

MEMÓRIA DO DIÁLOGO SETORIAL SOBRE REGULAMENTAÇÃO DA LEI Nº 15.404/2026

Data: 11/08/2026

Horário de início: 09h00

Horário de término: 12h30

Local: Plataforma Microsoft Teams

Objetivos:

- contextualizar o trabalho realizado pela Gerência-Geral de Alimentos (GGALI) para regulamentação da Lei nº 15.404/2026;
- discutir as principais questões técnicas identificadas; e
- discutir a estratégia regulatória e as próximas etapas do processo.

ASSUNTOS TRATADOS

1. A Gerente-Geral de Alimentos abriu o diálogo, agradeceu a participação dos interessados e informou que a reunião tinha como finalidade apresentar o estágio das análises realizadas pela GGALI, discutir as principais questões técnicas identificadas e obter subsídios para definição da estratégia e das próximas etapas da regulamentação da Lei nº 15.404/2026. Foi informado que a discussão seria organizada em blocos temáticos, com abertura de espaço para manifestações dos participantes após a apresentação de cada conjunto de questões.
2. Foi contextualizado que a Lei nº 15.404/2026 estabeleceu definições e requisitos de composição para produtos derivados de cacau e chocolates, disciplinou denominações e elementos de rotulagem e tornou obrigatória a declaração do percentual de cacau no painel principal dos produtos abrangidos. A Lei entra em vigor em 6 de maio de 2027 e modifica requisitos atualmente previstos na regulamentação sanitária, especialmente na RDC nº 723/2022, além de prever expressamente regulamentação complementar para os limites técnicos de cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa e para a declaração do percentual de cacau.
3. A GGALI informou que, após a publicação da Lei, foi priorizada a instauração do processo regulatório, embora o tema não estivesse previsto na Agenda Regulatória 2026-2027. Foram realizadas análises comparativas com a regulamentação nacional, com as recomendações do Codex Alimentarius e com a legislação da União Europeia, levantamento das manifestações encaminhadas à Agência por diferentes canais, consultas a associações do setor produtivo e reuniões no Parlatório. Também foi realizada consulta jurídica preliminar à Procuradoria quanto a aspectos específicos da Lei, incluindo a inconsistência identificada na definição de chocolate doce e questões relacionadas à vigência e aos prazos de adequação.
4. Esclareceu-se que, previamente ao diálogo, foi disponibilizado documento de base contendo a contextualização do processo, a análise do cenário regulatório nacional, referências internacionais, as demandas e propostas recebidas até aquele momento e as principais questões técnicas e jurídicas identificadas. Foi ressaltado que o diálogo constituía a primeira discussão pública estruturada sobre o tema e que as alternativas apresentadas pela COPAR eram preliminares, destinadas a permitir a manifestação dos interessados e a subsidiar a definição posterior das alternativas e do próprio rito regulatório.

Primeiro bloco – cálculo dos sólidos totais de cacau

5. A COPAR contextualizou que a Lei define sólidos totais de cacau como a soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados obtidos exclusivamente da transformação das amêndoas de cacau limpas, fermentadas, secas e descascadas. Foi explicado que o conceito se refere aos componentes efetivamente fornecidos pelos derivados de cacau, e não simplesmente à quantidade nominal dos ingredientes utilizados, razão pela qual diferentes matérias-primas, como nibs, massa ou pasta, manteiga e cacau em pó, podem contribuir de formas distintas para o atendimento dos requisitos.

