



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 874, DE 2026 **(Do Sr. Celso Russomanno)**

Dispõe sobre a obrigatoriedade de composição mínima de chocolate em produtos comercializados sob a denominação “Sabor Chocolate” e altera as normas de rotulagem de alimentos.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL 4617/2019.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

PROJETO DE LEI Nº , DE 2025

(Do Sr. CELSO RUSSOMANNO)

Dispõe sobre a obrigatoriedade de composição mínima de chocolate em produtos comercializados sob a denominação “Sabor Chocolate” e altera as normas de rotulagem de alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei estabelece a obrigatoriedade de uma quantidade mínima de sólidos de cacau em produtos alimentícios que utilizem a expressão “Sabor Chocolate” ou variações análogas em sua rotulagem e publicidade.

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

I – Chocolate: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.);

II – Sabor Chocolate: produtos que, embora não classificados estritamente como chocolate, buscam mimetizar suas características sensoriais.

Art. 3º Fica proibida a utilização da expressão “Sabor Chocolate” em produtos que não contenham, no mínimo, 15% (quinze por cento) de sólidos totais de cacau em sua composição final.

Art. 4º Os rótulos dos produtos mencionados deverão exibir, de forma clara e legível, a porcentagem exata de cacau contida no item.

Art. 5º Fica vedado o uso imagens de sementes de cacau ou barras de chocolate em embalagens de produtos que não atinjam o percentual mínimo estabelecido no art. 3º.



Art. 6º Compete à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, regulamentar, atualizar e fiscalizar os padrões de identidade e qualidade, bem como os requisitos de rotulagem dos produtos alcançados por esta Lei, observando as seguintes atribuições:

I – Estabelecer métodos de análise laboratorial para a qualificação de sólidos totais de cacau e gordura vegetal em produtos acabados;

II – Definir as regras de rotulagem nutricional frontal e complementar, especificando o tamanho da fonte e localização da declaração de porcentagem de cacau;

III – Regulamentar o uso de aromatizantes e aditivos que visem mimetizar as características sensoriais do chocolate;

IV – Dispor sobre as exceções e prazos de adequação para microempreendedores individuais e agroindústrias familiares;

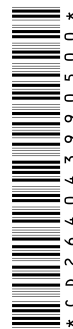
V – Harmonizar as normas desta lei com as resoluções vigentes sobre chocolate e produtos de cacau.

Art. 7º O descumprimento do disposto nesta Lei e em suas regulamentações complementares sujeitará os infratores, de forma cumulativa ou isolada, às seguintes sanções:

I – Penalidades de natureza sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, incluindo advertência, multa, apreensão e inutilização do produto, ou interdição do estabelecimento;

II – Sanções administrativas e cíveis previstas na lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de defesa do Consumidor;

III – Suspensão imediata da veiculação de publicidade em desacordo com o estabelecido no art. 5º desta Lei.



Parágrafo único – A reincidência nas infrações previstas neste artigo poderá ensejar a cassação do registro do produto perante o órgão sanitário competente.

Art. 8º Esta lei entra em vigor após decorridos cento e oitenta dias de sua publicação oficial.

JUSTIFICAÇÃO

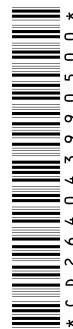
A presente proposição visa corrigir uma lacuna regulatória que permite a indução do consumidor ao erro e compromete a qualidade nutricional dos alimentos comercializados no Brasil.

Atualmente, a legislação brasileira estabelece que um produto só pode ser denominado "Chocolate" se possuir no mínimo 25% de sólidos totais de cacau. No entanto, a indústria alimentícia utiliza a brecha da denominação "Sabor Chocolate" para oferecer produtos que, na prática, possuem uma quantidade irrisória — ou por vezes nula — de derivados de cacau.

A elaboração desta proposta foi motivada, em grande medida, pelo recebimento de inúmeras denúncias de consumidores que se sentem lesados ao adquirir produtos cujas embalagens sugerem a presença do fruto, mas cuja composição real é majoritariamente formada por gordura vegetal hidrogenada, açúcar e aromatizantes sintéticos.

O Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) estabelece como direito básico a informação adequada e clara sobre a composição dos produtos. O termo "Sabor" não pode ser um salvo-conduto para a ausência do ingrediente que lhe dá nome.

Ao exigir um mínimo de chocolate verdadeiro, garantimos que a expectativa de compra do cidadão corresponda à realidade do conteúdo.



O cacau é um alimento rico em flavonoides e antioxidantes. A substituição sistemática do cacau por gorduras e aditivos químicos retira o valor funcional do alimento, contribuindo para uma dieta de baixa qualidade nutricional.

Fabricantes que utilizam ingredientes reais e de maior custo enfrentam uma concorrência desleal contra produtos ultraprocessados que simulam o sabor artificialmente a um custo baixíssimo, sem o devido esclarecimento no rótulo.

O Brasil é um dos grandes produtores mundiais de cacau. Ao elevar o padrão de exigência para os derivados de chocolate, estimulamos a demanda pela matéria-prima nacional, beneficiando o produtor rural e toda a cadeia produtiva.

Diante do exposto, e considerando o interesse público na transparência alimentar e na saúde da população, conto com o apoio dos nobres pares para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em de de 2026.

Deputado CELSO RUSSOMANNO



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO – CEDI

Coordenação de Organização da Informação Legislativa – CELEG

**LEI Nº 6.437, DE 20 DE
AGOSTO DE 1977**<https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:197708-20:6437>**FIM DO DOCUMENTO**