



## **TEM CACAU NO SEU CHOCOLATE?**

Evaristo de Miranda

Em 26 de março se comemora o Dia Nacional do Cacau. Chocolate é tudo de bom. Na base de todos os chocolates e achocolatados estão as amêndoas torradas e moídas do cacau, fruto do cacauzeiro, o *Theobroma cacao*.

Esse nome científico é inspirador: alimento (broma) dos deuses (theos). Além das amêndoas, ainda se utiliza sua polpa para sorvetes, sucos, geleias e até destilados. Originário da Amazônia, o cacau foi domesticado e cultivado em regiões úmidas da América, antes da chegada dos europeus.

No Brasil, o cacau vive sucessões de anos difíceis. No final do século passado foi vitimado pelo bioterrorismo. Pretensos revolucionários de esquerda foram buscar em Rondônia e introduziram nos cacauzeiros na Bahia a doença da vassoura-de-bruxa. Seu objetivo era destruir os “poderosos barões do cacau”. Destruíram a economia regional. Geraram desemprego e pobreza.

O cacau declinou na Bahia e cresceu no Pará. Há pouco chegou no Amazonas uma doença devastadora, a monilíase, e ameaça aos cacauzeiros do Pará e alhures. Milhares de pequenos produtores de cacau podem ser vítimas da introdução, involuntária ou criminosa, de pragas e doenças. O risco aumenta com a importação de cacau pela indústria de produtos derivados no Brasil.

O cacau sofreu com o tarifaço norte-americano. Em novembro passado, os derivados de cacau saíram, enfim, da lista. A tarifa voltou a zero. A trajetória em 2025 acabou positiva para a exportação de produtos derivados de cacau: 53.000 toneladas, crescimento de 5,4% em relação a 2024.

O ano de 2025 foi marcado por alta no preço da matéria-prima, impactos na demanda de derivados de cacau e pelo permanente déficit estrutural na oferta nacional da matéria prima. A produção caiu no Pará e aumentou na Bahia.

O preço internacional do cacau sofre muita especulação. Sua volatilidade deve-se à concentração geográfica da produção combinada à sua forte sensibilidade climática, baixos estoques mundiais e forte ação de fundos de investimento. O mercado viveu uma "montanha-russa" histórica: em 2024, os preços ultrapassaram US\$ 12.000 a tonelada e depois caíram a US\$ 5.000 no final de 2025, reflexo dessa instabilidade especulativa.

Você tem ideia de quanto cacau existe no chocolate de seu ovo de Páscoa? A Câmara dos Deputados aprovou agora um projeto de lei com regras para composição e rotulagem de produtos derivados de cacau, como chocolates e cacau em pó. Ele definiu parâmetros mínimos de composição. Só pode ser chamado de chocolate o produto com pelo menos 35% de sólidos totais de cacau. E criou parâmetros sobre presença de gorduras, açúcares, leite etc.

O percentual de cacau será informado na parte frontal da embalagem, em pelo menos 15% da área, com caracteres legíveis. Essa garantia ao consumidor trará mudanças. Em muitos casos, a barra consumida há anos não se chamará mais “chocolate” e sim “produto com sabor de chocolate”.

Entre tantas incertezas, uma coisa é certa: sem dobrar a produção nacional de cacau, com ampliação de área, tecnologia e ganhos de produtividade, o chocolate seguirá caro e amargo por aqui.

**Artigo publicado no site da Sociedade Nacional da Agricultura (SNA)**