados de alta qualidade e, por conseguinte, reduz a dependência de importações. Além disso, a valorização do produtor nacional é ponto de partida para aumentar o investimento em tecnologia, rastreabilidade e práticas socioambientais responsáveis, o que leva o Brasil a consolidar sua competitividade no mercado internacional, promovendo a preservação ambiental — especialmente em sistemas como o cacau-cabruca.

Constata-se, portanto, que a proposição, além de refletir preocupação legítima com a adequada informação ao consumidor, contribui para harmonizar a legislação brasileira com os padrões internacionais de produção e de comercialização de chocolates e produtos derivados. Tem ainda o mérito de impulsionar as cadeias produtivas regionais, contribuindo para o crescimento equilibrado e para a soberania econômica nacional.

A princípio, esta relatoria sugere alterar o art. 2º, nos dispositivos conceituais a definição para “sólidos totais de cacau”, como soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados obtidos exclusivamente da transformação de amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascadas. Essa definição, além de se aproximar do padrão internacional, traz clareza técnica que evita interpretações ambíguas em rótulos e especificações, permitindo ao consumidor identificar com precisão a origem e a composição dos sólidos de cacau declarados.

De igual modo, resta ao projeto uma alteração necessária no inciso VII do art. 2º do projeto, com a mudança da nomenclatura “chocolate amargo ou meio amargo” para “chocolate intenso”. A alteração tem por

² Maiores detalhes disponíveis em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pl/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B87-1981%252FCXS_087e.pdf. Acesso em 20/10/2025.



finalidade comunicar de forma mais precisa e alinhar às expectativas do consumidor a definição de chocolate com concentração mais elevada de cacau. Isso porque o termo “amargo” pode remeter a uma experiência sensorial excessivamente forte e pouco adocicada, o que não corresponde ao perfil equilibrado e suave típico dessa concentração de cacau. Por outro lado, a expressão “intenso” valoriza a presença marcante do cacau, destacando aroma, cor e sabor mais pronunciados, sem sugerir necessariamente amargor acentuado, tornando a descrição mais atrativa, tecnicamente adequada e comercialmente estratégica.

Já as alterações nos parágrafos art. 3º são importantes para garantir os avanços da pesquisa nesse ramo alimentício. Essas pesquisas não objetivam apenas reduzir custos, mas também garantir qualidade, segurança, sustentabilidade e competitividade, possibilitando novos produtos e maior valor agregado ao longo da cadeia.

Por fim, entendemos que a cláusula de vigência de três anos é exagerada e não corresponde à realidade da legislação nacional. Por isso, estamos propondo apenas uma cláusula de vigência de 360 dias, tempo suficiente para as empresas do ramo se adequarem a essa nova legislação.

Nesse sentido, propomos o substitutivo anexo para comportar as alterações anexas.

Portanto, a aprovação da proposição representa passo decisivo para aprimorar a regulação do setor alimentício, proteger o consumidor e valorizar a autenticidade e a qualidade do chocolate produzido no Brasil.

II.3. Conclusão do voto

Ante o exposto, no âmbito da Comissão de Defesa do Consumidor, somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 1.769, de 2019, na forma do substitutivo anexo.



Na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, somos pela constitucionalidade, juridicidade e boa técnica legislativa do Projeto de Lei nº 1.769, de 2019.

Sala das Sessões, em 16 de Março de 2026.

Deputado DANIEL ALMEIDA
Relator



COMISSÕES DE DEFESA DO CONSUMIDOR E DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA

PROJETO DE LEI Nº 1.769, DE 2019

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.

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 - sólidos totais de cacau: soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados, obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascada;

VI – cacau solúvel: produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos;

VII – 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;

VIII – 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 manteiga de cacau e 14% (catorze por cento) devem ser isentos de gordura;

IX – chocolate ao leite: produto composto por sólidos de cacau e outros ingredientes, contendo o mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau e o mínimo de 14% (catorze por cento) de sólidos totais de leite ou seus derivados;

X – chocolate branco: produto isento de matérias corantes, 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;

XI – chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate, cobertura sabor chocolate branco ou alimento achocolatado: produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes;

XII – bombom de chocolate ou chocolate recheado: produto composto por recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate.

Art. 3º Os rótulos dos produtos definidos nos incisos V a XII do art. 2º devem 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.

§3º A definição prevista no inciso V do art. 2º poderá ser atualizada pela agência reguladora cuja competência normativa possa orientar adequações necessárias ao desenvolvimento e inovação dos produtos previstos nos incisos V a XII.



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 Esta Lei entra em vigor após decorridos 360 (trezentos e sessenta) dias de sua publicação oficial.

Sala da Comissão, em 16 de Março de 2026.

Deputado DANIEL ALMEIDA
Relator

