

Regulamentação da Lei nº 15.404/2026

Novos requisitos para produtos derivados de cacau

Diálogo Setorial Virtual - 11/08/2026
Gerência-Geral de Alimentos - GGALI



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Objetivos



Contextualizar o
trabalho realizado
pela GGALI.



Discutir as
questões técnicas
identificadas.



Discutir a
estratégia e
próximas etapas.

Contextualização

Lei nº 15.404/2026

Estabelece definições e requisitos de composição para produtos derivados de cacau e chocolates.

Disciplina denominações e elementos de rotulagem.

Torna obrigatória a declaração do percentual de cacau no painel principal.

A Lei modifica requisitos atualmente previstos na legislação sanitária e exige medidas complementares para sua implementação.

Entrada em vigor:
06/05/2027

Por que é necessária atuação regulatória da Anvisa?

Regulamentar comandos da Lei

- Limites técnicos para cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa.
- Critérios complementares para a declaração do percentual de cacau.

Compatibilização com a regulamentação vigente

- Diferenças entre a Lei e a RDC nº 723/2022.
- Disposições que se tornarão incompatíveis, redundantes ou incompletas.

Viabilizar aplicação uniforme

- Critérios de cálculo e enquadramento.
- Comprovação da composição e da conformidade.
- Rotulagem, documentação e fiscalização.

Os temas são interdependentes e envolvem composição, rotulagem, comprovação e fiscalização.

Trabalho realizado pela GGALI



Ponto de partida para o diálogo

- Documento de base contendo:
 - ✓ análise do cenário regulatório nacional;
 - ✓ análise das recomendações do *Codex Alimentarius* e da legislação da União Europeia;
 - ✓ consolidação das demandas e propostas recebidas;
 - ✓ identificação das principais questões técnicas e jurídicas.

Cálculo dos sólidos de cacao

Requisitos legais

Lei nº 15.404/2026

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.

Considerações

O conceito é baseado em componentes do cacau, e não na quantidade nominal dos ingredientes utilizados.

Derivados de cacau podem fornecer manteiga de cacau, sólidos secos desengordurados ou ambos.

Lacunas

Derivados de cacau que devem ser contabilizados como sólidos de cacau.

Como calcular a quantidade de sólidos de cacau e a contribuição de cada matéria-prima.

Base de cálculo e possibilidade de descontar a presença de outros ingredientes.

Codex Alimentarius

Referência do CXS 87-1981

O Codex não define expressamente o conceito de sólidos totais de cacau, mas estabelece percentuais mínimos de sólidos de cacau, manteiga de cacau e sólidos de cacau isentos de gordura para diferentes chocolates e produtos de chocolate.

Contabiliza a manteiga e os sólidos não gordurosos fornecidos pelos ingredientes derivados de cacau exigidos em cada tipo de produto e de outros eventualmente adicionados.

A base de cálculo é estabelecida em matéria seca com dedução dos outros ingredientes cuja adição é permitida.

São adotadas restrições para ingredientes não derivados do cacau, incluindo limites quantitativos e proibições, além de regras sobre ingredientes derivados de cacau em outros padrões.

O que o setor produtivo sugeriu para o cálculo dos sólidos de cacau

01 Reconhecer as fontes

- nibs de cacau
- massa, pasta ou liquor de cacau
- cacau em pó e manteiga de cacau
- outros derivados, conforme sua composição

02 Contabilizar os componentes

- manteiga naturalmente presente nas matérias-primas
- sólidos secos desengordurados efetivamente fornecidos
- manteiga de cacau adicionada separadamente

03 Usar dados da produção

- formulação do produto
- especificações técnicas das matérias-primas
- informações fornecidas pelos fornecedores
- balanço de massa e registros de fabricação

04 Tratar separadamente a fração de chocolate

- deduzir frutas, castanhas, biscoitos, recheios e inclusões
- calcular a composição da fração de chocolate nos produtos compostos

