

**PROJETO DE LEI Nº                   , DE 2011**  
**(Do Sr. José Carlos Araújo)**

Dispõe                   sobre                   a  
obrigatoriedade de divulgação de informação sobre o  
percentual de cacau presente na composição dos  
chocolates e produtos achocolatados fabricados no  
Brasil.

O Congresso Nacional decreta:

Art.1º. Esta lei estabelece obrigatoriedade aos fabricantes nacionais de chocolates e demais produtos achocolatados ou que utilizem chocolate em sua composição de divulgar nos rótulos, embalagens e peças publicitárias informação destacada sobre o percentual de cacau utilizado na composição desses produtos.

Art. 2º Os fabricantes no território nacional de chocolates e demais produtos achocolatados destinados ao consumo final, que utilizem cacau em sua fórmula, são obrigados a divulgar, em destaque, no rotulo dos produtos, nas embalagens e nas peças publicitárias o percentual de cacau ou de manteiga de cacau usado na composição do produto final.

Parágrafo único. A designação de que o produto “ contém x % de cacau” deverá constar em caracteres com tamanho mínimo de um terço dos caracteres utilizados para grafar a marca do produto ou mediante informação veiculada quando da divulgação de peça publicitária no sistema de radiodifusão de sons e imagens.

Art. 3º As infrações ao que estabelece esta lei serão punidas de acordo com o disposto nos artigos 56 a 80 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e demais disposições legais aplicáveis a indústria de alimentos.

Art.4º As empresas que fabricam ou comercializam chocolate e demais produtos achocolatados tem prazo de cento e vinte dias para se adequarem aos requisitos desta lei.

Art. 5º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação

## JUSTIFICATIVA

A arte de reconhecer um bom produto está associada ao grau de disponibilidade das informações nutricionais que retratem os insumos ou substâncias presentes no produto final. Modernamente, no universo de consumo de alguns produtos de linhas mais nobres, notadamente os vinhos, cafés, conhaques, azeites e outras bebidas degustadas nas mesas são utilizados termos, como textura, cor, aroma, acidez, amargor, teor de pureza e das substâncias ou ingredientes que os compõem, além das informações nutricionais (proteínas, valor energético, carboidratos, gorduras, fibras, teor alcoólico, glúten, glicose, frutose, etc). Estas informações buscam esclarecer o consumidor sobre o produto que irá consumir, seus benefícios e riscos para a saúde, bem como caracterizar a excelência do bom produto, com o intuito de atrair o consumidor para o seu consumo. No universo deste tipo de produtos não se pode deixar de ressaltar o protagonismo que o chocolate representa na mesa dos brasileiros e de todo o mundo, notadamente daqueles que apreciam uma boa culinária. Pode-se afirmar que, em geral, o chocolate é consumido em larga escala em todo o mundo, em qualquer ocasião, seja no simples acompanhamento das refeições, em festas, lanches e ocasiões especiais. A páscoa e as festas natalinas são, sem dúvida, épocas do ano em que o consumo de chocolate mais se evidencia.

Assim, dada as suas peculiaridades de consumo, consideramos que o chocolate deve ser tratado com deferência, no mínimo no mesmo modo de um bom vinho ou café; mas para isso é preciso que o produto tenha qualidade superior, tanto no que tange a matéria-prima utilizada quanto no processo de produção. É por isso que no mundo todo, e no Brasil não é diferente, a indústria de chocolate ganhou projeção, o mercado concorrencial se expandiu, com as empresas buscando cada vez mais aperfeiçoar a qualidade do produto, visando a excelência no preparo dessa iguaria. Como resultado, verifica-se que a competição se acirrou, com ofertas de produtos cada vez mais atrativos ao consumidor, seja pela qualidade em si do chocolate, seja pela variedade e formas artísticas de suas embalagens e rótulos. Também é grande a variedade de oferta dos produtos conhecidos como achocolatados, ou seja que usam chocolate como adição a outros produtos, principalmente nas diversos tipos de leites e doces.

Neste contexto, cabe a seguinte pergunta: o que significa qualidade, no caso de um bom chocolate? Especialistas definem que são muitas as variedades que influenciam a constituição do bom chocolate, mas existem pré-requisitos básicos que definem esse conceito. Em síntese, o principal deles é o componente que possibilita verificar-se a alta qualidade do chocolate, ou seja qual o teor do seu ingrediente principal, que é o cacau ou mais especificamente a manteiga de cacau. É este componente que irá definir a real qualidade do produto, cuja maior ou menor

presença, por exemplo em uma barra de chocolate, poderá ser aferida pela observância dos seguintes principais aspectos: textura ou “crocância”, aroma próprio, o sabor doce com ligeira acidez e amargor, além da lisura e brilho, predicatos estes que devem se fazer presente nos chocolates. Observe-se que esse ingrediente principal- a manteiga de cacau - algumas vezes é substituído por outros ingredientes, como a gordura vegetal ou animal, óleos vegetais e açúcares, muitas vezes prejudiciais à saúde do apreciador, descaracterizando, assim, a originalidade do produto.

Desta forma , estamos propondo tornar obrigatória a divulgação, nos rótulos, nas embalagens e nas peças publicitárias dos chocolates e produtos achocolatados fabricados no Brasil, do teor de cacau ou de manteiga de cacau presente na fórmula de sua composição. Cabe registrar que algumas fabricantes já divulgam espontaneamente o teor de cacau que compõe o seu produto, normalmente nos chocolates tidos como “meio-amargo e amargos”(como é o caso de uma marca que informa em destaque ter o seu chocolate “ 43% de cacau”).

Pelas razões expostas, entendemos que a divulgação dessa informação é essencial, e como tal deva ser obrigatória, razão pela qual apresentamos o presente projeto de lei. Estamos certos de que o conhecimento pelo consumidor dessa informação irá contribuir ainda mais para se aperfeiçoar a arte de se conhecer um bom chocolate e por conseqüência estimular a produção e o consumo do produto e do cultivo do cacau, com resultados altamente positivos para o consumidor, para a indústria, para os estados produtores, como a minha Bahia, com impactos favoráveis na geração de emprego, renda e na balança comercial brasileira.

Almejamos, assim, que o nosso chocolate seja reconhecido pelo menos com a mesma excelência de qualidade do famoso chocolate suíço.

Peço, pois, o apoio dos meus pares para aprovação da presente proposição.

Sala das Sessões, em                      de                      junho de 2011.

**Deputado Jose Carlos Araújo**  
**PDT/BA**