



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.

EMENDA Nº DE 2026

Dê-se aos arts. 2º e 3º do Projeto de Lei nº 1.769/2019 a seguinte redação:

“Art. 2º.....

.....

IV – derivados de cacau: produtos obtidos a partir da transformação da amêndoa de cacau, incluindo massa de cacau, manteiga de cacau e cacau em pó, vedada a utilização de substâncias não derivadas do cacau para fins de caracterização.

V – sólidos totais de cacau: soma da manteiga de cacau e dos sólidos de cacau obtidos exclusivamente dos cotilédones da amêndoa de cacau, após os processos de fermentação, secagem, limpeza e descascamento.

.....

VIII – chocolate: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau com outros ingredientes, contendo



no mínimo 35% (trinta e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, conforme definido nesta Lei.

.....

§ 1º Não integram os sólidos de cacau as cascas, películas ou quaisquer outros subprodutos da amêndoa.

§ 2º Admite-se apenas a presença residual tecnicamente inevitável de fragmentos de casca, limitada a 2% (dois por cento), vedada sua contabilização no cálculo dos sólidos totais de cacau.

§ 3º O cálculo do percentual de sólidos totais de cacau deverá considerar a composição do produto em base seca, conforme metodologia definida pela autoridade competente, respeitados os parâmetros estabelecidos nesta Lei.

§ 4º A utilização de gorduras vegetais distintas da manteiga de cacau é admitida até o limite máximo de 5% (cinco por cento) do peso total do produto, restrita às substâncias autorizadas pelo Codex Alimentarius e pelas normas do Mercosul.

§ 5º As categorias de chocolate ao leite e chocolate branco deverão atender aos requisitos específicos de composição definidos nesta Lei ou em regulamento, observados os parâmetros mínimos de identidade e qualidade e assegurada sua caracterização como produtos derivados de cacau.”

“Art. 3º.....

.....



§ 2º Os produtos que não se enquadrem nas definições desta Lei deverão utilizar denominação de venda que não contenha as expressões “chocolate”, “cacau”, “sabor chocolate”, “tipo chocolate” ou quaisquer variações que possam induzir o consumidor a erro quanto à natureza do produto.

§ 3º Os rótulos dos produtos definidos nesta Lei devem conter, de forma clara, ostensiva e precisa, o percentual total de cacau presente na composição do produto.

§ 4º A definição prevista no inciso V do art. 2º poderá ser atualizada pela autoridade reguladora competente exclusivamente quanto a aspectos técnicos e metodológicos, vedada a alteração dos parâmetros mínimos e dos elementos essenciais de composição estabelecidos nesta Lei.”

“Art. 5º Esta Lei entra em vigor após decorridos 180 (cento e oitenta) dias de sua publicação oficial.”

Acrescente-se onde couber os seguinte artigos ao Projeto de Lei nº 1769/2019, com as seguintes redações:

Art. __. A utilização das denominações “chocolate” ou “cacau”, isoladamente ou como elemento principal da denominação de venda, fica restrita aos produtos que contenham no mínimo 35% (trinta e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, conforme definido nesta Lei.

Parágrafo único. Fica vedado o uso de expressões como “sabor chocolate”, “tipo chocolate”, “similar a



chocolate”, “choco” ou quaisquer outras variações que possam induzir o consumidor a erro quanto à verdadeira natureza do produto.

Art. __. O descumprimento das disposições desta Lei sujeita o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor e na legislação sanitária vigente.

JUSTIFICAÇÃO

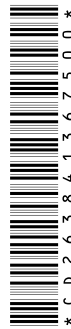
A presente emenda tem por objetivo conferir maior precisão técnica, efetividade regulatória e segurança jurídica ao Projeto de Lei nº 1.769/2019, especialmente quanto à definição, composição e rotulagem dos produtos derivados de cacau.

A proposta aprimora o conceito de “*sólidos totais de cacau*”, vinculando-o exclusivamente aos cotilédones da amêndoa de cacau e vedando a contabilização de cascas e subprodutos, o que impede distorções técnicas e assegura fidelidade na composição dos produtos.

Adicionalmente, estabelece definição geral de chocolate com mínimo de 35% de sólidos totais de cacau, corrigindo a atual fragmentação conceitual que permite a coexistência de produtos de baixa qualidade sob a mesma denominação.

A emenda também introduz a obrigatoriedade de informação clara e ostensiva do percentual de cacau nos rótulos, medida essencial para garantir transparência ao consumidor e equilíbrio concorrencial no mercado.

No mesmo sentido, reforça a proteção das denominações “*chocolate*” e “*cacau*”, vedando o uso de expressões



que induzam o consumidor a erro, como “sabor chocolate” ou equivalentes.

Por fim, limita o uso de gorduras vegetais e o poder regulatório infralegal, assegurando alinhamento com padrões internacionais e preservando a competência legislativa sobre os elementos essenciais da norma.

Portanto, as medidas propostas contribuem para:

- *a valorização da cacauicultura nacional;*
- *o fortalecimento da cadeia produtiva;*
- *a proteção do consumidor;*
- *e a promoção da transparência e da concorrência*

leal no mercado.

Dessa forma, as alterações propostas contribuem para o fortalecimento da proteção ao consumidor, ao assegurar informações claras e fidedignas, ao mesmo tempo em que valorizam a produção nacional de cacau, promovem a concorrência leal e alinham a legislação brasileira aos padrões internacionais de qualidade e transparência.

Sala da Sessão, em de de 2026.

Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO

