INCONGRUÊNCIAS NO REGULAMENTO TÉCNICO PARA CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU QUE INTERFEREM NA QUALIDADE DO CHOCOLATE BRASILEIRO E NA SAÚDE DO CONSUMIDOR.

Aline Fidelman ✉

Tarcila Neves Lange

Centro Universitário Senac. Salvador, BA.

✉ alinefidelman@hotmail.com

RESUMO

O chocolate no Brasil é produzido com padrões inferiores às normas internacionais do *Codex Alimentarius*, que estipulou para a sua composição,em 1981, um índice mínimo de 35% de sólidos de cacau, atribuindo não menos de 18% para manteiga de cacau e 14% para massa de cacau. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, como órgão responsável pela elaboração e publicação das normas brasileiras referentes ao chocolate e produtos de cacau, adotou em 2005 o índice mínimo de 25%, não especificando taxasaos subprodutos, gerando especulações. Diante de metodologia básica e aplicada, o presente trabalho baseou-se na leitura e análise de leis, projetos de lei, normas, relatórios de pesquisa, publicações em periódicos, dissertações, teses, entre outros, apoiada em pesquisa bibliográfica virtual,paraverificare indicaras incongruências no Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau contidas na RDC 264. Faz parte do objetivo deste estudo tentar evidenciaras consequências da Resolução para a saúde do consumidor, para a qualidade do chocolate nacional e para a credibilidade da ANVISA como órgão promotor da qualidade e segurança alimentar. Pretende-se também apoiar a aprovação de Projetos de Lei que tramitam pelo Congresso Nacional, que têm como objetivo o ajuste da RDC 264 através de propostas de atualização do seu Regulamento Técnico, embasadasnas normas de reconhecimento internacional, em prol da qualidade do chocolate nacional, do consumidor e do comércio global.

Palavras-chave: *Chocolate. Cacau. Qualidade. Legislação. Saúde.*

ABSTRACT

The chocolate in Brazil is produced with lower standards than the International Codex standards stipulated for its composition, in 1981, with a minimum content of 35% cocoa solids, giving not less than 18% for cocoa butter and 14% for cocoa mass. ANVISA, as the responsible part for the formulation and publication of Brazilian's standard for the chocolate and cocoa products, adopted in 2005 the minimum rate of 25% for cocoa solids, not specifying by-products rates, among other inconsistencies, sparking speculation. Before basic and applied methodology, this study was based through reading and analysis of laws, bills, regulations, research reports, publications in journals, dissertations, theses, among others, supported in virtual literature to verify and indicate the incongruities of the the Technical Regulations for Chocolate and Cocoa Products contained in the RDC 264. It's part of the objective in this study try to highlight the consequences of these failures for consumer health, the quality of national chocolate and the credibility of ANVISA as a promoter part of quality and food safety. It's intended,

by the adoption of Bills that pass by the Congress, setting the RDC 264 by updating proposals of its Technical Regulations based by the internationally recognized standards for the quality of national chocolate, consumer and global trade.

Keywords: *Chocolate. Cocoa. Security. Quality. Legislation.*

INTRODUÇÃO

Em 1978, no Brasil, foi definido que o chocolate produzido em território nacional deveria conter o mínimo de 32% de sólidos totais de cacau, junto à proibição do uso de qualquer tipo de gordura, inclusive a manteiga de cacau. Em 2005,diante a necessidade de atualização da lei, foi determinado para o preparo do chocolate o índice mínimo de 25%, sem especificar as taxas mínimas dos subprodutos do cacau nos diferentes tipos de chocolate, gerando especulações.

Incongruências no Regulamento Técnico para o Chocolate e Produtos de cacau (RTCPC), contido na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n°264/2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), tornaram-se públicas na última década principalmente pela não adequação ao Padrão para Chocolate e Produtos de Chocolate, de 1981, instituída pela Comissão do *Codex Alimentarius* (IDEC, 2013).

A Norma Internacional referencia, aos países membros do Programa *Codex*- o Brasil é um deles, o padrão mínimo de 35% de sólidos totais de cacau na constituição final do chocolate, especificando taxas mínimas para os subprodutos (massa e manteiga de cacau)(CODEX ALIMENTARIUS, 1981).

Além da relevante incongruência supracitada, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) apontou outras falhas,tais como: o decréscimo de 7% no índice de cacau em 2005, a não especificação das taxas mínimas de subprodutos de cacau, a ausência do percentual de cacau nos rótulos dos produtos e a omissão de finalidades contidas na RDC 264 pelo órgão responsável (IDEC, 2013).

Diante destas falhas, procura-se compreender os motivos que levaram a ANVISAa aprovar aredução̧odo índice de cacau de 32% para 25% (-7%), alegando fundamentação teórica da lei em um documento do *Codex Alimentarius,* porémo órgão, equivocadamente, atribuiu ao chocolate nacional os mesmos índices do chocolate "ao leite"do Padrão *Codex*, que foi estipulado em 25% pelo programa em 1981(IDEC, 2013).

Seriam as possíveis pressões relacionadas às grandes indústrias fabricantes de chocolate em resposta à crise da Vassoura-de-Bruxa[2], causas determinantes para a elaboração de um Regulamento Técnico incoerente? Quais motivos levariam a uma leitura equivocada das Normas *Codex* no tocante da atualização da lei?

A importância deste trabalho reflete-se em apresentar análise se pesquisas levantadas pelo IDEC (membro deliberativo do Comitê do *Codex Alimentarius* Brasil – CCAB), seguido por grupos ligados à produção de cacau e chocolate, que expõem as incongruências descobertas no RTCPC.

O principal objetivo deste trabalho é demonstrar que as falhas contidas na atual lei asseguram, aos elaboradores e fabricantes de chocolate, o direito de preparação de produtos fora do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), não garantindo proteção à saúde do consumidor, premissas da Organização Mundial de Saúde (OMS) por meio das normas elaboradas pelo *Codex Alimentarius* e do Ministério da Saúde (MS) através das normas elaboradas e executadas pela ANVISA.

Pretende-se enfatizar que não há garantia de produção do chocolate nacional dentro dos índices mínimos exigidos de 25% de cacau,por consequência da ausência de obrigatoriedade da informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos,constatando-se a necessidade de aprovação de um novo projeto de lei que decrete a revogação da resolução atual.

METODOLOGIA

Diante de metodologia básica e aplicada, o presente trabalho baseou-se em pesquisa qualitativa, tendo como fontes a leitura e análise de leis, projetos de lei, relatórios de pesquisa, publicações em periódicos, dissertações, teses, etc. O estudo valeu-se de abordagem descritiva, com objetivos exploratórios, levando seu desenvolvimento a apoiar-se em pesquisa bibliográfica virtual para sutilmente tentar comprovar as incongruências contidas no Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau (RTCPC) da RDC nº 264 de 2005.

Composição do chocolate segundo a Norma *Codex*

Segundo o Padrão para Chocolate e Produtos de Chocolate do*Codex Alimentarius* (1981, p. 02), para ser considerado chocolate, o produto "[...] deve conter não menos do que 35% de sólidos totais de cacau, dos quais não menos do que 18% deve ser manteiga de cacau e não menos do que 14% de sólidos de cacau livres de gordura".

Composição do chocolate segundo a Norma da ANVISA

O Brasil como membro do Programa *Codex* desde 1970 e tendo constituído o CCAB no início dos anos 80, tem como principais finalidades segundo o Inmetro (s/d) "[...]utilizar as Normas *Codex* como referência para

a elaboração e atualização da legislação e a regulamentação nacional de alimentos".

A ANVISA foi nomeada pelo CCBA como um dos membros deliberativos do Governo, assim como o IDEC, tendo que, entre outras responsabilidades, apoiar o desenvolvimento da normalização e certificação nacional de alimentos (BRASIL, s/d, p.4).

A partir desta nomeação a ANVISA tornou-se coordenadora de Grupos Técnicos, dentre eles o GT17, que contempla o Cacau e Chocolate, o que lhe atribuiu o dever de análise dos temas referentes à CCA e a seus órgãos auxiliares (BRASIL, s/d, p.2-3).

