

Reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau

Substitutivo ao PL 851/2011

REGULAMENTAÇÃO VIGENTE

Resolução RDC nº 264 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA (Resolução de Diretoria Colegiada)

Ementa: Aprova o Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau

Estrutura do Regulamento: 05 tópicos (Alcance, Definição, Designação, Referências Bibliográficas e Requisitos Gerais)

Alcance: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade para que devem obedecer o Chocolate e os Produtos de Cacau

1 – Chocolate

É o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau, massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, **25% (g/100g) de sólidos totais de cacau**. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.

2 – Chocolate Branco

É o produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, **20% (g/100g) de sólidos totais de manteiga de cacau**. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.

3 – Massa (pasta ou liquor) de cacau

É o produto obtido das amêndoas de cacau por processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos.

4 – Manteiga de Cacau e Cacau em Pó

São os produtos obtidos da massa de amêndoas de cacau.

5 – Cacau Solúvel

É o produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outros ingredientes que promovam solubilidade em líquidos.

DESIGNAÇÃO

Os produtos devem ser designados de acordo com o item 2 (**definição**), podendo ser acrescidos dos nomes dos ingredientes que caracterizam o produto. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso, expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou características específicas.

REQUISITOS GERAIS



Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agrupem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação.



Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologias de Fabricação e outras legislações pertinentes.



A utilização de ingrediente que não é usado tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

PROJETO DE LEI 851/2011

Dep.Federal – Geraldo Simões – PT/BA

Ementa

Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica

Estabelece

Os produtos que estampam a denominação chocolate ou chocolate branco, devem conter obrigatoriamente, respectivamente, massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau ou manteiga de cacau em quantidades mínimas a serem definidas pela ANVISA.

Chocolate

- é o produto obtido a partir da mistura de derivados do cacau: massa de cacau, cacau em pó e/ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo no mínimo, 25% de sólidos de cacau.

Chocolate Branco

- é o produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau.

PROJETO DE LEI

Dep.Federal – José Carlos Araújo - PSD/BA

Ementa

Dispõe sobre a informação do percentual de sólidos de cacau na embalagem de chocolate, chocolate branco e de achocolatados.

Os produtos que estampam a denominação chocolate ou chocolate branco, devem conter obrigatoriamente, respectivamente, massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau ou manteiga de cacau em quantidades mínimas a serem definidas pela ANVISA.

Os produtos ostentarão obrigatoriamente em suas embalagens a divulgação publicitária sobre o percentual de cacau ou de derivados de cacau em sua composição – “contém X% de cacau”

O descumprimento do disposto caracteriza infração ao direito do consumidos sujeita as sanções previstas na Lei nº 8.078/1990.

Fica estabelecido o prazo de **120** dias para os fabricantes e os importadores se adequarem as exigências da lei.

Ementa

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 chocolate e produtos achocolatados comercializados no Brasil.

Estabelece

As definições para produtos derivados de cacau e chocolate, regulamenta percentuais de cacau utilizados como matéria prima nesses produtos



A obrigatoriedade dos fabricantes nacionais e importadores a divulgar nos rótulos, embalagens e peças publicitárias o percentual de cacau utilizado na composição desses produtos.

Chocolate

- Produto obtido a partir de produtos do cacau e de açúcares que, sem prejuízo da alínea b), 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.

Chocolate ao Leite

- Produto obtido a partir de produtos do cacau, de açúcares e de leite ou produtos do leite que, contém no mínimo 25 % de matéria seca total de cacau, no mínimo 14 % de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea.

Chocolate Branco

- Designa o produto obtido a partir de manteiga de cacau, de leite ou produtos do leite e de açúcares, que contém, no mínimo, 20 % de manteiga de cacau e pelo menos 14 % de matéria seca proveniente de leite.

Bombom de Chocolate

- 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.

DEFINIÇÕES

Cacau Solúvel

- Produto que consiste numa mistura de cacau em pó e de açúcares que contenha pelo menos 25% de cacau em pó.

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 à matéria seca) e no máximo 9% de umidade.

Massa (ou pasta ou liquor) de cacau

- Produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas.

Manteiga de Cacau

- Designa a matéria gorda obtida a partir de amêndoas de cacau ou de partes de amêndoas de cacau.

OBRIGAÇÕES E PENALIDADES

O fabricantes e os importadores ficam obrigados a divulgar, em destaque, nos rótulos dos produtos, nas embalagens e na peças publicitárias o percentual de cacau, manteiga de cacau e outras gorduras vegetais usadas na composição do produto final – “contém X% de cacau”



O descumprimento do disposto caracteriza infração ao direito do consumidos sujeita as sanções previstas na Lei nº 8.078/1990.



Fica estabelecido o prazo de 180 dias para os fabricantes e os importadores se adequarem as exigências da lei.

QUADRO RESUMO

PRODUTO/REGULAMENTO/ PROPOSTA	ANVISA RDC 264/2005	Projeto de Lei 851/2011 Geraldo Simões (PT/BA)	Projeto de Lei José Carlos Araújo (PSD/BA)	Substitutivo
Chocolate	25 % (g/100 g) de de sólidos totais de cacau	25 % (g/100 g) de de sólidos totais de cacau	Não define Não indica % de cacau	35 % de matéria seca total de cacau; pelo menos 18 % de manteiga de cacau; 14 % de matéria seca de cacau isenta de gordura
Chocolate ao Leite	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	25 % de matéria seca total de cacau 14 % de matéria seca de leite
Chocolate Branco	20 % (g/100 g) de sólidos totais de manteiga de cacau	20 % (g/100 g) de sólidos totais de manteiga de cacau	Não define Não indica % de cacau	20 % de manteiga de cacau 14 % de matéria seca proveniente de leite
Bombom de Chocolate	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	25% (g/100g) da massa total do produto
Cacau Solúvel	Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	25% de cacau em pó
Cacau em Pó	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	20% de manteiga de cacau (expresso em relação à matéria seca) máximo de 9% de umidade
Massa (ou pasta ou liquor) de cacau	Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não indica % de cacau
Manteiga de Cacau e Cacau em Pó	Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não define Não indica % de cacau	Não indica % de cacau

OBRIGADO!