6. Foram apresentadas como principais lacunas a definição dos derivados a serem contabilizados como fontes de sólidos de cacau, a forma de determinar a contribuição de cada matéria-prima, os critérios de comprovação e a base utilizada para cálculo dos percentuais mínimos. Nesse último aspecto, foram discutidas duas abordagens: cálculo sobre a massa total do produto acabado, considerada uma leitura mais direta do texto legal; ou cálculo sobre a fração de chocolate, em matéria seca e após a dedução dos demais ingredientes permitidos, em linha com a abordagem adotada pelo *Codex Alimentarius* e pela União Europeia. Foi destacado que a segunda alternativa somente poderia funcionar de maneira consistente se acompanhada de requisitos complementares, como a definição dos ingredientes dedutíveis, limites para ingredientes opcionais, proibições e requisitos aplicáveis aos derivados de cacau.
7. Durante a discussão, foram registradas as seguintes manifestações:
- **cálculo sobre a fração de chocolate:** representantes da indústria de chocolate defenderam a abordagem de cálculo sobre a fração de chocolate, relatando que ela corresponde à prática empregada em produtos com inclusões, como frutas, castanhas, biscoitos e recheios, e tem maior convergência com as referências internacionais. Foi ponderado, contudo, que a opção exigiria detalhamento dos ingredientes dedutíveis, respectivos limites e proibições, além de disciplina específica para os derivados usados no cálculo. Também foi manifestada preocupação quanto ao tempo necessário para desenvolver todo esse detalhamento antes da entrada em vigor da Lei;
 - **cálculo sobre o produto acabado:** representantes dos produtores de cacau defenderam que os percentuais mínimos estabelecidos na Lei devem ser verificados no produto efetivamente disponibilizado ao consumidor. Foi manifestada preocupação de que a dedução de outros ingredientes possa elevar matematicamente o percentual calculado e resultar, no produto acabado, em menor participação efetiva de cacau. Na avaliação desses participantes, a adoção da fração de chocolate poderia ultrapassar o espaço de regulamentação conferido ao Poder Executivo e alterar o resultado definido pelo legislador;
 - **compatibilidade jurídica da alternativa baseada na fração de chocolate:** diante das posições divergentes, a COPAR esclareceu que sua avaliação preliminar era favorável à abordagem baseada na fração de chocolate, por considerá-la mais factível e convergente com o *Codex Alimentarius*, mas ressaltou que essa posição não constituía decisão da Agência. Foi explicado que, tecnicamente, a COPAR entende que a opção busca preencher uma lacuna operacional deixada pela Lei, e não alterar seus comandos; não obstante, caso essa alternativa avance, sua compatibilidade jurídica seria submetida à Procuradoria. Foi ressaltado que eventual entendimento jurídico contrário inviabilizaria a adoção dessa abordagem;
 - **requisitos complementares necessários:** foi questionado se a eventual adoção da fração de chocolate implicaria a criação, no mesmo processo, de novos padrões para massa, torta, cacau em pó e outros derivados, além de limites e proibições para ingredientes opcionais. A GGALI confirmou que a alternativa não poderia ser implementada isoladamente e que a dimensão desse trabalho precisaria ser considerada na definição do escopo, cronograma e estratégia regulatória;
 - **aproveitamento integral do fruto:** representantes de processadores de cacau destacaram que a maior parte do fruto não corresponde à amêndoa tradicionalmente empregada na fabricação de derivados e relataram iniciativas para aproveitamento de polpa, mucilagem, casca do fruto e outras frações como fontes de fibras, compostos bioativos e ingredientes para diferentes aplicações. Foi manifestada preocupação de que a nova Lei pudesse limitar inovação, sustentabilidade, agregação de valor e diversificação de renda na cadeia do cacau;
 - **escopo da Lei para outras partes do fruto:** a GGALI esclareceu que, para serem contabilizados como sólidos totais de cacau nos produtos abrangidos pela Lei, os componentes devem corresponder à manteiga de cacau ou aos sólidos secos desengordurados obtidos da amêndoa. Outras partes do fruto não poderão ser contabilizadas como sólidos totais de cacau, mas

poderão, conforme o caso, ser empregadas como ingredientes opcionais, desde que atendam aos requisitos sanitários aplicáveis. Foi informado que a maior parte das questões relacionadas ao aproveitamento integral do fruto se insere no marco regulatório de novos alimentos e novos ingredientes, recentemente revisado, e não diretamente no objeto da Lei nº 15.404/2026. Para permitir avaliação mais precisa da interface com o processo em discussão, foi solicitado que os interessados encaminhassem contribuição formal identificando os ingredientes, processos de obtenção, produtos objeto de adição e estágio de desenvolvimento das respectivas aplicações.

Segundo bloco – cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa.

8. A COPAR contextualizou que a Lei determina que cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa não integrem os sólidos totais de cacau e que sua presença observe limites técnicos definidos pelo Poder Executivo. Como referência internacional, foram apresentados os limites estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* para cascas e germes na massa, pasta ou liquor de cacau e na torta de cacau. Foi ressaltado que os conceitos usados no *Codex* não são idênticos aos da Lei e que esses parâmetros não podem ser automaticamente extrapolados para nibs, manteiga de cacau, cacau em pó, chocolates ou outros derivados.
9. Foram apresentadas três opções: estabelecer limite apenas na massa de cacau; estabelecer limites na massa e na torta, ampliando a convergência com o *Codex*; ou desenvolver limites específicos para diferentes derivados. A COPAR informou considerar as duas primeiras abordagens tecnicamente mais factíveis, enquanto a terceira dependeria de dados, fatores de conversão e métodos analíticos específicos que não estavam disponíveis nas análises realizadas.
10. Durante a discussão, foram registradas as seguintes manifestações:
 - **presença residual inevitável:** representantes da indústria processadora explicaram que a retirada das cascas ocorre, entre outras etapas, por sistemas de separação e sucção e que a eliminação integral desses materiais não seria tecnicamente possível, pois intensificar esse processo poderia retirar também fragmentos de nibs e reduzir o rendimento. Foi defendido, portanto, que a regulamentação diferencie a presença residual tecnicamente inevitável da utilização intencional desses materiais e estabeleça tolerâncias objetivas;
 - **limites na massa e na torta:** foi manifestado que tanto a adoção do parâmetro do *Codex* para a massa quanto a adoção dos parâmetros para massa e torta poderiam constituir referências tecnicamente adequadas. Representantes dos produtores de cacau concordaram que os equipamentos podem deixar resíduos, mas indicaram necessidade de consulta aos seus especialistas antes de se posicionarem especificamente sobre os valores apresentados, inclusive sobre o limite de 1,75% mencionado para determinada base de cálculo;
 - **risco de utilização intencional de cascas e películas:** representantes dos produtores de cacau relataram preocupação com suposta importação e utilização de cascas, películas e resíduos na elaboração de produtos derivados de cacau. Defenderam que os limites não devem criar margem para incorporação intencional desses materiais e ressaltaram a importância de critérios objetivos, rastreabilidade e fiscalização. A GGALI informou que não possuía, naquele momento, informações que permitissem confirmar a situação relatada e solicitou o encaminhamento de evidências e informações estruturadas sobre a prática alegada, bem como de propostas técnicas alternativas de limites ou controles, para que o ponto pudesse ser adequadamente avaliado;
 - **aplicação dos limites a outros derivados:** foi questionado se, na ausência de parâmetro específico para nibs, cacau em pó, manteiga de cacau e outros derivados, esses produtos ficariam sujeitos a tolerância zero ou, ao contrário, sem possibilidade de controle. A GGALI explicou que uma possibilidade seria concentrar a aferição nos pontos da cadeia para os quais há parâmetros, especialmente massa e, eventualmente, torta de cacau, e exigir rastreabilidade documental que demonstre que a matéria-prima utilizada nos derivados subsequentes estava conforme;

- **métodos de comprovação:** foi discutida a possibilidade de combinar métodos analíticos reconhecidos ou validados com especificações de matérias-primas, registros de processo, rastreabilidade e outros documentos comprobatórios. A GGALI ressaltou que os métodos atualmente disponíveis possuem limitações e que a definição de parâmetros específicos para todas as matrizes dependeria de dados e evidências adicionais.

Terceiro bloco – outras gorduras vegetais

11. A COPAR apresentou as questões decorrentes da definição legal de chocolate, que admite no máximo 5% de outras gorduras vegetais autorizadas. Foi destacado que o texto legal prevê esse limite expressamente na definição de “chocolate”, mas não esclarece seu alcance sobre as demais categorias, quais gorduras são autorizadas, a base de cálculo, a forma de comprovação nem os requisitos de identificação na rotulagem.
12. Foram discutidas, de forma articulada, quatro dimensões: utilização da regulamentação horizontal existente para definir as gorduras admitidas ou criação de lista específica para chocolates; aplicação do limite de 5% apenas ao produto definido como “chocolate” no inciso VIII ou a outros tipos de chocolate; cálculo sobre o produto acabado ou sobre a fração de chocolate; e identificação das gorduras na lista de ingredientes e/ou em associação com a denominação do produto.
13. Durante a discussão, foram registradas as seguintes manifestações:
 - **Relação de gorduras autorizadas:** representantes dos produtores de cacau defenderam maior especificidade na definição das gorduras autorizadas, ponderando que a regulamentação horizontal contempla fontes com características e usos muito distintos e que a expressão empregada pela Lei pressupõe disciplina sobre quais gorduras podem ser utilizadas. Foi destacada a necessidade de evitar que a regulamentação amplie de forma excessiva as possibilidades de substituição da manteiga de cacau;
 - **funções tecnológicas e disponibilidade:** representante da indústria de ingredientes ponderou que diferentes gorduras vegetais possuem funções tecnológicas específicas e que restrições excessivas poderiam repercutir sobre disponibilidade, inovação, formulação e custo dos produtos. Foi sugerido considerar as fontes já autorizadas no marco sanitário brasileiro e preservar espaço para futuras inovações, observados os requisitos de segurança aplicáveis;
 - **alcance do limite de 5%:** representantes da indústria defenderam que o limite seja aplicado diretamente à categoria “chocolate” para a qual foi expressamente estabelecido pela Lei, destacando que a extensão automática a outras categorias poderia produzir impactos relevantes em formulações que possuem funções e aplicações distintas, inclusive coberturas para sorvetes e outros produtos. A COPAR informou que, em avaliação preliminar, identificava maior convergência internacional na adoção de abordagem mais ampla para os tipos de chocolate, mas ressaltou que o alcance do dispositivo ainda deveria ser aprofundado técnica e juridicamente;
 - **base de cálculo:** representantes do setor industrial reiteraram preferência pelo cálculo sobre a fração de chocolate, mediante dedução dos ingredientes opcionais, em linha com a posição apresentada no primeiro bloco. Representantes dos produtores de cacau reforçaram sua preocupação quanto à possibilidade de essa metodologia reduzir a participação efetiva dos componentes de cacau no produto final;
 - **identificação na rotulagem:** foi sugerido que a identificação das gorduras permanecesse na lista de ingredientes, inclusive em razão do espaço já comprometido no painel principal por outras informações obrigatórias, como a declaração do percentual de cacau e, quando aplicável, a rotulagem nutricional frontal. Em sentido complementar, foi manifestada preocupação de que uma informação genérica sobre “outras gorduras vegetais” não permita ao consumidor conhecer efetivamente as fontes utilizadas;

- **combinação de alternativas de rotulagem:** a GGALI esclareceu que, diferentemente de outras opções apresentadas, a identificação específica na lista de ingredientes e uma declaração sobre a presença de outras gorduras vegetais próxima à denominação não precisariam ser tratadas como alternativas excludentes. Foi reconhecida a possibilidade de avaliar uma combinação de abordagens, de forma a compatibilizar identificação da fonte e informação de maior destaque, considerando os impactos de legibilidade e espaço disponível.

Quarto bloco – sólidos totais de leite e seus derivados

14. A COPAR apresentou as questões relacionadas às definições de chocolate ao leite e chocolate branco. Foi destacado que a Lei exige 14% de “sólidos totais de leite ou de seus derivados” no chocolate ao leite, enquanto utiliza apenas a expressão “sólidos totais de leite” para o chocolate branco. A Lei não define essas expressões, nem esclarece quais ingredientes e frações lácteas podem ser contabilizados ou a forma de cálculo e comprovação.
15. Foram apresentadas como possibilidades a adoção de conceito de sólidos totais de leite inspirado no *Codex Alimentarius* e na legislação europeia; a definição dos derivados que poderiam ser contabilizados adicionalmente no chocolate ao leite; e a avaliação de eventual requisito mínimo de gordura do leite, como ocorre em referências internacionais. Também foi retomada a discussão sobre cálculo no produto acabado ou na fração de chocolate.
16. Durante a discussão, foram registradas as seguintes manifestações:
 - **convergência terminológica com o MAPA:** representante do setor lácteo sugeriu avaliar o uso do conceito de “sólidos de origem láctea”, empregado na regulamentação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), de forma a reduzir divergências entre marcos regulatórios, tendo sido citados ingredientes como soro de leite em pó e outros derivados lácteos. A GGALI informou ter realizado consulta informal a representantes do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e esclareceu que, embora a regulamentação do MAPA utilize a expressão “sólidos de origem láctea”, não foi identificada definição específica que solucionasse diretamente a questão;
 - **alcance da expressão “ou de seus derivados”:** foi ponderado pela GGALI que a própria diferença de redação da Lei entre chocolate ao leite e chocolate branco indica a necessidade de distinguir “sólidos totais de leite” de outros derivados que possam ser contabilizados no chocolate ao leite. Assim, eventual regulamentação deverá esclarecer tanto o conceito central quanto os derivados adicionais permitidos, sem presumir que todas as frações lácteas sejam equivalentes;
 - **composição e base de cálculo:** representantes dos produtores de cacau defenderam definição objetiva que evite o atendimento do percentual de 14% pela simples soma de frações isoladas do leite e reiteraram preferência pelo cálculo no produto acabado. Foi novamente manifestada preocupação com a preservação da identidade dos chocolates e da participação do cacau como matéria-prima principal.

Quinto bloco – declaração do percentual de cacau, outros pontos técnicos e implementação da Lei

17. Após a discussão sobre sólidos totais de leite e seus derivados, considerando o conjunto de temas ainda previsto na apresentação, a COPAR informou que daria continuidade aos tópicos remanescentes de forma sequencial e que, ao término, seria aberta uma rodada para comentários e manifestações finais dos participantes.
18. A apresentação abordou, inicialmente, a declaração obrigatória do percentual de cacau. Foi contextualizado que a Lei exige que os produtos definidos nos incisos IV a XIII do art. 2º apresentem, no painel principal, a declaração “Contém X% de cacau”, em área não inferior a 15% da área frontal, correspondendo “X” ao percentual de sólidos totais de cacau contidos no produto. Foi destacado que a obrigação alcança diferentes categorias de derivados de cacau e chocolates e que a forma de cálculo dos sólidos totais de cacau, discutida no primeiro bloco, repercute diretamente na determinação do valor a ser declarado.

19. Também foi ponderado que a amplitude das categorias alcançadas pode gerar situações específicas de aplicação, especialmente em produtos compostos, bombons e chocolates recheados, nos quais parcela relevante do produto pode corresponder a recheios ou outros componentes que não constituem chocolate. Nesse contexto, foram identificadas lacunas relacionadas à determinação do valor de “X”, à expressão numérica e ao arredondamento, ao tratamento de embalagens múltiplas ou sortidas, aos produtos destinados exclusivamente ao uso industrial e à necessidade de impedir que a declaração seja localizada em áreas encobertas, removíveis ou de difícil visualização.

20. Foram apresentados os seguintes aspectos e alternativas preliminares:

- **expressão numérica e arredondamento do percentual de cacau:** foram apresentadas as possibilidades de declaração em números inteiros ou com uma casa decimal. A declaração em números inteiros foi associada a maior simplicidade de comunicação e menor impacto gráfico, mas exige regra de arredondamento e pode resultar em valor declarado superior ao teor efetivamente calculado. A utilização de uma casa decimal preservaria maior correspondência entre o valor calculado e o declarado, reduzindo os efeitos do arredondamento, mas acrescentaria complexidade e poderia transmitir grau de precisão superior à variabilidade real da composição. Foi ressaltado que o atendimento aos percentuais mínimos estabelecidos pela Lei deve ocorrer antes da aplicação de eventual regra de arredondamento;
- **embalagens múltiplas ou sortidas:** foram apresentadas alternativas para produtos que reúnem unidades ou variedades com diferentes percentuais de cacau, incluindo a declaração individual dos percentuais correspondentes aos produtos contidos na embalagem ou a utilização de informação consolidada por faixa, associada à identificação individual em outro local da rotulagem. Foi explicado que as opções possuem implicações distintas sobre a complexidade do painel principal, o atendimento à área mínima estabelecida pela Lei e a aderência ao comando legal, demandando avaliação técnica e jurídica;
- **produtos destinados exclusivamente ao uso industrial:** foram apresentadas como alternativas a aplicação dos mesmos requisitos de declaração no rótulo previstos para os demais produtos ou a possibilidade de transmissão da informação por documentos que acompanham o produto ou outros meios adequados à relação entre empresas. Foi ponderado que a primeira abordagem possui maior aderência ao texto da Lei, embora possa gerar impacto operacional sem função direta de comunicação ao consumidor, enquanto a segunda é convergente com práticas adotadas em outras regulamentações sanitárias, mas apresenta menor aderência literal ao comando legal e, portanto, demandaria avaliação jurídica;
- **localização da declaração:** foi indicada a necessidade de estabelecer critérios complementares para assegurar a visibilidade da informação exigida pela Lei e impedir sua colocação em partes encobertas, removíveis ou de difícil visualização da embalagem.

21. Na sequência, foram apresentados outros pontos identificados durante as análises preliminares da Lei:

- **chocolate doce:** foi explicado que a definição legal estabelece mínimo de 25% de sólidos totais de cacau, mas simultaneamente exige, no mínimo, 18% de manteiga de cacau e 12% de sólidos de cacau isentos de gordura, percentuais que, somados, correspondem a 30%. Segundo orientação jurídica preliminar obtida pela GGALI, os requisitos previstos na Lei devem ser aplicados cumulativamente, de modo que o atendimento simultâneo aos mínimos das duas frações resulta, na prática, em mínimo efetivo de 30% de sólidos totais de cacau. Foi esclarecido que a Anvisa poderá explicitar essa consequência e disciplinar sua comprovação, mas não poderá alterar formalmente, por ato infralegal, o percentual de 25% estabelecido no texto legal;
- **categorias internacionais não definidas pela Lei:** foram apresentados exemplos de derivados e categorias previstos no *Codex Alimentarius* que não possuem correspondência direta na Lei, incluindo torta de cacau, categorias de cacau em pó com diferentes teores de gordura, chocolates de cobertura, categorias específicas de chocolate ao leite, chocolates com ingredientes específicos e outras apresentações. Foi explicado que a necessidade de

regulamentar alguma dessas categorias deverá ser avaliada considerando sua relevância para operacionalizar as alternativas discutidas e para reduzir lacunas de enquadramento;