Opções para cálculo dos sólidos

Abordagens	Racional	Considerações
1. Cálculo no produto acabado	Requisitos calculados sobre a massa total do produto no momento de elaboração.	Leitura mais direta da Lei; afasta-se da abordagem do Codex; maior impacto no mercado.
2. Cálculo na fração de chocolate	Requisitos calculados em matéria seca, após a dedução dos outros ingredientes permitidos.	Pode representar alteração da Lei; converge com o Codex; menor impacto no mercado; exige definir ingredientes dedutíveis, limites e proibições, além de requisitos para derivados de cacau.

Cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa

Requisitos legais

Lei nº 15.404/2026

Cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa não integram os sólidos totais de cacau.

Sua presença deve atender aos limites técnicos definidos pelo Poder Executivo.



Codex Alimentarius

Referência do CXS 141-1983	Limites para cascas e germes
Massa, pasta ou liquor de cacau	Máximo de 5% m/m , na matéria seca desengordurada; ou 1,75% , em base isenta de álcalis
Torta de cacau	Máximo de 5% m/m , na matéria seca desengordurada; ou 4,5% , em base isenta de álcalis — neste caso, somente para cascas

Limites da referência internacional

O Codex trata de cascas e germes, enquanto a Lei menciona cascas, películas e quaisquer outros subprodutos.

Os parâmetros não podem ser estendidos automaticamente a nibs, manteiga de cacau, cacau em pó ou chocolates.

O Codex indica métodos microscópicos baseados em estruturas características das cascas.

O que o setor produtivo sugeriu para os limites de cascas

01 Adotar os limites do Codex

- aplicar à massa de cacau os limites previstos no CXS 141-1983

02 Priorizar a massa de cacau

- verificar a conformidade prioritariamente nessa etapa da cadeia
- não restringir outros controles, quando necessários

03 Usar método reconhecido

- adotar a AOAC 970.23 como referência
- admitir métodos validados equivalentes

04 Combinar análise e controles

- manter controles internos do processo
- comprovar por especificações e documentação da matéria-prima

Opções para limites de cascas

Abordagens	Racional	Considerações
1. Limite na massa de cacau	Adotar apenas o limite do Codex para massa.	Não contempla a torta; converge parcialmente com o Codex; exige rastreabilidade dos derivados e critérios de composição da massa.
2. Limite massa e torta de cacau	Incorporação dos limites do Codex para os dois produtos.	Converge com o Codex, exige rastreabilidade dos derivados e critérios de composição da massa e definição de torta.
3. Limite nos derivados	Limites ou critérios próprios para nibs, massa, torta, cacau em pó ou outros derivados	Depende de evidências adicionais, fatores de conversão e métodos adequados para cada matriz.

Outras gorduras vegetais

Requisitos legais

Lei nº 15.404/2026

Chocolate: produto que contém, no mínimo, 35% de sólidos totais de cacau, dos quais pelo menos 18% são manteiga de cacau e 14% são isentos de gordura, **limitado ao máximo de 5% o total de outras gorduras vegetais autorizadas.**

Considerações

O limite de 5% foi previsto expressamente apenas na definição de chocolate.

Interface com a regulamentação sanitária (RDC nº 481/2021; IN nº 87/2021; RDC nº 632/2022).

Lacunas

Alcance do limite nos demais produtos definidos pela Lei.

Quais gorduras vegetais são autorizadas.

Base de cálculo e possibilidade de descontar a presença de outros ingredientes.

Requisitos de rotulagem para identificação das gorduras adicionadas.

Codex Alimentarius e União Europeia

Elemento	Codex CXS 87-1981	União Europeia
Limite	Máximo de 5%.	Máximo de 5%.
Base de cálculo	Produto acabado, após dedução dos outros ingredientes adicionados.	Produto acabado, após dedução dos ingredientes facultativos.
Componentes de cacau	A adição não pode reduzir os teores mínimos exigidos.	A adição não pode reduzir os teores mínimos exigidos.
Gorduras permitidas	A natureza das gorduras pode ser definida pela autoridade nacional.	Lista positiva e critérios técnicos específicos.
Rotulagem	Presença indicada em associação com a denominação ou representação do produto.	Declaração “contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau”.

