

MERCADO DE CHOCOLATE É PROMISSOR EM PRODUÇÃO, EXPORTAÇÃO E EMPREGOS



O cenário do mercado brasileiro de chocolates hoje é promissor, tanto em termos de produção e exportação, quanto de geração de empregos. A indústria de chocolates responde pela geração de cerca de 23 mil empregos diretos, de acordo com dados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), relatório de informações socioeconômicas solicitado pelo Ministério do Trabalho e Emprego às pessoas jurídicas e outros empregadores anualmente.

Para a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab), o número evidencia a importância do setor para o mercado de trabalho. A entidade celebra nesta sexta-feira (07/07), o Dia Mundial do Chocolate.

Levantamento realizado pela Abicab, em parceria com a Consultoria KPMG, revela crescimento de 9,8% na produção de chocolates no primeiro trimestre de 2023, em comparação ao mesmo período do ano passado. O volume atingido foi de 219 mil toneladas. Em 2022, a produção chegou a 760 mil toneladas, representando expansão de 8% em relação a 2021.

A Abicab analisou, por meio de sua assessoria de imprensa, que o Brasil é um dos poucos países que tem toda a cadeia produtiva de chocolates, desde a produção de amêndoas de cacau até as indústrias responsáveis pela fabricação do produto final. Essa integração, segundo a entidade, permite uma produção de alta qualidade, apreciada pelo grande consumo nacional e internacional.

Consumo

O consumo de chocolates no Brasil atingiu 3,6 kg/per capita, ou seja, por pessoa, em 2022, contra 3,2 kg per capita em 2021. A Abicab avaliou que o consumo nacional aumenta a cada ano, porém ainda existe um grande mercado a ser aproveitado. Os fatores favoráveis para isso são o aumento da renda e a diminuição de desemprego, que ampliam o poder de compra da população.

De acordo com pesquisa da Euromonitor, os países europeus são os que apresentam maior consumo per capita de chocolate. O ranking é liderado pela Estônia, com 8,5kg/por pessoa, seguido pela Alemanha (8,4 kg), Áustria (8 kg) e Suíça (7,9 kg).

A Abicab informou que os produtos oferecidos pela indústria são de consumo eventual. *“Assim, estimulamos o consumo responsável e consciente, sempre no contexto de uma dieta equilibrada, associada a hábitos alimentares saudáveis e aliada a exercícios físicos”.*

Destacou que as indústrias investem constantemente em inovação e estão empenhadas na melhoria constante de seus processos produtivos e portfólio para a oferta de produtos de qualidade. *“As indústrias oferecem ampla variedade de produtos de diferentes tamanhos, pequenas porções e demandas específicas dos consumidores, como zero açúcar, diferentes intensidades de cacau, sem lactose”.* A Abicab disse manter contato permanente com o Ministério da Agricultura, a Comissão

Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac), o Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (MDIC), a Câmara do Cacau e outras entidades, *“para trabalhar em conjunto em favor da cadeia”*.

Exportações

A Abicab destacou que o Brasil é reconhecido internacionalmente como produtor de chocolates de qualidade. *“Atualmente, nossos produtos chegam a 135 países, com destaque para Argentina, o Chile e Paraguai”*. Os dados são do ComexStat.

Em 2022, as exportações totalizaram 35,8 mil toneladas, correspondendo a US\$ 141,3 milhões. No primeiro semestre de 2023, já foram exportadas 17,5 mil toneladas, correspondendo a U\$ 71,8 milhões.

Levantamento do Instituto Kantar, divisão Worldpanel, feito para a Abicab, aponta crescimento de 16,2% em faturamento para o setor de chocolates em 2022, em comparação ao ano anterior. De acordo com a associação, o principal fator positivo para esse resultado, e que permanece em expansão após o período da pandemia da covid-19, é o consumo fora de casa, embora tenha sido registrado aumento também no consumo dentro de casa. As duas modalidades de consumo contribuíram com incremento no volume e valor arrecadados no período.

Em relação aos benefícios trazidos pelo consumo de chocolates para a saúde, a Abicab citou o estudo Chocolates Industrializados: alimentos para socialização e nutrição, feito pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), vinculado à Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Com apoio da Abicab, foram analisadas as composições e os valores nutricionais de 483 produtos de chocolate, em que foi possível identificar que 99,6% não incluem antioxidantes, 98,1% não têm conservantes e 95,2% são isentas de corantes.

