

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 descascadas;



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: 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, ficando limitado ao máximo de 5% (cinco por cento) o total de outras gorduras vegetais autorizadas;

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 – achocolatado, chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate ou cobertura sabor chocolate branco: produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, contendo o mínimo de 15% (quinze por cento) de sólidos de cacau ou 15% (quinze por cento) de manteiga de cacau;

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

XIII – chocolate doce: produto composto por sólidos de cacau e outros ingredientes, contendo o mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% (dezoito por cento) devem ser manteiga de cacau e pelo menos 12% (doze por cento) devem ser isentos de gordura.



Parágrafo único. Não integram os sólidos totais de cacau as cascas, películas ou quaisquer outros subprodutos da amêndoa.

Art. 3º Os rótulos dos produtos definidos nos incisos IV a XIII do art. 2º devem conter obrigatoriamente 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, devendo essa informação constar no painel principal da embalagem, em área não inferior a 15% (quinze por cento) da área frontal, em caracteres legíveis, com contraste adequado, de forma a assegurar sua fácil visualização e compreensão pelo consumidor.

§ 2º Os produtos que não se enquadrem nas definições previstas nos incisos IV, VI a X e XIII do caput do art. 2º devem apresentar nos rótulos a denominação de venda de acordo com os incisos XI e XII, de forma nítida e de fácil leitura, sendo vedada a utilização de imagens, expressões, cores ou quaisquer elementos gráficos que possam induzir o consumidor a erro quanto à natureza do produto, notadamente quanto à sua identificação como chocolate, quando não atendidos os requisitos desta Lei.

§3º A definição prevista no inciso V do art. 2º poderá ser atualizada pela autoridade reguladora competente, no exercício de sua competência normativa, com vistas a promover as adequações necessárias ao desenvolvimento e à inovação dos produtos previstos nos incisos VI a XIII.

§ 4º A autoridade reguladora competente estabelecerá as diretrizes, características e padrões de identidade, qualidade e composição aplicáveis aos produtos previstos no art. 2º, respeitados os limites e requisitos desta Lei.

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 17 de Março de 2026.

Deputado DANIEL ALMEIDA
Relator

2026-2068