- **requisitos complementares de identidade e composição:** foram apresentados exemplos de critérios previstos nas referências internacionais que não constam expressamente da Lei, como requisitos de composição para massa ou pasta de cacau e manteiga de cacau; limites para adição de outros alimentos ao chocolate; restrições ao emprego de farinha, amido e gorduras animais não lácteas em determinadas categorias; teor mínimo de sólidos de cacau isentos de gordura no chocolate ao leite; e percentual mínimo do componente de chocolate em bombons e chocolates recheados. Foi ressaltado que esses elementos não estavam sendo apresentados como requisitos já definidos para incorporação, mas como exemplos de medidas que poderão ser avaliadas caso sejam necessárias para tornar determinadas alternativas regulatórias tecnicamente consistentes ou para tratar lacunas identificadas na Lei.

22. Por fim, foram apresentados os entendimentos jurídicos preliminares relativos à entrada em vigor da Lei e aos prazos de adequação:

- **requisitos estabelecidos diretamente pela Lei:** foi informado que a Anvisa não pode prorrogar a *vacatio legis* definida pelo legislador nem autorizar, após 6 de maio de 2027, a fabricação de produtos que estejam em desconformidade com requisitos diretamente estabelecidos pela Lei;
- **novas exigências estabelecidas pela regulamentação da Anvisa:** foi esclarecido que critérios operacionais, requisitos documentais, métodos, formas de comprovação e outros requisitos complementares que venham a ser definidos pela futura regulamentação poderão ter prazo de transição proporcional;
- **produtos fabricados anteriormente a entrada em vigor da Lei:** foi informado ser possível disciplinar regime de escoamento para esses produtos, inclusive permitindo sua oferta até o final do respectivo prazo de validade;
- **delimitação dos requisitos de aplicação automática:** foi ressaltado que ainda será necessário aprofundar quais comandos possuem aplicação direta a partir de 6 de maio de 2027 e quais dependem de regulamentação complementar da Anvisa, questão que também se relaciona às divergências técnicas e jurídicas identificadas ao longo do diálogo.

23. Concluída a apresentação dos temas remanescentes, foi aberta uma rodada final de manifestações dos participantes. As contribuições abrangeram questões diretamente relacionadas aos elementos apresentados no último bloco e outras lacunas de aplicação da Lei identificadas durante o diálogo.

24. Foram registradas as seguintes manifestações:

- **alcance da regulamentação e criação de exceções:** representantes dos produtores de cacau reiteraram o entendimento de que a regulamentação deve se limitar à operacionalização dos comandos legais, sem afastar obrigações expressamente estabelecidas pela Lei. Nesse sentido, foi manifestada preocupação com as alternativas apresentadas para embalagens múltiplas ou sortidas e para produtos destinados exclusivamente ao uso industrial, sob o argumento de que a Lei não estabeleceu exceções para essas situações. Foi defendido que eventuais simplificações procedimentais não resultem na redução ou no afastamento de obrigações legais;
- **utilização de chocolate e derivados na fabricação de outros alimentos:** foi apresentada dúvida sobre os efeitos da nova Lei para indústrias que utilizam chocolate ou derivados de cacau como matérias-primas na fabricação de outros produtos, tendo sido utilizado como exemplo um fabricante de bolos. Foi questionado se haveria regulamentação específica sobre as informações e especificações que deverão ser fornecidas pelo fornecedor da matéria-prima e sobre sua repercussão no produto final;
- **achocolatados abaixo do percentual mínimo:** foi questionado como deverão ser denominados os produtos atualmente comercializados como achocolatados que não atinjam o mínimo de 15% de sólidos totais de cacau estabelecido pela Lei. Também foram apresentadas dúvidas

sobre as possibilidades de apresentação desses produtos, inclusive quanto ao uso de imagens e outros elementos gráficos quando o alimento não cumprir o padrão de identidade definido legalmente. Foi sugerida discussão específica sobre a categoria de achocolatados, considerando sua ampla presença no mercado brasileiro;

- **avaliação dos impactos das alternativas:** representante de associação da indústria de alimentos informou que a entidade optou por não apresentar, naquele momento, posicionamento definitivo sobre as alternativas discutidas, considerando a necessidade de aprofundar a análise com seus associados. Foi indicado que as diferentes alternativas, especialmente aquelas relacionadas à rotulagem, seriam avaliadas e aplicadas a exemplos concretos de rótulos, com o objetivo de dimensionar seus impactos e subsidiar o encaminhamento posterior de contribuições qualificadas;
- **necessidade de definições para produtos que não atendam aos padrões legais:** foi sugerido que a regulamentação forneça maior clareza sobre a denominação e a apresentação de produtos que não se enquadrem nas categorias para as quais a Lei estabeleceu percentuais ou padrões mínimos. Foi manifestada preocupação de que a ausência de critérios possa gerar dúvidas de enquadramento e situações capazes de induzir o consumidor a erro, inclusive por meio do uso de denominações relacionadas a “sabor” ou de imagens associadas a chocolate em produtos que não atendam aos respectivos requisitos de identidade;
- **coerência com referências internacionais e viabilidade de implementação:** representante da indústria de chocolates manifestou apoio ao aprofundamento técnico da regulamentação pela Anvisa e ressaltou a importância de considerar as referências internacionais, viabilidade de implementação, inovação, diversidade de produtos e impactos sobre o acesso, defendendo uma condução técnica e estruturada do processo.

25. Nas considerações técnicas, a GGALI reconheceu que as manifestações finais evidenciaram questões adicionais que não haviam sido tratadas na apresentação, incluindo o enquadramento de produtos que não atendam aos padrões definidos na Lei e a utilização de chocolate ou derivados de cacau na fabricação de outros alimentos. Foi ressaltado que os temas abordados no diálogo constituíam apenas uma parte das questões que precisarão ser esclarecidas e que essas lacunas deverão ser aprofundadas nas etapas subsequentes do processo.

Questionamentos sobre a participação dos produtores de cacau no processo regulatório

26. Ao longo de diferentes blocos do diálogo, representantes dos produtores de cacau apresentaram manifestações recorrentes sobre a participação de seu segmento na fase preliminar do processo:

- foi manifestada preocupação pelo fato de a apresentação reproduzir propostas e informações previamente encaminhadas por associações de fabricantes e processadores, enquanto os representantes dos produtores de cacau entendiam não ter tido oportunidade equivalente de apresentação prévia de subsídios técnicos;
- foi solicitado acesso aos documentos, propostas e informações já produzidos, além de prazo suficiente para consulta a especialistas e elaboração de posicionamento técnico do segmento;
- foi reiterada preocupação de que o processo de regulamentação não resulte em flexibilização ou alteração dos comandos aprovados pelo Congresso Nacional, especialmente quanto aos percentuais mínimos, à base de cálculo, aos limites para subprodutos da amêndoa, à declaração do percentual de cacau e às eventuais exceções regulatórias;
- foram apresentadas preocupações relacionadas aos impactos das alternativas sobre a demanda por amêndoas de cacau, a participação da matéria-prima na composição dos chocolates e a situação econômica dos produtores, tendo sido defendido que esses efeitos também sejam considerados no exame das opções regulatórias.

27. Em resposta, os representantes da GGALI esclareceram que o processo se encontrava em fase inicial e que as informações apresentadas resultavam de diferentes fontes disponíveis até aquele momento, incluindo manifestações espontaneamente encaminhadas à Agência, demandas

recebidas pelos canais institucionais, consultas realizadas para compreensão das tecnologias e práticas de fabricação e referências nacionais e internacionais. Foi explicado que esses elementos haviam sido sistematizados no documento de base justamente para dar transparência ao histórico e permitir sua avaliação pelos demais interessados.

28. Foi ressaltado que a realização de contatos técnicos preliminares não representava escolha de uma posição setorial nem decisão sobre as alternativas. A GGALI explicou que, diante do prazo legal e da necessidade de adquirir rapidamente conhecimento sobre processos produtivos e pontos de aplicação da Lei, buscou informações que permitissem chegar ao primeiro diálogo público com questões técnicas mais estruturadas. Foi destacado que várias das alternativas preliminares apresentadas não correspondiam às propostas da indústria e que deveriam ser avaliadas individualmente quanto a seus fundamentos, impactos e aderência jurídica.
29. A GGALI reforçou que a Agenda Regulatória, os diálogos setoriais e os documentos associados são instrumentos de planejamento, transparência e participação social e que os materiais do diálogo são disponibilizados publicamente. Foi informado que o documento de base havia sido divulgado no portal da Anvisa e circulado entre instituições constantes das listas de contato da Agência, incluindo representantes da sociedade civil, produtores e fabricantes.
30. Foi ressaltado que a legitimidade do processo depende da escuta dos diferentes segmentos afetados e que a Agência permanece aberta ao recebimento de manifestações, dados, evidências, opções e contrapropostas técnicas. Os representantes da GGALI convidaram especificamente os produtores de cacau a encaminhar seu posicionamento técnico e indicaram os canais institucionais disponíveis para dúvidas e formalização das contribuições.
31. Também foi esclarecido que a Anvisa atua dentro das competências e limites definidos pela Lei. As dúvidas relacionadas à possibilidade jurídica de determinadas alternativas serão submetidas à Procuradoria quando necessário, acompanhadas dos elementos técnicos indispensáveis à adequada avaliação jurídica. Foi reiterado que as alternativas discutidas no diálogo não constituíam decisões e que o objetivo daquela etapa era justamente identificar divergências, lacunas e impactos antes da definição da estratégia regulatória.

Estratégia regulatória e próximas etapas

32. Nas considerações finais, a GGALI ressaltou que os pontos técnicos tratados durante o diálogo representavam apenas parte das questões que precisarão ser solucionadas para a implementação da Lei. As manifestações recebidas evidenciaram dúvidas adicionais sobre enquadramento de produtos, denominações, uso de chocolates e derivados em outros alimentos, formas de comprovação e alcance de diversos comandos legais.
33. Foi informado que o fluxo e o cronograma do processo regulatório ainda não estavam definidos. A COPAR explicou que, inicialmente, havia sido considerada a possibilidade de condução do processo com dispensa de Análise de Impacto Regulatório, com fundamento na hipótese de regulamentação de Lei sem alternativas substanciais. Entretanto, o aprofundamento técnico revelou diversas opções regulatórias, lacunas e comandos genéricos de implementação complexa, o que afastou essa compreensão inicial.
34. Também foi informado que permanecia em avaliação o rito mais adequado para o processo, inclusive quanto à realização de consulta pública. Foi ponderado que, embora o prazo até a entrada em vigor da Lei imponha necessidade de celeridade, a complexidade técnica e as divergências verificadas no diálogo indicam a importância de ampliar a participação e avaliar adequadamente os impactos das alternativas.
35. A GGALI convidou os diferentes segmentos a revisarem o documento de base, a apresentação e o conteúdo do diálogo, identificando questões adicionais, alternativas não contempladas e evidências que devam ser consideradas. Foi ressaltado que as contribuições recebidas serão analisadas para identificação das lacunas remanescentes, eventual aprofundamento jurídico e preparação das próximas etapas de participação social.

ENCAMINHAMENTOS

1. Receber, até 11 de setembro de 2026, contribuições técnicas dos interessados sobre as alternativas, lacunas e questões apresentadas durante o diálogo.
2. Receber contribuição específica dos interessados no aproveitamento integral do fruto do cacau, com identificação dos ingredientes ou frações envolvidos, processos de obtenção, usos pretendidos ou atuais e estágio de desenvolvimento, para avaliação da interface dessas aplicações com a Lei nº 15.404/2026 e com a regulamentação de novos alimentos e novos ingredientes.
3. Receber dos representantes dos produtores de cacau informações, evidências e propostas técnicas relacionadas às preocupações manifestadas sobre utilização de cascas, películas e outros subprodutos da amêndoa, de modo a subsidiar a avaliação dos limites, pontos de controle, critérios de rastreabilidade e alternativas de fiscalização.
4. Consolidar e analisar as contribuições recebidas para aprofundar a avaliação das opções, inclusive quanto aos impactos técnicos, operacionais e de implementação e à necessidade de requisitos complementares.
5. Submeter à avaliação jurídica, quando necessário, as alternativas cuja compatibilidade com os comandos da Lei nº 15.404/2026 demande aprofundamento, incluindo questões relacionadas à base de cálculo, tratamento de situações específicas e alcance da regulamentação infralegal.
6. Definir, a partir do aprofundamento das análises, o rito regulatório aplicável ao processo, considerando sua complexidade, o prazo para entrada em vigor da Lei e a necessidade de participação social, inclusive quanto à realização de consulta pública e ao tratamento da Análise de Impacto Regulatório.
7. Divulgar no portal da Anvisa a gravação, a apresentação realizada e a memória do diálogo, de forma a permitir o acesso dos interessados às informações e manifestações apresentadas.