O que o setor produtivo sugeriu para as outras gorduras vegetais

01 Reconhecer fontes e processos utilizados

- palma, palmiste, algodão, karité, girassol, soja e coco
- uso isolado ou em misturas
- refino, fracionamento, interesterificação e hidrogenação total

02 Manter a autorização pelas regras horizontais

- considerar as espécies previstas na IN nº 87/2021
- usar os procedimentos vigentes para inclusão de novas fontes
- não criar lista positiva específica para chocolates

03 Aplicar o limite de 5% apenas ao chocolate

- restringir o limite ao produto definido no inciso VIII
- não estender o limite legal às demais categorias
- preservar os requisitos mínimos de cada produto

04 Comprovar por dados da produção

- cálculo teórico da formulação
- especificações, laudos e documentação dos fornecedores
- balanço de massa e registros de fabricação
- análises laboratoriais complementares, quando aplicáveis

Opções para gorduras autorizadas

Abordagens	Racional	Considerações
1. Regulamentação horizontal	Admitir todas as gorduras e processos permitidos pela RDC nº 481/2021 e pela IN nº 87/2021.	Maior flexibilidade; menor impacto no mercado; compatível com a flexibilidade admitida pelo Codex; algumas gorduras não são usadas em chocolates.
2. Lista específica para chocolate	Definir uma lista positiva das gorduras, considerando os usos nacionais e referências internacionais.	Maior clareza e previsibilidade; pode excluir fontes atualmente utilizadas; pode exigir atualização recorrente.

Opções para alcance do limite

Abordagens	Racional	Considerações
1. Apenas chocolate do inciso VIII	Aplicar o limite exclusivamente ao produto definido como “chocolate” no inciso VIII do art. 2º da Lei.	Leitura mais direta do dispositivo legal; afasta-se da abordagem do Codex; menor impacto sobre outras categorias; exige definir limites e proibições de ingredientes opcionais para cobrir outras categorias.
2. Aplicar a todos os tipos de chocolate	Aplicar o limite a todos os tipos de chocolates definidos pela Lei.	Pode representar alteração da Lei; converge com o Codex; maior impacto no mercado.

Opções para base de cálculo do limite

Abordagens	Racional	Considerações
1. Cálculo no produto acabado	Requisitos calculados sobre a massa total do produto no momento de elaboração.	Leitura mais direta da Lei; afasta-se da abordagem do Codex; menor impacto no mercado; exige definir as gorduras que serão contabilizadas (adicionadas diretamente e/ou presentes nos ingredientes opcionais).
2. Cálculo na fração de chocolate	Requisitos calculados após a dedução dos outros ingredientes permitidos.	Pode representar alteração da Lei; converge com o Codex; maior impacto no mercado; exige definir ingredientes dedutíveis, limites e proibições.

Opções para rotulagem

Abordagens	Racional	Considerações
1. Identificação na lista de ingredientes	Exigir a declaração das fontes utilizadas, sem possibilidade de emprego isolado de termo genérico “gordura vegetal”.	Permite identificar as gorduras presentes e amplia a transparência; menor impacto no painel principal; afasta-se da abordagem do Codex.
2. Informação na denominação	Exigir declaração como “contém outras gorduras vegetais além da manteiga de cacau”, próxima ou associada à denominação de venda.	Confere maior destaque à presença dessas gorduras; converge com o Codex; aumenta a carga informativa no painel principal.

Definição de sólidos de leite e derivados

Requisitos legais

Lei nº 15.404/2026

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;**

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;**

Considerações

A Lei adota o mesmo percentual mínimo para os dois produtos, mas emprega expressões distintas.

A Lei não define sólidos totais de leite e seus derivados.

Lacunas

Conceito de sólidos totais de leite.

Alcance da expressão “ou de seus derivados”.

Ingredientes e frações lácteas contabilizáveis.

Forma de cálculo e comprovação.

Necessidade de requisitos complementares de composição.

Codex Alimentarius e União Europeia

Elemento	Codex CXS 87-1981	União Europeia
Conceito / fontes	“Sólidos de leite” correspondem à adição de ingredientes lácteos em suas proporções naturais. A gordura do leite pode ser adicionada ou removida.	A matéria seca de leite deve vir de leite integral, semidesnatado ou desnatado, creme de leite, creme desidratado, manteiga ou gordura do leite.
Gordura do leite	Chocolate ao leite e branco: mínimo entre 2,5% e 3,5%, conforme definido pela autoridade competente.	Mínimo de 3,5% no chocolate ao leite e no chocolate branco.
Outros requisitos	A autoridade pode estabelecer teor mínimo combinado de manteiga de cacau e gordura do leite.	Chocolate ao leite: mínimo de 25% de gordura total (manteiga de cacau + gordura do leite).
Base de cálculo	Percentuais calculados sobre a matéria seca, após dedução dos outros ingredientes autorizados.	Percentuais calculados sobre a matéria seca, após dedução dos outros ingredientes autorizados.

O que o setor produtivo sugeriu para os sólidos de leite

01 Considerar os ingredientes lácteos utilizados

- leite em pó integral, semidesnatado, desnatado e sem lactose
- creme, soro, permeados, lactose e leiteinho
- caseinatos, concentrados proteicos e gorduras do leite

02 Adotar conceito abrangente

- considerar sólidos provenientes de ingredientes comprovadamente originários do leite
- proposta apresentada pela ABICAB

03 Calcular pela contribuição dos ingredientes

- somar os sólidos fornecidos por cada ingrediente lácteo
- usar a formulação e as especificações das matérias-primas

04 Comprovar por dados da produção

- formulação e balanço de massa
- especificações, laudos, registros e certificados
- análises complementares, quando pertinentes

O setor informa não haver método analítico específico para determinação direta dos sólidos totais de leite no chocolate.

Opções para definição de sólidos de leite

Abordagens	Racional	Considerações
1. Definir sólidos totais de leite	Adotar conceito baseado no Codex, utilizando redação objetiva inspirada na EU.	Converge com Codex e confere maior objetividade ao requisito; não abrange todos os derivados lácteos utilizados atualmente.
2. Definir derivados de sólidos totais de leite	Contabilizar outros derivados do leite para o limite exigido no chocolate ao leite.	Leitura direta da diferença de redação da Lei; afasta-se da abordagem do Codex; reduz impactos no mercado; exige definir quais derivados serão admitidos.
3. Estabelecer teor mínimo de gordura do leite	Evitar que o requisito seja atendido predominantemente por componentes lácteos não gordurosos.	Converge com o Codex; aumenta o impacto sobre formulações atuais; exige definir o percentual aplicável.

Opções para cálculo dos sólidos

Abordagens	Racional	Considerações
1. Cálculo no produto acabado	Requisitos calculados sobre a massa total do produto no momento de elaboração.	Leitura mais direta da Lei; afasta-se da abordagem do Codex; maior impacto no mercado.
2. Cálculo na fração de chocolate	Requisitos calculados em matéria seca, após a dedução dos outros ingredientes permitidos.	Pode representar alteração da Lei; converge com o Codex; menor impacto no mercado; exige definir ingredientes dedutíveis, limites e proibições.

Declaração do percentual de cacau

Requisitos legais

Lei nº 15.404/2026

Os produtos definidos nos **incisos IV a XIII do art. 2º** devem declarar o percentual de cacau, nos termos de ato do Poder Executivo, respeitados os limites e requisitos desta Lei.

Declaração obrigatória no **painel principal em área não inferior a 15% da área frontal**, com caracteres legíveis, contraste adequado e fácil visualização e compreensão da informação **“Contém X% de cacau”**, em que **X corresponde ao percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto**.

Considerações

A obrigação alcança: cacau em pó, cacau solúvel, chocolate em pó, chocolate, chocolate ao leite, chocolate branco, achocolatado, chocolate fantasia, chocolate composto, cobertura sabor chocolate, bombom de chocolate ou chocolate recheado e chocolate doce.

Lacunas

Forma de determinação do valor de X.
Expressão numérica e arredondamento.
Aplicação às embalagens múltiplas ou sortidas.
Tratamento dos produtos exclusivamente industriais.
Restrições de localização em áreas encobertas, removíveis ou de difícil visualização.

Codex Alimentarius e União Europeia

Elemento	Codex CXS 87-1981	União Europeia
Declaração	Prevê declaração do teor de sólidos de cacau quando exigida pela autoridade nacional.	Declaração “cacau: mínimo de ...%” obrigatória para determinadas categorias.
Base de cálculo	Percentual calculado sobre a parte de chocolate, após dedução dos outros ingredientes permitidos.	Teores calculados após dedução dos ingredientes facultativos admitidos.
Abrangência	Categorias de chocolate, exceto chocolate branco.	Não se aplica, entre outros, ao chocolate branco, chocolate recheado e bombom.

O que o setor produtivo sugeriu para a declaração do % de cacau

01 Abrangência da declaração

- aplicar aos produtos dos incisos IV a XIII quando comercializados como tais
- para produtos exclusivamente industriais, fornecer a informação em ficha técnica ou documento equivalente

02 Calcular sobre a fração de chocolate

- deduzir os outros ingredientes adicionados
- adotar como referência a abordagem do Codex e da União Europeia

03 Declarar em números inteiros

- usar arredondamento matemático
- decimal < 5 : manter o inteiro
- decimal ≥ 5 : usar o inteiro superior
- o teor real deve atender ao mínimo legal antes do arredondamento

04 Tratar embalagens múltiplas ou sortidas

- admitir “Contém entre X% e Y% de cacau” ou informação individualizada
- se houver outros tipos de alimentos no conjunto, não exigir a declaração no rótulo externo

Opções para declaração do percentual

Abordagens	Racional	Considerações
1. Declaração do percentual em números inteiros.	Simplificar e padronizar a informação apresentada ao consumidor, evitando precisão excessiva na rotulagem.	Maior simplicidade de comunicação e menor impacto gráfico; exige regra de arredondamento; o arredondamento para cima pode resultar em valor declarado superior ao teor efetivo calculado; deve ser assegurado o atendimento aos mínimos legais antes do arredondamento.
2. Declaração do percentual com uma casa decimal.	Preservar maior correspondência entre o valor calculado e o percentual declarado, reduzindo distorções decorrentes do arredondamento.	Maior precisão da informação e melhor diferenciação de teores próximos aos limites legais; reduz o efeito do arredondamento, mas acrescenta complexidade à declaração e pode transmitir grau de precisão superior à variabilidade real da composição.

Opções para embalagens múltiplas ou sortidas

Abordagens	Racional	Considerações
1. Declaração individual para cada produto	Assegurar que cada produto tenha seu percentual de cacau claramente identificado conforme exigido pela Lei.	Maior aderência ao texto da Lei e informação mais precisa ao consumidor; aumenta a quantidade de informações no painel principal; exige definir a identificação de cada produto e a aplicação da área mínima de 15% para múltiplas declarações.
2. Declaração por faixa com percentual individual na ingredientes.	Permitir que uma única declaração represente produtos de diferentes percentuais de cacau, reduzindo a complexidade do painel principal.	Maior simplicidade operacional e visual; menor aderência ao comando legal; requer avaliação quanto à possibilidade de regulamentação infralegal.

Opções para produtos para fins industriais

Abordagens	Racional	Considerações
1. Declaração no rótulo	Aplicar aos produtos para fins industriais os mesmos requisitos de declaração previstos na Lei, independentemente de sua destinação.	Maior aderência ao texto da Lei; pode gerar maior impacto operacional em embalagens e etiquetas industriais; não possui relevância como instrumento de comunicação direta ao consumidor.
2. Declaração nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios.	Permitir a transmissão da informação entre empresas por ficha técnica, documento comercial ou outro meio adequado, considerando a natureza B2B da operação.	Menor impacto operacional; converge com o Codex; compatível com práticas já adotadas pela Anvisa para DQI de outros alimentos; menor aderência ao comando legal e demanda avaliação jurídica.

Outros pontos de discussão

Chocolate doce

Lei nº 15.404/2026

Mínimo de **25% de sólidos totais de cacau**, dos quais pelo menos: **18% de manteiga de cacau + 12% de sólidos de cacau isentos de gordura**.

Inconsistência

Os mínimos estabelecidos pela Lei somam 30% de sólidos totais de cacau.

Orientação jurídica

Os requisitos são cumulativos. O atendimento simultâneo aos mínimos de 18% + 12% resulta, na prática, em mínimo efetivo de 30% de sólidos totais de cacau.

A Anvisa pode explicitar essa consequência e disciplinar sua comprovação.

A regulamentação não pode alterar o texto legal, substituindo formalmente 25% por 30%.

Categorias internacionais não definidas pela Lei

Grupo	Categorias previstas no Codex
Derivados de cacau	Torta de cacau; cacau em pó com teor reduzido e altamente reduzido de gordura.
Tipos específicos de chocolate	Chocolate de cobertura; chocolate ao leite familiar; chocolate de cobertura ao leite.
Chocolates com ingredientes específicos	Chocolate gianduia; chocolate gianduia ao leite.
Formas e categorias específicas	Chocolate em grânulos ou flocos e versões ao leite; chocolates a la taza e familiar a la taza; chocolates para mesa não refinados.
Misturas de cacau e açúcares	Diferentes categorias conforme o teor de cacau em pó e seu grau de desengorduramento.

Categorias com requisitos adicionais no Codex

Produto	Requisitos adicionais no Codex
Massa, pasta ou liquor de cacau	47–60% de manteiga de cacau (CXS 141-1983)
Manteiga de cacau	Ácidos graxos livres $\leq 1,75\%$; matéria insaponificável $\leq 0,7\%$ e $\leq 0,35\%$ para manteiga de cacau de prensa (CXS 86-1981)
Chocolate	Outros alimentos adicionados limitados a 40% do produto ; não admite farinha/amido, salvo categorias específicas, nem gorduras animais diferentes da gordura do leite (CXS 87-1981)
Chocolate ao leite	Mínimo de 2,5% de sólidos de cacau isentos de gordura , além dos requisitos de sólidos e gordura do leite (CXS 87-1981)
Bombom/chocolate recheado	Componente de chocolate $\geq 25\%$ do produto ; centro claramente distinto; exclusão de produtos de farinha, pastelaria, biscoitos e sorvetes (CXS 87-1981)

Prazo de adequação

Situação	Orientação jurídica
Requisitos estabelecidos diretamente pela Lei	A Anvisa não pode prorrogar a <i>vacatio legis</i> nem autorizar fabricação em desconformidade após 06/05/2027.
Novas exigências estabelecidas pela RDC	É possível estabelecer prazo de transição proporcional para critérios operacionais, documentação, métodos, comprovação e requisitos regulamentares.
Produtos fabricados antes da entrada em vigor	É possível disciplinar regime de escoamento , inclusive comercialização dos produtos regularmente fabricados anteriormente até o final de seu prazo de validade.



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária