



CACAU DO BRASIL

Ministério da Agricultura e Pecuária

Ministério da Agricultura e Pecuária
Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação

CACAU DO BRASIL

Brasília
MAPA
2022

AROMA E SABORES PARA TODOS OS GOSTOS

Resultado de novas variedades plantadas em margens de rios, vales, montanhas, cerrado, caatinga e sob florestas de essências genuinamente brasileiras, o cacau produzido no Brasil oferece ao mundo uma grande diversidade de sabores e aromas, capaz de satisfazer todos os tipos de gostos.

A preocupação com a qualidade do produto final tem sido meta constante, há décadas. Pesquisas com variedades mais produtivas e resistentes, inovação tecnológica em sistemas de produção, desenvolvimento de técnicas de pós-colheita, além de um rígido acompanhamento e orientação aos produtores, fizeram com que a qualidade das amêndoas de cacau produzidas pelo Brasil alcançasse o patamar das melhores do mundo.

O reconhecimento internacional veio a partir de 2010, com premiações recebidas pelos produtores brasileiros no salão do chocolate de Paris, na França, provando a potencialidade do Brasil como produtor de tipos finos de cacau. Desde então, o Brasil tem conquistado muitos outros prêmios e, em 2018, recebeu o reconhecimento pela Organização Internacional do Cacau (OIC) como país produtor e exportador de “Cacau Fino ou de Aroma”.



PAIXÃO E TRADIÇÃO BRASILEIRAS

O cacau faz parte da história do Brasil. Trouxe aos brasileiros uma paixão pelo chocolate traduzida num representativo mercado interno, que faz do País um dos principais consumidores de chocolate do mundo. Essa enorme demanda incentiva cada vez mais os produtores a investir em produtividade, qualidade e diferenciação do cacau brasileiro. A pesquisa científica, em especial da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), é essencial nesse processo de melhoria contínua.

Com cerca de 600 mil hectares cultivados de cacau e 75 mil produtores, sendo 60% de agricultura familiar, o Brasil ocupa a posição de 6º maior produtor mundial de cacau, com uma produção superior a 200 mil toneladas de amêndoas/ano¹. Os estados do Pará e da Bahia são os principais produtores de amêndoa de cacau do Brasil, responsáveis por, aproximadamente, 96% de toda a produção nacional. Uma pequena parcela é produzida por estados como o Espírito Santo, Rondônia, Amazonas e Mato Grosso, além de outros estados cuja produção está em fase inicial, como Roraima, Amapá, Ceará, Sergipe, Minas Gerais, São Paulo e Tocantins em recente expansão.

Em contrapartida, o parque moageiro instalado no Brasil, um dos maiores do mundo, tem capacidade para o processamento superior a 300 mil toneladas de amêndoas/ano. Com a produção anual abaixo da capacidade, as indústrias precisam importar amêndoas de países africanos para manter sua estrutura funcionando. O Brasil é o único país que produz e importa cacau.

A CEPLAC, Instituto de Ciência e Tecnologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, desenvolve ações de pesquisa, inovação e transferência de tecnologias visando o aumento da produtividade, qualidade e sustentabilidade da produção de cacau e a meta é atingir a autossuficiência em produção de amêndoas/ano até 2025.

Em 2022, o Brasil exportou 36 mil toneladas de chocolates e 48 mil toneladas de derivados do cacau, gerando U\$ 340 milhões de dólares². A Argentina é o destino principal, seguida por Estados Unidos e Chile.

O País também se destaca no cenário mundial por reunir todos os elos da cadeia produtiva do cacau, produção, moagem, indústria chocolateira e é um dos maiores consumidores de chocolate.



¹ Fonte: IBGE (2020).

² Fonte: Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços - MDIC (Comexstat).



SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E SOCIAL

O Brasil é o quinto maior consumidor de chocolate do mundo, com um crescente mercado interno que mantém a cadeia do cacau brasileiro em constante fomento. A consciência ambiental e a preocupação com a sustentabilidade na produção do cacau é constante e um atributo adicional ao produto nacional.

O Brasil busca cada vez mais produzir cacau em sistemas que além de evitar o desmatamento da vegetação nativa, promovam sua conservação, como é o caso do sistema cabruca - cacau produzido sob o dossel de árvores nativas da Mata Atlântica.

Os sistemas agroflorestais (SAF) com cacau são a forma mais comum de produção do fruto no Brasil, com destaque para a produção do Pará, onde áreas de pastagens degradadas estão sendo gradativamente substituídas por áreas de SAF com cacauzeiros, em diferentes modelos, que diversificam a renda do produtor além de promover vários benefícios ambientais como o sequestro de carbono da atmosfera, manutenção da biodiversidade, proteção do solo contra erosão, eliminação das queimadas e recomposição de matas ciliares.

