

Um
mundo de
oportunidades

Volume 5
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

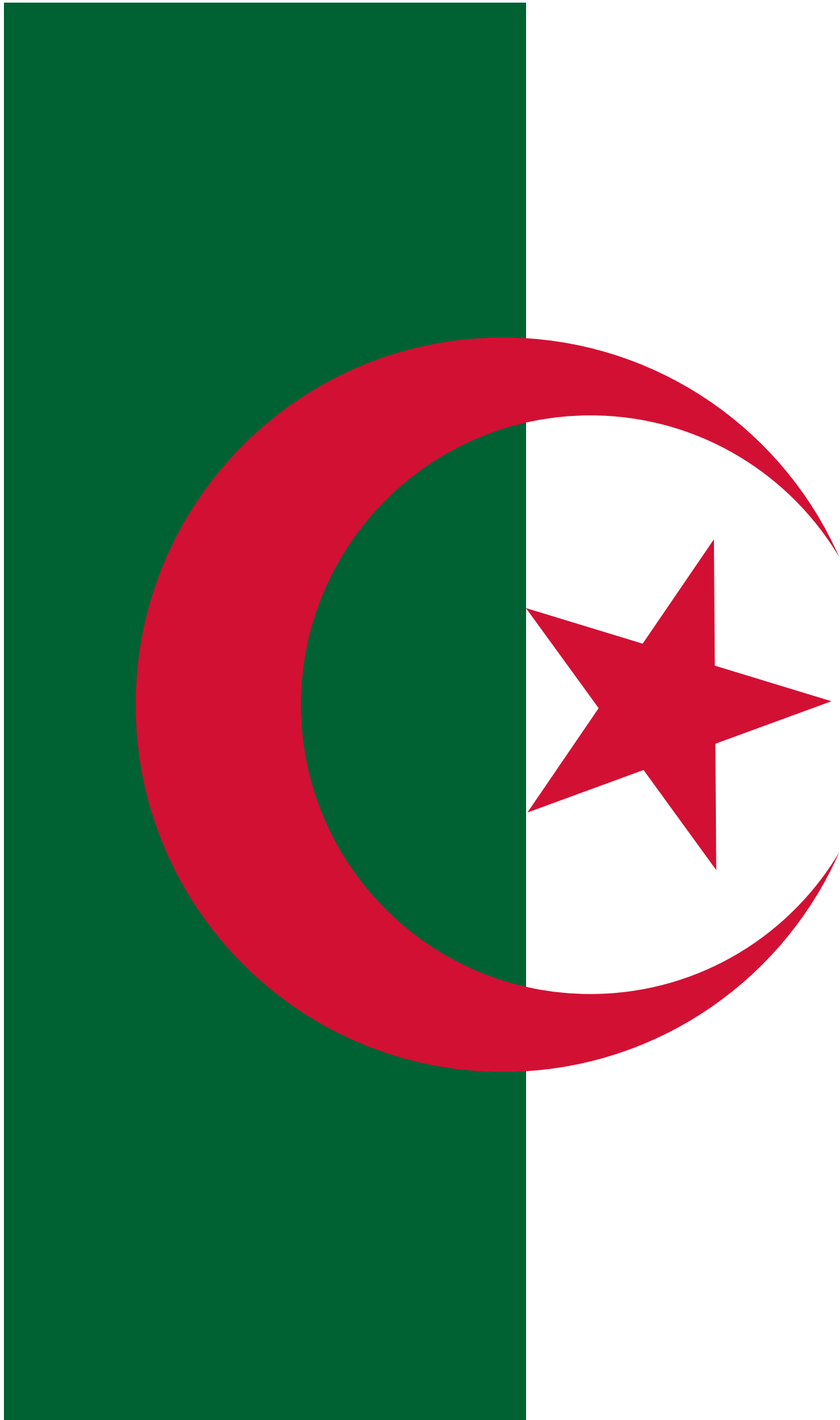
Resumo

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.



AGROINSIGHT ARGÉLIA – O MERCADO ARGELINO DO CACAU E DO CHOCOLATE

Data: 13/05/2025

Posto: Argel/Argélia

Palavras-chave: Argélia; exportação; cacau; chocolate; regulamentação.

