



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Regulamentação da Lei nº 15.404, de 8 de maio de 2026:

**Novos requisitos para produtos
derivados de cacau**

Gerência-Geral de Alimentos

Julho/2026

Elaboração

Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Patrícia Fernandes Nantes de Castilho

Ângela Karinne Fagundes de Castro

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos – COPAR

Tiago Lanius Rauber

Rodrigo Martins de Vargas

Ana Paula de Rezende Peretti Giometti

Camila Miranda Moura

Lorena Beatriz Tozetto

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia – GEARE

Lígia Lindner Schreiner

Rebeca Almeida Silva Martins

Ana Claudia Marquim Firmo de Araujo

Carolina Araújo Vieira

Cleidiana Rios Cary

Denise Reis Martins Homerod

Edvaldo Oliveira Neves

Kalinka de Melo Carrijo

Larissa Bertollo Gomes Porto

Luana de Castro Oliveira

Luciana Cristina Averbeck Pelles

Nathalia Reinehr Fernandes

Patrícia Mandali de Figueiredo

Priscila Lemos Costa

Simone Aparecida Rodrigues de Oliveira Gonçalves

Suelen Eloise Simoni

Viviane Mega de Andrade Zalfa

William Cruzeiro Silva

Gerência de Regularização de Alimentos – GREG

Patrícia Ferrari Andreotti

Andressa Gomes de Oliveira

Adriana Moufarrege

Andreia Carla Novais de Almeida

Nice Gabriela Alves Bauchspiess

Rejane Rocha Franca

Simone Coulaud Cunha

Stefani Faro de Novaes

Sumário

Lista de siglas e abreviaturas	5
1. Contextualização	6
2. Cenário regulatório nacional	8
2.1 Histórico da regulamentação sanitária	8
2.2 Regulamentação sanitária vigente.....	12
2.3 Requisitos estabelecidos pela Lei nº 15.404/2026	14
2.4 Comparação entre a Lei nº 15.404/2026 e a RDC nº 723/2022.....	16
3. Cenário regulatório internacional	25
3.1 <i>Codex Alimentarius</i>	25
3.1.1 Padrão para massa de cacau e torta de cacau	25
3.1.2 Padrão para manteiga de cacau	26
3.1.3 Padrão para cacau em pó e suas misturas com açúcares	26
3.1.4 Padrão para chocolates e produtos de chocolate	27
3.1.5 Normas horizontais aplicáveis	31
3.2 União Europeia	32
3.3 Comparação entre a Lei nº 15.404/2026 e normas internacionais.....	37
3.3.1 Definições e categorias de produtos	37
3.3.2 Requisitos de composição e critérios de cálculo	38
3.3.3 Cascas, películas e outros subprodutos	39
3.3.4 Gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau	40
3.3.5 Rotulagem	40
3.3.6 Comprovação da conformidade.....	42
4. Demandas e questionamentos recebidos	54
4.1 Central de Atendimento	54
4.2 Demandas formalizadas por meio do SEI.....	54
4.3 Obtenção de subsídios do setor produtivo	56
4.3.1 Subsídios da ABICAB.....	57
4.3.2 Subsídios da ABIA	58
4.3.3 Subsídios da AIPC	58

5. Consulta jurídica	68
6. Pontos para discussão no diálogo setorial	69

Lista de siglas e abreviaturas

1,3-dipalmitoil-2-oleoil-glicerol (POP)

1-palmitoil-2-oleoil-3-estearoil-glicerol (POSt)

1,3-diestearoil-2-oleoil-glicerol (StOSt)

Agenda Regulatória (AR)

AOAC International (AOAC);

Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA)

Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB)

Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC)

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Casa Civil (CC)

Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA)

Comunidade Europeia (CE);

Consulta Pública (CP)

Coordenação de Padrões e Regulação de Alimentos (COPAR)

Declaração quantitativa de ingredientes (DQI)

Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia (GEARE)

Gerência de Regularização de Alimentos (GEREG)

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Instrução Normativa (IN)

Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)

Massa por massa (m/m)

Padrão do *Codex Alimentarius* (CXS)

Presidência da República (PR)

Resolução de Diretoria Colegiada (RDC)

Secretaria Especial para Assuntos Jurídicos (SAJ)

Segunda Diretoria (DIRE2)

Sistema Eletrônico de Informações (SEI)

1. Contextualização

A [Lei nº 15.404, de 8 de maio de 2026](#), estabeleceu o novo marco legal para os produtos derivados de cacau e chocolates nacionais e importados ofertados no território nacional. A Lei definiu diferentes categorias de produtos, fixou requisitos mínimos de composição, tornou obrigatória a informação do percentual de cacau nos rótulos e estabeleceu regras sobre denominação de venda e rotulagem.

A publicação da Lei trouxe repercussões sobre a regulamentação sanitária vigente, especialmente a [RDC nº 723, de 1º de julho de 2022](#), que já disciplinava parte dos produtos tratados pela Lei. A comparação entre os dois atos revelou definições e requisitos que se tornarão incompatíveis ou redundantes com a entrada em vigor da Lei.

Além disso, a aplicação de determinados requisitos estabelecidos na Lei demanda regulamentação complementar. Nesse sentido, a própria Lei remete a ato do Poder Executivo a definição dos limites técnicos para cascas, películas e demais subprodutos da amêndoa e a regulamentação da informação sobre o percentual de cacau. Também pode ser necessário disciplinar aspectos adicionais relacionados à composição, à rotulagem, à comprovação da conformidade e à fiscalização.

As novas disposições podem produzir impactos para os diferentes agentes da cadeia produtiva, incluindo processadores de cacau, fabricantes de chocolates e outros derivados, importadores e fornecedores de ingredientes. A adequação ao novo marco legal poderá exigir, conforme as características dos produtos, revisão de formulações, especificações de matérias-primas e ingredientes, processos produtivos, procedimentos de controle, documentação comprobatória e rótulos. As consultas recebidas pela Anvisa desde a publicação da Lei também revelaram dúvidas interpretativas e desafios técnicos que podem afetar sua aplicação uniforme pelo setor regulado e pelas autoridades sanitárias.

A Lei nº 15.404/2026 foi publicada após a aprovação da AR 2026-2027 e, por essa razão, o assunto não constou originalmente nesse instrumento. Entretanto, a necessidade de regulamentação complementar e a entrada em vigor da Lei em 6 de maio de 2027 exigem que a demanda seja tratada de forma prioritária. Para tanto, a GGALI instaurou o processo regulatório SEI nº 25351.920756/2026-65 e iniciou as ações necessárias à elaboração das medidas normativas.

A incorporação dessa demanda ao plano de trabalho da GGALI também terá impactos sobre as demais propostas sob responsabilidade da unidade, por exigir a readequação da alocação de recursos e a condução de atividades não previstas, com possíveis repercussões sobre o cronograma das entregas previstas.

Como parte desse trabalho, a GGALI vem avaliando as interfaces da Lei com a regulamentação sanitária, as referências internacionais aplicáveis, as demandas e propostas encaminhadas pelos agentes interessados e as possíveis alternativas de regulamentação. Adicionalmente, foi realizada consulta jurídica para esclarecer algumas dúvidas e subsidiar a elaboração da proposta regulatória.

Este documento tem o objetivo de apresentar o contexto da regulamentação da Lei nº 15.404/2026, as ações e análises preliminares realizadas pela GGALI, as demandas e propostas recebidas e os principais pontos que requerem avaliação.

As informações apresentadas neste documento possuem caráter preliminar e serão utilizadas para apoiar a participação dos interessados no diálogo setorial virtual que será realizado em 11 de agosto de 2026, destinado à apresentação do estágio atual dos trabalhos, ao aprofundamento das questões identificadas e à discussão da estratégia e dos próximos passos para a regulamentação da Lei.

2. Cenário regulatório nacional

Esta seção descreve o histórico da regulamentação sanitária nacional sobre produtos derivados de cacau e chocolates, os requisitos atualmente estabelecidos pela Anvisa para esses produtos, os novos requisitos estabelecidos pela Lei nº 15.404/2026 e a comparação entre a Lei e a regulamentação sanitária vigente.

2.1 Histórico da regulamentação sanitária

A regulamentação sanitária nacional sobre chocolates e produtos derivados de cacau passou por sucessivas alterações quanto às categorias, aos requisitos de composição, às denominações de venda e aos ingredientes autorizados.

A Resolução CNNPA nº 26/1977 definiu chocolate e bombom e proibiu a substituição da manteiga de cacau por outras gorduras na massa ou na cobertura desses produtos. Quando houvesse substituição total ou parcial, o produto deveria receber denominação de fantasia, sem uso dos termos “chocolate” ou “bombom”.

O chocolate foi definido como o produto homogêneo preparado com pasta de cacau e açúcar, podendo conter leite e seus derivados, bem como outras substâncias alimentícias. Já o bombom foi definido como o produto constituído por massa de chocolate ou por núcleo formado de recheios diversos, elaborado com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores e outras substâncias alimentícias, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

Em seguida, a Resolução CNNPA nº 12/1978 adotou padrões de identidade e qualidade mais detalhados para os derivados de cacau. A norma definiu cacau como a semente de *Theobroma cacao* L. e suas variedades, liberada do invólucro por fermentação, dessecada e tostada.

A partir dessa matéria-prima, foram estabelecidas as categorias massa ou pasta de cacau, cacau em pó, cacau em pó parcialmente desengordurado, cacau solúvel e misturas à base de cacau para bebidas.

A massa ou pasta de cacau foi definida como o produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea. O cacau em pó era o produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, enquanto o cacau em pó parcialmente desengordurado era obtido da pasta submetida à extração de gordura. Já o cacau solúvel consistia no produto obtido pelo tratamento do cacau em pó com substâncias alcalinas.

A norma também disciplinava as misturas à base de cacau para bebidas, elaboradas com cacau em pó, açúcares e leite em pó, às quais poderiam ser adicionados outros ingredientes.

Já a manteiga de cacau foi definida como o produto obtido, por processo tecnológico adequado, da massa ou pasta do cacau *Theobroma cacao* L. ou do cacau triturado, podendo ser filtrada, centrifugada e desodorizada.

No caso dos chocolates, a Resolução CNNPA nº 12/1978 definiu o produto, de forma geral, como aquele preparado com cacau e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias autorizadas. O regulamento reconheceu diferentes categorias conforme a composição e a forma de apresentação:

- o chocolate em pó deveria ser elaborado pela mistura de cacau em pó com açúcar;
- o chocolate em pó parcialmente desengordurado deveria ser elaborado pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordura com açúcar;
- o chocolate em pó solúvel deveria ser elaborado pela mistura de cacau solúvel com açúcar;
- o chocolate ao leite deveria ser elaborado com pasta de cacau, açúcar, leite, leite em pó evaporado ou condensado;
- o chocolate fantasia ou composto deveria conter proporções variáveis de chocolate e outros ingredientes que caracterizavam o produto, como leite, amêndoas, avelãs, amendoim, nozes ou mel;
- o chocolate tipo suíço ou chocolate *fondant* deveria conter, no mínimo, 30% de gordura de cacau;
- o chocolate recheado moldado deveria ser completamente recoberto por chocolate, apresentar recheio nitidamente distinto da cobertura e conter, no mínimo, 40% de chocolate em relação ao peso total do produto;
- o chocolate amargo deveria ser elaborado com cacau e pouco açúcar, podendo conter leite;
- o chocolate cobertura deveria ser elaborado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, para emprego no revestimento de bombons e outros produtos, de confeitaria.

A Resolução CNNPA nº 12/1978 determinava que o cacau correspondente ao tipo representasse, no mínimo, 32% do chocolate e proibia a adição de gorduras e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate e à manteiga de cacau. A adição de amido e fécula também era proibida.

Quanto à rotulagem, exigia-se que a denominação genérica “Chocolate” fosse acompanhada da respectiva classificação. No caso do chocolate fantasia ou composto, também deveriam ser declaradas as substâncias adicionadas que caracterizassem o produto.

A norma também estabelecia requisitos de qualidade das matérias-primas e parâmetros físico-químicos, microbiológicos e microscópicos para os produtos.

No caso dos bombons, a definição estabelecida pela Resolução CNNPA nº 12/1978 abrangia tanto o produto constituído por massa de chocolate quanto aquele formado por um núcleo com recheios diversos, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

Conforme a composição ou a forma de apresentação, os bombons eram classificados em:

- o bombom de chocolate deveria ser constituído somente por chocolate;
- o bombom de fruta deveria conter frutas ou pedaços de frutas distribuídos em sua massa ou fazendo parte do recheio;
- o bombom recheado poderia conter em seu núcleo qualquer tipo de recheio;
- o bombom crocante deveria conter, em sua massa, fragmentos de açúcar caramelizado com textura quebradiça, podendo também conter frutas oleaginosas ou cristalizadas;
- a gianduia consistia em massa refinada e homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas;
- o praliné consistia em massa refinada e homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas e recoberta por uma camada de chocolate.

Para os bombons de frutas, não era permitida a adição de aromatizantes ou corantes. Além disso, a norma admitia a fabricação de produtos similares com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau, desde que não fossem utilizadas as denominações “bombom” ou “chocolate”. Esses produtos deveriam receber nomes de fantasia e declarar no rótulo as expressões “Adicionado de” ou “Contém gordura hidrogenada”.

Na sequência, atos complementares disciplinaram situações específicas. O Comunicado nº 7/1980 considerou lícito o uso de farinha de soja integral pré-cozida em produtos de cacau, chocolate, bombons e similares, limitado a 5% no chocolate e condicionado à preservação das características essenciais do produto.

Já o Comunicado nº 28/1980 estabeleceu provisoriamente especificações para chocolate branco, incluindo os requisitos mínimos de 20% de manteiga de cacau, 3,5% de gordura do leite e 10,5% de sólidos de leite isentos de gordura, calculados em base seca.

Posteriormente, a [RDC nº 227, de 28 de agosto de 2003](#), aprovou novo regulamento para chocolate e chocolate branco. A norma simplificou o tratamento das categorias anteriormente existentes e definiu chocolate como o produto obtido da mistura de derivados de cacau — massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau — com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau.

O chocolate branco foi definido como o produto obtido da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau.

A RDC nº 227/2003 deixou de fixar classificações e requisitos específicos para os diferentes tipos de chocolate. Quanto à denominação de venda, permitiu o uso de denominações consagradas, bem como de expressões relacionadas ao processo de obtenção, aspecto, cor, finalidade de uso, forma de apresentação ou característica específica do produto.

A norma também determinou a observância dos regulamentos horizontais sobre BPF, aditivos alimentares, contaminantes, características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas e rotulagem. Com sua publicação, foram revogadas as normas anteriores sobre chocolate, bombom e chocolate branco.

A [RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005](#), substituiu a RDC nº 227/2003 e ampliou o escopo da regulamentação para abranger massa, pasta ou liquor de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó e cacau solúvel.

A norma manteve as definições de chocolate e de chocolate branco do regulamento anterior, passando a explicitar a possibilidade de apresentação com recheios, coberturas, formatos e consistências variados.

A norma também definiu massa, pasta ou liquor de cacau como o produto obtido das amêndoas de *Theobroma cacao* L. por processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos. A manteiga de cacau e o cacau em pó foram definidos como produtos obtidos dessa massa, pasta ou liquor, enquanto o cacau solúvel foi caracterizado como o produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovessem sua solubilidade em líquidos.

Quanto à denominação de venda, os produtos deveriam ser designados de acordo com suas definições, sendo permitida a adição dos nomes dos ingredientes caracterizadores e o uso de denominações consagradas, expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso ou característica específica.

A RDC nº 264/2005 também manteve a abordagem de remeter a normas horizontais os requisitos sobre aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, contaminantes, características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas e rotulagem. A norma também condicionou o uso de ingredientes sem histórico de consumo à comprovação prévia de sua segurança.

A [RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005](#), atualizou o tratamento sanitário dos bombons e revogou os itens da Resolução CNNPA nº 12/1978 referentes a bombons e produtos similares.

A norma passou a disciplinar conjuntamente balas, bombons e gomas de mascar e adotou abordagem simplificada, voltada à definição dos produtos e aos requisitos gerais de qualidade e segurança.

O bombom foi definido como o produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê. A norma passou a admitir expressamente a adição de outros ingredientes, desde que não descaracterizassem o produto, bem como formatos e consistências variados.

A RDC nº 265/2005 deixou de estabelecer as classificações específicas anteriormente previstas para bombons. Também não foram mantidas as restrições específicas aplicáveis aos bombons de frutas nem o tratamento diferenciado dos produtos similares elaborados com gordura hidrogenada. Quanto à denominação de venda, os produtos deveriam ser designados de acordo com suas definições ou por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescentadas expressões relativas aos ingredientes caracterizadores, à forma de apresentação ou às características específicas.

A norma também remeteu aos regulamentos horizontais os requisitos sobre BPF, aditivos, coadjuvantes, contaminantes, características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas e rotulagem. Também condicionou o uso de ingredientes sem consumo tradicional como alimento à comprovação de sua segurança e concedeu prazo de um ano para adequação dos produtos.

2.2 Regulamentação sanitária vigente

Em 2022, como parte do processo de revisão e consolidação dos atos normativos da Anvisa estabelecido pelo [Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019](#), os requisitos aplicáveis a chocolates, produtos de cacau e bombons foram reunidos na [RDC nº 723, de 1º de julho de 2022](#), juntamente com aqueles relativos a outras categorias de alimentos.

Nesse processo, a RDC nº 264/2005 e a RDC nº 265/2005 foram revogadas. Os requisitos oriundos desses atos foram consolidados na RDC nº 723/2022, sem alteração de mérito.

A RDC nº 723/2022 define:

- massa, pasta ou liquor de cacau como o produto obtido das amêndoas de *Theobroma cacao* L.;
- manteiga de cacau e cacau em pó como produtos obtidos da massa, pasta ou liquor de cacau;
- cacau solúvel como o produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos;

- chocolate como o produto obtido da mistura de derivados de cacau, incluindo massa, pasta ou liquor de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;
- chocolate branco como o produto obtido da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, podendo igualmente apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados; e
- bombom como o produto constituído por massa de chocolate ou por núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê, podendo apresentar formato e consistência variados.

Quanto aos requisitos de composição, a RDC nº 723/2022 determina que o chocolate contenha, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau e que o chocolate branco contenha, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau.

A Resolução também estabelece as denominações de venda “Cacau em pó”, “Cacau solúvel”, “Chocolate”, “Chocolate branco”, “Manteiga de cacau”, “Massa de cacau”, “Pasta de cacau”, “Liquor de cacau” e “Bombom”, conforme o enquadramento do produto.

Tais denominações podem ser substituídas por denominações consagradas pelo uso ou acrescidas de expressões relativas ao ingrediente caracterizador, ao processo de obtenção, à finalidade de uso, à forma de apresentação ou a outra característica específica.

Além desses requisitos, a RDC nº 723/2022 determina que os produtos atendam às normas sanitárias horizontais aplicáveis, incluindo aquelas relativas a:

- aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- BPF;
- contaminantes;
- matérias estranhas;
- padrões microbiológicos;
- regularização de alimentos;
- novos alimentos e novos ingredientes;
- resíduos de agrotóxicos;
- rotulagem geral e nutricional;
- enriquecimento e restauração de alimentos; e
- novos alimentos e novos ingredientes.

2.3 Requisitos estabelecidos pela Lei nº 15.404/2026

A Lei nº 15.404/2026 estabeleceu definições e características para produtos derivados de cacau, requisitos mínimos de composição para diferentes categorias, regras sobre denominação de venda e a obrigatoriedade de declaração do percentual de cacau nos rótulos. Suas disposições aplicam-se aos produtos nacionais e importados comercializados no território nacional.

Para os derivados primários de cacau, a Lei definiu:

- nibs de cacau como os cotilédones limpos da amêndoa de cacau;
- massa, pasta ou liquor de cacau como o produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;
- manteiga de cacau como a fração lipídica extraída da massa de cacau;
- cacau em pó como o produto obtido pela pulverização da massa sólida resultante da prensagem da massa de cacau, contendo, no mínimo, 10% de manteiga de cacau, expresso em relação à matéria seca, e, no máximo, 9% de umidade; e
- cacau solúvel como o produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovam sua solubilidade em líquidos.

A Lei também estabeleceu que os sólidos totais de cacau são a soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascadas. Esse conceito foi utilizado como referência para os requisitos de composição e para a declaração do percentual de cacau dos produtos abrangidos.

Para os produtos elaborados a partir de cacau e seus derivados, a Lei estabeleceu as seguintes definições e características:

- o chocolate em pó deve ser obtido pela mistura de açúcar, edulcorante ou outros ingredientes com cacau em pó e conter, no mínimo, 32% de sólidos totais de cacau;
- o chocolate deve ser obtido pela mistura de massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau com outros ingredientes e conter, no mínimo, 35% de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 14% a sólidos isentos de gordura. A Lei também limitou a 5% o total de outras gorduras vegetais autorizadas;
- o chocolate ao leite deve ser composto de sólidos de cacau e outros ingredientes e conter, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau e 14% de sólidos totais de leite ou de seus derivados;
- o chocolate branco deve ser composto de manteiga de cacau e outros ingredientes, conter, no mínimo, 20% de manteiga de cacau e 14% de sólidos totais de leite e ser isento de matérias corantes;

- o achocolatado, o chocolate fantasia, o chocolate composto, a cobertura sabor chocolate e a cobertura sabor chocolate branco devem ser preparados com mistura de cacau, adicionada ou não de leite e de outros ingredientes, e conter, no mínimo, 15% de sólidos de cacau ou 15% de manteiga de cacau;
- o bombom de chocolate ou chocolate recheado deve ser composto de recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate; e
- o chocolate doce deve ser composto de sólidos de cacau e outros ingredientes e conter, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 12% a sólidos isentos de gordura.

A Lei estabeleceu que cascas, películas e quaisquer outros subprodutos da amêndoa não integram os sólidos totais de cacau. A presença residual desses materiais deve observar os limites técnicos a serem estabelecidos em ato do Poder Executivo.

No campo da rotulagem, a Lei tornou obrigatória a informação do percentual de cacau nos rótulos dos produtos definidos nos incisos IV a XIII de seu art. 2º, abrangendo o cacau em pó, o cacau solúvel e as diferentes categorias de chocolates e produtos relacionados.

A informação deve ser apresentada por meio da declaração “Contém X% de cacau”, em que “X” corresponde ao percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto. Essa declaração deve constar do painel principal da embalagem, ocupar área não inferior a 15% da área frontal e ser apresentada em caracteres legíveis e com contraste adequado, de forma a assegurar sua fácil visualização e compreensão pelo consumidor. Os critérios complementares para a apresentação dessa informação deverão ser disciplinados em ato do Poder Executivo.

A Lei também determinou que os produtos que não se enquadrem nas definições de cacau em pó, cacau solúvel, chocolate em pó, chocolate, chocolate ao leite, chocolate branco ou chocolate doce sejam denominados de acordo com as categorias previstas nos incisos XI e XII de seu art. 2º. A denominação de venda deve ser apresentada de forma nítida e de fácil leitura.

Para esses produtos, foi vedado o uso de imagens, expressões, cores ou quaisquer outros elementos gráficos que possam induzir o consumidor a erro quanto à sua natureza, especialmente quanto à sua identificação como chocolate quando não atendidos os requisitos estabelecidos pela Lei.

O descumprimento das disposições legais sujeita o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor e na legislação sanitária, sem prejuízo das sanções civis ou penais cabíveis. A Lei entrará em vigor em 6 de maio de 2027, após o período de 360 dias contado de sua publicação oficial.

2.4 Comparação entre a Lei nº 15.404/2026 e a RDC nº 723/2022

A GGALI realizou análise comparativa entre a Lei nº 15.404/2026 e a RDC nº 723/2022, para mapear os impactos do novo marco legal sobre a regulamentação sanitária vigente e identificar os pontos que demandariam atuação regulatória.

A análise indicou que, até a entrada em vigor da Lei, em 6 de maio de 2027, permanecem aplicáveis os requisitos da RDC nº 723/2022. A partir dessa data, entretanto, algumas de suas disposições se tornarão incompatíveis, redundantes ou incompletas diante dos comandos legais.

As incompatibilidades ocorrem quando a Lei estabelece requisitos distintos daqueles previstos na RDC nº 723/2022 para a mesma categoria. O exemplo mais evidente é o teor mínimo de sólidos totais de cacau para chocolate, fixado em 25% pela RDC e elevado para 35% pela Lei. Também foram identificadas diferenças nas definições e nos requisitos aplicáveis ao cacau em pó, ao chocolate branco e ao bombom de chocolate.

Outras disposições da RDC nº 723/2022 se tornarão redundantes, pois a Lei passou a definir diretamente diversos produtos e seus requisitos de composição. A manutenção, após a entrada em vigor da Lei, de definições ou limites distintos em norma infralegal poderia gerar dúvidas quanto ao requisito aplicável.

A Lei também introduziu categorias sem correspondência específica na RDC nº 723/2022, como nibs de cacau, chocolate em pó, chocolate ao leite, chocolate doce e os produtos reunidos no inciso XI do art. 2º. Embora seus requisitos de composição tenham sido fixados pela Lei, é necessário assegurar sua articulação com as normas sanitárias horizontais aplicáveis.

Além dessas interfaces, há comandos legais que remetem expressamente à regulamentação. O parágrafo único do art. 2º atribui a ato do Poder Executivo a definição dos limites técnicos para cascas, películas e demais subprodutos da amêndoa. O art. 3º, por sua vez, determina que a informação do percentual de cacau seja apresentada nos termos de ato do Poder Executivo, observados os requisitos estabelecidos pela própria Lei.

A avaliação indicou a necessidade de aprofundar as discussões sobre:

- os limites para a presença de cascas, películas e demais subprodutos da amêndoa e os critérios para sua verificação;
- o cálculo e a comprovação dos sólidos totais de cacau, incluindo os ingredientes derivados de cacau que devem ser contabilizados;
- as gorduras vegetais autorizadas para uso em chocolate, a aplicação e a base de cálculo do limite de 5% e os critérios de comprovação;
- a relação entre as diferentes categorias de chocolate definidas pela Lei e os respectivos critérios de enquadramento;

- a definição, o cálculo e a comprovação dos sólidos totais de leite ou de seus derivados;
- o alcance da vedação ao uso de matérias corantes em chocolate branco e sua articulação com a regulamentação de aditivos alimentares;
- a questão interpretativa identificada na definição de chocolate doce;
- o alcance das categorias e denominações reunidas nos incisos XI e XII do art. 2º da Lei, inclusive quanto à diferenciação de bombons cobertos por chocolate e bombons cobertos por glacê;
- o cálculo, a expressão numérica e o arredondamento do percentual de cacau;
- a aplicação da declaração do percentual de cacau às diferentes formas de apresentação e comercialização, inclusive quanto à sua localização no painel principal;
- a documentação necessária à comprovação da composição;
- os métodos de análise e os procedimentos de verificação;
- as regras complementares sobre denominação de venda e elementos de rotulagem capazes de induzir o consumidor a erro;
- a compatibilização da RDC nº 723/2022, inclusive quanto à preservação dos requisitos aplicáveis aos produtos que não forem abrangidos pela nova regulamentação; e
- a vigência das medidas normativas e a necessidade de eventuais regras de transição para fabricação, rotulagem e escoamento de estoques, observados os limites jurídicos e a data de entrada em vigor da Lei.

Também foram examinadas as interfaces com os regulamentos sanitários horizontais sobre rotulagem de alimentos embalados, aditivos alimentares, óleos e gorduras vegetais, contaminantes, matérias estranhas, padrões microbiológicos e regularização de alimentos.

Esses resultados demonstram a necessidade de compatibilizar a RDC nº 723/2022 com o novo marco legal, mediante alteração ou revogação de dispositivos que se tornarão incompatíveis ou redundantes, bem como de definir requisitos complementares indispensáveis à aplicação Lei. A regulamentação não deverá reproduzir desnecessariamente as definições e os requisitos já estabelecidos em lei nem introduzir critérios que alterem seu mérito.

A Tabela 1 traz a comparação entre os dispositivos da Lei nº 15.404/2026 e da RDC nº 723/2022 e a análise preliminar da GGALI sobre suas interfaces e possíveis implicações regulatórias. Os apontamentos não representam decisões definitivas quanto ao conteúdo ou à forma da futura regulamentação.

Tabela 1. Análise comparativa preliminar entre a Lei nº 15.404/2026 e a RDC nº 723/2022.

Lei nº 15.404/2026	RDC nº 723/2022	Análise preliminar da GGALI
Art. 1º Esta Lei dispõe sobre as definições e as características dos produtos derivados de cacau, o percentual mínimo de cacau nos chocolates e a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos, nacionais e importados, comercializados no território nacional.	Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.	A Lei passou a disciplinar especificamente os produtos derivados de cacau e chocolates, enquanto a RDC nº 723/2022 reúne essas e outras categorias de alimentos. A regulamentação exigirá a edição de norma específica com a exclusão, da RDC nº 723/2022, das referências aos produtos que passaram a ser tratados pela Lei.
Art. 2º Para os fins desta Lei, consideram-se:	Art. 2º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:	A Lei estabeleceu definições para produtos já abrangidos pela RDC nº 723/2022 e criou novas categorias. Para evitar duplicidade e futuras divergências, considera-se que a nova regulamentação deve remeter às definições da Lei.
I - nibs de cacau: cotilédones limpos da amêndoa de cacau;	Não há dispositivo correspondente.	A definição legal é diretamente aplicável e não precisa ser reproduzida.
II - massa, pasta ou liquor de cacau: produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas;	XIII - massa, pasta ou liquor de cacau: produto obtido das amêndoas de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.);	As definições apresentam pequenas diferenças. A Lei estabelece que a massa é obtida da transformação de amêndoas limpas e descascadas, mas não cita a espécie científica do cacau. A definição da RDC se tornará redundante e deverá ser revogada.
III - manteiga de cacau: fração lipídica extraída da massa de cacau;	XII - manteiga de cacau e cacau em pó: produtos obtidos da massa, pasta ou liquor de cacau;	A Lei substitui a definição genérica da RDC, caracterizando a manteiga de cacau como a fração lipídica extraída da massa de cacau. A definição da RDC deve ser revogada.

IV - cacau em pó: produto obtido pela pulverização da massa sólida resultante da prensagem da massa de cacau, que contém, no mínimo, 10% (dez por cento) de manteiga de cacau, expresso em relação à matéria seca, e, no máximo, 9% (nove por cento) de umidade;	VII - cacau em pó: produto obtido da massa, pasta ou liquor de cacau;	A Lei substitui a definição genérica da RDC por conceito associado ao processo de obtenção e por limites de composição e umidade. A definição da RDC deve ser revogada. A verificação dos teores de manteiga de cacau e umidade exigirá a adoção de critérios comprobatórios.
V - sólidos totais de cacau: soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados, obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascadas;	Não há dispositivo correspondente.	A RDC utiliza a expressão “sólidos totais de cacau”, mas não a define. O conceito legal passa a orientar os requisitos de composição e de declaração quantitativa. A regulamentação deverá esclarecer os critérios para cálculo e comprovação. Pode ser necessário disciplinar quais ingredientes derivados de cacau utilizados na elaboração de chocolates e outros produtos abarcados pela Lei contribuem para os sólidos totais de cacau.
VI - cacau solúvel: produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovem a solubilidade em líquidos;	VIII - cacau solúvel: produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outros ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos;	As definições são equivalentes. A definição da RDC se tornará redundante e deve ser revogada.
VII - chocolate em pó: produto obtido pela mistura de açúcar, de edulcorante ou de outros ingredientes com cacau em pó, que contém, no mínimo, 32% (trinta e dois por cento) de sólidos totais de cacau;	Não há dispositivo correspondente.	Trata-se de categoria sem correspondência específica na RDC nº 723/2022. A definição e o limite mínimo são diretamente estabelecidos pela Lei. A regulamentação deverá esclarecer o cálculo e comprovação dos sólidos totais de cacau e a declaração do percentual de cacau, considerando a relação entre as definições de cacau em pó, sólidos totais de cacau e chocolate.

VIII - chocolate: produto obtido pela mistura de massa de cacau, de cacau em pó ou de manteiga de cacau com outros ingredientes, que contém, no mínimo, 35% (trinta e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% (dezoito por cento) são manteiga de cacau e 14% (catorze por cento) são isentos de gordura, limitado ao máximo de 5% (cinco por cento) o total de outras gorduras vegetais autorizadas;	IX - chocolate: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (<i>Theobroma cacao</i> 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; Art. 5º O chocolate deve ser constituído de, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau.	Há incompatibilidade direta quanto ao mínimo de sólidos totais de cacau: 25% na RDC e 35% na Lei. A Lei também fixa frações mínimas de manteiga de cacau e sólidos isentos de gordura e limita a 5% as outras gorduras vegetais autorizadas. A definição e o art. 5º da RDC devem ser revogados. A regulamentação deverá esclarecer quais gorduras são autorizadas, como se aplica o limite de 5% e os critérios de comprovação. Será necessário avaliar a relação entre essa definição e outras definições de chocolate e quais ingredientes fornecem sólidos totais de cacau.
IX - chocolate ao leite: produto composto de sólidos de cacau e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau e 14% (catorze por cento) de sólidos totais de leite ou de seus derivados;	Não há dispositivo correspondente.	A categoria não possui correspondência específica na RDC. A Lei fixa os percentuais mínimos, mas não define “sólidos totais de leite ou de seus derivados”. A regulamentação deverá esclarecer esse conceito, os ingredientes contabilizáveis, a forma de cálculo e de comprovação. Será necessário avaliar a relação entre essa definição e a definição de chocolate e quais ingredientes fornecem sólidos totais de cacau.
X - chocolate branco: produto isento de matérias corantes, composto de manteiga de cacau e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 20% (vinte por cento) de manteiga de cacau e 14% (catorze por cento) de sólidos totais de leite;	X - chocolate branco: produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, podendo apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados; Art. 6º O chocolate branco deve ser constituído de, no mínimo, 20% (vinte por cento) de sólidos totais de manteiga de cacau.	A Lei mantém o mínimo de 20% de manteiga de cacau, mas acrescenta 14% de sólidos totais de leite e a ausência de matérias corantes. A definição e o art. 6º da RDC tornam-se incompletos e deverão ser revogados. Além do conceito e da comprovação dos sólidos de leite, deve-se avaliar o alcance da vedação a matérias corantes em articulação com a regulamentação de aditivos. Será necessário avaliar a relação entre essa definição e a definição de chocolate.