Além disso, a cadeia produtiva do cacau no Brasil gera quase 300 mil empregos diretos, do cultivo à produção do chocolate, e é desenvolvida com base em legislações trabalhistas exigentes e fiscalização, que punem qualquer irregularidade, o que tem caracterizado a cacauicultura brasileira como fonte de trabalho decente.

REFERÊNCIA INTERNACIONAL EM PESQUISA

O Brasil investe em pesquisa e inovação para o desenvolvimento da cacauicultura, desde 1957, com a criação da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC, Instituto de Ciência e Tecnologia que, atualmente, está vinculada ao Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA. O reconhecimento internacional da CEPLAC se deu, principalmente, devido especialmente ao programa de melhoramento genético para obter variedades mais produtivas e resistentes à praga vassoura-de-bruxa, além de agregar aroma e sabores diferenciados.

Os avanços nas pesquisas em melhoramento genético do cacau brasileiro se refletem no desenvolvimento e lançamento de mais de cinquenta variedades clonais de cacau, dentre as quais se destacam: PH 16, CP 49, CCN 51, CCN 10, PS 13.19, SJ 02, BN 34, FA 13, Cepec 2002, Cepec 2003, Cepec 2004, Cepec 2005, Cepec 2204 e Cepec 2176. Atualmente, mais de mil progênies estão em fase de ensaios regionais, em 140 locais, para seleção de novas variedades para plantio comercial, posicionando o programa de melhoramento de cacau da CEPLAC como um dos maiores do mundo.

A CEPLAC, também, mantém outro título “de mantenedora do maior Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de cacau do mundo”, com mais de 60 mil plantas no campo, pertencentes a cerca de 4,5 mil acessos, nas formas seminal e clonal, os quais foram coletados em 22 expedições botânicas abrangendo cerca de 30% da bacia amazônica, além de inúmeras importações realizadas pela instituição, junto a seus parceiros internacionais. Todo esse patrimônio encontra-se instalado nos Centros de Pesquisas de Cacau - CEPEC administrados pela CEPLAC nos estados da Bahia, do Pará e de Rondônia.

BUSCA POR QUALIDADE EM CACAU FINO

Após anos de dedicação e pesquisa, em 2018 o Brasil conquistou o reconhecimento que o fez entrar na lista dos países produtores de cacau fino pela Organização Internacional do Cacau (OIC).

As pesquisas realizadas pela CEPLAC e parceiros mostraram que a variedade de cacau, por si só, não define se ele é ou não aromático. Técnicas de colheita e de pós-colheita, como fermentação, podem inibir ou fortalecer ressaltar alguns aromas e sabores. Os frutos têm origem controlada e são provenientes de um terroir delimitado. Resultado desse modelo, é que o Brasil é capaz de produzir cacau fino, com aromas diferenciados como alcaçuz, frutas secas e especiarias. Importante ressaltar a Indicação de Origem para o cacau brasileiro, já estabelecido em algumas regiões, com destaque para o cacau cabruca no estado da Bahia, em Tome-Açú e Novo Repartimento (Tuerê) no Pará e no cacau do Vale do Rio Doce no Espírito Santo.

Governo, produtores, pesquisadores e indústrias continuam trabalhando para tornar o cacau brasileiro uma referência mundial de qualidade. Atualmente, cerca de 3% do cacau brasileiro é considerado fino e o País vem conquistando vários prêmios internacionais que atestam há uma década o reconhecimento deste segmento e, também, dos chocolates brasileiros. Em dezembro de 2021, o País chegou a uma tríplice premiação, inédita, no Salão do Chocolate de Paris.

PRINCIPAIS



REGIÕES PRODUTORAS³

PARÁ

O Pará é um dos principais representantes do cultivo do cacau na Floresta Amazônica. O Estado tem cinco principais regiões produtoras: Sudeste, Nordeste, Região das Ilhas, Transamazônica e Oeste. Seu cultivo, por parte de uma diversidade significativa de produtores, utiliza métodos variados, que vão desde o cacau silvestre, produzido sem nenhuma tecnologia, até o altamente tecnificado. No Pará estão plantados, aproximadamente, 205 mil hectares de cacauzeiros híbridos em sistemas agroflorestais, cultivados por 27.800 produtores, dos quais, cerca de 150 mil hectares já estão produzindo, apresentando uma produtividade média de 960 kg/ha.

O município de Tomé-Açu foi uma das principais sedes de experiências em sistemas agroflorestais (SAF) com cacauzeiros do Brasil. Imigrantes japoneses instalaram-se na região e cultivaram, ao longo de 45 anos, lavouras de formas diversificadas. Os cacauicultores transformaram solos considerados de baixa fertilidade em áreas produtivas e desenvolveram a cultura na região. Tomé-Açu também se destaca pela produção de cacau diferenciado, que permite a confecção de chocolates com sabor e aroma inigualáveis, que atendem uma demanda específica de consumidores asiáticos, sendo hoje o maior exportador de cacau fino e de aroma do Brasil.

