

Newsletter



- [Últimas notícias](#)
- [Política](#)
- [Economia e Trabalho](#)
- [Brasilidade e Cultura](#)
- [Ciência](#)
- [Sustentabilidade](#)
- [Socialismo](#)
- [Internacional](#)
- [Clube de Leitura](#)
- [Revista Princípios](#)
- [Institucional](#)
- [Colunistas](#)
- [Grupos de Pesquisa](#)
- [Dossiês](#)
- [Centro de Documentação e Memória](#)
- [Cebrac](#)

[Leia a última edição](#)

- [Últimas notícias](#)
- [Política](#)
- [Economia e Trabalho](#)
- [Brasilidade e Cultura](#)
- [Ciência](#)
- [Sustentabilidade](#)
- [Socialismo](#)
- [Internacional](#)

Acesse

- [Clube de Leitura](#)
- [Revista Princípios](#)
- [Institucional](#)
- [Colunistas](#)
- [Grupos de Pesquisa](#)
- [Dossiês](#)
- [Centro de Documentação e Memória](#)
- [Cebrac](#)



[Leia a última edição](#)

[Agricultura](#)

Da água amarga à Lei do Chocolate: como Brasil busca proteger qualidade e produção

A trajetória do cacau indica como decisões agrícolas, sanitárias e econômicas transformaram um alimento milenar. Texto também explica as novas regras para a fabricação do chocolate no Brasil

POR: Evaristo de Miranda

· 8 de julho de 2026 ·

10 min de leitura



Lei do Chocolate passou a exigir percentuais mínimos de cacau e rotulagem frontal para informar a composição dos produtos. Na imagem, chocolate é despejado em formas na fábrica Bahia Cacau, primeira da agricultura familiar do país, em Ibicaraí (BA). Foto: Manu Dias/AGECOM/Governo da Bahia (CC BY 2.0), via Wikimedia Commons.

O Dia Internacional do Chocolate é celebrado em 7 de julho. A data festeja a introdução na Europa 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. A precisão cirúrgica dessa data é defendida pelos espanhóis.

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, é uma língua falada por mais de um milhão de pessoas de origem náhua.

Chocolate resulta da junção de *xococ* (amargo) com *atl* (água), literalmente: água amarga. E 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 do chocolate, no final do século XIX, reduziu custos e ampliou seu consumo por grande parte da população.

Na base de todos os chocolates estão as amêndoas torradas e moídas do cacau (*Theobroma cacao* L.). O nome científico da espécie é inspirador: alimento (*broma*) dos deuses (*theos*). Do cacau, além das amêndoas, ainda se utiliza a polpa para produzir sorvetes, sucos, geleias e até destilados. Originário da Amazônia, o cacau foi domesticado e, aos poucos, cultivado em regiões úmidas da América, bem antes da chegada dos europeus. No Brasil, o cacau vive [sucessões de dias difíceis](#). No final do século passado foi vitimado pelo bioterrorismo “revolucionário” na Bahia. Há pouco chegou no Amazonas uma praga devastadora, a moniliíase.

+ Conheça outras análises sobre agricultura brasileira

[Setor agropecuário pode financiar projeto nacional de desenvolvimento](#)

[Território brasileiro como projeto nacional de desenvolvimento, por Luciano Rezende](#)

Agricultura, pragas e geografia do cacau

A agricultura, em termos sanitários, se dá bem “longe da natureza”. Os portugueses sabiam disso e selecionaram cultivos, em locais distantes de sua origem. No século 16, Portugal já possuía experiência empírica consolidada em seleção e melhoramento de frutas. Era o processo de “educação” e aclimação de plantas. A ponto de Luís de Camões evocar o melhoramento obtido no pêssego (*Prunus persica* L.) em *Os Lusíadas* (Canto IX – Est. 58):

O pomo que da pátria Pérsia veio,

Milhor tornado no terreno alheio.

Eles introduziram diversas culturas em sua [invenção do Brasil](#) (coco, laranja, cana-de-açúcar, banana...) com o cuidado de trazer as melhores plantas, não contaminadas por pragas ou doenças. Nas ilhas do Atlântico, criaram, desde o século XVII, uma rede de [jardins botânicos](#) e de aclimação para isso.

