

VOTO Nº 243/2024/SEI/DIRE2/ANVISA

Processo nº 25351.931309/2019-11

Expediente nº 1535670/24-0

Analisa Projeto de Lei (PL) nº 4.617, de 2019, de autoria da Deputada Federal Lídice da Mata.

Área responsável: GGALI

Relator: Meiruze Freitas

1. Relatório

Trata-se da análise do Projeto de Lei (PL) nº 4.617, de 2019, de autoria da Deputada Federal Lídice da Mata, que estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.

2. Análise

Nos termos da Nota Técnica nº 40/2024/SEI/DIRE2/ANVISA, é apresentado que os chocolates e os produtos de cacau encontram-se regulamentados pela [Resolução RDC nº 723, de 1º de julho de 2022](#), que define as características mínimas de composição para o chocolate, chocolate branco, massa de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó e cacau solúvel.

Essa Resolução foi elaborada considerando referências internacionais, incluindo o *Codex Alimentarius*, programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da

Saúde (OMS), criado em 1963, com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, que visam proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de comércio entre os países. Também foram consideradas as contribuições recebidas pelos participantes da Consulta Pública nº 82, de 2004, de forma a garantir que as regras adotadas fossem consistentes e proporcionais às características do mercado nacional.

A Resolução RDC nº 723/2022, que é a consolidação do regulamento publicado em 2005 nos termos do [Decreto nº 12.002, de 22 de abril de 2024](#), estabelece as seguintes definições:

IX - chocolate: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;

X - chocolate branco: produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.

Em relação aos requisitos de composição, o chocolate deve conter, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau, e o chocolate branco, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau.

Não obstante à nobre preocupação da autora em aumentar a qualidade dos chocolates no mercado brasileiro, foram feitas algumas ponderações em relação ao texto da proposição, especificamente, sobre:

Teor mínimo de sólidos de cacau e rotulagem do percentual de cacau presente no produto;

Uso das expressões achocolatado ou chocolate nos rótulos de alimentos que não contenham massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau;

Propaganda de produtos similares a chocolate como se fossem chocolate;

Retirada do ingrediente chocolate da formulação de produtos; e

Vigência da Lei.

As contribuições técnico-sanitária em relação ao PL nº 4.617/2019, visam aprimorar a proposta e mostrar coerência do arcabouço regulatório sanitário vigente, por meio da [Resolução](#)

3. **Voto**

Pelo exposto, manifesto-me com contribuição técnico-sanitária ao Projeto nº 4.617/2019, conforme Formulário com Contribuições Técnico-Sanitárias (SEI nº 3269731).

Solicito inclusão em circuito deliberativo para decisão final da Diretoria Colegiada da ANVISA.

Anexo: Formulário com Contribuições Técnico-Sanitárias (SEI nº 3269731).



Documento assinado eletronicamente por **Meiruze Sousa Freitas, Diretora**, em 11/11/2024, às 16:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **3270684** e o código CRC **8D8DC942**.

Referência: Processo nº
25351.931309/2019-11

SEI nº 3270684