A região Transamazônica é a mais importante da cacauicultura no Pará. A produção é concentrada na parte central do Estado, numa extensão de quase 700 km ao longo da rodovia nacional BR 230 que corta a Floresta Amazônica. Os solos de média a alta fertilidade aliados ao clima quente e úmido favorecem a produção em onze municípios, responsáveis por 85% de toda a produção paraense. Pelo sabor peculiar, o teor de gordura diferenciado, o ponto de fusão e os pigmentos que apresentam, as amêndoas produzidas na região têm potencial para incluir a Transamazônica no circuito internacional de chocolates de alta qualidade.

O cultivo do cacau na região das Ilhas é feito à margem do Rio Tocantins, em uma cacauicultura considerada tradicional. As plantações são constituídas de árvores nativas ao longo de solos férteis das várzeas que acompanham o rio. A fertilização ocorre naturalmente por meio das inundações periódicas que acontecem sob a influência das marés oceânicas. O cacau tem o diferencial silvestre inerente às amêndoas da região, capazes de originar um chocolate de sabor e aroma únicos no mundo.

BAHIA

O Estado da Bahia juntamente com o Pará lideram a produção nacional de cacau e respondem por 96% das amêndoas produzidas em todo o País. A Bahia possui uma área cultivada de pouco mais de 400 mil hectares e 41 mil produtores, distribuídos em 7 territórios e 81 municípios, com predomínio das lavouras na região Sul do Estado.

A marca registrada da cacauicultura baiana é o cacau-cabruca, sistema agroflorestal, único no mundo, caracterizado pelo cultivo de cacau sob o dossel de árvores da Mata Atlântica, às margens de rios, vales e montanhas, onde o cacauero se desenvolve em solos profundos e bem drenados. O agroecossistema cacau cabruca na sua essência, contribui para a conservação do bioma Mata Atlântica, sua fauna e flora. Além disso, a cabruca, quando bem manejada, mantém o microclima local para os cacaueros, o que possibilita bons índices de produtividade. Esse sistema representa cerca de 60% da área de cacau da Bahia.

No Estado, também, há uma área considerável de cacaueros em sistemas agroflorestais com espécies como seringueira, coco e açaí. Esses sistemas contribuem para a recuperação de áreas degradadas, promovem a diversificação da produção, fazem uso mais eficiente dos recursos não renováveis, integram ciclos e controles biológicos naturais, e sustentam a produtividade agrícola em longo prazo.

Mais recentemente, o cultivo do cacau vem se expandindo para áreas não tradicionais, a exemplo do oeste baiano, nos municípios de Luiz Eduardo Magalhães e Barreiras, onde a expansão da produção de cacau se dá a pleno sol, com irrigação, uso de árvores para quebra vento e uso intensivo de tecnologia e alto nível de gestão, bem como a expansão para biomas não tradicionais, como o cerrado e caatinga.

Por fim, a Bahia também se destaca pela utilização de cultivares clonais de cacau lançados e indicados pela CEPLAC, os quais são autocompatíveis, com alta produtividade e resistentes à Vassoura de Bruxa e outras doenças do cacauero. Além disso, apresentam outras características agrônômicas favoráveis relacionadas ao tamanho e número de frutos e sementes, relação peso da casca de frutos e sementes.

ESPÍRITO SANTO

No Espírito Santo, o cacau é produzido em mais de 50 municípios, porém Linhares é o município que concentra a produção que é feita em área com baixa pluviosidade, às margens do Rio Doce, em relevo plano e com um sistema eficiente de irrigação.

Cerca de 1,4 mil famílias estão envolvidas na produção de cacau nos municípios produtores e, assim como na Bahia, a produção do cacau no Espírito Santo é, predominantemente, no sistema cabruca. Os agricultores utilizam prioritariamente oito cultivares de cacau com características de trinitário plantados na região, dentre os indicados pela CEPLAC. Os clones selecionados mostraram-se de altíssima qualidade e mais adequados às condições locais. São precoces, produtivos e resistentes a doenças, e com amêndoas de alta qualidade, já tendo o cacau do estado sido premiado internacionalmente.

Com uma área de aproximadamente 15 mil hectares, ocupa o 3º lugar no ranking nacional de produção de amêndoas de cacau, representando 4,5% da produção anual do País.

RONDÔNIA

O estado de Rondônia possui uma área plantada de 12 mil hectares de cacau, e a quase totalidade destes cultivos são de plantas convencionais, originárias de sementes, que aos poucos estão sendo substituídas por clones de alto rendimento.