Apesar das responsabilidades supramencionadas, a ANVISA aprovou o RTCPC em 2005,definindo que:

"Chocolate: é produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% (g/100 g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados" (ANVISA, 2005).

A RDC nº 264/05 expôs o órgão quanto à sua conduta e credibilidade, enquanto entidade governamental subordinada ao MS, ao fornecer a definição de chocolate ao leite do Padrão para Chocolate e Produtos de Chocolate das Normas *Codex* para o chocolate brasileiro, evidenciando incoerência de análise às referências internacionais (IDEC, 2013).

Causas e consequências das incongruências contidas no RTCPC

Redução da taxa de sólidos totais de cacau

A redução da quantidade mínima de sólidos de cacau no chocolate de 32% para 25% permitiu um declínio nos padrões de qualidade do produto brasileiro quando comparado à produção em outros países, como os da União Europeia, inviabilizando o comércio de exportação pela não adequação do RTCPC aos índices mínimos de 35% de sólidos totais de cacau, estipulados pela Norma *Codex* (IDEC, 2013).

Ausência do teor de cacau impresso no rótulo

O IDEC realizou uma pesquisa com as oito marcas de chocolates mais vendidas no Brasil – Arcor, Brasil Cacau, Cacau Show, Garoto, Hershey's, Kopenhagen, Lacta e Nestlé – onde os resultados indicaram que a maioria delas não possuía o teor de cacau impresso no rótulo, gerando dúvidas quanto ao volume dos produtos que possam estar sendo fabricados com índices abaixo do exigido pela ANVISA (IDEC, 2013, p. 404).

Especula-se que um, a cada três chocolates produzidos pelas grandes indústrias no país, possam ser doces "sabor chocolate", pela possibilidade do teor de cacau estar abaixo do exigido em lei, pois, segundo o Idec (2013, p.405), "[...] não existem métodos analíticos para aferir se o teor mínimo é respeitado, principalmente porque quase todas as empresas usam gorduras parecidas com as do cacau".

Enquanto países da União Europeia (2000) estabeleceram "[...] definições e regras comuns no que respeita à composição, às características de fabrico, ao condicionamento e à rotulagem dos produtos de cacau e de chocolate [...]", baseadas nas normas do CCA, o Brasil se permitiu ao retrocesso da lei ao não atualizá-la nestes mesmos padrões, em 2005.

Ausência de limite para gordura do leite e gordura vegetal

Segundo a Anvisa (1978, p. 29), na RDC n°12 garantia-se que era "[...] expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau". Permitiu-se um retrocesso da lei em 2005, quando o RTCPC não impôs limites para a adição de gorduras (mínimas do leite e máximas da vegetal equivalente), além da manteiga de cacau, na produção do chocolate (IDEC, 2013).

A Norma *Codex* já havia estipulado estes limites em 1981, onde informava a permissão e os valores de adição da gordura do leite em alguns tipos de chocolate e a "[...] adição de gorduras vegetais, a exceção da manteiga de cacau, não excedendo em 5% do produto acabado" (CODEX ALIMENTARIUS, 1981, p. 2).

Negligência com a saúde do consumidor

Existem gorduras vegetais contendo ácidos graxos trans, que fazem com que o chocolate deixe de ser um alimento saudável e rico em nutrientes importantes ao desenvolvimento infantil, para ser um alimento nocivo à saúde, devido à presença de gorduras em taxas elevadas que promovem o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DIAS E GONÇALVES, 2008).

Desvios de finalidades

Segundo responsabilidadesindicadas na Resolução n° 264 de 2005, "[...] A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de atualização da legislação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população; considerando que os regulamentos técnicos da ANVISA de padrões de identidade e qualidade de alimentos devem priorizar os parâmetros sanitários; considerando que o foco da ação de vigilância sanitária é a inspeção do processo de produção visando a qualidade do produto final; adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada [...]" (ANVISA, 2005).

A Diretoria Colegiada da ANVISA,ciente das missões e finalidades que devem ser asseguradas por uma lei, adotou uma resolução falha e que resultano direito de fabricação do chocolate fora do PIQ, contrariando as finalidades prometidas no documento ao se abster da garantia de qualidade do produto e da proteção à saúde do consumidor (IDEC, 2013).

Projetos de Lei

Cientes das incongruências contidas no RTCPC, deputados brasileiros elaboraram quatro diferentes Projetos de Lei (PL), entre 2011 e 2015,dentre eles destaca-se o PL n°1.028 de 2015, de autoria do Deputado Afonso Florence (PT-BA), que"Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica e a obrigatoriedade de divulgação de informação dos percentuais de cacau presentes na composição dos chocolates e produtos achocolatados comercializados no Brasil"(BRASIL, 2015).

O projeto de Lei do Senado (PLS) n° 93 de 2015, de autoria da Senadora Lídice da Mata (PSB-BA):"Estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos" (BRASIL, 2015).

Há objetivos comuns entre os projetos de elevar o percentual mínimo de cacau no chocolate para 35% e definir os percentuais de cacaupara os subprodutos nos diferentes tipos de chocolates nacionais, reservando ao consumidor a possibilidade de diferenciação entre chocolates e produtos que têm sabor de chocolate, como os bombons e chocolates fantasia (BRASIL, 2015).

Com essas medidas, o PLS assegura em Brasil (2015) que"[...] será possível garantir ao consumidor a opção de escolha objetiva entre produtos que, ainda que tenham aparência semelhante, são distintos em sua essência".

CONCLUSÃO

Respondendo ao seu objetivo o presente trabalho tentou comprovarpor meio de análises e fatos que a ANVISA, no ato da aprovação de um Regulamento Técnico inconsistente, permitiu aos fabricantes em território nacional, a possibilidade e o direito de confecção de chocolates sem fixação de identidade e características mínimas de qualidade prometidos em seu documento, comprometendo de forma negligente a saúde do consumidor.

Se houve pressão, durante a crise de cacau, por parte das grandes indústrias fabricantes de chocolate que resultou na adoção de um regulamento técnico de fraca fundamentação teórica, existe hoje uma pressão de fluxo contrário.

Órgãos, institutos e associações ligadas aos direitos do consumidor, ao comércio, aos produtores de cacau e chocolate fino, em conjunto com políticos e cidadãos comuns estão unidos em prol da adoção de um novo regulamento que permita adequação à norma internacional e agregação de valor ao chocolate de origem nacional, apoiando a aprovação dos Projetos de Lei que tramitam no Congresso Nacional.

Como resultado deste esforço,será possível verificaras grandes indústrias e fábricas no Brasil iniciando o trabalho de adequação ao padrão de qualidade e excelência dos chocolates europeus e de algumas marcas de chocolate finos de origem já produzidos no sul da Bahia, especificamente em Ilhéus, que investem no altoteor de cacau em seus produtos (advindos de amêndoas de qualidade superior), pois é sabido que quanto mais cacau, mais benéfico é o chocolate à saúde.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução – CNNPA n° 12, de 1978. Dispõe sobre as Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. **DOU**, Brasília, DF, p. 28-30, 24 jul. 1978. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/12_78.pdf. Acesso em: 09 abr. 2016.

ANVISA.Resolução RDC n° 264, de 22 de setembro de 2005. Dispõe sobre Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau. **DOU**,Brasília, DF, 23 set. 2005. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_264_2005.pdf/7a0256b4-79e1-4a5a-8129-7f37ba6f2cd7. Acesso: 9 abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Codex Alimentarius**. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/internacional/negociacoes/multilaterais/codex-alimentariushttp://www.agricultura.gov.br/internacional/negociacoes/multilaterais/codex-alimentarius . Acesso em 22abr. 2016

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Comitê do Codex Alimentarius do Brasil** – Regimento Interno. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/agrotoxicos/JMPR/Legisla%C3%A7%C3%A3o%20e%20Regimento%20CCAB/Regimento%20Interno%20CCAB.pdf. Acesso: 22 abr. 2016.

BRASIL. **Projeto de Lei nº 1.028**, de 01/04/2015. Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica e a obrigatoriedade de divulgação de informação dos percentuais de cacau presentes na composição dos chocolates e produtos achocolatados comercializados no Brasil. Câmara dos Deputados – Anexo III Gabinete 573 – Praça dos Três Poderes- Brasília –DF . Disponível em: http://www.camara.

gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=24B424EAC5694A6711BB18D601C1FB72.proposicoesWeb1?codteor=1424326&filename=SBT+2+CDEICS+%3D%3E+PL+851/2011. Acesso em 14 mai. 2016.

BRASIL. Projeto de Lei do Senado n° 93,de 05 de março de 2015.Estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos. Secretaria de Editoração e Publicações – Brasília-DF OS: 10530/2015, **Diário do Senado Federal**, 6 mar. 2015. Disponível em: http://www.senado.gov.br/atividade/materia/getPDF.asp?t=161337&tp=1. Acesso em: 14 mai. 2016.

CODEX ALIMENTARIUS. **Standard for chocolate and chocolate products**. CODEX STAN 87 – 1981. Rev. 1, 2003. FAO; 2003. Disponível em: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2BSTAN%2B87-1981%252FCXS_087e.pdf. Acesso em: 9 abr. 2016.

DIAS, JR; GONÇALVES, ÉCB. A. Avaliação do consumo e análise da rotulagem nutricional de alimentos com alto teor de ácidos graxos trans. Artigo em **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas,p.177-182, 17jan-mar. 2009.Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Edira_Goncalves/publication/250045473_Avaliao_do_consumo_e_anlise_da_rotulagem_nutricional_de_alimentos_com_alto_teor_de_cidos_graxos_trans/links/550970c90cf26ff55f857ec4.pdf. Acesso em: 12, jun. 2016.

FIORAVANTI, CH; VELHO, L. Fungos, fazendeiros e cientistas em luta contra a vassoura-se-bruxa. **Rev Sociologias**, Porto Alegre, ano 13, n°27, ago. 2011, p. 256-283. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/soc/v13n27/a10v13n27.pdf. Acesso em 12 abr. 2016

IDEC. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Pesquisa: Pouco cacau.**Rev Idec**, nº174.Mar. 2013, p.403-406. Disponível em: http://www.idec.org.br/em-acao/revista/qual-e-mais-barato/materia/pouco-cacau/pagina/405. Acesso em: 9abr. 2016.

INMETRO.Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. **Histórico do Comitê Codex Alimentarius do Brasil** – CCAB. Disponível em:http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/codex_ccab.asp. Acesso em: 10 abr. 2016.

SENAC. Centro Universitário Senac – Rede de Bibliotecas. **Guia de normalização de monografias, dissertações e teses**. São Paulo – 3. ed. Dez. 2014 (Versão revisada em 12/2014) Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/biblioteca/guia_normatizacao.pdf. Acesso em: 30jul. 2016.

UNIÃO EUROPEIA. Directiva 2000/36/CE.Relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana. **Jornal Oficial** n° L 197, 3 ago. 2000, p. 19-25. Disponível em: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32000L0036&from=PT. Acesso em: 12 abr. 2016.

NOVA FAMÍLIA DE PEIXES AMAZÔNICOS É DESCOBERTA.

Tarumania walkerae é a única espécie de uma nova família de peixes que acaba de ser descrita, a *Tarumaniidae* que pertence à ordem dos caraciformes, um grupo com mais de 2 mil espécies, como piranhas, pirabas, pacus, lambaris e traíras, distribuído entre a América do Sul e a África.

Espécies novas de peixes amazônicos são descritas todos os meses, por vezes duas ou três. Um novo gênero surge algumas vezes ao ano, mas a descrição de uma nova família inteira de peixes é algo surpreendente e muito menos frequente.

Apenas cinco novas famílias de peixes foram descobertas nos últimos 50 anos. Dessas, apenas uma é da América do Sul (*Scoloplacidae*, descrita em 1976). A descrição de *Tarumaniidae* é, portanto, a primeira de uma família de peixes sul-americanos em mais de 40 anos.