XI - achocolatado, chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate ou cobertura sabor chocolate branco: produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 15% (quinze por cento) de sólidos de cacau ou 15% (quinze por cento) de manteiga de cacau;	Não há dispositivo correspondente.	A Lei reúne categorias distintas sob um requisito alternativo de 15% de sólidos de cacau ou 15% de manteiga de cacau, sem correspondência na RDC. Pode ser necessário avaliar o alcance de cada denominação e avaliar quais ingredientes fornecem sólidos totais de cacau ou manteiga de cacau, além da articulação com o § 2º do art. 3º, para evitar apresentações enganosas.
XII - bombom de chocolate ou chocolate recheado: produto composto de recheio de substâncias comestíveis e de cobertura de chocolate;	VI - bombom: produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê, podendo apresentar formato e consistência variados;	A definição de bombom da RDC é mais ampla que a definição da Lei, pois admite produto constituído por cobertura de glacê. É necessário preservar na RDC o conceito aplicável aos demais bombons e ajustar sua redação e denominações para distinguir produtos cobertos por chocolate daqueles recobertos por glacê.
XIII - chocolate doce: produto composto de sólidos de cacau e de outros ingredientes, que contém, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% (dezoito por cento) são manteiga de cacau e 12% (doze por cento) são isentos de gordura.	Não há dispositivo correspondente.	A categoria não possui correspondência específica na RDC. O texto legal contém questão interpretativa relevante: exige mínimo de 25% de sólidos totais de cacau, mas as frações mínimas indicadas somam 30% (18% de manteiga e 12% de sólidos isentos de gordura). A regulamentação infralegal depende de orientação jurídica. Será necessário avaliar a relação entre essa definição e a definição de chocolate e quais ingredientes fornecem sólidos totais de cacau.
Parágrafo único. Não integram os sólidos totais de cacau as cascas, as películas ou quaisquer outros subprodutos da amêndoa, atendidos os limites técnicos nos termos de ato do Poder Executivo.	Não há dispositivo correspondente.	O dispositivo exige regulamentação.

Art. 3º Os rótulos dos produtos definidos nos incisos IV a XIII do *caput* do art. 2º desta Lei deverão conter, obrigatoriamente, informação sobre o percentual de cacau em sua composição, nos termos de ato do Poder Executivo, respeitados os limites e requisitos desta Lei.

§ 1º O percentual referido no *caput* deste artigo será informado por meio da declaração “Contém X% de cacau”, em que a letra “X” corresponde ao número percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto, e essa informação deverá constar do painel principal da embalagem, em área não inferior a 15% (quinze por cento) da área frontal, em caracteres legíveis, com contraste adequado, de forma a assegurar sua fácil visualização e compreensão pelo consumidor.

Não há dispositivo correspondente.

A Lei define os elementos essenciais da declaração, mas remete sua regulamentação a ato do Poder Executivo. A regulamentação deverá esclarecer quais ingredientes fornecem sólidos totais de cacau, o cálculo do percentual, a expressão e o arredondamento do valor e os critérios de comprovação, respeitando os limites legais. Também pode ser necessário esclarecer as áreas em que a declaração não deve ser posicionada.

§ 2º Os produtos que não se enquadrem nas definições previstas nos incisos IV, VI a X e XIII do *caput* do art. 2º desta Lei deverão apresentar nos rótulos a denominação de venda de acordo com os incisos XI e XII do *caput* do referido artigo, de forma nítida e de fácil leitura, vedada a utilização de imagens, de expressões, de cores ou de quaisquer elementos gráficos que possam induzir o consumidor a erro quanto à natureza do produto, notadamente quanto à sua identificação como chocolate, quando não atendidos os requisitos desta Lei.

Art. 8º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às seguintes denominações de venda, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:

VIII - "Cacau em pó";
IX - "Cacau solúvel";
X - "Chocolate";
XI - "Chocolate branco";
XIII - "Manteiga de cacau";
XIV - "Massa de cacau", "Pasta de cacau" ou "Liquor de cacau";

O comando legal é diretamente aplicável e se articula com as regras gerais de rotulagem e de não indução ao erro. A RDC deverá ser compatibilizada quanto às denominações dos produtos derivados de cacau. Poderá ser necessário regulamentar situações específicas, como o uso de certas denominações consagradas, sem flexibilizar as restrições estabelecidas pela Lei.

Não há dispositivo correspondente.

Art. 10. Os produtos abrangidos por esta Resolução devem também atender aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

...

Embora a Lei não enumere normas horizontais, os produtos permanecem sujeitos aos requisitos sanitários gerais aplicáveis. A regulamentação deverá preservar essa articulação e atualizar as remissões normativas pertinentes, inclusive sobre aditivos, BPF, contaminantes, matérias estranhas, padrões microbiológicos, regularização, resíduos de agrotóxicos e rotulagem.

Não há dispositivo correspondente.

Art. 11. A utilização de novos alimentos e de novos ingredientes deve ser solicitada pelas empresas mediante protocolo de petição específica, contendo documentação que comprove o atendimento ao disposto nas seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

....

O requisito não tem correspondente na Lei, mas permanece pertinente aos produtos derivados de cacau. A regulamentação deverá preservar essa articulação, com remissão atualizada à regulamentação de novos alimentos e novos ingredientes.

Art. 4º Na hipótese de descumprimento do disposto nesta Lei, o infrator fica sujeito às sanções previstas nos arts. 56 a 60 e 66 a 68 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), e à legislação sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor após decorridos 360 (trezentos e sessenta) dias de sua publicação oficial.

Art. 12. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 13. Revogam-se as seguintes disposições:
....

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º de setembro de 2022.

A regulamentação deverá conter, em suas disposições finais e transitórias, cláusula sancionatória padrão; cláusula de alteração e revogação dos dispositivos da RDC nº 723/2022 que se tornem incompatíveis com o novo arranjo ou redundantes; e cláusula de vigência.

A Lei entra em vigor em 6 de maio de 2027. Para evitar sobreposição ou lacuna normativa, considera-se adequado que a regulamentação complementar e as alterações da RDC nº 723/2022 produzam efeitos na mesma data.

Deve-se avaliar a necessidade de regras de transição para fabricação, rotulagem e escoamento de estoques, observados os limites jurídicos e a data fixada pelo legislador.

3. Cenário regulatório internacional

A análise do cenário regulatório internacional identificou os textos do *Codex Alimentarius* e a legislação da União Europeia como as referências que apresentam maior proximidade com as definições, categorias e requisitos de composição estabelecidos pela Lei nº 15.404/2026.

Essas referências tratam de aspectos relativos à identidade, à composição, aos ingredientes admitidos, à rotulagem e à verificação da conformidade dos produtos derivados de cacau e chocolates. Embora não sejam integralmente equivalentes ao marco legal brasileiro, fornecem elementos técnicos relevantes para a avaliação das lacunas e das alternativas de regulamentação.

A Tabela 2 apresenta uma comparação entre as definições e os principais requisitos de composição e rotulagem da Lei nº 15.404/2026, dos padrões do *Codex Alimentarius* e da legislação da União Europeia. A comparação abrange as categorias definidas na Lei, outros produtos e conceitos relevantes e as regras sobre denominação de venda, declaração do percentual de cacau, informações complementares e vedações de rotulagem.

3.1 *Codex Alimentarius*

O *Codex Alimentarius* tem padrões específicos para massa e torta de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó, misturas secas de cacau e açúcares, chocolates e produtos de chocolate. Esses documentos são complementados por normas horizontais sobre rotulagem, aditivos alimentares, higiene e métodos de análise e amostragem.

3.1.1 Padrão para massa de cacau e torta de cacau

O [Padrão para Massa de Cacau e Torta de Cacau](#) (CXS 141-1983) estabelece os requisitos internacionais para os produtos utilizados na elaboração de produtos de cacau e chocolates ou comercializados diretamente ao consumidor.

A massa é definida como o produto obtido dos nibs por processamento mecânico. Os nibs são descritos como o produto obtido de amêndoas de cacau comercializáveis, limpas e separadas das cascas, com ou sem torrefação.

O CXS 141-1983 estabelece que a massa de cacau deve possuir um teor de manteiga de cacau entre 47% e 60% e que a presença de cascas e germes deve ser de, no máximo:

- 5% em relação à matéria seca desengordurada; ou
- 1,75%, calculado em base isenta de álcalis.

No tocante à denominação, o padrão reconhece as seguintes expressões: massa de cacau, liquor de cacau/chocolate, pasta de cacau, chocolate não adoçado e chocolate amargo.

A torta de cacau é definida como o produto obtido pela remoção parcial ou total da gordura dos nibs ou da massa de cacau.

Para a torta de cacau, são estabelecidos o limite de 5% para cascas e germes em relação à matéria seca desengordurada ou, alternativamente, o limite de 4,5% para cascas, calculado em base isenta de álcalis. Esses produtos devem ser denominados como torta de cacau.

3.1.2 Padrão para manteiga de cacau

Já o [Padrão para Manteiga de Cacau](#) (CXS 86-1981) estabelece os requisitos internacionais para os produtos utilizados na elaboração de chocolates e produtos de chocolate.

A manteiga de cacau é definida como a gordura obtida das amêndoas de cacau que apresenta no máximo 1,75% de ácidos graxos livres, expressos em ácido oleico, e no máximo 0,7% de matéria insaponificável. Para a manteiga de cacau obtida por prensagem, o limite de matéria insaponificável é de 0,35%.

3.1.3 Padrão para cacau em pó e suas misturas com açúcares

O [Padrão para Cacau em Pó e Misturas Secas de Cacau e Açúcares](#) (CXS 105-1981) estabelece requisitos internacionais para os produtos destinados ao consumo direto.

O cacau em pó é definido como o produto obtido da transformação da torta de cacau transformado em pó. O padrão estabelece um limite máximo de 7% de umidade e diferencia as categorias de cacau em pó conforme o teor de manteiga de cacau na matéria seca:

- cacau em pó, com teor de manteiga de cacau igual ou superior a 20%;
- cacau em pó com teor reduzido de gordura, com teor igual ou superior a 10% e inferior a 20%; e
- cacau em pó com teor altamente reduzido de gordura, com teor inferior a 10%.

Para as misturas secas de cacau e açúcares, as categorias e respectivas denominações variam conforme o percentual de cacau em pó e seu grau de desengorduramento. O padrão diferencia as misturas que contêm, no mínimo, 25% de cacau em pó, aquelas que contêm entre 20% e 25% e aquelas com menos de 20%.

Para as misturas que contenham, no mínimo, 25% de cacau em pó, são admitidas as denominações “cacau adoçado”, “cacau em pó adoçado” ou “chocolate para bebida”. Quando o teor de cacau em pó for igual ou superior a 20%, mas inferior a 25%, podem ser usadas as denominações “mistura adoçada de cacau” ou “mistura adoçada com cacau”. Para produtos com menos de 20% de cacau em pó, a denominação prevista é “mistura adoçada sabor cacau”.

Em todos os casos, quando for empregado cacau em pó com teor reduzido ou altamente reduzido de gordura, a denominação deve ser acompanhada da qualificação correspondente.

Dessa forma, o padrão reserva as denominações que contêm o termo “chocolate” às misturas com, pelo menos, 25% de cacau em pó e diferencia os demais produtos conforme a proporção de cacau e as características do cacau em pó utilizado.

O chocolate em pó constitui categoria específica, definida como a mistura de cacau em pó com açúcares ou edulcorantes, contendo, no mínimo, 32% m/m de cacau em pó (29% m/m em base seca).

Para esses produtos, o CXS 105-1981 estabelece que o percentual mínimo de cacau em pó ou de seus derivados desengordurados deve ser declarado na rotulagem em linha com os requisitos de DQI do [Padrão Geral para a Rotulagem de Alimentos Pré-embalados](#) (CXS 1-1985), quando exigido pela legislação nacional.

Os produtos cobertos pelo CXS 105-1981 podem ter adição de especiarias e sal. Além disso, quando os açúcares forem substituídos total ou parcialmente por edulcorantes, a denominação de venda desses produtos não pode ser veicular o termo “açucarado”, devendo empregar os termos “adoçado artificialmente”, “com adição de edulcorantes” ou “com adição de edulcorantes e açúcares”.

3.1.4 Padrão para chocolates e produtos de chocolate

O [Padrão para Chocolate e Produtos de Chocolate](#) (CXS 87-1981) estabelece requisitos de identidade, composição e rotulagem para diferentes tipos e formas de apresentação desses produtos.

De forma geral, o chocolate é definido como o produto homogêneo obtido, mediante processo tecnológico adequado, de matérias-primas de cacau, que podem ser combinadas com produtos lácteos, açúcares, edulcorantes e outros ingredientes autorizados.

O padrão admite a adição de outros alimentos até o limite conjunto de 40% da massa do produto acabado. Não é permitida a adição de gorduras animais que não sejam provenientes do leite. A adição de farinhas, féculas e amidos é admitida somente nas categorias específicas de chocolate para mesa.

O chocolate deve conter, em base seca, no mínimo, 35% de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 14% aos sólidos de cacau isentos de gordura. O produto deve ser denominado “chocolate”, sendo também admitidas denominações equivalentes a chocolate amargo, meio amargo, escuro ou *fondant*.

O chocolate para mesa corresponde ao chocolate que contém, no máximo, 8% de farinha ou amido de trigo, milho ou arroz. Essa categoria deve atender aos mesmos teores mínimos de sólidos totais de cacau, manteiga de cacau e sólidos de cacau isentos de gordura estabelecidos para o chocolate.

O chocolate doce deve conter, em base seca, no mínimo, 30% de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 12% aos sólidos de cacau isentos de gordura. O chocolate doce familiar para mesa corresponde a essa categoria com adição de, no máximo, 18% de farinha ou amido de trigo, milho ou arroz.

Para o chocolate de cobertura, são exigidos, em base seca, no mínimo, 35% de sólidos totais de cacau, 31% de manteiga de cacau e 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura. O produto deve ser denominado de acordo com essa categoria.

O chocolate ao leite deve conter, em base seca, no mínimo, 25% de sólidos de cacau, incluindo pelo menos 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura. O CXS 87-1981 estabelece que o teor mínimo de sólidos de leite deve ser fixado pela autoridade competente entre 12% e 14%, incluindo teor mínimo de gordura do leite entre 2,5% e 3,5%. A autoridade competente também pode estabelecer um teor mínimo para a soma da manteiga de cacau e da gordura do leite.

Para fins desse padrão, os sólidos de leite correspondem aos ingredientes lácteos adicionados em suas proporções naturais, ressalvada a possibilidade de adição ou remoção da gordura do leite.

O chocolate ao leite familiar deve conter, em base seca, no mínimo, 20% de sólidos de cacau, incluindo pelo menos 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura, e 20% de sólidos de leite, incluindo pelo menos 5% de gordura do leite.

O chocolate de cobertura ao leite deve conter, em base seca, no mínimo, 25% de sólidos de cacau, incluindo pelo menos 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura, e 14% de sólidos de leite, incluindo pelo menos 3,5% de gordura do leite. O teor de gordura total deve ser de, no mínimo, 31%.

O chocolate branco deve conter, em base seca, no mínimo, 20% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de leite. O teor mínimo de gordura do leite deve ser fixado pela autoridade competente entre 2,5% e 3,5%. A autoridade competente também pode estabelecer um teor mínimo para a soma da manteiga de cacau e da gordura do leite. O produto deve ser denominado “chocolate branco”.

O chocolate gianduia deve ser elaborado a partir de chocolate contendo, no mínimo, 32% de sólidos totais de cacau e 8% de sólidos de cacau isentos de gordura, em base seca, combinado com avelãs finamente moídas. O produto acabado deve conter entre 20% e 40% de avelãs.

Ao chocolate gianduia podem ser adicionados leite ou sólidos secos de leite, desde que o produto acabado não contenha mais de 5% de sólidos secos de leite. Também podem ser adicionadas amêndoas, avelãs ou outras frutas de casca rija, inteiras ou em pedaços, desde que, somadas às avelãs moídas, não ultrapassem 60% da massa total do produto. A denominação deve conter o termo “gianduia” ou uma de suas derivações.

O chocolate gianduia ao leite deve ser elaborado a partir de chocolate ao leite contendo, em base seca, no mínimo, 10% de sólidos de leite, combinado com avelãs finamente moídas. O produto acabado deve conter entre 15% e 40% de avelãs. Podem ser adicionadas amêndoas, avelãs ou outras frutas de casca rija, inteiras ou em pedaços, desde que, em conjunto com as avelãs moídas, não ultrapassem 60% da massa total do produto.

O CXS 87-1981 também contempla diferentes tipos de chocolate para mesa, caracterizados como chocolates não refinados, nos quais as partículas de açúcar possuem tamanho superior a 70 micrômetros. Conforme a composição, esses produtos são classificados em:

- chocolate para mesa, com, no mínimo, 20% de sólidos totais de cacau, 11% de manteiga de cacau e 9% de sólidos de cacau isentos de gordura;
- chocolate meio amargo para mesa, com, no mínimo, 30% de sólidos totais de cacau, 15% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de cacau isentos de gordura; e
- chocolate amargo para mesa, com, no mínimo, 40% de sólidos totais de cacau, 22% de manteiga de cacau e 18% de sólidos de cacau isentos de gordura.

Os chocolates em grânulos ou flocos são produtos obtidos mediante técnicas de mistura, extrusão e endurecimento que lhes conferem textura crocante característica. Os grânulos apresentam formato cilíndrico e curto, enquanto os flocos se apresentam na forma de pequenas peças achatadas.

Os chocolates em grânulos ou flocos devem conter, em base seca, no mínimo, 32% de sólidos totais de cacau, 12% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de cacau isentos de gordura. Nas versões ao leite, devem conter, no mínimo, 20% de sólidos de cacau, incluindo pelo menos 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura, e 12% de sólidos de leite, incluindo pelo menos 3% de gordura do leite. As denominações devem identificar a forma de apresentação e, quando aplicável, a característica de chocolate ao leite.