O cultivo do cacau no estado de Rondônia é feito fundamentalmente em modelos agroflorestais e baseado na agricultura familiar, que envolve cerca de 5 mil produtores. A região cacauera em Rondônia apresenta o clima quente e úmido, e os solos de média a alta fertilidade. Cerca de 10% da produção é feita com recuperação de áreas degradadas.

O pólo cacauero do estado é o 4º maior do Brasil, com a produção 5 mil toneladas de amêndoas/ano, o que equivale a, aproximadamente, 2% da produção nacional.

AMAZONAS

A cultura do cacau no estado do Amazonas acontece pela plantação de cacau nativo em várzeas dos rios Amazonas e Madeira, num sistema agroflorestral natural. O manejo do cacauero no estado dispensa o uso de fertilizantes químicos ou defensivos agrícolas, pois anualmente toneladas de resíduos orgânicos são depositadas nas lavouras pelas águas, durante a cheia dos rios.

Com uma área cultivada de 1.190 hectares de cacau e produção de 779 toneladas/ano, em 2020, é o 5º maior produtor nacional.

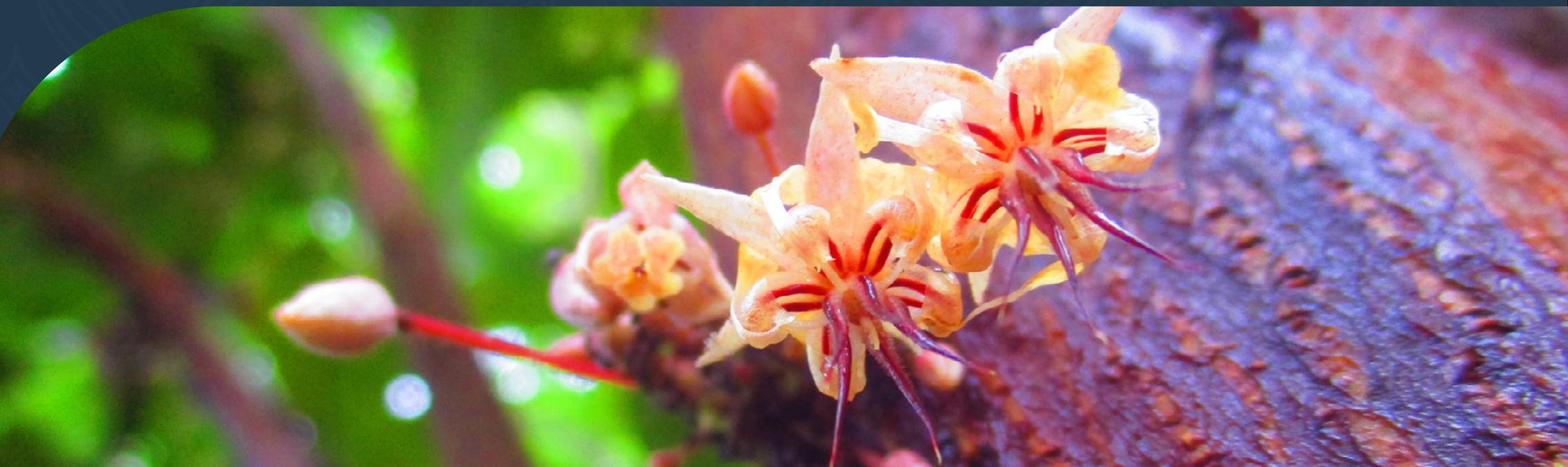
MATO GROSSO

A cacauicultura no Estado do Mato Grosso é realizada em sistemas agroflorestrais com fruteiras e essências florestais. As lavouras são concentradas no bioma amazônico do Estado, em cerca de 2 mil hectares que produzem em média aproximadamente 550 kg/ha de amêndoas, e a produção anual está próxima a 540 toneladas. No ranking nacional o Estado de Mato Grosso ocupa o 6º lugar, sendo responsável por 0,2% do cacau produzido no País.

NOVOS ENTRANTES

A qualidade do cacau do Brasil tem melhorado significativamente, porém o desafio tem sido impulsionar o país à condição de autossuficiência na produção de cacau, que passa pelo aumento da produtividade das lavouras e da área de produção para alcançar o equilíbrio entre oferta e demanda no Brasil, evitando a importação de cacau como acontece hoje.

Nesse sentido, A CEPLAC tem apoiado, por meio de parcerias técnicas, a expansão da cacauicultura nos diversos estados produtores e novos entrantes como os estados de Roraima, Amapá, São Paulo, Ceará, Sergipe, Minas Gerais, Tocantins e para biomas não tradicionais, como o cerrado e caatinga.





Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, sala 750, Brasília - DF

+55 61 3218.3720

ceplac.diretoria@agro.gov.br

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac>

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO