

PROJETO DE LEI Nº , DE 2015

(Do Sr. Afonso Florence)

Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica e a obrigatoriedade de divulgação de informação dos percentuais de cacau presentes na composição dos chocolates e produtos achocolatados comercializados no Brasil

O Congresso Nacional decreta:

CAPITULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta lei estabelece os percentuais mínimos de cacau e manteiga de cacau que os produtos derivados de cacau e chocolate devem ter e a obrigatoriedade aos fabricantes nacionais e importadores, que utilizem cacau na produção de chocolate e demais produtos achocolatados, de divulgar nos rótulos, embalagens e peças publicitárias, informação destacada sobre o percentual de cacau utilizado na composição desses produtos.

CAPÍTULO II DAS DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Art. 2º Para efeito desta lei consideram-se as seguintes denominações, definições e características dos produtos:

I - Chocolate: produto obtido a partir de produtos de cacau e açúcares, que contém no mínimo 35% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% de manteiga de cacau e no mínimo 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura;

II - Chocolate ao leite: produto obtido a partir de produtos de cacau, açúcares e leite e produtos do leite que contém no mínimo 25% de matéria seca de cacau, no mínimo 14% de matéria seca de leite ou derivados de leite, proveniente da evaporação parcial ou total do leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, soro de leite, de nata, nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou matéria gorda láctea;

III- Chocolate branco: produto obtido a partir da manteiga de cacau, de leite ou produto do leite e de açúcares, que contém no mínimo 20% de manteiga de cacau e pelo menos 14% de matéria seca proveniente do leite;

IV-Chocolate Intenso: produto obtido a partir de produtos de cacau e açúcares, que contém no mínimo 60% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% de manteiga de cacau e no mínimo 24% de matéria seca de cacau isenta de gordura;

V-Bombom de chocolate: é o produto de chocolate com recheio, cobertura, formato e consistência variados, desde que o chocolate represente, no mínimo, 25% (g/100g) da massa total do produto;

VI-Cacau solúvel: produto que consiste na mistura de chocolate em pó e de açúcares que contenha pelo menos 25% de cacau em minas;

VII -Cacau em pó: produto obtido pela transformação em pó de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas que contém no mínimo 20% de manteiga de cacau (expresso em relação de matéria seca) e no máximo 9% de umidade;

VIII - Massa (ou pasta de licor): o produto obtido pela transformação de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas;

IX - Manteiga de cacau: designa a matéria gorda obtida a partir de amêndoas de cacau ou partes de amêndoas de cacau.

Parágrafo único. Os produtos que estamparem nas embalagens as denominações dos incisos I a VII acima devem conter obrigatoriamente derivados de cacau nas quantidades mínimas definidas.

CAPITULO III DAS OBRIGAÇÕES

Art. 3º Os fabricantes no território nacional, assim como os importadores de chocolates e demais produtos listados no Art.2º ficam obrigados a divulgar, em destaque, no rótulo dos produtos, nas embalagens e nas peças publicitárias o percentual de cacau, de manteiga de cacau e outras gorduras vegetais usadas na composição do produto final.

§ 1º A designação de que o produto “contém X% de cacau” deverá constar com caracteres com tamanho mínimo de um terço dos caracteres utilizados para grafar a marca do produto ou mediante informação veiculada quando da divulgação da peça publicitária no sistema de radiodifusão de sons e imagens.

§ 2º No caso dos produtos de chocolate a que tenham sido adicionadas outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau, é necessário facultar ao consumidor uma informação correta, neutra e objetiva dos percentuais destas gorduras adicionadas ao produto, além da lista de ingredientes, através da referência na rotulagem do termo “contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau”.

§ 3º No caso de chocolates que contenham flavorizantes e aromatizantes artificiais deve ser informado ao consumidor na tela principal da embalagem em fonte mínima equivalente a “Times 08”.

CAPITULO IV DAS PENALIDADES

Art. 4º O descumprimento desta lei será punido de acordo com o disposto nos artigos nº 56 a 80 da lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (código de defesa do consumidor) e demais disposições legais aplicáveis à indústria de alimentos.

CAPITULO V DOS PRAZOS PARA ADEQUAÇÃO

Art. 5º As empresas que fabricam ou comercializam chocolate e demais produtos relacionados no Art. 2º têm prazo de 360 dias para se adequarem aos requisitos desta lei.

CAPITULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Uma das principais falhas no mecanismo de mercado é a assimetria de informação. Uma das partes, em geral o consumidor, tem dificuldades em avaliar de forma mais precisa o produto ou serviço que está adquirindo.

Isto acontece, por exemplo, com o mercado de medicamentos em que o consumidor conta com a intervenção de um ente estatal que atesta que aquele produto adquirido tem realmente as propriedades medicinais que estão inscritas em sua bula. Esta intervenção procura garantir também que o produto não seja falsificado. A questão é que o consumidor médio não tem como avaliar se o produto pelo qual está pagando entrega aquilo que promete. A intervenção do Estado, neste contexto, permite que o mercado funcione de forma adequada, sanando a natural assimetria de informação do consumidor que pode realizar uma compra muito mais segura. Note que isto beneficia ambos os lados da transação, pois consumidores mais seguros permitem que os vendedores de bons produtos ou serviços vendam mais.

No setor alimentício este problema de assimetria de informação acontece também com frequência. O consumidor pode preferir alimentos mais saudáveis ou sem glúten ou sem açúcar ou com baixa caloria, mas sem a informação na embalagem sua capacidade de avaliação fica prejudicada. É muito que compre “gato por lebre”.

Isto descreve bastante bem o mercado de chocolates. É recorrente que se venda sob a denominação de “chocolates” produtos com um percentual de cacau inferior ao mínimo que se deveria requerer para definir o produto. O consumidor, que não dispõe de um “medidor” de cacau, tanto no momento da aquisição do produto como na hora de consumi-lo, acaba adquirindo um produto que está muito distante do que seria um chocolate real. Mais do que isto, esta experiência do consumo do produto pode ser frustrante e resultar em uma queda generalizada do consumo de chocolates simplesmente por se avaliar erroneamente que aquele produto não é tão bom quanto seria se

fosse um produto genuíno. Ou seja, um produto de baixa qualidade acaba por “contaminar” a reputação dos produtos de boa qualidade, gerando uma redução artificial do consumo do produto.

Em artigo recente do Boletim Legislativo nº 24, de 2015, Henrique Salles Pinto destaca que até 2005, a ANVISA demandava um mínimo de 32% de cacau na composição total do produto¹. Já a Resolução ANVISA nº 264/2005 reduziu este percentual mínimo para 25%, além de não estabelecer percentuais mínimos de cada subproduto.

Conforme o autor, *“a redução da quantidade mínima de cacau no chocolate brasileiro aumentou a defasagem da qualidade do produto nacional em relação ao que se produz em alguns países desenvolvidos”*. O exemplo dado é o da União Europeia, Diretiva 73/241/CEE, que estabelece critérios menos elásticos de definição do produto “chocolate”. O chocolate seria caracterizado como um produto obtido do cacau e açúcares, contendo, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% de manteiga de cacau e, no mínimo, 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura. No caso de chocolate em flocos, o mínimo de cacau exigido é de 32%. Para cada tipo de chocolate (*sweet, milk, dark, etc/doce, ao leite, escuro*), a União Europeia estabelece os teores mínimos de sólidos de cacau e a porcentagem que cada subproduto (manteiga, pó e massa) devem conter. Mais do que isso, se demanda que a embalagem do chocolate contenha informação sobre os percentuais de cacau, manteiga de cacau e outros que integrem o produto.

No caso americano há uma diferenciação entre o chocolate ao leite com um mínimo de 10% de cacau e o chocolate preto com um mínimo de 35% de cacau, ou seja, alinhado com o requisito europeu.

Atualmente muitos consumidores de chocolate estão em busca de flavonoides, que são substâncias benéficas à saúde humana. O problema é que os flavonoides são apenas encontrados no pó e na massa de cacau, mas não na manteiga de cacau. Assim, um chocolate que tenha 70% de cacau, mas (teoricamente) com 69% de manteiga de cacau e apenas 1% de pó de cacau conterá muito pouco flavonoide, comprometendo o objetivo do consumidor de busca de uma saúde melhor.

Entendemos que a solução definitiva para corrigir as distorções de informação no mercado de chocolates é alinhar as exigências de quantidade mínima de cacau no chocolate no Brasil com as Diretrizes da União

¹ Ver [Resolução - CNNPA nº 12, de 1978](#). D.O de 24/07/1978

Europeia e exigir que se apresente na embalagem do produto as porcentagens de cada subproduto de forma a atender as premissas da Codex Alimentarius. Estes procedimentos, de fato, aumentariam a valorização do cacau como alimento funcional e fortaleceria a cadeia no Brasil.

Sendo assim, propomos o presente projeto de lei, que resolverá uma importante falha de mercado no mercado de chocolates brasileiro, alinhando-o com as melhores práticas internacionais. Contamos com o apoio dos nobres pares para a aprovação desta importante proposta.

Sala das Sessões, em de de 2015.

Deputado AFONSO FLORENCE