O estudo comprovou ainda, segundo a Abicab, a presença de teores de proteínas, fibras e polifenóis, além dos estímulos sensoriais capazes de gerar bem-estar. Outras pesquisas destacam o potencial dos chocolates como alimentos provedores de compostos fenólicos, cuja presença faz com que o consumo de cacau e derivados mostre relação positiva com a saúde humana.

Amêndoas da África

Os produtores de cacau nacionais que fornecem a matéria-prima para as indústrias sediadas no país são contrários à importação de amêndoas africanas e alegam que esse produto não apresenta questões sanitárias adequadas. Indagada sobre essa questão pela Agência Brasil, a Abicab disse entender que a produção nacional de cacau não é autossuficiente. *“Por esse motivo, é necessária a importação do produto para atender o consumo do mercado nacional e exportação. Desta forma, a indústria moageira já consome todo o cacau produzido nacionalmente”*.

A Abicab explicou que todas as análises exigidas por resoluções dos órgãos competentes, como o Ministério da Agricultura, são realizadas para que não haja riscos fitossanitários à produção nacional. *“O Mapa é responsável por garantir que tanto a importação quanto a exportação de produtos animais e vegetais ocorram dentro dos critérios mais rígidos, seguindo as legislações nacionais e internacionais. E, no cacau, é da mesma forma”*, garantiu.

Crise

A presidente da Associação Nacional dos Produtores de Cacau (ANPC), Vanuza Lima Barroso, disse que o mercado do produto está em crise desde a década de 80, quando as lavouras da Bahia foram dizimadas pela doença chamada vassoura de bruxa. *“De lá para cá, o mercado de cacau ainda não se recuperou”*. Ela lembrou que os produtores estão conseguindo se reerguer sozinhos, sem ajuda de políticas públicas. *“Não existe nenhuma política pública direcionada ao cacau”*, afirmou.

Segundo Vanuza, o grande problema enfrentado pelos produtores nacionais é a importação de amêndoas “desnecessária”, feita pela indústria. A entidade luta para conter essa importação porque traz risco de pragas e doenças inexistentes no Brasil e permite à indústria *“manipular o preço das amêndoas brasileiras”*. A entidade pede mudança da instrução normativa que liberou a importação do produto africano.

Vanuza informou que a produção de cacau está aumentando no Brasil. Não há culturas somente na Bahia, no Pará e Espírito Santo, mas em outros estados, como Rondônia, Roraima, Acre, Amazonas, Mato Grosso, Tocantins, Goiás, Minas Gerais e São Paulo. *“Mas a nossa produção nunca aumenta, apesar de o IBGE dizer que somos autossustentáveis”*. Ela garantiu que o setor não tem nenhum incentivo para plantar. *“Nós não temos previsão de safra”*.

Dados da ANPC relatam que a produção nacional foi de 290 mil toneladas no ano passado, atingindo 302 mil toneladas em 2021. Vanuza argumenta que se a produção atinge 290 mil toneladas, por que a indústria de moagem tem que importar? Disse ainda que o processo do cacau é todo manual, desde o plantio até a finalização da amêndoa. Diante desse cenário, afirmou que neste Dia Mundial do Chocolate, *“não há nada a comemorar”*.

Outro lado

A Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC) lançou nesta sexta-feira (07/07), vídeo comemorativo do Dia Mundial do Chocolate, dentro do projeto Educacau. Criado em março deste ano, o projeto visa a disseminar informações sobre diferentes aspectos da cacauicultura, que envolvem desde produtores rurais, técnicos, fornecedores de insumos e indústrias, até organizações sociais e os governos federal e estaduais.

A AIPC tem como associadas, até o momento, três DAS maiores empresas de alimentos do Brasil e do mundo (Barry Callebaut, Cargill e Olam). Existem outras processadoras menores, mas não são associadas à entidade. A presidente executiva da AIPC, Anna Paula Losi, informou que a média, nos últimos cinco anos, é de 230 mil toneladas de amêndoas de cacau processadas por ano. Ela estima que, a partir deste ano, o número deve aumentar, porque será computado o processamento de algumas empresas de menor porte.

As três companhias associadas à AIPC respondem pelo processamento de cerca de 95% do cacau produzido no Brasil. *“No ano passado, recebemos mais ou menos 202 mil toneladas”*. As chocolateiras artesanais utilizam cerca de mil toneladas de cacau/ano para fabricação de produtos próprios.