O chocolate recheado é definido como o produto recoberto por um ou mais tipos de chocolate previstos no padrão, cujo interior seja claramente distinto da cobertura quanto à sua composição. Não são abrangidos por essa categoria os produtos cujo interior seja constituído por produtos de panificação, confeitaria, biscoitos ou sorvetes. A cobertura de chocolate deve representar, no mínimo, 25% da massa total do produto.

Esses produtos devem ser denominados como “chocolate recheado”, “chocolate recheado com X”, “chocolate com recheio de X” ou “chocolate com centro de X”, em que “X” descreve a natureza do recheio. O tipo de chocolate utilizado na cobertura também pode ser informado na denominação.

O bombom ou praliné é definido como o produto de tamanho equivalente a uma porção individual, constituído por chocolate recheado ou por um único tipo, combinação ou mistura de chocolates e outros alimentos. O componente de chocolate deve representar, no mínimo, 25% da massa total do produto. O produto deve ser denominado “bombom” ou “praliné”.

Quando diferentes produtos abrangidos pelo padrão forem comercializados em conjunto, podem ser empregadas denominações como “chocolates sortidos”, “chocolates recheados sortidos” ou outras expressões equivalentes. Nesses casos, pode ser apresentada uma única lista de ingredientes para todo o sortimento ou listas específicas para cada produto.

Os teores mínimos dos componentes de cacau e leite são expressos em base seca e calculados após a dedução dos demais alimentos adicionados. Nos chocolates recheados e bombons, a composição da porção de chocolate é verificada após a dedução do recheio, enquanto o percentual mínimo de chocolate é calculado em relação à massa total do produto acabado.

O padrão admite o uso de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau até o limite de 5% do produto acabado, calculado após a dedução dos demais alimentos adicionados. A adição dessas outras gorduras não pode reduzir os teores mínimos dos componentes de cacau estabelecidos para cada categoria. O CXS 87-1981 não lista as gorduras permitidas, deixando essa definição para as autoridades competentes.

A presença de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau deve ser informada no rótulo em associação com a denominação ou com a representação do produto. A forma específica dessa declaração pode ser definida pela autoridade competente.

Quando os açúcares forem substituídos total ou parcialmente por edulcorantes, deve ser incluída, próxima à denominação de venda, declaração que informe a presença dessas substâncias. Aromas e ingredientes que caracterizem o produto também devem integrar sua denominação.

Quando exigido pela autoridade competente, os produtos classificados segundo sua composição, com exceção do chocolate branco, devem declarar o percentual mínimo de sólidos de cacau. O percentual deve ser calculado sobre a porção de chocolate, após a dedução dos demais alimentos permitidos.

O padrão admite ainda que produtos não abrangidos por suas categorias utilizem o termo “chocolate” quando o sabor decorrer exclusivamente dos sólidos de cacau isentos de gordura. Esse uso deve observar as disposições ou práticas do país de comercialização e não pode gerar confusão com os produtos padronizados.

3.1.5 Normas horizontais aplicáveis

Além dos requisitos estabelecidos em cada padrão, os derivados de cacau e chocolates estão sujeitos às normas horizontais do Codex Alimentarius sobre rotulagem, aditivos alimentares e métodos de análise e amostragem.

A rotulagem dos produtos pré-embalados resulta da aplicação conjunta dos requisitos específicos de cada padrão e das regras horizontais do [Padrão Geral para a Rotulagem de Alimentos Pré-embalados](#) (CXS 1-1985).

O CXS 1-1985 disciplina, ainda, a DQI. Essa declaração é exigida quando a presença de um ingrediente for destacada por palavras, imagens ou recursos gráficos ou quando o ingrediente, embora não integre a denominação, for essencial para caracterizar o alimento, for esperado pelo consumidor e sua omissão puder induzi-lo a erro.

O percentual declarado corresponde, em regra, à quantidade do ingrediente incorporado no momento da fabricação. Para alimentos que percam umidade durante o processamento, o percentual pode corresponder à quantidade utilizada em relação ao produto acabado.

Já [Padrão Geral para a Rotulagem de Embalagens de Alimentos não Destinadas à Venda a Varejo](#) (CXS 346-2021) permite que certas informações sejam fornecidas em documentos acompanhantes, por meios eletrônicos ou por outros instrumentos admitidos pela autoridade competente.

Esse padrão não dispensa as informações necessárias à identificação, à rastreabilidade, ao uso seguro e à elaboração da rotulagem do alimento destinado ao consumidor. Ele disciplina, contudo, os meios pelos quais as informações podem ser transmitidas entre os agentes da cadeia.

Quanto aos aditivos alimentares, o [Padrão Geral para Aditivos Alimentares \(CXS 192-1995\)](#) reúne as condições de uso aplicáveis às diferentes categorias de alimentos. Suas disposições devem ser consideradas em conjunto com as previsões específicas dos padrões para derivados de cacau e chocolates, inclusive quanto às classes funcionais autorizadas, aos aditivos permitidos e às respectivas condições e limites de uso.

Os [Métodos Recomendados de Análise e Amostragem](#) (CXS 234-1999) reúnem os métodos indicados pelo *Codex Alimentarius* para verificar determinados requisitos de composição dos produtos de cacau e chocolates.

Para chocolates e produtos de chocolate, são indicadas referências para determinação de manteiga de cacau, sólidos de cacau isentos de gordura, sólidos de leite isentos de gordura, gordura total em base seca, gordura do leite e umidade.

Essas determinações utilizam métodos gravimétricos, extração por *Soxhlet*, determinação de umidade por *Karl Fischer* e métodos baseados no teor de proteínas e outros constituintes do leite. Não há, contudo, método único para determinação direta dos sólidos totais de cacau.

Para as gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau, o CXS 87-1981 indica método para detecção de produtos de degradação de esteróis e método quantitativo baseado na análise dos triacilgliceróis de números de carbono 50, 52 e 54 por cromatografia gasosa. O método quantitativo é direcionado principalmente às gorduras equivalentes à manteiga de cacau.

Para a massa e a torta de cacau, são recomendados métodos microscópicos para determinação de cascas, baseados na contagem de vasos espiralados e de células pétreas.

Para a manteiga de cacau, são indicados métodos para determinação de ácidos graxos livres e matéria insaponificável.

No caso do cacau em pó e das misturas secas, o CXS 234-1999 contempla a determinação de umidade.

3.2 União Europeia

A [Diretiva 2000/36/CE](#) do Parlamento Europeu e do Conselho disciplina os produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana. A norma estabelece denominações reservadas, definições, requisitos de composição, ingredientes facultativos, critérios de cálculo e regras específicas de rotulagem.

A Diretiva não define nibs, massa, pasta ou liquor de cacau nem torta de cacau. Seu escopo compreende a manteiga de cacau, o cacau em pó, as misturas de cacau em pó e açúcares e diferentes categorias de chocolates e produtos de chocolate. As denominações previstas em seu Anexo I são reservadas aos produtos que atendam às respectivas definições e características.

A manteiga de cacau é definida como a gordura obtida das sementes ou de partes das sementes de cacau. O produto deve apresentar, no máximo, 1,75% de ácidos graxos livres, expressos em ácido oleico, e 0,5% de matéria insaponificável, determinada com éter de petróleo. Para a manteiga de cacau obtida por prensagem, o limite de matéria insaponificável é de 0,35%.

O cacau em pó é definido como o produto obtido pela transformação em pó de amêndoas de cacau limpas, descascadas e torradas. O produto deve conter, no mínimo, 20% de manteiga de cacau em relação à matéria seca e, no máximo, 9% de umidade.

O cacau em pó com menos de 20% de manteiga de cacau em relação à matéria seca deve ser denominado “cacau magro em pó”, “cacau magro”, “cacau fortemente desengordurado em pó” ou “cacau fortemente desengordurado”. Nesses casos, o teor de manteiga de cacau deve ser declarado na rotulagem.

A Diretiva também diferencia duas categorias de misturas de cacau em pó e açúcares. O chocolate em pó deve conter, no mínimo, 32% de cacau em pó. Já o chocolate em pó para bebidas, também denominado “cacau açucarado” ou “cacau em pó açucarado”, deve conter, no mínimo, 25% de cacau em pó. Quando essa última categoria for elaborada com cacau em pó com teor reduzido de gordura, sua denominação deve ser acompanhada da indicação “teor reduzido de matéria gorda”, e o teor de manteiga de cacau deve ser declarado. Para ambas as categorias, a rotulagem deve informar o teor mínimo de matéria seca total de cacau por meio da expressão “cacau: mínimo de ...%”.

O chocolate é definido como o produto obtido de produtos do cacau e açúcares. Deve conter, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 14% à matéria seca de cacau isenta de gordura. A rotulagem deve apresentar a expressão “cacau: mínimo de ...%”.

A denominação “chocolate” pode ser complementada para identificar categorias com características específicas. O chocolate em grânulos ou flocos deve conter, no mínimo, 32% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 12% devem corresponder à manteiga de cacau e 14% à matéria seca de cacau isenta de gordura.

O chocolate de cobertura deve conter, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 31% devem corresponder à manteiga de cacau e 2,5% à matéria seca de cacau isenta de gordura.

O chocolate gianduia deve ser obtido de chocolate que contenha, no mínimo, 32% de matéria seca total de cacau, incluindo pelo menos 8% de matéria seca de cacau isenta de gordura, combinado com avelãs finamente moídas. O produto acabado deve conter entre 20% e 40% de avelãs.

Ao chocolate gianduia podem ser adicionados leite ou matéria seca de leite, desde que o produto acabado não contenha mais de 5% de matéria seca de leite. Também podem ser adicionadas amêndoas, avelãs e outras frutas de casca rija, inteiras ou em pedaços, desde que, em conjunto com as avelãs moídas, não ultrapassem 60% da massa total do produto acabado.

O chocolate ao leite, denominado “chocolate de leite” na versão portuguesa da Diretiva, é definido como o produto obtido de produtos do cacau, açúcares e leite ou produtos lácteos. Deve conter, no mínimo, 25% de matéria seca total de cacau, 14% de matéria seca de leite, 2,5% de matéria seca de cacau isenta de gordura, 3,5% de gordura do leite e 25% de gordura total, correspondente à soma da manteiga de cacau e da gordura do leite.

A matéria seca de leite pode ser proveniente de leite integral, parcial ou totalmente desnatado, nata, manteiga ou gordura láctea, inclusive após evaporação parcial ou total. A rotulagem deve apresentar a expressão “cacau: mínimo de ...%”.

A denominação do chocolate ao leite também pode ser complementada para identificar categorias específicas. O chocolate ao leite em grânulos ou flocos deve conter, no mínimo, 20% de matéria seca total de cacau, 12% de matéria seca de leite e 12% de gordura total. O chocolate de cobertura ao leite deve conter, no mínimo, 31% de gordura total.

O chocolate gianduia ao leite deve ser elaborado com chocolate ao leite que contenha, no mínimo, 10% de matéria seca de leite, combinado com avelãs finamente moídas. O produto acabado deve conter entre 15% e 40% de avelãs. Podem ser adicionadas amêndoas, avelãs e outras frutas de casca rija, inteiras ou em pedaços, desde que, somadas às avelãs moídas, não ultrapassem 60% da massa total do produto acabado.

A denominação “chocolate ao leite” pode ainda ser adaptada para indicar o uso de nata ou de leite desnatado. O produto denominado chocolate de nata deve conter, no mínimo, 5,5% de gordura do leite, enquanto o chocolate de leite desnatado não pode conter mais de 1% dessa gordura.

O chocolate ao leite familiar é definido como o produto obtido de produtos do cacau, açúcares e leite ou produtos lácteos. Deve conter, no mínimo, 20% de matéria seca total de cacau, 20% de matéria seca de leite, 2,5% de matéria seca de cacau isenta de gordura, 5% de gordura do leite e 25% de gordura total. A rotulagem também deve informar o teor mínimo de matéria seca total de cacau.

O chocolate branco é definido como o produto obtido de manteiga de cacau, leite ou produtos lácteos e açúcares. Deve conter, no mínimo, 20% de manteiga de cacau e 14% de matéria seca de leite, incluindo pelo menos 3,5% de gordura do leite. Para essa categoria, a Diretiva não exige a declaração do teor mínimo de matéria seca total de cacau.

O chocolate recheado deve possuir recheio e parte exterior constituída por chocolate, chocolate ao leite, chocolate ao leite familiar ou chocolate branco. A parte exterior de chocolate deve representar, no mínimo, 25% da massa total do produto. Essa denominação não pode ser utilizada quando o interior for constituído

por produtos de padaria, confeitaria, bolachas, biscoitos ou sorvetes. A Diretiva não exige a declaração do teor mínimo de matéria seca total de cacau para essa categoria.

O chocolate *a la taza* é definido como o produto obtido de produtos do cacau, açúcares e farinha ou amido de trigo, arroz ou milho. Deve conter, no mínimo, 35% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 14% à matéria seca de cacau isenta de gordura, além de, no máximo, 8% de farinha ou amido. A rotulagem deve informar o teor mínimo de matéria seca total de cacau.

O chocolate familiar *a la taza* deve conter, no mínimo, 30% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 18% devem corresponder à manteiga de cacau e 12% à matéria seca de cacau isenta de gordura, além de, no máximo, 18% de farinha ou amido. Para essa categoria, também é exigida a declaração do teor mínimo de matéria seca total de cacau.

O bombom de chocolate é definido como o produto de tamanho equivalente a uma porção individual, constituído por chocolate recheado ou por um único tipo, combinação ou mistura de chocolates e outras matérias comestíveis. O chocolate deve representar, no mínimo, 25% da massa total do produto. A Diretiva não exige a declaração do teor mínimo de matéria seca total de cacau para essa categoria.

Além dos ingredientes que integram as definições de cada categoria, a Diretiva permite a adição de outras matérias comestíveis ao chocolate, ao chocolate ao leite, ao chocolate ao leite familiar, ao chocolate branco e aos chocolates *a la taza*. Esses ingredientes não podem representar mais de 40% da massa total do produto acabado.

Não são permitidas gorduras animais ou preparados de gorduras animais que não provenham exclusivamente do leite. A adição de farinhas, féculas e amidos é restrita às categorias de chocolate *a la taza* e chocolate familiar *a la taza*. Também podem ser adicionadas substâncias aromatizantes, desde que não reproduzam o sabor natural do chocolate ou da gordura do leite.

Os teores mínimos dos componentes de cacau e de leite são calculados após a dedução dos ingredientes facultativos. Para o chocolate recheado e o bombom de chocolate, também é deduzida a massa do recheio na verificação da composição da porção de chocolate. O percentual mínimo de chocolate nesses produtos, por sua vez, é calculado em relação à massa total do produto acabado, incluindo o recheio.

A Diretiva permite a adição de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau ao chocolate, ao chocolate ao leite, ao chocolate ao leite familiar, ao chocolate branco e aos chocolates *a la taza*.

Essa adição não pode exceder 5% do produto acabado, após a dedução dos demais ingredientes facultativos, nem resultar na redução dos teores mínimos de manteiga de cacau ou de matéria seca total de cacau exigidos para cada categoria.

As gorduras vegetais autorizadas, utilizadas isoladamente ou em mistura, devem ser não láuricas e ricas em triacilgliceróis monoinsaturados simétricos dos tipos POP, POSt e StOSt; ser miscíveis em qualquer proporção com a manteiga de cacau e compatíveis com suas propriedades físicas; e ser obtidas exclusivamente por processos de refinação ou fracionamento, sem alteração enzimática da estrutura dos triacilgliceróis.

As fontes autorizadas compreendem o sebo de Bornéu ou tengkawang, o óleo de dendê, a gordura de sal, a manteiga de karité, a gordura de brindeiro e a gordura de manga. A Diretiva admite ainda que os Estados-Membros autorizem o uso de óleo de coco no chocolate destinado à fabricação de sorvetes e produtos congelados similares.

Quando forem utilizadas gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau, a rotulagem deve conter a expressão “contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau”. Essa informação deve ser apresentada no mesmo campo visual da lista de ingredientes, separada desta, em negrito e com caracteres de tamanho pelo menos igual ao utilizado na lista. A denominação de venda deve constar nas proximidades da declaração, sem prejuízo de sua repetição em outro local da rotulagem.

Quando diferentes produtos abrangidos pela Diretiva forem comercializados em conjunto, podem ser utilizadas denominações como “chocolates sortidos”, “chocolates recheados sortidos” ou expressões similares. Nesses casos, pode ser apresentada uma única lista de ingredientes para o conjunto dos produtos.

As denominações reservadas também podem integrar denominações compostas consagradas pelas disposições ou práticas do Estado-Membro de comercialização, desde que os produtos assim designados não possam ser confundidos com as categorias disciplinadas pela Diretiva.

Por fim, as denominações “chocolate”, “chocolate ao leite” e “chocolate de cobertura” podem ser acompanhadas de indicações ou qualificativos referentes a critérios de qualidade quando os produtos atenderem a requisitos superiores de composição. Para o chocolate, são exigidos, no mínimo, 43% de matéria seca total de cacau, incluindo pelo menos 26% de manteiga de cacau. Para o chocolate ao leite, são exigidos, no mínimo, 30% de matéria seca total de cacau e 18% de matéria seca de leite, incluindo pelo menos 4,5% de gordura do leite. Para o chocolate de cobertura, é exigido, no mínimo, 16% de matéria seca de cacau isenta de gordura.

3.3 Comparação entre a Lei nº 15.404/2026 e normas internacionais

A comparação apresentada na Tabela 2 mostra que existem convergências entre a Lei nº 15.404/2026, os padrões do *Codex Alimentarius* e a Diretiva 2000/36/CE, especialmente quanto aos requisitos centrais de composição do chocolate. Contudo, também foram identificadas diferenças relevantes quanto às categorias abrangidas, aos conceitos, às bases de cálculo, aos ingredientes admitidos, à rotulagem e aos mecanismos de comprovação da conformidade.