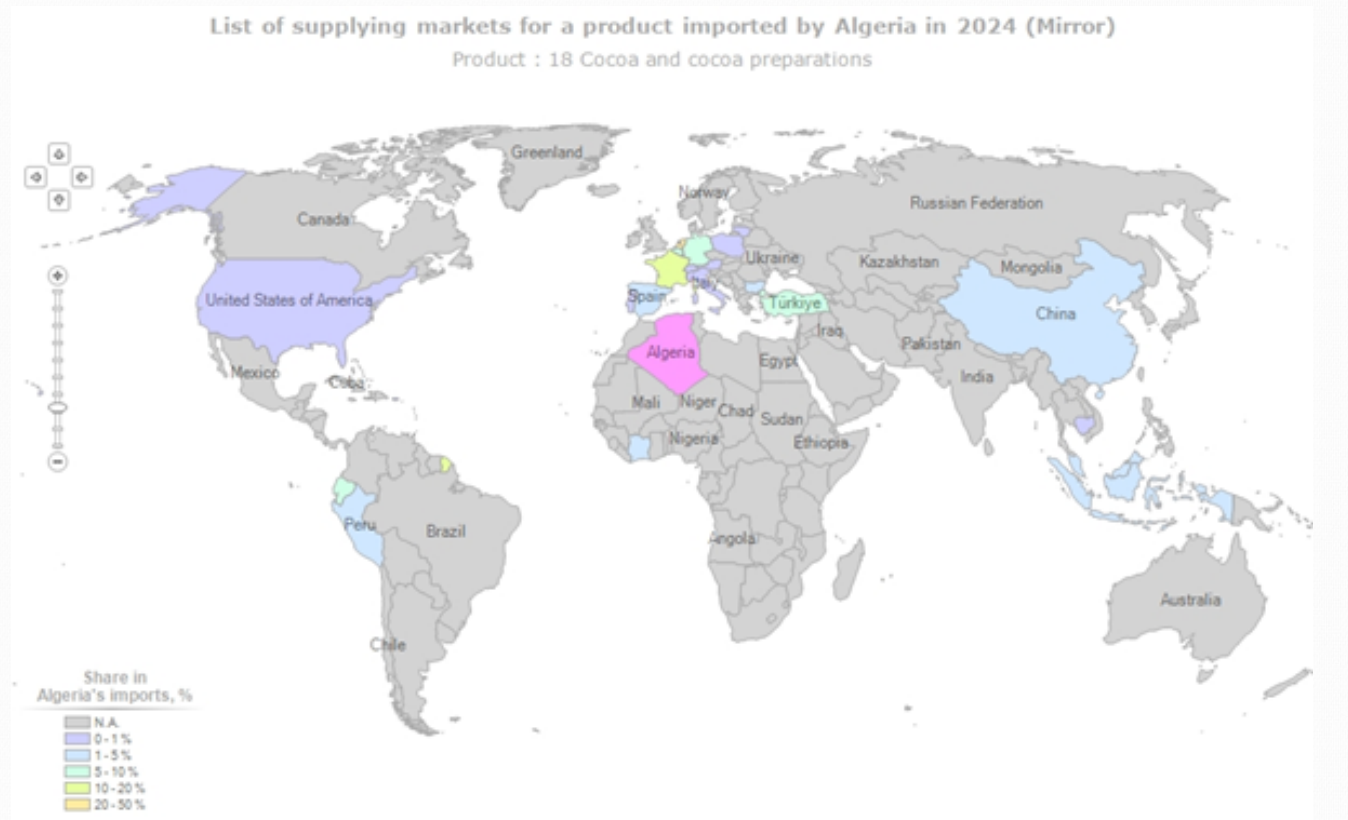
Responsável: Luciana Pich Gomes – Adida Agrícola em Argel

SUMÁRIO:

A Argélia não produz cacau e em 2024 importou aproximadamente US\$118 milhões de cacau e derivados, mas o Brasil não se enquadra na lista de fornecedores. O presente documento traz uma visão geral do perfil de importações e a regulamentação em vigor sobre o produto na Argélia, assim como algumas indústrias locais.

INTRODUÇÃO

A República Argelina Democrática e Popular não produz cacau. Todas as preparações internas de qualquer produto a base do cacau dependem exclusivamente de importações da matéria prima principal. A Argélia apresenta uma taxa de importação considerável de chocolate e produtos de cacau provenientes de diversos países, com destaque para Países Baixos, França e Turquia. De acordo com dados do TradeMap®, em 2024 a Argélia importou aproximadamente US\$118 milhões. Surpreendentemente, o Brasil não se enquadra na lista de fornecedores.



Como um país que visa a proteção da indústria nacional e o equilíbrio da balança comercial, são utilizados vários mecanismos para privilegiar a importação da matéria prima ou de produtos minimamente beneficiados para transformação em solo argelino.

