

Câmara Setorial

27/Fev/2019



AIPC

Associação Nacional das Indústrias
Processadoras de Cacau

Assuntos

- ✓ Dados setoriais
- ✓ Viagem Peru
- ✓ Decreto Regulamentador da Política Nacional de Qualidade

Assuntos

✓ Dados setoriais



NCM 1801 → 1802 →

1803 →

1804

→ 1805

Como estamos nos últimos anos...

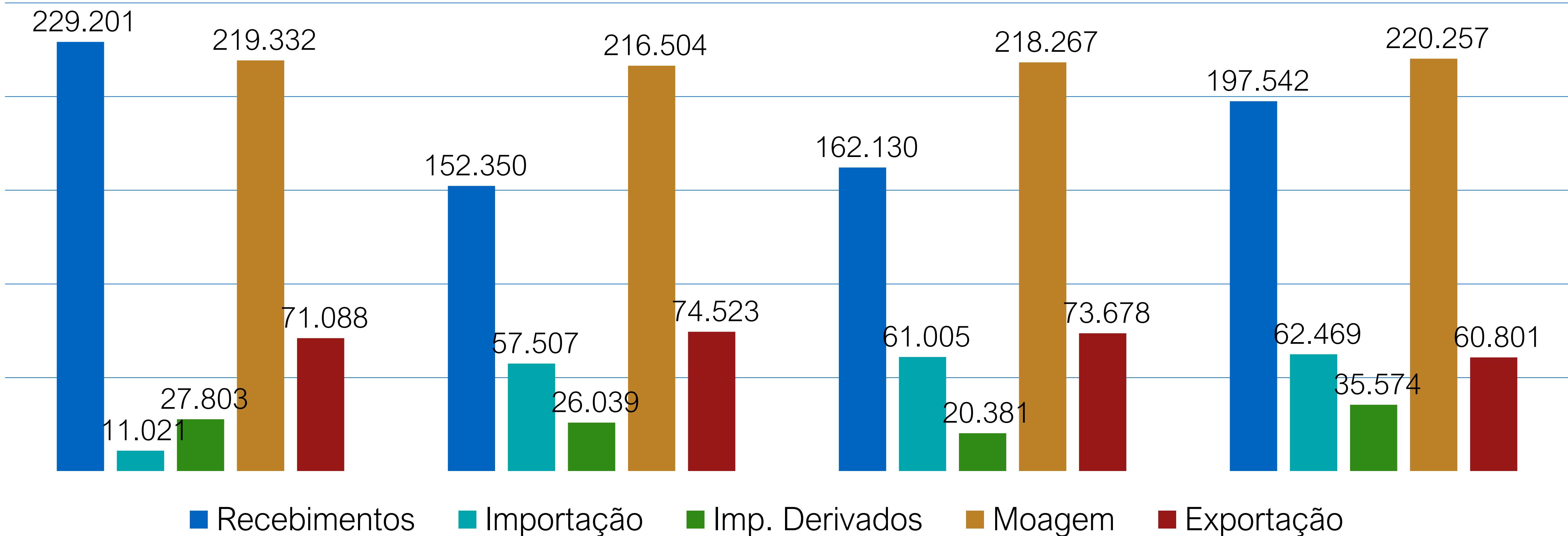
Recebimentos x Importações (amêndoas e derivados) x Moagem (em toneladas)

2015

2016

2017

2018

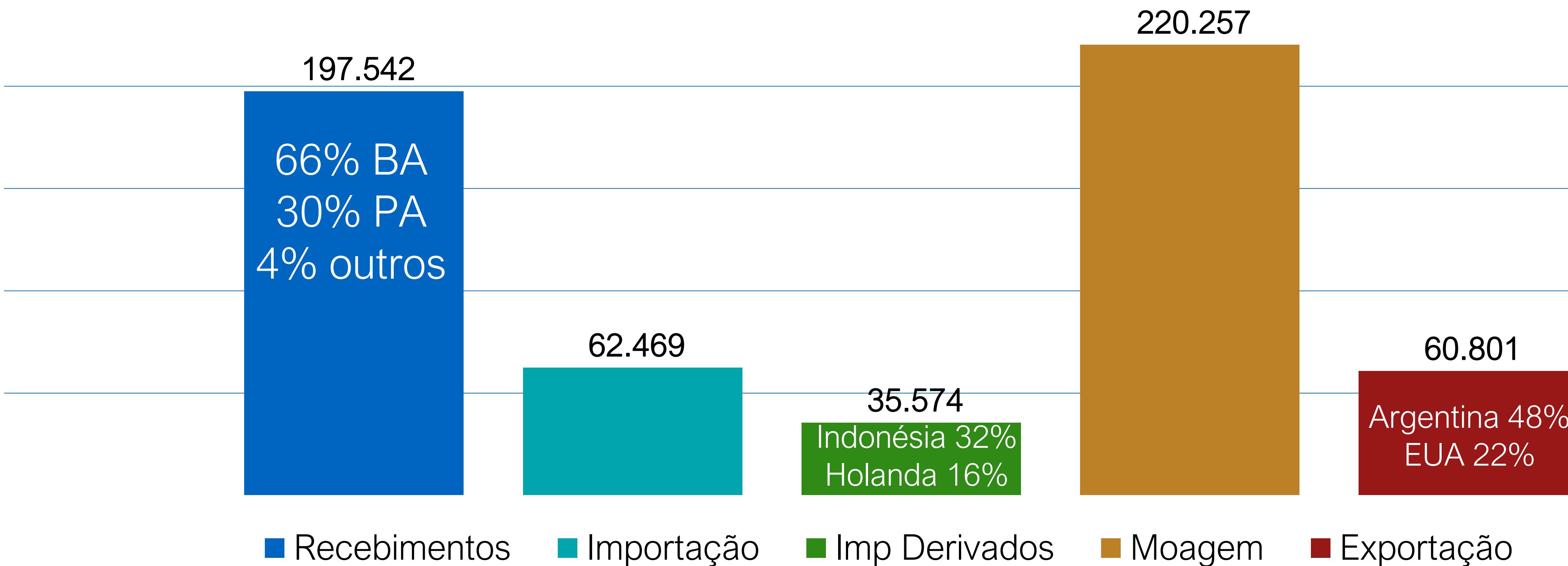


Fonte recebimento e moagem: Comcauba / Thomas Hartmann / AIPC

Fonte importação e exportação: AliceWeb → Obs: Exportação em amêndoas equivalente (Derivados x 1,23)

2018 – Alguns dados adicionais

Recebimentos x Importações (amêndoas e derivados) x Moagem (em toneladas)



Fonte recebimento e moagem: Comcauba / Thomas Hartmann / AIPC

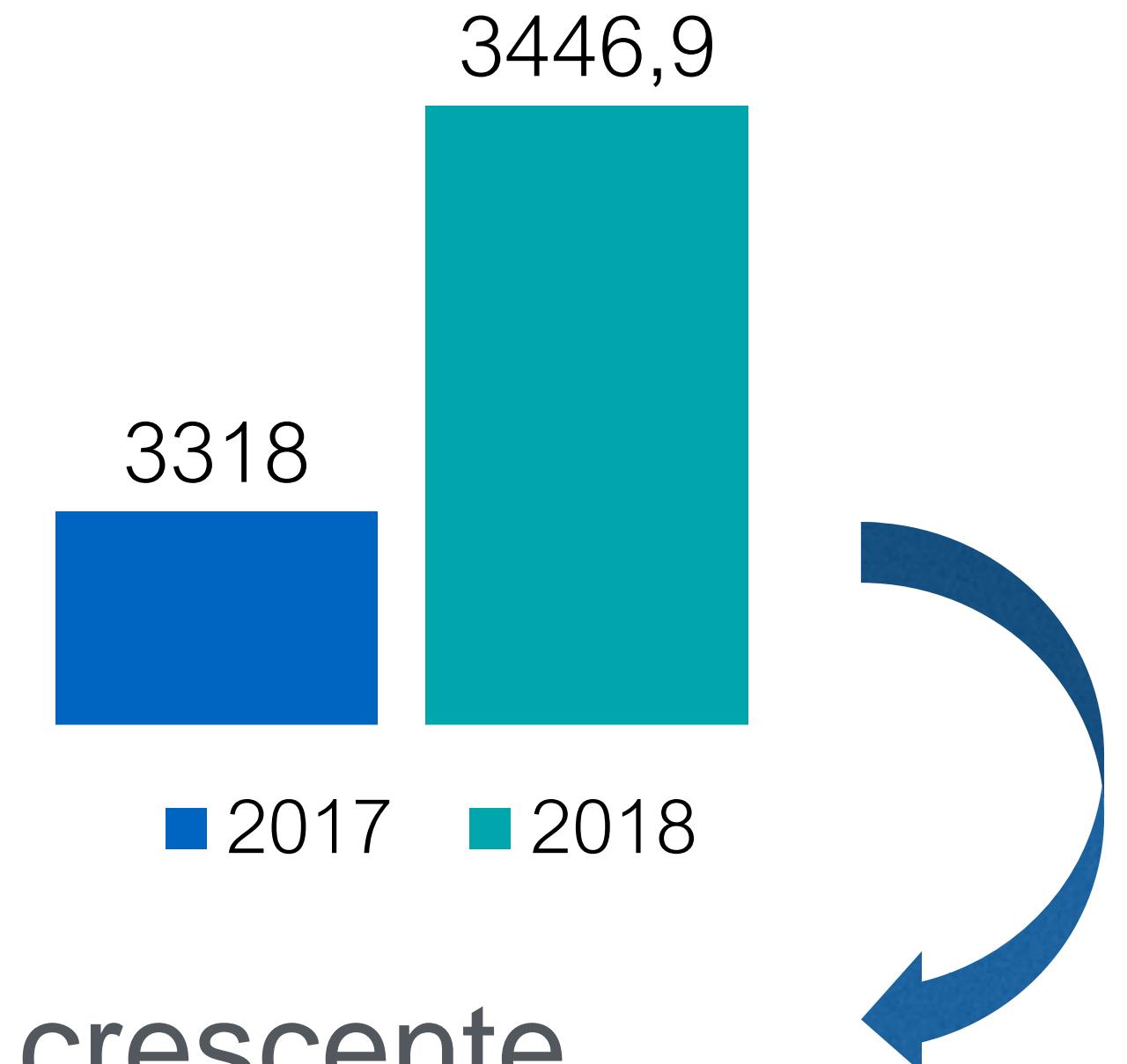
Das 197.542 t recebidas, 187.126 t foram de Associados da AIPC (95%)

Fonte importação e exportação: AliceWeb → Obs: Exportação em amêndoas equivalente (Derivados x 1,23)

Mercado global 2017 x 2018

Moagem de cacau

Volumes processados nos últimos dois anos (milhões de toneladas)



- ✓ Consumo crescente
- ✓ Não inclui Indonésia e outras fontes

Consumo de chocolate Per capita em 2017 (volume em kg)



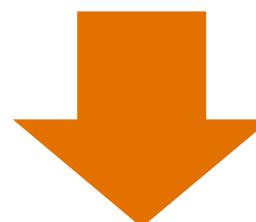
Valor Econômico – 04 Fev 2019



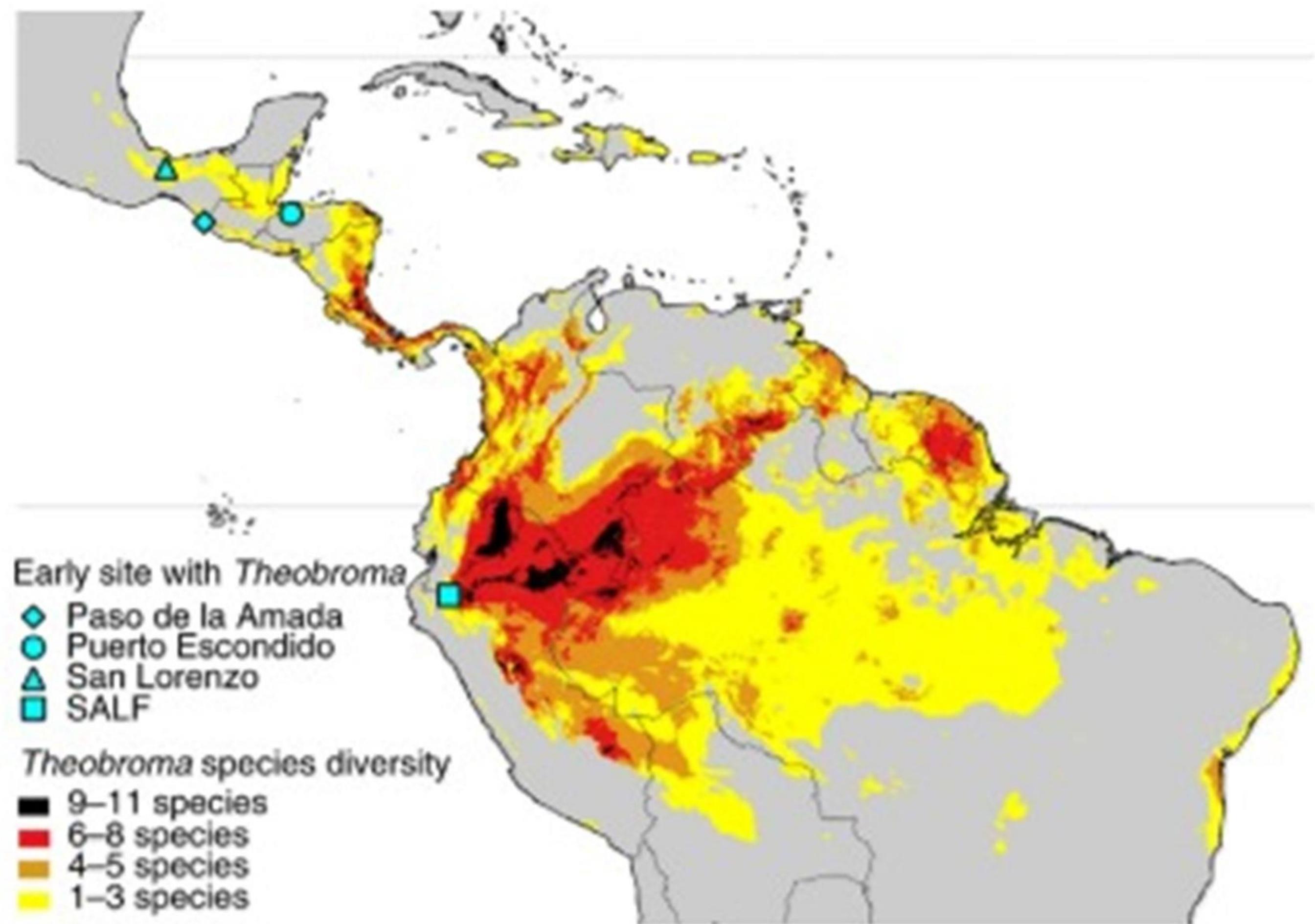
Cacau é nosso!!!

Theobroma cacao

- ✓ Nativo da Bacia Amazônica
- ✓ 22 espécies
- ✓ Um delas é o *T. cacao*
- ✓ Uma das poucas commodities nativas no Brasil!



Plantar cacau é Plantar Floresta!



Fonte: Biodiversity international – Evert Thomas / (Out/2018)

Então, temos um desafio / oportunidade

Voltar a crescer, mas de maneira sustentável

✓ Dobrar a produção nacional de cacau em 10 anos

Consumo interno e global crescente

Potencial de aumento de exportações

✓ E “de brinde”...

Agenda ambiental – cacau é nativo, portanto floresta!

Demanda mão de obra – gera empregos (1 família para 5 a 10 ha)

Gera muita riqueza, mesmo em pequenas áreas (> R\$ 5 mil/ha/ano)

Assuntos

✓ Viagem Peru

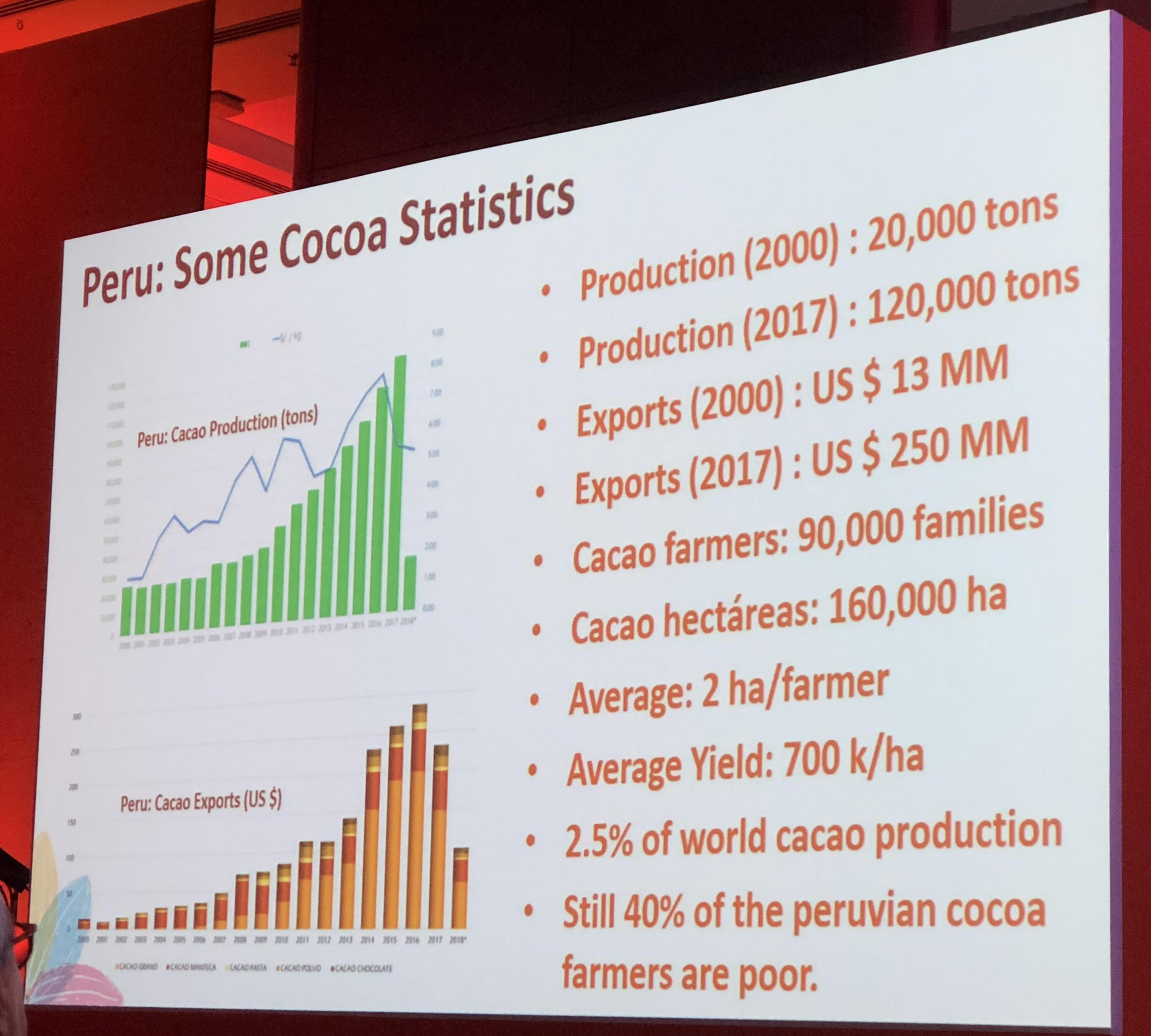


Peru

Dados básicos

- ✓ Peru é o 3º maior país da América Latina
- ✓ Peru tem 1,285 milhões de km² e 30 milhões de habitantes
- ✓ Pará tem 1,247 milhões de km²...
- ✓ Variedades mais comuns na região – CCN-51 e Trinitários
- ✓ Cacau está em 16 das 24 regiões do Peru
- ✓ Forte fomento para trocar coca por cacau

Peru



Fonte: Partnership meeting Out2018



AIPC
Associação Nacional das Indústrias
Processadoras de Cacau

Peru

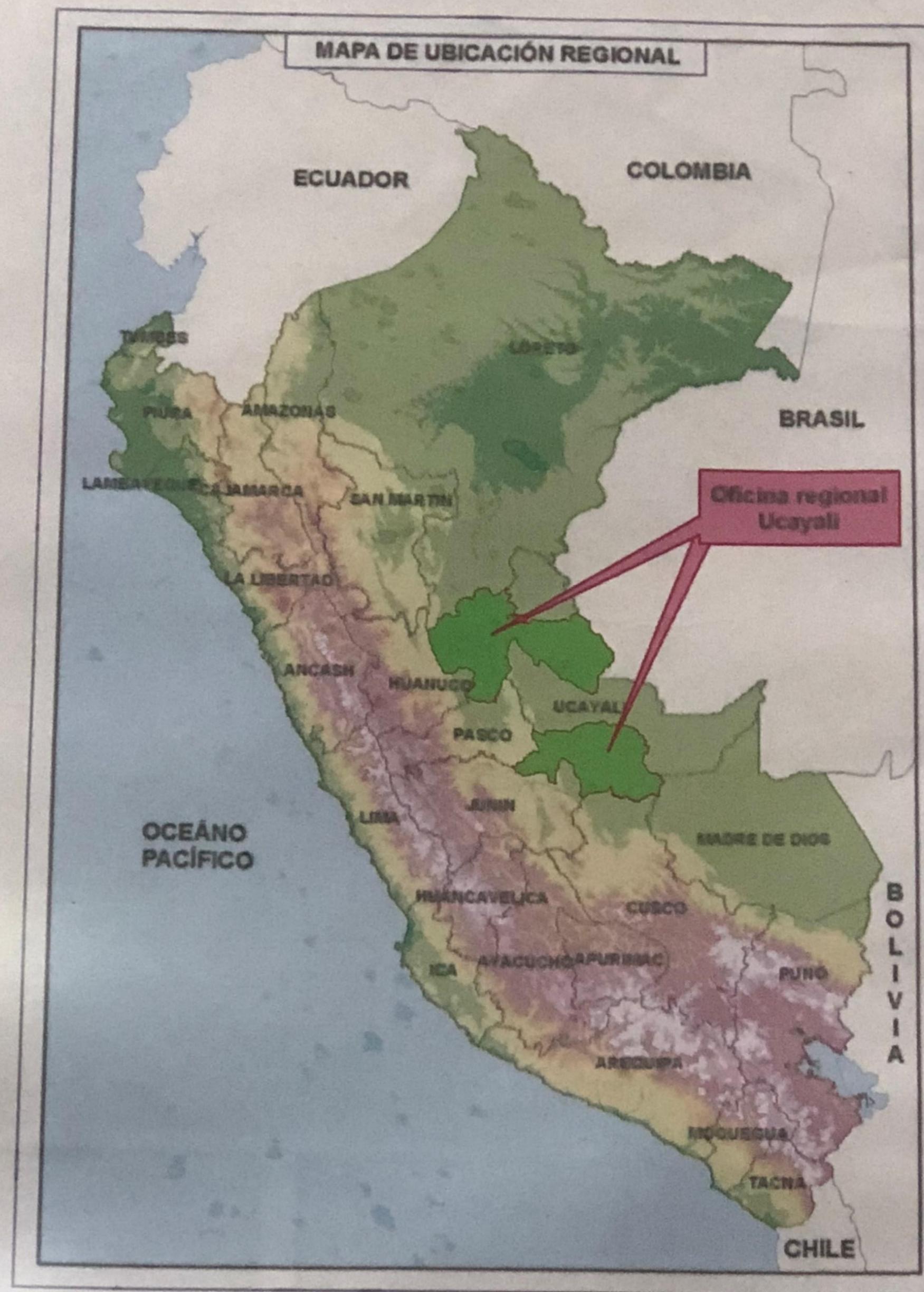
Projeto Aliança Cacau Peru → <http://www.alianzacaoperu.org/>

- ✓ Principal parceiro → Palladium e USAID
- ✓ Principal objetivo → Trocar Coca por Cacau
- ✓ 2012 a 2016 → Começou um projeto de recuperar 28 mil hectares com cacau trinitário (cacau fino aroma), para não ficar dependente só do CCN-51 (cacau comum, de qualidade inferior)
- ✓ 2016 a 2020 → Foco em produtividade e pós-colheita
- ✓ Desafios → Título da terra + Mercado para produtores florestais (fora o cacau)

Peru

Projeto Aliança Cacau Peru

- ✓ Palladium / USAID doam conhecimento somente
- ✓ Restante é financiado a ser pago com cacau (\$ no banco custa 5% ao ano)
- ✓ Cacau comum vale 5,80 no distribuidor, 6,80 na cooperativa e se for trinitário chega a 8,10
- ✓ KPI = aumento em 30% na renda do produtor → Como?
 - Produtividade = 600 para 1.200 kg/ha/ano
 - Qualidade = compram em “baba” e fermentam / secam







AMT. Agroindustria								
SPECIFICATIONS PERUVIAN COCOA BEANS 2016 CROP								
CARRETERA FEDERICO BASADRE KM. 167 MARIELLA, PADRE ABAD - UCAYALI								
		GRADO SUPERIOR		GRADE I		GRADO II		
ITEM	ESPAÑOL	UNIT	SPEC	COMBINADO	SPEC	MIXED	SPEC	COMBINADO
			MINIMUM		MINIMUM		MINIMUM	
Bean count per 100 beans	100 semillas	g	120		120		100	
Well fermented (minimum)	Fermentadas	%	70		65			
Light fermented (minimum)	Poco Fermentadas	%	10		10			
Total Fermentation	Total Fermentadas	%	80		75		60	
			MAXIMUM		MAXIMUM		MAXIMUM	
Violet (max)	Violetas	%	16		20		40	
Slaty beans (max)	Pizarrosos	%	4		5		10	
Defects of the bean	Grano Hongos	%	2	4%	2	4%	3	5%
	Grano dañados por insectos	%	2		2		2	
Bean Clusters	Múltiples	%	0.5		0.5		1%	
Residue broken shell	Residuos; Rotos; Cascarilla	%	1.5	2.5%	1.5	2.5%	2	4.0%
Flat Beans	Plano	%	0.5		0.5		1%	
Foreign Beans	Materia Extraña	%	1		1		1.5	
Sievings	Zaranda 5 mm	%	1.5		1.5		1.5	
Humidity content	Humedad	%	7.5		7.5		7.5	



P
P

Calidad

① Humedad = 7% «Ojo»
Moho Menos

② Fermentación = 80%. de 2%
Violetas = 17%.
Pizarrosos = 3%.

③ Defectos = 2%. (máx)
• pasilla, germinados, partidos,
múltiples



Peru

Projeto AIDER → <http://www.aider.com.pe/>

- ✓ Principal parceiro → Althelia
- ✓ Principal objetivo → Trocar pasto por Cacau e “buffer” de desmate
- ✓ Arco do desmatamento dos parques com SAF’s de cacau
- ✓ AIDER empresta \$ 5.000 e produtor paga 50% direto e 50% via Cooperativa
- ✓ AIDER busca mercado e se conseguir prêmio, 50% ficam com o investidor (hoje vendem com U\$ 500 a 800 de ágio)
- ✓ Como garantir qualidade? Cooperativa compra em baba (3:1)







Assuntos

✓ Decreto Regulamentador da Política Nacional de Qualidade

Decreto da Lei 13.710 de 24 de Agosto de 2018

- ✓ Base legal → Lei 13.710 de 24 de Agosto de 2018
(Política Nacional de Incentivo à Produção de Cacau de Qualidade)
- ✓ Qualidade cacau “bulk” e fino aroma
- ✓ Preparar uma minuta do decreto para apresentar ao MAPA, nos moldes do “Tender NY” (no caso do bulk)

Decreto da Lei 13.710 de 24 de Agosto de 2018

- ✓ Glauco Bertoldo (DIPOV) sugeriu fazermos uma proposta simples de Decreto, remetendo ao MAPA a atribuição de rever as normas
- ✓ DIPOV faz a revisão da IN 38 e sugeriu inclusive de visitar Ilhéus para ver o CIC e fábricas / porto para entender melhor o processo e as demandas do setor

Obrigado!



A I P C

Associação Nacional das Indústrias
Processadoras de Cacau

eduardo.bastos@aipc.com.br

www.aipc.com.br