O café é originário da África e a maior produção está nas Américas e Ásia. Mandioca e seringueira são da América e as maiores produções estão na África e Ásia. O dendê é africano e tem sua maior produção na Ásia. Todos distantes das pragas e doenças de suas terras de origem. O cacau é americano e os dois maiores produtores estão na África: Costa do Marfim e Gana (50% da produção mundial), bem longe das pragas e doenças americanas. Nigéria e Camarões têm expressiva produção de cacau, bem acima da brasileira. O terceiro produtor mundial é a Indonésia. Lá, cacauzeiros e seringueiras crescem felizes, separados por dois oceanos de doenças e pragas amazônicas.

A vassoura-de-bruxa e o colapso da produção

Quando o Brasil foi grande produtor, o cacau era cultivado na Bahia, isolado das pragas de sua Amazônia natal. O cacau gerou muita riqueza no Sul da Bahia e para o país. Uma civilização baiana do cacau, imortalizada por Jorge Amado em livros como *Cacau* e *São Jorge dos Ilhéus*, além de seus personagens. Esse ciclo de prosperidade terminou com a introdução da praga da vassoura-de-bruxa (*Moniliophthora perniciosa*), trazida da Amazônia por um grupo [militante](#) e bioterrorista nos anos 1980. Segundo seus próprios relatos, eles foram a Rondônia de ônibus, várias vezes, buscar a doença. No retorno, amarravam ramos com vassoura-de-bruxa em árvores de fazendas escolhidas com critérios políticos. A doença se espalhou. O objetivo revolucionário era quebrar os “barões” do cacau. Conseguiram. E não só.

Com as lavouras foram destruídas vidas e sonhos de milhares de famílias de trabalhadores rurais, pequenos e grandes cacauicultores e comerciantes. Foram extintos 250.000 postos de trabalho. Isso provocou o êxodo de cerca de 800.000 homens, mulheres e crianças das fazendas. Arruinou a economia de quase cem municípios, como demonstra o filme [O Nó: Ato Humano Deliberado](#).

As consequências desse desastre fitossanitário provocado ainda repercutem em uma região onde vivem quase três milhões de pessoas. Grandes áreas de cacau sob cobertura florestal terminaram desmatadas para dar lugar à pecuária. Além da perda econômica e social, ocorreram prejuízos enormes para a fauna, a flora e a biodiversidade da Mata Atlântica.

Aos poucos, o país refaz a geografia do cacau. Nos últimos anos, começou uma expansão inédita da cacauicultura em áreas não tradicionais na Caatinga e no Cerrado, apoiada em irrigação. Há duas décadas, a cacauicultura se expande no Pará, especialmente na região da Transamazônica. O estado já responde por cerca de metade da produção nacional. Sua área plantada, da ordem de 210 mil hectares, gera cerca de 340 mil empregos e até R\$ 1,7 bilhão por ano. Fator de desenvolvimento social, o cacau contribui na [geração de renda](#) para mais de 30 mil famílias de pequenos agricultores. Essa expansão da cacauicultura no Pará inspira cuidados, em razão dos sérios riscos sanitários.

A produção anual brasileira da ordem de 450 mil toneladas caiu para pouco mais de 200 mil toneladas. Com a vassoura-de-bruxa, a participação do Brasil no mercado internacional recuou de 6% para 0,2%. A presença da vassoura-de-bruxa na Bahia se faz sentir até hoje. O Brasil deixou de ser um dos maiores exportadores mundiais de cacau. Tornou-se importador. A produção nacional não atende à demanda das indústrias de chocolate.

As consequências desse desastre ajudam a explicar as razões pelas quais, hoje, o Brasil já não produz cacau suficiente para abastecer sua própria indústria de chocolate. Em 2025, o Brasil importou 113 mil toneladas de cacau, das quais 42 mil toneladas da Costa do Marfim. A alta nas importações foi de 17% em relação a 2024. A indústria nacional processou no total 196 mil toneladas de cacau.

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

O mercado de chocolate no Brasil registrou uma produção de 814 mil toneladas em 2025. Embora o volume fabricado tenha subido ligeiramente em relação a 2024, o consumo domiciliar caiu cerca de 19% no primeiro trimestre, devido à disparada nos preços da matéria-prima e dos chocolates.

+ [Leia mais artigos de Evaristo de Miranda](#)

[Araucária: a ciência vence o paradoxo ambiental](#)

[Navegar é preciso, cultivar também](#)

Nova Lei do Chocolate

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 reduziram a participação da manteiga e dos sólidos de cacau, substituindo-os por açúcar, gorduras vegetais hidrogenadas, aromatizantes e soro de leite, em 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 disparou 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.

A Lei estabelece regras rígidas para a produção e rotulagem de chocolates. O objetivo é combater a “fórmula de confeitaria” adotada por várias marcas e informar claramente o consumidor sobre a qualidade do produto adquirido.

Por lei, o chocolate tradicional 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 foi fixado um teor mínimo de 32% de sólidos totais de cacau. Para achocolatados e coberturas sabor chocolate se exige o mínimo de 15% de sólidos ou manteiga de cacau. As marcas são obrigadas a estampar a frase “Contém XX% de cacau” na parte da frente do produto.

A indústria nacional e os importadores têm o 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. Enquanto Estados Unidos e Europa já exigiam teores mínimos de 30% a 35% de cacau, a norma brasileira permanecia permissiva, deixando o produto nacional defasado para exportação e vulnerável no mercado interno. A [Lei nº 15.404/2026](#) acelerou o alinhamento do 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 fortaleceu a posição dos produtores brasileiros, especialmente da Bahia e do Pará, protegeu o mercado nacional da concorrência de produtos de qualidade inferior e reconciliou o chocolate com sua matéria-prima essencial: o cacau.

Da água amarga dos astecas à lei brasileira, a história do chocolate revela uma verdade permanente: a qualidade de um alimento depende tanto da agricultura quanto da capacidade da sociedade de proteger seus produtores.

[Evaristo de Miranda](#) é agrônomo, com mestrado e doutorado em ecologia pela Universidade de Montpellier. Com mais de 1.400 publicações no Brasil e exterior, é autor de 56 livros, como [Tons de Verde – A Sustentabilidade da Agricultura Brasileira](#) (em português, inglês, árabe e mandarim). Pesquisador da Embrapa de 1980 a 2023, coordenou mais de 40 projetos e dirigiu três centros nacionais de pesquisa. Membro da Academia Nacional de Agricultura, foi eleito Agrônomo do Ano em 2021. Sua produção científica e artigos estão disponíveis no site [evaristodemiranda.com.br](#).

**Este é um artigo de opinião. A visão do autor não necessariamente expressa a linha editorial da Fundação Maurício Graboís.*

Tags

[Agricultura](#) [cacau](#) [Colunistas](#) [indústria de alimentos](#)

Notícias Relacionadas



Araucária: a ciência vence o paradoxo ambiental

O Dia Nacional da Araucária, celebrado em 24 de junho, é um convite a repensar a relação entre conservação e desenvolvimento. Com a produção de pinhão viabilizada por novas técnicas, a espécie pode voltar a ocupar espaço nas paisagens e na economia rural



Princesa Isabel e a transição do trabalho escravo na agricultura brasileira

Texto recupera a atuação da monarquia na migração, no trabalho livre e na reorganização produtiva, responsável pela transformação das regiões agrícolas do país

Território brasileiro como projeto nacional de desenvolvimento

Trata-se de uma mudança de perspectiva. Em vez de enxergar o território como uma simples soma de propriedades individuais, devemos compreendê-lo como um sistema integrado formado por cidades, áreas agrícolas, florestas, rios, infraestrutura, ecossistemas e populações humanas



Email

- [Conheça](#)
 - [Quem Somos](#)
 - [Quem foi Maurício Grabois](#)
 - [Diretoria](#)
 - [Cátedra Claudio Campos](#)
 - [Estatuto](#)
 - [Centro de Análise da Sociedade Brasileira](#)
 - [Cebrach](#)
 - [Contato](#)
- [Leia](#)
 - [Política](#)
 - [Economia e Trabalho](#)
 - [Brasilidade e Cultura](#)
 - [Ciência](#)
 - [Sustentabilidade](#)
 - [Internacional](#)
 - [Socialismo](#)
- [Acesse](#)
 - [Colunas](#)
 - [TV Grabois](#)
 - [Revista Princípios](#)

- [Clube da Leitura](#)
- [Grupos de Pesquisas](#)
- [Escola João Amazonas](#)
- [Centro de Documentação e memória](#)

Redes Sociais

[Fale conosco](#)

[Desenvolvido por OKN Technology Agency](#)