3.3.1 Definições e categorias de produtos

As definições legais de nibs de cacau e de massa, pasta ou liquor de cacau não são integralmente equivalentes às adotadas pelo *Codex Alimentarius*.

A Lei define nibs como os cotilédones limpos da amêndoa. O CXS 141-1983 descreve os nibs a partir das operações de limpeza e separação das cascas, tão completamente quanto tecnicamente possível, e admite a utilização de amêndoas torradas ou não.

Para a massa de cacau, o *Codex Alimentarius* explicita o processamento mecânico dos nibs e admite a remoção ou adição de constituintes. A Lei, por sua vez, define o produto, sem detalhar as operações admitidas.

A definição de manteiga de cacau também apresenta diferenças. A Lei caracteriza o produto como a fração lipídica extraída da massa de cacau. O *Codex Alimentarius* e a União Europeia adotam definição mais ampla, baseada na gordura obtida das amêndoas, sementes ou partes das sementes de cacau.

A Lei contempla o cacau solúvel, categoria que não possui correspondência direta nos padrões do *Codex Alimentarius* ou na Diretiva 2000/36/CE.

A Lei também não organiza as misturas secas de cacau e açúcares segundo categorias específicas. O CXS 105-1981 diferencia esses produtos conforme o teor de cacau em pó e o grau de desengorduramento desse ingrediente, enquanto a Diretiva 2000/36/CE prevê categoria para o chocolate em pó para bebidas, cacau açucarado ou cacau em pó açucarado.

Além disso, a Lei reuniu em uma mesma categoria achocolatado, chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate e cobertura sabor chocolate branco. Não foi identificada categoria internacional equivalente a esse agrupamento.

Por outro lado, o *Codex Alimentarius* e a União Europeia possuem categorias não definidas pela Lei, como torta de cacau, chocolate de cobertura, chocolate ao leite familiar, chocolate gianduia, chocolates em grânulos ou flocos e chocolates a *la taza*. O *Codex Alimentarius* também estabelece categorias de chocolates para mesa não refinados.

Há ainda diferenças no tratamento do chocolate recheado e do bombom. A Lei reúne ambos os produtos em uma única definição, baseada na presença de recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate. O *Codex* e a União Europeia distinguem o chocolate recheado do bombom ou praliné e estabelecem requisitos próprios para cada categoria, incluindo percentual mínimo de chocolate e, no caso do bombom, apresentação em porção individual.

A categoria chocolate doce está prevista na Lei e no CXS 87-1981, mas não consta da Diretiva 2000/36/CE. O *Codex Alimentarius* exige 30% de sólidos totais de cacau, enquanto a Lei estabelece nominalmente o mínimo de 25%. Contudo, os teores mínimos de 18% de manteiga de cacau e 12% de sólidos isentos de gordura fixados pela própria Lei somam 30 pontos percentuais, aspecto que deverá ser considerado na interpretação e implementação dessa categoria.

3.3.2 Requisitos de composição e critérios de cálculo

Para o chocolate, os requisitos mínimos estabelecidos pela Lei coincidem com os previstos no CXS 87-1981 e na Diretiva 2000/36/CE: 35% de sólidos totais de cacau, 18% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de cacau isentos de gordura.

Para o chocolate ao leite e o chocolate branco, as referências internacionais estabelecem requisitos adicionais de sólidos de cacau isentos de gordura, gordura do leite e gordura total que não foram integralmente detalhados pela Lei.

A definição do *Codex Alimentarius* para sólidos de leite fornece referência para a operacionalização dos sólidos totais de leite exigidos pela Lei, ao considerar os ingredientes lácteos adicionados em suas proporções naturais, ressalvada a possibilidade de adição ou remoção da gordura do leite. A regulamentação europeia, por sua vez, identifica os ingredientes que podem contribuir para a matéria seca de leite.

A Lei define expressamente os sólidos totais de cacau como a soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas. O *Codex Alimentarius* e a União Europeia utilizam os sólidos totais ou a matéria seca total de cacau como parâmetros de composição, mas não possuem definição equivalente à definição legal.

As referências internacionais também têm especificações para derivados que não foram previstas na Lei. O CXS 141-1983 fixa para a massa de cacau teor de manteiga de cacau entre 47% e 60%. Para a manteiga de cacau, o *Codex* e a União Europeia estabelecem limites de ácidos graxos livres e de matéria insaponificável, embora com algumas diferenças nos valores aplicáveis.

Para o cacau em pó, a Lei estabelece mínimo de 10% de manteiga de cacau e máximo de 9% de umidade. O *Codex Alimentarius* e a União Europeia diferenciam categorias conforme o grau de desengorduramento.

O limite mínimo de 10% da Lei corresponde ao limite inferior da categoria de cacau em pó com teor reduzido de gordura do *Codex Alimentarius*, enquanto a denominação “cacau em pó” está associada, nas referências internacionais, ao teor mínimo de 20% de manteiga de cacau. Quanto à umidade, a Lei e a União Europeia estabelecem o máximo de 9%, enquanto o CXS 105-1981 adota o limite de 7%.

Para o chocolate em pó, a Lei considera o percentual de sólidos totais de cacau, enquanto o CXS 105-1981 e a Diretiva 2000/36/CE utilizam o percentual de cacau em pó presente na mistura. Esses parâmetros não são equivalentes, pois o cacau em pó pode apresentar diferentes teores de manteiga de cacau.

O *Codex Alimentarius* e a União Europeia estabelecem limite de 40% para a adição de outros alimentos aos chocolates, vedam gorduras animais que não sejam provenientes do leite e restringem a adição de farinhas, féculas e amidos. A Lei não contém limite geral ou proibições equivalentes.

As referências internacionais também estabelecem critérios para dedução dos demais ingredientes na verificação dos requisitos de composição. Para chocolates recheados e bombons, diferenciam o cálculo da composição da porção de chocolate do cálculo do percentual mínimo de chocolate no produto acabado.

A Lei não estabelece regra geral para a dedução dos demais ingredientes nem esclarece como devem ser calculados os componentes de cacau nos chocolates recheados, bombons ou produtos adicionados de outros alimentos.

3.3.3 Cascas, películas e outros subprodutos

A Lei determina que cascas, películas e demais subprodutos da amêndoa não integram os sólidos totais de cacau, observados os limites técnicos definidos em ato do Poder Executivo.

O CXS 141-1983 fornece limites para cascas e germes na massa e na torta de cacau, além de indicar métodos microscópicos para sua determinação. Esses parâmetros podem subsidiar a regulamentação exigida pela Lei.

Entretanto, os critérios do *Codex Alimentarius* são aplicáveis a produtos e etapas específicas do processamento e não abrangem expressamente todos os subprodutos mencionados na Lei. Será necessário avaliar em qual etapa ou produto a conformidade deve ser verificada, a correspondência entre os termos empregados e a capacidade dos métodos disponíveis para quantificar películas e outros subprodutos.

3.3.4 Gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau

A Lei, o *Codex Alimentarius* e a União Europeia adotam o limite nominal de 5% para outras gorduras vegetais adicionadas ao chocolate. Contudo, existem diferenças quanto à base de cálculo e à identificação das gorduras permitidas.

A Lei não esclarece se o limite deve ser calculado sobre o produto acabado ou sobre a porção de chocolate, nem determina a dedução dos demais ingredientes.

O CXS 87-1981 esclarece que o limite deve ser calculado sobre o produto acabado, após a dedução dos demais alimentos adicionados, e que o uso dessas gorduras não pode reduzir os teores mínimos dos componentes de cacau. O padrão, porém, deixa a identificação das gorduras autorizadas para as autoridades competentes.

A União Europeia combina essa base de cálculo com critérios de composição, comportamento físico, processo de obtenção e fontes vegetais expressamente autorizadas. A regulamentação europeia está direcionada às gorduras equivalentes à manteiga de cacau e não adota uma autorização genérica para qualquer gordura de origem vegetal.

Essas diferenças indicam a necessidade de regulamentar as gorduras autorizadas, a base de cálculo, os documentos de comprovação e os métodos aplicáveis, sem alterar o limite máximo estabelecido pela Lei.

3.3.5 Rotulagem

A Lei adota abordagem mais abrangente e prescritiva do que as referências internacionais para a declaração do percentual de cacau. A obrigação alcança os produtos definidos nos incisos IV a XIII do art. 2º e exige a expressão “Contém X% de cacau”, correspondente ao percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto.

A declaração deve constar do painel principal, ocupar área não inferior a 15% da área frontal e apresentar caracteres legíveis e contraste adequado.

No CXS 87-1981, a declaração do percentual mínimo de sólidos de cacau depende de exigência da autoridade competente, alcança as categorias de composição do padrão, exceto o chocolate branco, e não possui área mínima ou localização predefinida. O percentual é calculado sobre a porção de chocolate, após a dedução dos demais alimentos adicionados.

No CXS 105-1981, a declaração se refere ao conteúdo mínimo de cacau em pó, quando exigida pela legislação nacional. Na União Europeia, a expressão “cacau: mínimo de ...%” é obrigatória apenas para determinadas categorias e não se aplica ao chocolate branco, ao chocolate recheado e ao bombom.

A obrigação legal brasileira também não se confunde com a DQI prevista no CXS 1-1985. A DQI corresponde, em regra, à quantidade do ingrediente incorporado no momento da fabricação. A Lei exige a declaração dos sólidos totais de cacau contidos no produto.

As referências internacionais apresentam, por outro lado, regras específicas não previstas na Lei, como:

- indicação da presença de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau e condições para a declaração de sua ausência;
- declarações relativas à substituição total ou parcial dos açúcares por edulcorantes;
- denominações específicas para as misturas secas de cacau e açúcares, conforme o teor de cacau em pó;
- indicação, na denominação e na rotulagem, da condição de cacau em pó com teor reduzido ou altamente reduzido de gordura;
- identificação da natureza do recheio;
- inclusão de sabores e ingredientes característicos na denominação;
- denominações aplicáveis aos produtos sortidos; e
- possibilidade de denominações de qualidade associadas a requisitos superiores de composição.

Também há diferenças no tratamento das denominações. A Lei determina que os produtos que não atendam às categorias especificadas utilizem as denominações previstas nos incisos XI e XII de seu art. 2º e proíbe elementos capazes de induzir o consumidor a erro quanto à identificação como chocolate.

O *Codex Alimentarius* admite, em determinadas condições, o uso do termo “chocolate” em produtos não padronizados quando o sabor decorrer exclusivamente dos sólidos de cacau isentos de gordura, o uso estiver de acordo com as práticas do país de comercialização e não houver possibilidade de confusão com as categorias padronizadas. Essa possibilidade não pode ser transposta automaticamente para o Brasil em função das regras estabelecidas pela Lei.

Para os produtos para fins industriais, o CXS 346-2021 admite que determinadas informações sejam fornecidas em documentos acompanhantes ou por meios eletrônicos. A Lei não prevê tratamento diferenciado para esses produtos, o que torna necessário avaliar se a obrigação de declaração do percentual de cacau admite diferenciação quanto ao local ou ao meio de fornecimento da informação nas relações entre empresas.

3.3.6 Comprovação da conformidade

A Lei não estabelece métodos analíticos nem critérios documentais para comprovação dos requisitos de composição e da informação declarada na rotulagem.

Os métodos recomendados pelo *Codex Alimentarius* permitem determinar alguns componentes relevantes, como manteiga de cacau, sólidos de cacau isentos de gordura, sólidos e gordura do leite, umidade, cascas e determinadas gorduras vegetais.

Entretanto, não há ensaio único para determinação direta dos sólidos totais de cacau. Ademais, alguns métodos permanecem pendentes de desenvolvimento, e os métodos para gorduras vegetais estão direcionados principalmente às gorduras equivalentes à manteiga de cacau.

A comprovação dos requisitos legais poderá demandar a combinação de dados de formulação, balanço de massa, especificações das matérias-primas, documentos de controle da produção e métodos analíticos aplicáveis.

Em conjunto, as diferenças identificadas demonstram que os padrões do *Codex Alimentarius* e a regulamentação europeia podem subsidiar tecnicamente a regulamentação da Lei nº 15.404/2026, mas não podem ser transpostos de forma automática. Sua utilização deve observar os comandos específicos da Lei, os limites da competência regulamentar da Anvisa e a viabilidade de implementação, comprovação e fiscalização dos requisitos.

Tabela 2. Comparação entre a Lei nº 15.404/2026, os padrões do Codex Alimentarius e a legislação da União Europeia.

Produto, definição ou requisito	Lei nº 15.404/2026	<i>Codex Alimentarius</i>	União Europeia
A. Matérias-primas, derivados e componentes			
Nibs de cacau	Cotilédones limpos da amêndoa de cacau.	Produto obtido de amêndoas de cacau comercializáveis, limpas e separadas das cascas tão completamente quanto tecnicamente possível, com ou sem torrefação. Constituem a matéria-prima da massa de cacau.	Não estabelecido.
Massa, pasta ou liquor de cacau	Produto obtido pela transformação das amêndoas de cacau limpas e descascadas.	Produto obtido dos nibs de cacau por processamento mecânico, com ou sem torrefação e com possibilidade de remoção ou adição de seus constituintes. Deve conter entre 47% e 60% de manteiga de cacau. Para cascas e germes, admite até 5% na matéria seca isenta de gordura ou 1,75% em base livre de álcali.	Não estabelecido.
Torta de cacau	Não estabelecido.	Produto obtido pela remoção parcial ou total da gordura dos nibs ou da massa de cacau. Para cascas e germes, admite até 5% na matéria seca isenta de gordura ou 4,5% em base livre de álcali.	Não estabelecido.

Manteiga de cacau	Fração lipídica extraída da massa de cacau.	Gordura obtida das amêndoas de cacau. Ácidos graxos livres: máximo de 1,75%, expressos em ácido oleico. Matéria insaponificável: máximo de 0,7%, reduzido para 0,35% quando obtida por prensagem.	Matéria gordurosa obtida das sementes ou de partes das sementes de cacau. Ácidos graxos livres: máximo de 1,75%. Matéria insaponificável: máximo de 0,5%, reduzido para 0,35% quando obtida por prensagem.
Cacau em pó	Produto obtido pela pulverização da massa sólida resultante da prensagem da massa de cacau. Mínimo de 10% de manteiga de cacau, em relação à matéria seca, e máximo de 9% de umidade.	Produto obtido da transformação da torta de cacau em pó. O cacau em pó deve conter, no mínimo, 20% de manteiga de cacau na matéria seca e, no máximo, 7% de umidade.	Produto obtido pela transformação em pó de sementes de cacau limpas, descascadas e torradas. Mínimo de 20% de manteiga de cacau na matéria seca e máximo de 9% de umidade.
Cacau em pó com teor reduzido de gordura	Não estabelecido como categoria específica. O cacau em pó definido na Lei deve conter, no mínimo, 10% de manteiga de cacau.	Produto com, no mínimo, 10% e menos de 20% de manteiga de cacau, calculada sobre a matéria seca.	Cacau em pó com menos de 20% de manteiga de cacau na matéria seca, denominado cacau magro ou cacau fortemente desengordurado. Não é estabelecido limite mínimo de gordura.
Cacau em pó com teor altamente reduzido de gordura	Não estabelecido.	Produto com menos de 10% de manteiga de cacau, calculada sobre a matéria seca.	Não estabelecido como categoria distinta do cacau em pó com menos de 20% de manteiga de cacau.
Cacau solúvel	Produto obtido do cacau em pó adicionado de ingredientes que promovem a solubilidade em líquidos.	Não estabelecido.	Não estabelecido.

Sólidos totais de cacau	Soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados, obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascadas. Não inclui cascas, películas e outros subprodutos.	Não estabelecido como definição autônoma. O parâmetro é utilizado nos requisitos de composição dos chocolates, com percentuais calculados na matéria seca e após a dedução dos demais alimentos adicionados permitidos.	Não estabelecido como definição autônoma. A matéria seca total de cacau é utilizada nos requisitos de composição e calculada após a dedução dos ingredientes facultativos.
Sólidos de cacau isentos de gordura	Não estabelecido como definição autônoma. A Lei exige percentuais mínimos de componentes isentos de gordura para chocolate e chocolate doce.	Não estabelecido como definição autônoma. O parâmetro integra os requisitos de composição das diferentes categorias de chocolate.	Não estabelecido como definição autônoma. A matéria seca de cacau isenta de gordura integra os requisitos de composição de diferentes categorias.
Sólidos totais de leite	Não estabelecido como definição autônoma. A Lei exige 14% de sólidos totais de leite ou de seus derivados para chocolate ao leite e 14% de sólidos totais de leite para chocolate branco.	Sólidos de leite correspondem aos ingredientes lácteos adicionados em suas proporções naturais, exceto que a gordura do leite pode ser adicionada ou removida. O conceito é usado para chocolates ao leite e branco.	A matéria seca de leite pode provir da evaporação parcial ou total de leite integral, parcial ou totalmente desnatado, nata, nata desidratada, manteiga ou gordura láctea.
B. Cacau em pó, misturas e bebidas			
Chocolate em pó	Mistura de açúcar, edulcorante ou outros ingredientes com cacau em pó, contendo, no mínimo, 32% de sólidos totais de cacau.	Mistura de cacau em pó e açúcares ou edulcorantes, contendo, no mínimo, 32% de cacau em pó, correspondente a 29% em base seca.	Mistura de cacau em pó e açúcares, contendo, no mínimo, 32% de cacau em pó.
Misturas secas de cacau e açúcares	Não estabelecido como conjunto de categorias específicas.	Classificadas pelos teores de cacau em pó e de gordura deste ingrediente: mínimo de 25%; mínimo de 20% e menos de 25%; ou menos de 20%.	O chocolate em pó para bebidas, cacau açucarado ou cacau em pó açucarado deve conter, no mínimo, 25% de cacau em pó.

