

Um
mundo de
oportunidades

Volume 7
Origem: vegetal

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

IRAJÁ REZENDE DE LACERDA

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

PEDRO ALVES CORRÊA NETO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS ERNESTO AUGUSTIN

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

4ª edição. Ano 2025

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Estella R. Borges de Brito

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Manoel Augusto Soares Junior

Marcel Moreira

Filipe Guerra

Equipe técnica:

Carlos Vitor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Paulo Márcio Mendonça de Araújo

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Ricardo Zanatta Machado

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virginia Arantes Ferreira Carpi

Ângelo de Queiroz Maurício

Bruno Cavalheiro Breitenbach

Marlos Schuck Vicenzi

Fernanda Vanessa Mascarenhas

Magalhães

Marco Aurélio Pavarino

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Adriane Reis Cruvinel

Frederique Rosa e Abreu

Warley Efreim Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Rafael D'Aquino Mafra

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Juliano Vieira

Leandro Antunes

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

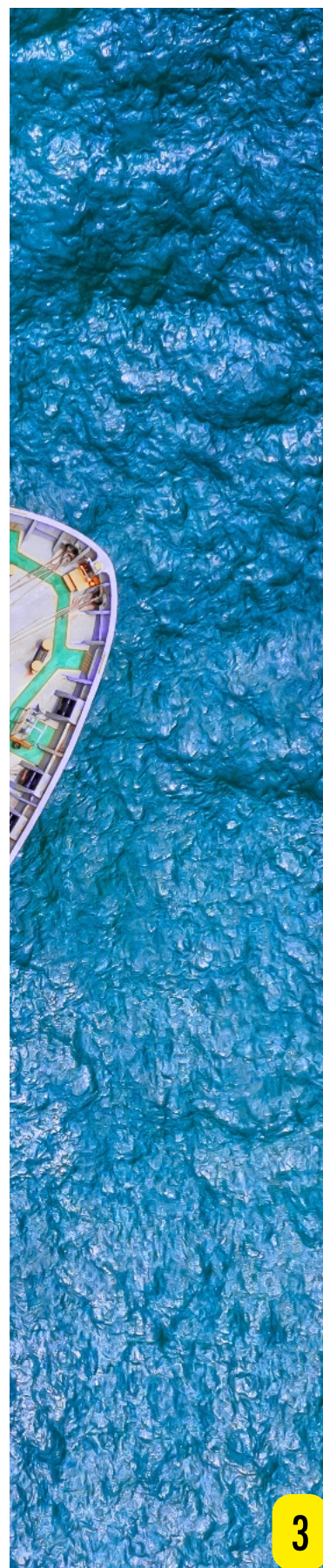
Resumo

O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro Carlos Fávaro e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.



OPORTUNIDADES PARA O CACAU NA ALEMANHA

Data: 15/07/2025

Posto: Berlim/Alemanha

Palavras-chave: cacau em grão/amêndoas; Alemanha; oportunidades

Responsável: Eduardo Sampaio Marques

SUMÁRIO:

A Alemanha é um dos maiores consumidores e importadores de cacau do mundo e grande produtora de chocolates. A crescente produção de cacau do Brasil logo necessitará de mais mercados e a Alemanha se apresenta como uma excelente alternativa. Este Agrolnsight apresenta uma análise do mercado alemão de cacau e seus requisitos. Há oportunidades para colocação do produto brasileiro, seja competindo via preço seja via diferenciação.

POTENCIAL DO CACAU NO BRASIL

O Brasil não é um exportador relevante de cacau e tem sido, na verdade, um importador líquido nos últimos anos. No entanto, há projetos em andamento no país, em regiões não tradicionais de cultivo do produto, que vêm apresentando alta produtividade e grande potencial. Com o ingresso dessa produção o Brasil deve se tornar um exportador de amêndoas em breve. Desta forma, é importante que o setor busque alternativas para a comercialização das amêndoas produzidas. Além da industrialização no país é desejável que haja também uma busca de mercado para as amêndoas in natura, a exemplo do que ocorre com outros setores da agricultura brasileira em que o país é importante tanto nas exportações dos produtos elaborados quanto do produto básico. Com isso há mais oportunidades para a comercialização das amêndoas e estímulos à produção. Nesse sentido, a Alemanha, um dos maiores consumidores de cacau do mundo, pode representar uma boa alternativa para o setor.

CONSUMO DE CACAU NA ALEMANHA

A Alemanha é um dos maiores consumidores mundiais de cacau. Estimativas indicam que cerca de 9% de todo o cacau produzido no mundo é consumido pela Alemanha, ficando atrás apenas dos Estados Unidos. Atualmente, o consumo anual de cacau no país (considerando o cacau contido em todos os produtos alimentícios de cacau) gira em torno de 259 mil toneladas, o que corresponde a aproximadamente 3,1 kg per capita por ano (<https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/kakao>). Esse valor inclui o cacau presente em chocolates, achocolatados e outros produtos vendidos internamente e não considera as exportações de produtos de cacau. Há uma longa tradição de consumo de chocolate e produtos de cacau no mercado alemão, e o consumo per capita de chocolate na Alemanha (em torno de 9 a 11 kg/ano) está entre os mais altos do mundo.

Outro aspecto importante é distinguir o consumo doméstico do cacau daquele utilizado para reexportação. Uma parcela significativa do cacau importado pela Alemanha é posteriormente transformada em produtos (como chocolates ou manteiga de cacau) destinados à exportação. Portanto, o consumo nacional (de produtos de cacau efetivamente consumidos pelos alemães) é um pouco menor que o volume total de cacau processado pelas indústrias do país. Em 2023/24, por exemplo, o consumo doméstico de cacau (em equivalente a massa de cacau) foi de 259,1 mil toneladas, enquanto o país processou quantidades maiores visando atender também mercados externos.

Processamento de cacau na Alemanha e produtos derivados

A Alemanha possui uma indústria de processamento de cacau bastante significativa, posicionando-se entre os líderes globais em moagem de cacau. Historicamente, o país responde por cerca de 10% do cacau mundial processado (moído) anualmente. Em 2024, por exemplo, as indústrias alemãs moeram aproximadamente 398 mil toneladas de amêndoas de cacau, um crescimento de 1,3% em relação ao ano anterior.

Atualmente, existem cerca de 10 empresas ou unidades industriais na Alemanha que realizam a moagem de cacau a partir do grão. O processamento segue etapas tradicionais: as amêndoas de cacau importadas são torradas e moídas, obtendo-se a massa de cacau (liquor). Essa massa pode ser usada diretamente na fabricação de chocolate ou pode ser prensada para separar manteiga pó de cacau.

Além desses produtos semielaborados, uma parte considerável do cacau processado na Alemanha é convertida em chocolates e confeitos finais. O país é um dos maiores fabricantes mundiais de produtos de chocolate. Em 2023, a produção alemã de chocolates e derivados ultrapassou 1,14 milhão de toneladas, avaliada em cerca de €6,5 bilhões. Essa produção abrange desde barras e tabletes, bombons e pralinés, até pastas de chocolate e coberturas. Grande parte dessa produção é destinada ao mercado externo, mas também supre a alta demanda interna por chocolates.

Em resumo, a cadeia de valor do cacau na Alemanha abrange desde a importação do grão, sua transformação em derivados (massa, manteiga e pó), até a fabricação de chocolates e doces acabados. Essa integração permite ao país agregar valor à matéria-prima importada, sendo um hub industrial de cacau na Europa. A competitividade da indústria alemã de cacau é favorecida por tecnologia avançada, mão de obra qualificada, localização central e acesso livre ao mercado europeu.

Exportações alemãs de produtos de cacau

A Alemanha destaca-se por não apenas processar cacau para consumo interno, mas também por exportar grandes volumes de produtos de cacau processados, sobretudo chocolates. O país figura como maior exportador mundial de chocolate. Em 2024, por exemplo, as exportações alemãs de chocolates (SH 1806) atingiram US\$ 7,1 bilhões, correspondendo a 981 mil toneladas, ante US\$ 4,9 bilhões e um volume de 909 mil toneladas em 2020. Ao mesmo tempo o país importou US\$ 3,7 bilhões e 554,7 mil toneladas de chocolates 2024. Os grandes parceiros, tanto nas exportações quanto nas importações, foram os demais países da União Europeia.

Além do chocolate pronto para o consumo, a Alemanha também exporta derivados industriais de cacau: manteiga de cacau, massa e pó. Em 2024 o país exportou US\$ 1,7 bilhões (e importou US\$ 2 bilhões) em manteiga de cacau (SH 1804) e US\$ 488 milhões em pó de cacau (SH 1805).

Em síntese, a Alemanha agrega valor e reexporta boa parte do cacau que importa. Com quase um milhão de toneladas anuais de chocolates e produtos de cacau exportados, o país demonstra a força de sua indústria e oportunidades para fornecedores de cacau: o cacau em grão importado alimenta não só os consumidores alemães, mas também retorna ao mercado global na forma de produtos finais de alta qualidade.

Principais empresas importadoras e processadoras de cacau na Alemanha

A cadeia de suprimento do cacau na Alemanha envolve traders (comercializadores), empresas processadoras de cacau e fabricantes de chocolate.

Em Hamburgo - maior porto do país - atuam diversas tradings companies e corretoras de cacau, incluindo filiais de empresas de outros países. As maiores processadoras de cacau do mundo estão presentes na Alemanha – Barry Callebaut Cocoa Germany GmbH, em Hamburgo, Cargill Cocoa & Chocolate, em Berlim, Olam Cocoa Deutschland GmbH e Schokinag Schokolade-Industrie, em Mannheim. As principais fabricantes multinacionais de chocolate – Ferrero, Mars, Mondelez, Lindt & Sprungli operam fábricas em território alemão. Há também empresas produtores de confeitos, como Haribo e Storck e Stollwerk que são grandes consumidoras de cacau e seus produtos. Além dessas ainda existem empresas menores, “bean-to-bar” e fabricantes de chocolates premium.

Para um exportador brasileiro, os clientes potenciais incluem tanto os traders/importadores em Hamburgo (que consolidam e distribuem cacau para as indústrias), quanto as grandes processadoras (Barry, Cargill, Olam) que podem comprar diretamente se houver volume e qualidade consistentes. Também há nichos de venda direta a pequenos fabricantes de chocolate “bean-to-bar” (como Rausch ou chocolatarias artesanais), mas esses requerem volumes menores e acordos diferenciados.

IMPORTAÇÕES ALEMÃS DE CACAU

Toda o cacau utilizado na Alemanha é importado. O cacau chega tanto na forma de amêndoas de cacau brutas quanto, em menor escala, como produtos semiprocessados (massa, manteiga de cacau) de outros países processadores. Nos últimos anos, a origem do cacau importado pela Alemanha tem se concentrado principalmente na Costa do Marfim.

Em média, nos últimos 5 anos, a Alemanha importou 445 mil toneladas anuais (US\$ 1,5 bilhões) de amêndoas de cacau, sendo 45% da Costa do Marfim. Holanda e Bélgica contribuíram com 17% e 10%, respectivamente, mas se trata de produto reexportado. Depois seguem Gana, em quarto lugar, Nigéria, quinto, e Equador, em sexto. O Equador, com 5% do volume importado (22 mil toneladas ou US\$ 91 milhões em média nos últimos 5 anos), é o país com maior crescimento desde 2020 – 154% em volume. Destaque também para a perda de participação da Nigéria, que passou de 55 mil toneladas em 2020 para 15,9 mil toneladas em 2024, redução de 71%, talvez em consequência da própria redução da produção no país, de 357 mil toneladas em 2020 para 284 mil toneladas, em 2023. Gana também vem perdendo participação (dados de Trademap.org)

Considerando as rotas indiretas, estima-se que cerca de 62% do cacau utilizado pela Alemanha pode ser originário da Costa do Marfim (se somarmos importações diretas e o cacau marfinense que chega por portos de Roterdã na Holanda ou Antuérpia na Bélgica).

O Brasil praticamente não exportou cacau para a Alemanha nos últimos 5 anos, e, para a UE, exportou 500 toneladas anuais, em média.

Regulamentações e requisitos oficiais para importação de cacau

A importação de cacau na Alemanha (e na União Europeia, de forma geral) está sujeita a um conjunto de regulamentos oficiais, tanto em termos sanitários quanto de conformidade legal e sustentável.

O cacau, por ser um produto alimentício, deve cumprir as normas da UE relativas a contaminantes e higiene. Isso inclui respeitar os limites máximos de resíduos de pesticidas permitidos (definidos pelo Regulamento (CE) 396/2005 – os níveis podem ser consultados no banco de dados de pesticidas da EU - [EU Pesticides Database - Products - Product details](#)). Também há controles para micotoxinas, em especial a ocratoxina A. Outro contaminante monitorado é o cádmio (metal pesado): a UE estabeleceu limites máximos em produtos de cacau e chocolate (Regulamento (UE) N° 488/2014, em vigor desde 2019 - [cs_contaminants_catalogue_cadmium_chocolate_en.pdf](#)). Embora esses limites se apliquem ao produto final (chocolate), os importadores europeus exigem análises preventivas nos grãos de cacau para garantir que, ao serem processados, não resultem em chocolate fora do padrão permitido. Adicionalmente, espera-se que o cacau em grão esteja livre de contaminação microbiológica significativa – a Salmonella, por exemplo, é um patógeno cuja presença em alimentos prontos é proibida; embora o cacau seja considerado de baixo risco (pois será torrado a alta temperatura), boas práticas de pós-colheita e secagem são necessárias.

Cacau em grão geralmente não exige certificado fitossanitário específico para ingressar na EU (diferentemente de muitos produtos vegetais). No entanto, os grãos devem ser isentos de infestação por pragas de armazém (como traças ou carunchos), sob pena de rejeição ou tratamentos obrigatórios na entrada. Exportadores devem cumprir as normas do país de origem quanto a fumigação/quarentena quando aplicável, e as autoridades alemãs farão inspeções amostrais sob o Regulamento (UE) 2017/625 de controles oficiais.

A tarifa de importação para cacau em grão na UE é zero (0%) no regime de Nação Mais Favorecida (ou seja, qualquer país pode exportar cacau para a UE sem pagar imposto aduaneiro). Portanto, cacau brasileiro entra sem tarifa, assim como o africano.

O cacau está sujeito, ainda, ao Regulamento de Produtos Livres de Desmatamento (EU Regulation 2023/1115), norma conhecida pela sua sigla em inglês EUDR. Esse regulamento proíbe a entrada de cacau (assim como café, soja, madeira, óleo de palma e outros) produzido em áreas desmatadas após 31 de dezembro de 2020. Além disso os produtos devem ter “sido produzidos em conformidade com a legislação aplicável do país de produção”. Em termos práticos, os importadores europeus de cacau serão obrigados a realizar diligência sobre suas cadeias de suprimento. Essa norma, que já teve sua implementação adiada por um ano, deve passar a ser aplicada em 01/01/2026.

A Alemanha promulgou sua própria lei de diligência devida, que exige, desde 2023 que grandes empresas alemãs (acima de 3.000 empregados, e a partir de 2024 acima de 1.000) identifiquem e mitiguem riscos de violações de direitos humanos e padrões ambientais em toda sua cadeia de fornecimento. Embora a lei atue sobre as empresas alemãs (importadoras/manufaturas), na prática essas empresas pressionam os fornecedores estrangeiros a fornecer garantias e conformidade social e ambiental.

Exigências de mercado e certificações valorizadas

Além das obrigações legais, o mercado alemão de cacau impõe requisitos e preferências adicionais, geralmente estabelecidos pelos próprios compradores e pelos consumidores finais. Nos últimos anos, tornou-se cada vez mais importante para os fornecedores de cacau demonstrar sustentabilidade, qualidade e conformidade ética, frequentemente através de certificações reconhecidas.

Um ponto notável é o enorme crescimento do cacau certificado e sustentável na Alemanha. Em 2024, aproximadamente 86% do cacau contido nos produtos de confeitaria vendidos na Alemanha era proveniente de cultivo sustentável certificado, de acordo com a associação do setor (journal.bdsi.de).

CONCLUSÃO

Em conclusão, para empresas exportadoras brasileiras e associações de produtores interessadas no mercado alemão de cacau, não basta oferecer o produto físico: é essencial oferecer produto que o diferencie da concorrência, seja via preço, seja por adicionar valor através de conformidade e diferenciação. Isso significa obter certificações reconhecidas, investir em qualidade do cacau (boas práticas de fermentação e secagem para atender padrões europeus) e comunicar atributos sustentáveis (sejam ambientais, sociais ou de terroir). O mercado alemão mostra disposição em pagar preços mais altos por cacau que cumpra esses requisitos extras – afinal, 81–86% do cacau utilizado já é certificado, e há empresas que reportam usar 100% cacau certificado em seus produtos. Logo, para competir, o cacau brasileiro deve se posicionar dentro dessa expectativa de sustentabilidade e qualidade, garantindo acesso a um dos maiores e mais exigentes mercados consumidores de cacau e chocolate do mundo.