



CHOCOLATE: ENTRE O CACAU E A LEI

Evaristo de Miranda

O Dia Internacional do Chocolate é celebrado em 7 de julho. A data festeja a introdução na Europa das amêndoas do cacau e da bebida do chocolate por Hernán Cortés, em seu retorno triunfal do México à Espanha, em meados de 1528, junto ao imperador Carlos V. Segundo dizem os espanhóis, com sua precisão cirúrgica em matéria de calendário.

Chocolate, como tomate e abacate, são palavras castelhanizadas, de origem náuatle, língua falada pela maioria dos habitantes do México, sobretudo astecas, na época da chegada dos espanhóis. Hoje, ainda, a língua é falada por mais de um milhão de pessoas de origem náhua.

Chocolate resulta da junção de xococ (amargo) com atl (água), literalmente: água amarga. O líquido era misturado a pimentas no seu consumo original no México. Na Europa, o produto foi adoçado com açúcar e canela, e caiu nas graças da elite. A industrialização, no final do século XIX, reduziu custos e ampliou seu consumo por grande parte da população.

Aqui, a produção nacional de cacau consegue suprir cerca de 70% da demanda interna e da indústria de processamento. Em 2025, o Brasil importou mais de 100 mil toneladas de cacau, das quais 41 mil toneladas da Costa do Marfim. Uma alta de 17% em relação a 2024.

O volume vindo da África gerou mobilização dos produtores brasileiros diante dos riscos fitossanitários e da pressão baixista sobre o preço pago ao cacaicultor nacional. A disputa resultou na suspensão temporária das importações da Costa do Marfim pelo Ministério da Agricultura no início de 2026 e outras restrições.

O mercado de chocolate no Brasil registrou uma produção industrial de 814 mil toneladas em 2025. O volume fabricado subiu ligeiramente em relação a

2024. Já o consumo domiciliar caiu cerca de 19% no primeiro trimestre, devido à disparada nos preços da matéria-prima e dos chocolates.

Durante o aumento histórico no preço internacional do cacau entre 2024 e 2025, a tonelada da commodity atingiu o recorde de quase US\$ 13 mil. Para manter as margens de lucro, sem repassar todo o custo ao consumidor, marcas tradicionais substituíram a gordura e os sólidos de cacau por açúcar, gordura vegetal hidrogenada, aromatizantes e soro de leite. O mercado foi inundado por barras com teores irrisórios de cacau.

Mesmo com o recuo nas cotações internacionais em 2026, o preço do chocolate continuou subindo no varejo brasileiro. Enquanto a inflação geral ficou em 3,8%, o preço do chocolate subiu 26,4% no acumulado até fevereiro de 2026. Essa dinâmica levou o Congresso a agir para conter a perda de qualidade do produto nacional e exigir uma rotulagem frontal clara. O resultado foi a aprovação da Lei nº 15.404/2026.

Ela estabeleceu regras rígidas para a produção e rotulagem de chocolates no Brasil. O principal objetivo é combater a "fórmula de confeitaria" adotada por várias marcas e informar claramente o consumidor sobre a qualidade do produto. Pelos novos percentuais mínimos exigidos por lei, o chocolate deve conter no mínimo 35% de sólidos totais de cacau. O chocolate amargo ou meio amargo passou a ser o padrão básico de classificação.

No chocolate ao leite, a exigência subiu para o mínimo de 25% de sólidos totais de cacau e 14% de sólidos de leite. Antes, a Anvisa tolerava teores bem menores. O chocolate branco precisa conter ao menos 20% de manteiga de cacau e 14% de sólidos de leite. Para o chocolate em pó o teor mínimo será 32% de sólidos totais de cacau. Para achocolatados e coberturas sabor chocolate, um mínimo de 15% de sólidos ou manteiga de cacau. As marcas devem estampar a frase "Contém XX% de cacau" na frente do produto.

A indústria nacional e os importadores têm prazo de 360 dias, a partir de maio de 2026, para ajustar as fórmulas e os designs das embalagens. Quem não atingir esses limites mínimos de cacau não poderá utilizar o termo "chocolate" isolado na embalagem. Será classificado comercialmente como confeitos ou coberturas "sabor chocolate".

O choque de preços do cacau expôs a fragilidade regulatória do Brasil. EUA e Europa já exigiam teores mínimos de 30% a 35% de cacau. A norma brasileira permanecia permissiva e deixava o produto nacional defasado para exportação e vulnerável no mercado interno. A Lei 15.404/2026 aproximou o país aos padrões internacionais de qualidade e competitividade.

Ao elevar os percentuais mínimos de cacau, limitar o uso de gorduras alternativas e impor uma rotulagem frontal clara, a nova legislação fortalece a posição dos produtores brasileiros, especialmente da Bahia e do Pará, protege o mercado nacional da concorrência de produtos de qualidade inferior e ajuda a devolver o chocolate ao próprio chocolate.