C. Chocolates e produtos de chocolate

Chocolate	Mistura de massa de cacau, cacau em pó ou manteiga de cacau com outros ingredientes. Mínimos de 35% de sólidos totais de cacau, 18% de manteiga de cacau e 14% de sólidos isentos de gordura. Máximo de 5% de outras gorduras vegetais autorizadas.	Produto homogêneo obtido de derivados de cacau, que podem ser combinados com produtos lácteos, açúcares, edulcorantes e outros ingredientes. Na matéria seca: mínimos de 35% de sólidos totais de cacau, 18% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de cacau isentos de gordura.	Produto obtido de produtos do cacau e açúcares. Mínimos de 35% de matéria seca total de cacau, 18% de manteiga de cacau e 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura.
Chocolate doce	Produto composto de sólidos de cacau e outros ingredientes. Mínimo de 25% de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% são manteiga de cacau e 12% são isentos de gordura.	Na matéria seca: mínimos de 30% de sólidos totais de cacau, 18% de manteiga de cacau e 12% de sólidos de cacau isentos de gordura.	Não estabelecido.
Chocolate ao leite	Produto composto de sólidos de cacau e outros ingredientes. Mínimos de 25% de sólidos totais de cacau e 14% de sólidos totais de leite ou de seus derivados.	Na matéria seca: mínimo de 25% de sólidos de cacau, incluindo 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura; sólidos de leite entre 12% e 14%, incluindo gordura do leite entre 2,5% e 3,5%, conforme definido pela autoridade competente.	Mínimos de 25% de matéria seca total de cacau, 14% de matéria seca de leite, 2,5% de matéria seca de cacau isenta de gordura, 3,5% de gordura do leite e 25% de gordura total.
Chocolate ao leite familiar	Não estabelecido.	Na matéria seca: mínimos de 20% de sólidos de cacau, incluindo 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura, e 20% de sólidos de leite, incluindo 5% de gordura do leite.	Mínimos de 20% de matéria seca total de cacau, 20% de matéria seca de leite, 2,5% de matéria seca de cacau isenta de gordura, 5% de gordura do leite e 25% de gordura total.

Chocolate branco	Produto isento de matérias corantes, composto de manteiga de cacau e outros ingredientes. Mínimos de 20% de manteiga de cacau e 14% de sólidos totais de leite.	Na matéria seca: mínimos de 20% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de leite, incluindo gordura do leite entre 2,5% e 3,5%, conforme definido pela autoridade competente.	Produto de manteiga de cacau, leite ou produtos lácteos e açúcares. Mínimos de 20% de manteiga de cacau e 14% de matéria seca de leite, incluindo 3,5% de gordura do leite.
Chocolate de cobertura	Não estabelecido como categoria específica.	Na matéria seca: mínimos de 35% de sólidos totais de cacau, 31% de manteiga de cacau e 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura. O chocolate ao leite de cobertura deve conter também 14% de sólidos de leite, 3,5% de gordura do leite e 31% de gordura total.	Mínimos de 35% de matéria seca total de cacau, 31% de manteiga de cacau e 2,5% de matéria seca de cacau isenta de gordura. O chocolate ao leite de cobertura deve conter, no mínimo, 31% de gordura total.
Chocolate gianduia	Não estabelecido.	Chocolate com, no mínimo, 32% de sólidos totais de cacau e 8% de sólidos de cacau isentos de gordura, combinado com 20% a 40% de avelãs finamente moídas. Há requisitos específicos para gianduia ao leite.	Chocolate com, no mínimo, 32% de matéria seca total de cacau e 8% de matéria seca de cacau isenta de gordura, combinado com 20% a 40% de avelãs finamente moídas. Há requisitos específicos para gianduia ao leite.
Chocolate em grânulos ou flocos	Não estabelecido.	Mínimos de 32% de sólidos totais de cacau, 12% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de cacau isentos de gordura. Para a versão ao leite: 20% de sólidos de cacau, incluindo 2,5% isentos de gordura, e 12% de sólidos de leite, incluindo 3% de gordura do leite.	Mínimos de 32% de matéria seca total de cacau, 12% de manteiga de cacau e 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura. Para a versão ao leite: 20% de matéria seca total de cacau, 12% de matéria seca de leite e 12% de gordura total.

Chocolate a la taza	Não estabelecido.	Chocolate com os mínimos de 35% de sólidos totais de cacau, 18% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de cacau isentos de gordura, acrescido de até 8% de farinha ou amido de trigo, milho ou arroz. A versão familiar admite 30%, 18%, 12% e até 18% de farinha ou amido.	Chocolate com os mínimos de 35% de matéria seca total de cacau, 18% de manteiga de cacau e 14% de matéria seca de cacau isenta de gordura, acrescido de até 8% de farinha ou amido. A versão familiar admite 30%, 18%, 12% e até 18% de farinha ou amido.
Chocolate para mesa não refinado	Não estabelecido.	Produto não refinado, com partículas de açúcar superiores a 70 µm. O padrão prevê três categorias, com sólidos totais de cacau de 20%, 30% ou 40% e requisitos próprios de manteiga de cacau e sólidos isentos de gordura.	Não estabelecido.
Chocolate recheado	Produto composto de recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate. A mesma definição legal abrange o bombom de chocolate.	Produto com cobertura constituída por uma ou mais categorias padronizadas de chocolate e centro claramente distinto. A cobertura deve representar, no mínimo, 25% do peso total. Exclui produtos de panificação, confeitaria, biscoitos e sorvetes.	Produto com recheio e parte exterior constituída por chocolate, chocolate ao leite, chocolate ao leite familiar ou chocolate branco. A parte exterior deve representar, no mínimo, 25% da massa total. Exclui produtos de padaria, pastelaria, bolachas, biscoitos e sorvetes.
Bombom de chocolate ou praliné	Produto composto de recheio de substâncias comestíveis e cobertura de chocolate. A mesma definição legal abrange o chocolate recheado.	Produto de tamanho correspondente a uma porção individual, constituído por chocolate recheado ou por uma ou mais categorias de chocolate, combinadas ou não com outros ingredientes. Deve conter, no mínimo, 25% de chocolate.	Produto que cabe na boca de uma só vez, constituído por chocolate recheado ou por um ou mais tipos de chocolate combinados com outras matérias comestíveis. Deve conter, no mínimo, 25% de chocolate.

Achocolatado, chocolate fantasia ou composto e coberturas sabor chocolate ou chocolate branco	Produto preparado com mistura de cacau, adicionado ou não de leite e outros ingredientes, contendo, no mínimo, 15% de sólidos de cacau ou 15% de manteiga de cacau.	Não estabelecido como categoria correspondente.	Não estabelecido como categoria correspondente.
D. Critérios transversais de composição e cálculo			
Outras gorduras vegetais	Para chocolate, máximo de 5% de outras gorduras vegetais autorizadas. A Lei não identifica as gorduras permitidas nem explicita a base de cálculo.	Máximo de 5% do produto acabado, após a dedução dos demais alimentos adicionados e sem redução dos teores mínimos de componentes de cacau. A natureza das gorduras permitidas pode ser definida pela autoridade competente.	Máximo de 5% do produto acabado, após a dedução dos demais ingredientes facultativos e sem redução dos mínimos de cacau. Somente gorduras equivalentes à manteiga de cacau que atendam aos critérios técnicos e às fontes do Anexo II da Diretiva.
Outras matérias comestíveis adicionadas	Não estabelecido como regra geral. A Lei admite outros ingredientes nas definições de diversas categorias.	Admitidas até 40% do peso do produto acabado. Proibidas farinhas e amidos, salvo categorias específicas, e gorduras animais diferentes da gordura do leite.	Admitidas até 40% da massa do produto acabado. Proibidas gorduras animais não provenientes exclusivamente do leite; farinhas e amidos somente nas categorias a <i>la taza</i> .
Base de cálculo dos requisitos de composição	Não estabelecida de forma geral. Para a declaração de rotulagem, o percentual de cacau corresponde aos sólidos totais de cacau contidos no produto.	Percentuais das categorias calculados na matéria seca e após a dedução dos demais alimentos adicionados permitidos. Para chocolate recheado e praliné, o percentual de chocolate é calculado sobre o peso total do produto.	Teores mínimos calculados após a dedução dos ingredientes facultativos. Para chocolate recheado e bombom, deduz-se também o recheio na composição da porção de chocolate; o percentual de chocolate é calculado sobre o produto acabado, incluindo o recheio.

E. Denominação de venda e requisitos de rotulagem

Princípios gerais e informações enganosas	Para os produtos que não atendam às definições indicadas no art. 3º, § 2º, são proibidas imagens, expressões, cores ou outros elementos gráficos capazes de induzir o consumidor a erro quanto à natureza do produto, especialmente quanto à sua identificação como chocolate.	O CXS 1-1985 proíbe descrições ou apresentações falsas, enganosas ou capazes de criar erro sobre a natureza do alimento. Também veda informações que possam levar o consumidor a confundir o alimento com outro produto.	A Diretiva 2000/36/CE submete os produtos à legislação horizontal europeia de rotulagem. As denominações previstas na Diretiva são reservadas aos produtos correspondentes, com o objetivo de evitar confusão.
Denominação de produtos que não atendam às categorias de chocolate	Os produtos que não se enquadrem nas definições dos incisos IV, VI a X e XIII do art. 2º devem utilizar as denominações previstas nos incisos XI e XII, conforme aplicável, de forma nítida e de fácil leitura.	Produtos não definidos no padrão podem usar o termo “chocolate” quando o sabor decorrer dos sólidos de cacau isentos de gordura, desde que o uso seja admitido no país de oferta e não gere confusão com as categorias padronizadas. Os produtos com menos de 25% de cacau em pó não podem utilizar o termo “chocolate” na denominação.	As denominações reservadas podem ser utilizadas adicionalmente, conforme as práticas do Estado-Membro, para designar outros produtos, desde que estes não possam ser confundidos com aqueles definidos na Diretiva.
Denominações consagradas e qualificadores	Não estabelecido.	As denominações “chocolate amargo”, “chocolate meio amargo”, “chocolate escuro” e “chocolate fondant” podem ser empregadas para produtos que atendam à definição de chocolate.	As denominações “chocolate”, “chocolate ao leite” e “chocolate de cobertura” podem ser acompanhadas de denominações de qualidade quando atendidos requisitos superiores.

Produtos sujeitos à declaração do percentual de cacau	A obrigação alcança os rótulos dos produtos definidos nos incisos IV a XIII do art. 2º.	Para chocolates, a declaração do teor mínimo de sólidos de cacau pode ser exigida pela autoridade competente, exceto o chocolate branco. Para cacau em pó e misturas, está prevista a declaração do conteúdo mínimo de cacau em pó quando exigida pela legislação nacional.	A declaração do teor mínimo de matéria seca total de cacau é obrigatória para chocolate em pó, chocolate em pó para bebidas e outras misturas especificadas, chocolate, chocolate ao leite, chocolate ao leite familiar e chocolates <i>a la taza</i> . Não é exigida para chocolate branco, chocolate recheado ou bombom.
Conteúdo e base da declaração do percentual de cacau	Deve ser utilizada a expressão “Contém X% de cacau”, em que “X” corresponde ao percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto.	Para os chocolates, declara-se o teor mínimo de sólidos de cacau, calculado sobre a porção de chocolate após a dedução dos demais alimentos adicionados. Para cacau em pó e misturas, declara-se o conteúdo mínimo de cacau em pó, identificando, quando aplicável, a redução do teor de gordura.	Deve ser utilizada a expressão “cacau: mínimo de ...%”, referente à matéria seca total de cacau. A Diretiva exige um teor mínimo, e não a declaração do percentual efetivamente contido no produto.
Localização e apresentação do percentual de cacau	A declaração deve constar do painel principal, ocupar área não inferior a 15% da área frontal e ser apresentada em caracteres legíveis e com contraste adequado.	Os padrões não estabelecem área mínima. Segundo o CXS 1-1985, a DQI pode ser apresentada próxima ao destaque realizado, à denominação do alimento ou ao ingrediente correspondente na lista de ingredientes.	A norma não estabelece área mínima nem determina que a declaração do teor mínimo de cacau conste do painel principal. Aplicam-se adicionalmente as regras horizontais de legibilidade.

Declaração de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau	Não estabelecido.	O uso dessas gorduras deve ser informado em associação com a denominação ou a representação do produto. A forma específica da declaração pode ser definida pela autoridade competente.	Deve ser usada a expressão “contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau”. A informação deve constar no mesmo campo visual da lista de ingredientes, claramente separada, em negrito, com caracteres de tamanho pelo menos igual ao usado na lista e com a denominação de venda em sua proximidade.
Declaração sobre ausência de outras gorduras vegetais	Não estabelecido.	Não estabelecido.	É admitida a informação de que não foram adicionadas outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau, desde que seja correta, neutra, objetiva e não induza a erro.
Produtos elaborados com edulcorantes	A Lei admite edulcorantes na definição de chocolate em pó, mas não estabelece declaração complementar específica.	Quando os açúcares forem substituídos total ou parcialmente por edulcorantes, deve ser incluída declaração próxima à denominação. Para misturas de cacau, não deve ser utilizada expressão equivalente a “açucarado”; conforme o caso, devem ser empregadas expressões equivalentes a “adoçado”, “com adição de edulcorantes” ou “com açúcares e edulcorantes adicionados”.	Não estabelecido especificamente na Diretiva 2000/36/CE. Aplicam-se as normas horizontais europeias sobre edulcorantes e rotulagem.
Ingredientes e sabores característicos	Não estabelecido.	Aromas diferentes do sabor de chocolate e ingredientes aromáticos que caracterizem o produto devem integrar sua denominação.	Não estabelecido especificamente na Diretiva 2000/36/CE. Aplicam-se as regras horizontais de rotulagem.

Denominação do chocolate recheado	Os produtos abrangidos pelo inciso XII são denominados “bombom de chocolate” ou “chocolate recheado”. A Lei não disciplina a indicação da natureza do recheio.	Devem ser usadas denominações como “chocolate recheado”, “chocolate recheado com X” ou “chocolate com recheio de X”, em que “X” descreva a natureza do recheio. O tipo de chocolate empregado na cobertura também pode ser informado.	A denominação “chocolate com recheio” é reservada ao produto que atenda à definição correspondente. Não é exigida a declaração da natureza do recheio na denominação.
Embalagens sortidas	Não estabelecido.	Podem ser utilizadas denominações como “chocolates sortidos” ou “chocolates recheados sortidos”. Pode ser apresentada uma única lista de ingredientes para todo o sortimento ou listas específicas para cada produto.	Podem ser utilizadas as denominações “chocolates sortidos”, “chocolates com recheio sortidos” ou similares. Pode ser apresentada uma única lista de ingredientes para o conjunto dos produtos.
Cacau em pó com teor reduzido de gordura	A Lei não estabelece categoria específica nem informação complementar para produtos com teor reduzido de gordura.	A condição de teor reduzido ou altamente reduzido de gordura integra a denominação do cacau em pó e das respectivas misturas. Quando exigido pela legislação nacional, a declaração do conteúdo mínimo deve identificar a categoria do cacau em pó utilizado.	O produto deve utilizar denominação que indique tratar-se de cacau magro ou fortemente desengordurado. O teor de manteiga de cacau deve constar da rotulagem nos casos especificados pela Diretiva.
Embalagens destinadas exclusivamente ao uso industrial	A Lei não estabelece exceção ou forma diferenciada para o cumprimento da declaração do percentual de cacau em produtos destinados exclusivamente ao uso industrial.	O CXS 346-2021 permite que parte das informações seja fornecida por outros. A denominação, o lote, a identificação da condição de produto não destinado ao varejo e outras informações essenciais devem permanecer na embalagem.	Não estabelecido especificamente na Diretiva 2000/36/CE. Aplicam-se as regras horizontais pertinentes aos alimentos não destinados diretamente ao consumidor.

4. Demandas e questionamentos recebidos

Desde a publicação da Lei, a Anvisa recebeu demandas de associações, empresas, consultorias e outros interessados por meio da Central de Atendimento e de processos SEI.

4.1 Central de Atendimento

O levantamento realizado na base da Central de Atendimento identificou dúvidas diretamente relacionadas à interpretação e à regulamentação da Lei nº 15.404/2026. Essas manifestações abordaram, principalmente, a data de entrada em vigor da Lei, a necessidade e o cronograma de sua regulamentação, a forma de implementação da declaração do percentual de cacau e o enquadramento dos produtos diante das novas definições legais.

Também foi questionada a inconsistência na definição de chocolate doce. Embora o inciso XIII do art. 2º estabeleça o mínimo de 25% de sólidos totais de cacau, o mesmo dispositivo exige, cumulativamente, pelo menos 18% de manteiga de cacau e 12% de sólidos de cacau isentos de gordura, cuja soma alcança 30%, percentual superior ao mínimo geral estabelecido.

Nas respostas, a GGALI informou que a Lei ainda não se encontrava em vigor, que as medidas necessárias à sua implementação estavam sendo avaliadas e que as dúvidas específicas seriam tratadas no processo regulatório instaurado. Quando pertinente, também foi esclarecido que as questões apontadas já haviam sido mapeadas pela área técnica e permaneciam em análise.

A inconsistência relativa ao chocolate doce foi posteriormente incorporada à consulta formulada à Procuradoria Federal junto à Anvisa, conforme descrito no [item 5](#).

4.2 Demandas formalizadas por meio do SEI

A primeira demanda formal recebida foi apresentada pela AIPC, por meio do Ofício nº 042/2026, juntado ao processo SEI nº 25351.920807/2026-59. A entidade solicitou a regulamentação do parágrafo único do art. 2º da Lei, especialmente a definição de limites técnicos para cascas, películas e demais subprodutos da amêndoa.

A AIPC apresentou informações sobre o processo de beneficiamento e descascamento das amêndoas, as limitações técnicas para remoção integral das cascas e as referências internacionais aplicáveis. A entidade argumentou que a ausência de limites poderia resultar em interpretações divergentes ou na adoção de tolerância zero, o que seria incompatível com a realidade tecnológica do processamento.

Por meio do Ofício nº 28/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA, a GGALI reconheceu a necessidade de regulamentação complementar, informou que o tema estava em avaliação e esclareceu que os subsídios encaminhados seriam considerados na instrução. Também informou que a análise não se limitaria ao parágrafo único do art. 2º, pois seria necessário avaliar outros ajustes e requisitos complementares para a adequada implementação da Lei.

Posteriormente, a ABICAB solicitou a instauração e a condução célere do processo regulatório por meio do processo SEI nº 25351.922136/2026-61.

A entidade solicitou a definição de limites e métodos para cascas, películas e demais subprodutos, a concessão de prazo de 24 meses para adequação, a autorização para comercialização dos produtos fabricados durante esse período até o final de seus prazos de validade e a regulamentação individualizada do parágrafo único do art. 2º e do art. 3º.

Por meio do Ofício nº 33/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA, a GGALI informou que o processo regulatório já havia sido instaurado e que os pleitos seriam considerados na instrução. Quanto ao prazo adicional, esclareceu que a questão deveria ser examinada à luz da hierarquia normativa e dos limites da competência regulamentar da Anvisa, pois a Lei já estabeleceu *vacatio legis* e não autorizou expressamente a concessão de prazo adicional.

Em relação à proposta de regulamentação individualizada, a GGALI registrou que, preliminarmente, o tratamento isolado de dispositivos específicos não parecia ser a estratégia mais consistente. Os temas possuem interfaces entre definições, composição, rotulagem, métodos de verificação e compatibilização com o marco sanitário vigente, de modo que a fragmentação poderia gerar sobreposições ou lacunas.

Outra manifestação foi apresentada pela AMG Foods, pela Legali Assessoria e pela Meta Regulatória por meio do processo SEI nº 25351.924029/2026-77. As consultorias formularam questionamentos sobre:

- forma e escopo da regulamentação complementar;
- manutenção de denominações consagradas, como “amargo”, “meio amargo” e “intenso”;
- aplicação do limite de outras gorduras vegetais;
- ingredientes considerados no cálculo dos sólidos totais de leite;
- alcance da expressão “cobertura de chocolate” na definição de bombom;
- declaração do percentual de cacau em chocolate branco, produtos sortidos, bombons, chocolates recheados e produtos importados;
- área mínima destinada à declaração;
- metodologia de cálculo do percentual de cacau;

- aplicação dos requisitos aos produtos destinados ao uso industrial e aos serviços de alimentação;
- vigência e escoamento de estoques; e
- possível harmonização do prazo de adequação com outros processos regulatórios sobre rotulagem.

Por meio do Ofício nº 35/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA, a GGALI informou que os questionamentos seriam incorporados ao processo regulatório e apresentou entendimentos preliminares sobre os principais temas.

Entre esses entendimentos, foi esclarecido que:

- a regulamentação poderia envolver uma nova RDC complementar e alterações ou revogações na RDC nº 723/2022;
- a declaração obrigatória do percentual de cacau, sua localização no painel principal e a área mínima de 15% da área frontal decorrem diretamente da Lei, não podendo a regulamentação infralegal afastar ou flexibilizar esses comandos;
- os critérios de cálculo, expressão, arredondamento e comprovação do percentual ainda seriam definidos;
- o tema dos estoques e do prazo adicional deveria ser examinado no processo regulatório e poderia demandar consulta jurídica; e
- não seria adequado condicionar a implementação da Lei à conclusão de outros processos regulatórios sobre rotulagem.

As orientações tiveram caráter preliminar e informativo, não substituindo a regulamentação que venha a ser editada nem antecipando decisão definitiva da Anvisa.

4.3 Obtenção de subsídios do setor produtivo

A análise técnica preliminar permitiu identificar informações que não estavam disponíveis nas bases da Anvisa e que seriam necessárias para avaliar as alternativas de regulamentação e seus possíveis impactos.

A GGALI encaminhou o Ofício nº 30/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA à ABIA e o Ofício nº 31/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA à ABICAB.

Foram solicitadas informações sobre:

- tipos, origem, processos de modificação, funções e quantidades das gorduras vegetais utilizadas;
- ingredientes lácteos empregados em chocolate ao leite e chocolate branco;
- critérios de cálculo, controle e comprovação dos sólidos totais de leite;

- limites adotados para cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa;
- métodos de análise e procedimentos de verificação; e
- possíveis impactos técnicos, produtivos, econômicos e comerciais da regulamentação.

Em 23 de junho de 2026, também foi realizada reunião virtual entre a GGALI e a ABICAB no âmbito do Parlatório da Anvisa. Na ocasião, foram discutidas as dúvidas interpretativas identificadas pelo setor, os possíveis impactos sobre formulações e embalagens e a situação dos produtos já comercializados e dos produtos em desenvolvimento.

A GGALI apresentou os resultados iniciais da comparação entre a Lei nº 15.404/2026, a RDC nº 723/2022 e os documentos do *Codex Alimentarius*. Também informou que avaliava a edição de nova RDC complementar, acompanhada dos ajustes necessários na RDC nº 723/2022, e solicitou exemplos e informações adicionais sobre os temas já identificados.

A ABICAB ressaltou preocupação com o prazo disponível para reformulação de produtos e revisão de embalagens. Após a reunião, encaminhou manifestação específica sobre o prazo de adequação, posteriormente considerada na consulta jurídica descrita no [item 5](#).

4.3.1 Subsídios da ABICAB

Em resposta ao Ofício nº 31/2026, a ABICAB enviou informações técnicas sobre gorduras vegetais, sólidos totais de leite e limites para cascas, películas e demais subprodutos da amêndoa.

Quanto às gorduras vegetais, a entidade descreveu as fontes e os processos de modificação utilizados, suas funções tecnológicas, as faixas de uso, os critérios de controle e os possíveis impactos da limitação estabelecida pela Lei. A manifestação destacou funções relacionadas à estabilidade térmica, ao ponto de fusão, à viscosidade, à cristalização, às características sensoriais e à vida de prateleira.

Em relação aos sólidos totais de leite, foram apresentados os ingredientes lácteos utilizados, os critérios de cálculo e os possíveis impactos de uma definição que não contemple determinados derivados do leite.

No tocante às cascas, películas e demais subprodutos, foram apresentadas informações consolidadas em articulação com a AIPC. Foram descritos os limites adotados pelo segmento processador, as referências do *Codex Alimentarius*, os métodos de análise e as limitações técnicas do processo de separação entre cascas e nibs.

A ABICAB também apresentou propostas sobre:

- o âmbito de aplicação da Lei;
- a forma de cálculo e declaração dos sólidos totais de cacau;
- a contabilização dos nibs e da manteiga de cacau naturalmente presente nos ingredientes;
- o limite de outras gorduras vegetais;
- o conceito de sólidos totais de leite;
- o uso de matérias corantes em chocolate branco;
- as denominações consagradas;
- as embalagens múltiplas ou sortidas;
- os produtos destinados ao uso industrial; e
- o prazo de adequação e escoamento dos estoques.

4.3.2 Subsídios da ABIA

Por meio do Ofício ABIA/DETEC/E-076/26, a ABIA apresentou informações sobre gorduras vegetais e sólidos totais de leite. Foi esclarecido que a contribuição se restringia às empresas associadas exclusivamente à ABIA, com o objetivo de evitar duplicidade com os dados das empresas que também integram a ABICAB. Assim, as manifestações das duas associações possuem caráter complementar e refletem universos distintos de empresas consultadas.

Quanto às gorduras vegetais, a ABIA informou as principais fontes utilizadas, os processos de modificação, as funções tecnológicas, os mecanismos de controle e os possíveis impactos da limitação de seu uso. Entre esses impactos, foram citadas as reformulações, as alterações sensoriais, a redução do desempenho tecnológico, a menor disponibilidade de matérias-primas e o aumento de custos.

Em relação aos sólidos totais de leite, a entidade apresentou exemplos de ingredientes utilizados, os critérios de cálculo com base na formulação e nas especificações das matérias-primas, os parâmetros de controle e os possíveis impactos sobre formulações, processos produtivos, custos e produtos destinados a consumidores com restrições ao consumo de leite.

4.3.3 Subsídios da AIPC

A AIPC complementou e detalhou, por meio do Ofício nº 069/2026, as informações do segmento processador que também subsidiaram a manifestação da ABICAB.

A entidade informou que as indústrias processadoras usam como referência os limites estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* para a presença residual de cascas na massa ou liquor de cacau. Indicou que o controle ocorre principalmente durante o processamento das amêndoas e que a massa ou liquor seria o ponto mais apropriado para verificação da conformidade.

A AIPC também informou a utilização do método AOAC 970.23 — *Stone Cell Count*, sem prejuízo de controles internos de processo, e destacou as limitações dos métodos analíticos disponíveis. Sustentou que a remoção integral das cascas não seria tecnicamente alcançável e que limites inferiores aos adotados internacionalmente poderiam reduzir o rendimento industrial, aumentar perdas e custos e criar dificuldades para o comércio de derivados de cacau.

A Tabela 3 consolida as contribuições e propostas encaminhadas pelas associações, organizadas por tema, com identificação das entidades responsáveis e a síntese dos fundamentos técnicos, regulatórios e operacionais. Contribuições semelhantes foram agrupadas, preservando-se a identificação de todas as entidades que as apresentaram.

Essas informações refletem as manifestações das respectivas associações e não representam entendimentos ou decisões da Anvisa. Sua adequação será avaliada considerando o texto da Lei nº 15.404/2026, as referências técnicas aplicáveis, a viabilidade de implementação e fiscalização, os impactos para os diferentes agentes e os limites da competência regulamentar da Agência.

Tabela 3. Resumo das contribuições apresentadas pelas associações do setor produtivo.

Tópico da contribuição	Associações	Contribuição e fundamentação apresentada
Estratégia de orientação e regulamentação	ABICAB	Contribuição: edição prioritária de Nota Técnica ou ato equivalente, com orientação consolidada sobre os pontos que demandam interpretação, sem prejuízo da regulamentação posterior. A entidade também solicitou publicação do ato normativo em prazo compatível com a entrada em vigor da Lei e participação técnica do setor nas etapas do processo. Fundamentação: proximidade da vigência, complexidade das adequações de portfólios, formulações e rótulos, necessidade de planejamento das inovações de 2027 e risco de interpretações divergentes pelas autoridades sanitárias. Segundo a entidade, uma orientação antecipada aumentaria a previsibilidade e a uniformidade de aplicação.
Âmbito de aplicação da Lei	ABICAB	Contribuição: interpretação de que a Lei alcança apenas os produtos expressamente definidos nos incisos I a XIII do art. 2º, não admitindo extensão a outras categorias. Quando um produto definido na Lei for empregado como ingrediente de outro alimento, o ingrediente deveria atender aos requisitos legais aplicáveis à sua categoria, sem que o alimento composto passe, por esse motivo, a integrar o escopo da Lei. Fundamentação: caráter específico e, segundo a entidade, taxativo das categorias legais; permanência dos demais alimentos sob seus regulamentos técnicos próprios.
Produtos sujeitos à declaração do percentual de cacau	ABICAB	Contribuição: aplicação da declaração obrigatória aos produtos definidos nos incisos IV a XIII do art. 2º quando comercializados como tais. Na interpretação da entidade, a presença de um desses derivados como ingrediente de alimento pertencente a outra categoria não tornaria o alimento composto sujeito à declaração prevista no art. 3º. Fundamentação: remissão expressa do <i>caput</i> do art. 3º aos incisos IV a XIII e interpretação restritiva do âmbito de aplicação da Lei. O derivado empregado como ingrediente continuaria sujeito aos requisitos de identidade e composição aplicáveis à sua própria categoria.

Cálculo dos percentuais em chocolates com ingredientes característicos	ABICAB	Contribuição: cálculo dos percentuais mínimos de cacau exclusivamente sobre a fração de chocolate, após a dedução do peso de outros ingredientes adicionados, como frutas, sementes oleaginosas, pastas de sementes, especiarias e ingredientes de gianduia. Fundamentação: critérios previstos no CXS 87-1981 do <i>Codex Alimentarius</i> e na Diretiva 2000/36/CE, que determinam, para categorias específicas, a dedução de outros ingredientes autorizados antes do cálculo dos teores mínimos e da declaração do conteúdo de cacau.
Contabilização dos nibs de cacau	ABICAB	Contribuição: contabilização dos nibs usados na formulação como sólidos totais de cacau. Fundamentação: os nibs são cotilédones limpos obtidos da amêndoa fermentada, seca, limpa, torrada e descascada e, na interpretação da entidade, estão abarcados na definição de sólidos totais de cacau do inciso V do art. 2º da Lei, por conterem manteiga de cacau e sólidos secos desengordurados provenientes da transformação da amêndoa.
Contabilização da manteiga de cacau	ABICAB	Contribuição: para os mínimos de manteiga de cacau do chocolate e do chocolate doce, considerar a soma da manteiga adicionada diretamente com a fração naturalmente presente na massa, no cacau em pó e nos nibs utilizados. Fundamentação: massa e cacau em pó já contêm fração lipídica relevante; os métodos analíticos diferenciariam a manteiga de cacau de outras gorduras vegetais, mas não a parcela adicionada daquela naturalmente presente nos derivados. A entidade também invocou o CXS 87-1981 e a Diretiva 2000/36/CE.
Expressão e arredondamento do percentual de cacau	ABICAB	Contribuição: declaração do percentual em números inteiros, mediante arredondamento matemático: manutenção do inteiro quando a primeira casa decimal for menor que 5 e arredondamento para o inteiro imediatamente superior quando for igual ou maior que 5. O produto deveria atender ao teor mínimo legal antes do arredondamento. Fundamentação: uniformidade de apresentação e aproximação com os critérios da IN nº 75/2020 para rotulagem nutricional, sem modificar o enquadramento.

Gorduras vegetais — fontes e processos	ABIA e ABICAB	Contribuição: a ABIA relatou uso principalmente de gorduras de palma, palmiste e algodão, isoladas ou combinadas, submetidas a fracionamento, hidrogenação, interesterificação e refino. A ABICAB descreveu alternativas oriundas principalmente de palma, palmiste, karité, girassol, soja e coco, em misturas ou fonte única e submetidas a refino, fracionamento, interesterificação ou hidrogenação total. Fundamentação: escolha das gorduras segundo o perfil de cristalização, ponto de fusão, compatibilidade com a manteiga de cacau, comportamento sensorial, aplicação e condições climáticas. A ABICAB também indicou fontes reconhecidas internacionalmente, mas não listadas na IN nº 87/2021, como illipe, sal, kokum e manga.
Gorduras vegetais — lista de ingredientes autorizados	ABICAB	Contribuição: manutenção, para chocolates e derivados, das gorduras vegetais já autorizadas pela IN nº 87/2021, com utilização dos procedimentos existentes para solicitar a inclusão de novas fontes, em lugar de uma lista positiva. Fundamentação: nem todas as gorduras permitidas em alimentos seriam tecnologicamente adequadas a chocolates, mas uma lista específica poderia tornar mais lenta a incorporação de inovações sem agregar benefício de segurança.
Gorduras vegetais — funções e faixas de uso	ABIA e ABICAB	Contribuição: uso para aumentar a resistência térmica, ajustar o ponto de fusão e o derretimento, controlar viscosidade e cristalização, facilitar mistura, moldagem, cobertura, desmolde e temperagem, conferir brilho, textura, crocância e <i>snap</i> e reduzir <i>fat bloom</i>. A ABIA informou percentuais em torno de 30% a 40% nas respostas recebidas. A ABICAB indicou que, entre os produtos que se enquadrariam como chocolate no inciso VIII, a faixa mais frequente seria de 5% a 15%; relatou ausência ou baixos níveis em algumas formulações e até 35% em coberturas para sorvetes. Fundamentação: as faixas variam conforme produto, finalidade, processo, estabilidade térmica e perfil sensorial. As informações refletem universos distintos de empresas e devem ser interpretadas à luz da categoria e da base de cálculo consideradas por cada respondente.

Gorduras vegetais — controle e comprovação	ABIA e ABICAB	Contribuição: controle por homologação de fornecedores, especificações, fluxogramas, composição, curva de sólidos, ponto de fusão, aditivos e laudos. A ABICAB acrescentou cálculo teórico da formulação, determinação da gordura total por <i>Soxhlet</i> — AOAC 963.15 — e análises de ácidos graxos, triglicerídeos, curva de sólidos e ponto de fusão. Fundamentação: a combinação de formulação e documentação das matérias-primas permite conhecer o tipo e a quantidade adicionada. A entidade ressaltou que o <i>Soxhlet</i> determina gordura total, mas não diferencia os tipos presentes.
Gorduras vegetais — impactos do limite	ABIA e ABICAB	Contribuição: considerar, na regulamentação, possíveis impactos sobre formulações, características sensoriais, desempenho tecnológico, processos, controles, validade, rótulos, portfólio, disponibilidade de matérias-primas e custos. A ABICAB também mencionou exposição às oscilações de oferta e preço dos derivados de cacau, necessidade de método de fiscalização e possível redução da inovação e do acesso. Fundamentação: as gorduras são utilizadas para estabilidade térmica, processamento, vida de prateleira e diversificação do abastecimento. Sua limitação poderia aumentar a dependência de manteiga de cacau e exigir reformulações e revalidações.
Alcance do limite de 5% de outras gorduras vegetais	ABICAB	Contribuição: aplicação do limite de 5% exclusivamente ao produto “chocolate” do inciso VIII. Para chocolate ao leite, chocolate branco, produtos do inciso XI, bombom de chocolate ou chocolate recheado e chocolate doce, a entidade propôs admitir gorduras previstas na IN nº 87/2021 sem limite máximo decorrente da Lei, preservados os requisitos mínimos aplicáveis a cada categoria. Fundamentação: o limite foi inserido expressamente apenas na definição legal de chocolate do inciso VIII, não tendo sido reproduzido nos demais incisos.

Sólidos totais de leite — ingredientes abrangidos	ABIA e ABICAB	Contribuição: a ABIA relatou uso de compostos lácteos, leite em pó integral, desnatado e sem lactose, creme de leite em pó, soro de leite, caseinatos e gordura anidra de leite. A ABICAB acrescentou leite semidesnatado, permeados de leite e soro, lactose, leiteiro, concentrados proteicos, creme e gordura de manteiga desidratada e propôs que o conceito abranja todos os ingredientes comprovadamente originários do leite. Fundamentação: os derivados lácteos desempenham funções complementares de textura, cremosidade, reologia, cristalização, estabilidade e sabor. A ABICAB sustenta que restringir o conceito a ingredientes que mantenham as proporções naturais do leite excluiria frações lácteas legítimas e reduziria a flexibilidade tecnológica.
Sólidos totais de leite — faixas, cálculo e comprovação	ABIA e ABICAB	Contribuição: a ABIA apresentou exemplos com proporções variáveis por ingrediente e empresa, incluindo faixas de 5% a 20%, leite em pó sem lactose a 22% e limites específicos de até 15%, 10% ou 5% para determinados ingredientes. A ABICAB informou uso total de ingredientes lácteos entre 4% e 30%. Ambas indicaram cálculo teórico com base na formulação e nas especificações das matérias-primas. A ABICAB propôs a soma das contribuições de todos os ingredientes lácteos e mencionou balanço de massa, certificados de análise e, quando pertinente, análises complementares do produto acabado. Fundamentação: não haveria método analítico específico capaz de determinar diretamente os sólidos totais de leite no chocolate. A comprovação dependeria da composição conhecida e documentada de cada ingrediente e dos registros de fabricação.
Sólidos totais de leite — especificações e controle	ABIA e ABICAB	Contribuição: utilização de especificações e laudos contendo, conforme o ingrediente, umidade, proteína, gordura, lactose, cinzas ou minerais, sólidos totais, pH, acidez e padrões microbiológicos, além de homologação e monitoramento dos fornecedores. Fundamentação: diversos ingredientes possuem regulamentos técnicos de identidade e qualidade do MAPA, utilizados como referência para a qualificação das matérias-primas. As especificações internas podem reproduzir ou ser mais restritivas que os parâmetros oficiais.

Sólidos totais de leite — impactos regulatórios	ABIA e ABICAB	Contribuição: considerar os efeitos do conceito sobre formulações, custos, características sensoriais e processos. A ABIA indicou que a exigência de leite no chocolate branco inviabilizaria formulações atuais sem leite para grupos específicos. A ABICAB apontou que a exclusão de soro, permeados, lactose, concentrados proteicos e gordura láctea poderia exigir substituição por mais leite em pó, alterar reações de Maillard, cor, sabor, viscosidade, cristalização e <i>fat bloom</i> e demandar ajustes em emulsificantes, manteiga de cacau, refino e outros processos. Fundamentação: os ingredientes lácteos apresentam composições e funções tecnológicas distintas; a exigência de 14% modifica o balanço entre sólidos e gordura e pode repercutir na processabilidade e no perfil do produto.
Cascas, películas e subprodutos — limites técnicos	ABICAB e AIPC	Contribuição: adoção, para massa, pasta ou liquor de cacau, dos limites do CXS 141-1983 do <i>Codex Alimentarius</i>: máximo de 5,0% m/m de casca e germe, calculado sobre matéria seca livre de gordura, ou 1,75% em base livre de álcalis. As entidades indicaram que esses parâmetros integram as especificações das processadoras para nibs, massa, torta e cacau em pó e propuseram que a conformidade seja verificada na massa ou liquor. Fundamentação: o controle ocorre na etapa de descascamento e não há adição intencional de cascas; a massa é a matéria-prima em que o <i>Codex</i> estabelece o parâmetro e o ponto tecnicamente adequado para sua verificação. A AIPC informou que sua manifestação complementa a da ABICAB sob a perspectiva das processadoras.
Cascas, películas e subprodutos — métodos e verificação	ABICAB e AIPC	Contribuição: uso da metodologia AOAC 970.23, indicada no CXS 234-1999, para a presença residual de cascas em massa ou liquor, sem impedir novos métodos tecnicamente validados que demonstrem equivalência e confiabilidade. Manutenção dos controles internos de processo como instrumentos operacionais, concentrando a avaliação regulatória no ingrediente acabado. Fundamentação: os métodos são antigos e apresentam variabilidade e incerteza de medição; a regulamentação deveria permitir evolução analítica. Os fabricantes de chocolate normalmente não verificam esse parâmetro na massa adquirida, pois o controle é realizado pela processadora.

Cascas, películas e subprodutos — impactos dos limites	ABICAB e AIPC	Contribuição: definição de limites compatíveis com o <i>Codex</i> e com as limitações do descascamento industrial, afastando uma interpretação de tolerância zero. Fundamentação: a separação depende de diferenças aerodinâmicas entre cascas e nibs e não permite remoção integral. O aumento da sucção para retirar mais casca também arrasta nibs, reduz rendimento e aumenta perdas, desperdício e custos. Limites diferentes dos internacionais poderiam gerar insegurança, assimetrias de fiscalização, custos de conformidade e barreiras técnicas ao comércio.
Chocolate branco — matérias corantes	ABICAB	Contribuição: interpretar a vedação legal como aplicável aos aditivos com função de corante, sem alcançar ingredientes característicos de sabor que também confirmam cor, como frutas vermelhas, pistache, laranja e cookies. Fundamentação: distinção entre função tecnológica de corante, disciplinada na IN nº 211/2023, e efeito de cor decorrente de ingrediente alimentício. A entidade invocou o CXS 87-1981, que admite ingredientes característicos de sabor.
Denominações consagradas e ingredientes característicos	ABICAB	Contribuição: permitir termos consagrados complementares, como “amargo”, “meio amargo”, “intenso” e “dark”, e a indicação de ingredientes que caracterizem o sabor, como “chocolate ao leite com avelãs” ou “chocolate branco com frutas vermelhas”. Fundamentação: art. 10 da RDC nº 727/2022 e itens 2.1.1, 5.1.1 e 5.1.5 do CXS 87-1981, que reconheceriam denominações tradicionais e a inclusão do ingrediente ou sabor característico na denominação.

Embalagens múltiplas ou sortidas	ABICAB	Contribuição: para conjuntos formados apenas por derivados de cacau com percentuais distintos, declaração por faixa — “Contém entre X% e Y% de cacau” — ou indicação individualizada no painel traseiro. Para conjuntos que reúnam chocolates ou derivados e alimentos de outra natureza, a entidade propôs não declarar percentual no rótulo do conjunto. Informou que ainda realizava levantamento de cenários e impactos. Fundamentação: dificuldade de representar composições heterogêneas por um único percentual; necessidade de informação clara e de evitar erro quanto à natureza e à composição do conjunto, com referência aos arts. 6º, III, e 37, § 1º, do Código de Defesa do Consumidor.
Produtos destinados exclusivamente ao uso industrial	ABICAB	Contribuição: exceção à apresentação do percentual de cacau no painel principal de produtos destinados exclusivamente ao uso industrial, com possibilidade de informar o dado em ficha técnica ou documento equivalente acordado entre as partes. Fundamentação: finalidade da declaração voltada ao consumidor final, limitações de tamanho das etiquetas e embalagens industriais e precedentes nacionais que admitem transmissão documental de determinadas informações entre empresas. A entidade também citou o CXS 346-2021 sobre alimentos não destinados ao varejo e os princípios de finalidade, proporcionalidade e razoabilidade.
Prazo de adequação e escoamento de estoques	ABICAB	Contribuição: prazo de adequação de 24 meses contado da entrada em vigor da Lei e autorização para comercializar, até o final do prazo de validade, os produtos regularmente fabricados antes do término desse período. Fundamentação: necessidade de avaliar portfólios, reformular e testar produtos, validar processos, revisar especificações e controles, desenvolver artes, adquirir embalagens, distribuir materiais entre fábricas e escoar estoques. A entidade invocou segurança jurídica, confiança legítima, proporcionalidade, prevenção de desperdícios e a natureza predominantemente informacional das novas obrigações.

5. Consulta jurídica

A partir das análises e manifestações descritas, foram mapeadas questões que envolvem os limites da competência regulamentar da Anvisa e que poderiam afetar a estratégia de implementação do novo marco legal.

Essas questões foram sistematizadas pela GGALI no âmbito da Nota Técnica nº 55/2026/SEI/COPAR/GGALI/DIRE2/ANVISA e encaminhadas para análise da Procuradoria Federal junto à Anvisa.

A consulta abrangeu três pontos principais:

- a inconsistência interna na definição de chocolate doce, cujos requisitos mínimos específicos somam percentual superior ao teor mínimo geral estabelecido;
- a possibilidade jurídica de a Anvisa prever prazo adicional de adequação e escoamento de produtos e embalagens; e
- as consequências de eventual ausência de regulamentação complementar na data de entrada em vigor da Lei, especialmente quanto à aplicabilidade e à exigibilidade de seus dispositivos.

A manifestação jurídica será considerada na definição da estratégia regulatória e na elaboração das medidas complementares.

6. Pontos para discussão no diálogo setorial

As análises do cenário regulatório nacional, das referências internacionais e dos subsídios recebidos evidenciaram questões que devem ser aprofundadas para delimitar o conteúdo e o alcance da regulamentação da Lei nº 15.404/2026.

Parte dessas questões decorre diretamente de comandos legais que exigem regulamentação ou definição de critérios para sua aplicação uniforme. Outras foram apresentadas pelas associações do setor produtivo ou identificadas a partir da comparação entre a Lei, a RDC nº 723/2022 e as referências internacionais.

A análise internacional revelou, ainda, requisitos de identidade, composição e rotulagem não contemplados pela Lei ou pela regulamentação nacional vigente. Nesse sentido, deverá ser discutido se a intervenção ficará restrita às medidas indispensáveis à implementação da Lei e à compatibilização da RDC nº 723/2022 ou se também contemplará aperfeiçoamentos adicionais nos padrões aplicáveis aos produtos derivados de cacau e chocolates.

À luz dessas considerações, pretende-se discutir os seguintes temas no diálogo setorial. As contribuições apresentadas poderão abordar a pertinência dos assuntos, possíveis alternativas, evidências disponíveis e impactos. Alguns temas poderão ser tratados em conjunto considerando sua relação.

Pontos com indicação expressa de regulamentação:

- **limites para cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa:** definição dos limites exigidos pelo parágrafo único do art. 2º da Lei, dos produtos e das etapas do processo em que serão aplicados e dos critérios de comprovação. Deverão ser consideradas a correspondência entre os termos utilizados na Lei e nas referências internacionais, as limitações dos métodos disponíveis e as condições do processamento nacional;
- **outras gorduras vegetais adicionadas ao chocolate:** identificação das gorduras autorizadas e dos processos de modificação admitidos, bem como definição da base de cálculo, do alcance e dos critérios de comprovação do limite de 5%. Também deverá ser avaliado o tratamento das gorduras presentes nos demais ingredientes e a necessidade de assegurar que seu uso não reduza os teores mínimos dos componentes de cacau exigidos pela Lei;
- **cálculo e comprovação dos sólidos totais de cacau:** definição dos componentes e ingredientes contabilizáveis como manteiga de cacau e sólidos secos desengordurados, da base do cálculo e do tratamento das matérias-primas compostas, das variações de composição, das perdas de processo e dos demais ingredientes adicionados; e

- **declaração do percentual de cacau:** estabelecimento dos critérios para cálculo e expressão do percentual, incluindo a possibilidade de adoção de percentual mínimo garantido, o número de casas decimais, o arredondamento e a documentação comprobatória. Também deverão ser examinadas as condições de aplicação da declaração às diferentes categorias e formas de apresentação, sem modificar a área mínima e os demais elementos definidos pela Lei para o painel principal.

Questões apresentadas pelas associações do setor produtivo:

- **âmbito de aplicação da Lei:** avaliação do tratamento dos produtos definidos no art. 2º quando comercializados como tais ou empregados como ingredientes de outros alimentos, inclusive quanto à incidência da DQI;
- **cálculo dos requisitos em produtos contendo outros ingredientes:** avaliação da proposta de calcular os percentuais mínimos sobre a fração de chocolate, após a dedução de frutas, oleaginosas, pastas, especiarias e outros ingredientes; nesse contexto, também deverá ser examinada a contabilização dos nibs e da manteiga de cacau presente na massa e no cacau em pó;
- **sólidos totais de leite e seus derivados:** definição dos ingredientes lácteos contabilizáveis, dos critérios de cálculo e comprovação e do tratamento de ingredientes que não preservem as proporções naturais do leite;
- **dúvidas sobre determinadas categorias:** avaliação do alcance da vedação de matérias corantes no chocolate branco, da inconsistência matemática identificada na definição de chocolate doce e das diferenças entre bombom de chocolate e chocolate recheado. A questão relativa ao chocolate doce dependerá da orientação da Procuradoria Federal junto à Anvisa;
- **denominações e ingredientes característicos:** avaliação do uso de expressões consagradas, como “amargo”, “meio amargo”, “intenso” e “dark”, e da inclusão de ingredientes ou sabores característicos na denominação de venda, desde que não comprometam a correta identificação do produto;
- **embalagens múltiplas, produtos sortidos e produtos destinados ao uso industrial:** definição da forma de apresentação do percentual de cacau quando uma mesma embalagem reunir produtos sortidos e avaliação do tratamento para produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial, observados os comandos da Lei; e

- **adequação e escoamento de estoques:** avaliação do tratamento dos produtos fabricados, rotulados ou regularizados antes da entrada em vigor do novo marco legal, incluindo a possibilidade de prazo adicional de adequação e de escoamento de estoques, considerando o resultado da análise jurídica.

Outros pontos identificados nas análises nacional e internacional:

- **alcance da intervenção e arquitetura normativa:** definição sobre a edição de RDC específica e as alterações necessárias na RDC nº 723/2022, incluindo os produtos que serão retirados de seu escopo, o tratamento dos bombons não abrangidos pela Lei e a preservação das regras aplicáveis às demais categorias;
- **categorias, subcategorias e definições técnicas:** avaliação da pertinência de disciplinar categorias reconhecidas internacionalmente, como torta de cacau, diferentes tipos de cacau em pó, chocolate de cobertura, chocolate ao leite familiar, chocolate gianduia e chocolates em grânulos ou flocos. Também deverá ser examinado o agrupamento, em uma mesma definição legal, de achocolatado, chocolate fantasia, chocolate composto e coberturas sabor chocolate, além de possíveis esclarecimentos sobre os processos de obtenção dos nibs, da massa e da manteiga de cacau;
- **requisitos complementares de composição:** avaliação da pertinência de estabelecer requisitos para a adição de outros alimentos aos chocolates, limites para farinhas, féculas, amidos e determinadas gorduras animais e critérios adicionais para componentes de cacau, leite e gordura. A adoção dessas medidas dependerá da demonstração de sua necessidade e compatibilidade com a Lei;
- **denominação de venda:** definição do tratamento das denominações aplicáveis aos produtos que não atendam às categorias legais, aos sortidos, aos produtos recheados e aos alimentos nos quais derivados de cacau sejam utilizados apenas como ingredientes. Também deverá ser avaliado se as normas gerais existentes são suficientes para prevenir o uso enganoso de imagens, cores, expressões e outros elementos gráficos.
- **regras complementares de rotulagem:** avaliação da pertinência de exigir informações sobre a presença de gorduras vegetais diferentes da manteiga de cacau, a natureza do recheio, o uso de edulcorantes, ingredientes ou sabores característicos, o teor de gordura de determinados tipos de cacau em pó e outras informações previstas nas referências internacionais.

- **comprovação da conformidade e métodos de análise:** avaliação de abordagem combinada baseada em formulação, balanço de massa, especificações das matérias-primas, certificados, registros de fabricação, controles de processo e métodos laboratoriais aplicáveis. Deverão ser identificados os métodos adequados para umidade, manteiga de cacau, sólidos de cacau isentos de gordura, componentes do leite, cascas e germes e outras gorduras vegetais.
- **interface com normas sanitárias horizontais:** preservação da aplicação das regras relativas a aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, BPF, contaminantes, matérias estranhas, padrões microbiológicos, resíduos de agrotóxicos, novos alimentos e ingredientes, regularização, rotulagem geral e rotulagem nutricional, com atualização das remissões normativas pertinentes.