Ao contrário da Associação Nacional dos Produtores de Cacau (ANPC), Anna Paula Losi afirmou que, tirando a previsão de safra feita pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) - “dado estimativo”, em nenhum outro lugar se tem números que confirmem que a safra chega perto de 290

mil toneladas. "Muito pelo contrário". Segundo a executiva, órgãos oficiais como o Ministério da Agricultura e a Ceplac trabalham com número inferior ao do IBGE. *"Isso acontece porque não se verifica se a previsão do IBGE de fato aconteceu por ocasião da colheita"*, explicou.

Volume

Para Anna Paula, a melhor forma de se ter noção da produção de cacau é o volume comercializado. Ela argumentou que se "no ano passado, foram recebidas mais ou menos 202 mil toneladas e as chocolateiras artesanais utilizam cerca de mil toneladas de cacau/ano, a produção em 2022 foi em torno de 215 mil toneladas". De acordo com a presidente executiva da AIPC, não há nenhum dado que confirme que a produção nacional alcança perto de 290 mil toneladas.

Para suprir a necessidade, a indústria importa cacau de outros países. Isso se deve porque o Brasil hoje é o único país da América do Sul que tem produção de derivados de cacau e consegue atender o mercado sul-americano com manteiga de cacau e cacau em pó. Os principais países compradores de derivados de cacau do Brasil são Argentina, Chile, Uruguai, Estados Unidos e Canadá. *"O Brasil é um importante 'player' de derivados de cacau"*. Cem por cento do que o país importa são para atender o mercado internacional.

A importação depende do cenário da safra no país. No ano passado, foram importadas 11 mil toneladas, com uma safra de 200 mil, "muito boa". Já teve ano, porém, em que foram importadas 60 mil toneladas. Em 2023, até agora, foram importadas 30 mil toneladas. O importante, disse Anna Paula, é que tanto a indústria moageira, quanto a chocolateira, os governos e outras instituições de produtores estão trabalhando em conjunto para que o país volte a ser autossuficiente até 2030. Ela já vê uma queda considerável na importação a partir de 2025, porque *"novos projetos estão entrando e a produtividade está melhorando"*.

A Associação Nacional dos Produtores de Cacau (ANPC) combate a importação de amêndoas de cacau, sobretudo as provenientes da Costa do Marfim, na África, porque representariam riscos fitossanitários para o Brasil. Anna Paula Losi afirmou, contudo, que os critérios para importação são definidos pelo Ministério da Agricultura, após análise dos riscos, o que "gera análise super criteriosa, inclusive visitando in loco o país produtor e indicando critérios que devem ser adotados pela indústria daquele local.

Praga

A AIPC está empenhada, junto com a coalizão de produtores e o governo, no combate à monilíase, a grande praga que traz riscos sérios para a cacauicultura brasileira, uma vez que tem a capacidade de dizimar a produção. O risco apresentado pela monilíase é muito maior que o da vassoura de bruxa, disse Anna. A praga chegou no Brasil procedente do Equador e do Peru, tem foco no Acre e Amazônia *"e está cada vez mais próxima da região produtora"*. Nos locais onde são identificados focos, elimina-se a planta e é estabelecida uma área de cuidado. Pessoas que procedem de áreas contaminadas têm que passar por quarentena e os equipamentos por elas usados, como celulares e computadores, passam por processo de desinfecção.

Anna Paula informou que a indústria importa amêndoas secas e fermentadas, que têm pré-beneficiamento. Isso significa que o produto não vem in natura. Relatório do Ministério da Agricultura indica que os riscos são minimizados pelos procedimentos adotados na Costa do Marfim e pela indústria, seguindo a legislação nacional e internacional. Em relação aos riscos fitossanitários, de

acordo com a entidade, o Ministério da Agricultura já emitiu nota técnica informando que o risco é muito baixo para as pragas *Striga spp* (planta daninha) e *Phytophthora megakarya* (fungo) e, portanto, não justifica a regulamentação. Assegura também que, até o momento, não houve registro de interceptação dessas pragas nas importações da Costa do Marfim.

Por ser produzido na floresta amazônica e na Mata Atlântica, conservando os dois biomas, o cacau brasileiro pode ser considerado o mais sustentável do mundo. *“E se a gente conseguir ter volume para atender o mercado interno e volume para exportar, o nosso cacau vai ser disputado pelo mundo inteiro, porque é diferenciado”*, afirmou Anna Paula Losi. Para 2023, a expectativa da AIPC é que a moagem ficará entre 230 mil toneladas e 235 mil. Para a produção, a previsão é de que não vai superar o resultado de 2022, *“que foi uma safra muito boa”*.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/4670/mercado-de-chocolate-e-promissor-em-producao-exportacao-e-empregos-em-04/07/2026-14:04>