Os maiores fornecedores da castanha de cacau (1801) são o Equador, Peru e Bélgica a uma tarifa média de 5%, com valor total de importação inferior a US\$10 milhões. Já a pasta de cacau (1803), que passa a sofrer tarifas em torno de 15%, é fornecida principalmente pela Costa do Marfim, Países Baixos e Indonésia, ainda assim a valores inferiores a US\$8 milhões em 2024. Surpreendentemente, apesar da tarifa de 15%, as importações da manteiga de cacau dobram em valor, provenientes principalmente da Turquia, Países Baixos e Malásia.

O cacau em pó (1805), com uma tarifa de 7,5%, foi importado em volumes próximos de US\$76 milhões, principalmente de Países Baixos, França e Alemanha, enquanto o chocolate (1806) também não atinge os US\$8 milhões, mas provenientes da Bélgica, França e Espanha.

REGULAMENTAÇÃO

Decreto Executivo 12-214, que estabelece as condições para o uso de aditivos alimentares em gêneros alimentícios destinados ao consumo humano;

Decreto Executivo no. 13-378 que estabelece os termos e condições para informações ao consumidor;

Decreto Executivo no. 14-366 que estabelece as condições e os procedimentos aplicáveis aos contaminantes tolerados em gêneros alimentícios;

Decreto Executivo nº 15-172 que estabelece as condições e os procedimentos aplicáveis às especificações microbiológicas dos gêneros alimentícios;

Decreto interministerial de 26 de setembro de 2021 que adota o regulamento técnico que estabelece as especificações para produtos de cacau e chocolate destinados ao consumo humano.

DEFINIÇÕES

- Manteiga de cacau: gordura obtida de um ou mais dos seguintes produtos um ou mais dos seguintes produtos: sementes de cacau, pasta de cacau amêndoas de cacau, amêndoas de cacau, pasta de cacau, bolo de cacau e cacau em pó e que atenda às características estabelecidas.
- Produtos de cacau: categoria de produtos homogêneos que atendem às características estabelecidas. Esses produtos são obtidos por pó de bolo de cacau, que pode ser combinado com açúcares e/ou adoçantes, E outros aditivos alimentares autorizados pela regulamentação em vigor.
- Produtos de chocolate: categoria de produtos homogêneos que atendam às características estabelecidas. Esses produtos são obtidos por um processo de fabricação adequado a partir de materiais de cacau que podem ser combinados com produtos lácteos, açúcares e/ou adoçantes e outros aditivos alimentares autorizados pela regulamentação em vigor. Outros produtos comestíveis podem ser adicionados de acordo com as disposições estabelecidas.

Regras de produção:

- A adição aos produtos de chocolate com exceção do “chocolate recheado” e do “bombom de chocolate substâncias comestíveis, como mel, frutas secas e cereais, é e cereais, é autorizada até um limite que não exceda 40% do peso total do produto acabado.

- A adição de gorduras vegetais que não sejam manteiga de cacau que não seja manteiga de cacau aos produtos de chocolate, com exceção de “Chocolate recheado” e ‘Bombom de chocolate’, é autorizada e não deve exceder 5% do peso total do produto acabado produto acabado, após a dedução do peso total de outros ingredientes adicionados, sem reduzir o peso mínimo de manteiga de cacau. O produto final deve ser adicionado ao chocolate, sem reduzir o teor mínimo de manteiga de cacau ou de sólidos de cacau.
- Com exceção de “Chocolat fourré” e “Bonbon de chocolat”, somente os sabores que não imitam o sabor natural do chocolate ou da gordura do leite são permitidos.

É proibida:

- A adição de gorduras animais a produtos de chocolate que não sejam exclusivamente do leite.
- A adição de farinha e/ou amido de trigo, milho ou arroz ou arroz aos produtos de cacau e chocolate, com exceção do “Chocolate à la taza” e do “Chocolate familiar à la taza”.

REGRAS DE ROTULAGEM

Elemento da Rotulagem	Requisito
Denominação de venda	Deve seguir as definições do Anexo I do Decreto interministerial de 26 de setembro de 2021.
Teor de cacau total	Indicar: "cacau: ...% mínimo" (exceto para chocolate branco, recheado e bombons).
Teor de manteiga de cacau	Obrigatório para produtos magros ou fortemente desengordurados, conforme pontos 2-2 a 2-7 do Anexo I do Decreto interministerial de 26 de setembro de 2021.
Gorduras vegetais além do cacau	Incluir a menção: “contém gorduras vegetais além da manteiga de cacau”, em negrito, próxima à denominação e fora da lista de ingredientes.
Chocolate recheado	O tipo de chocolate declarado deve seguir as denominações do Anexo I.
Sortimentos	Pode-se usar: "chocolates sortidos", "chocolates recheados sortidos" etc., com uma lista única de ingredientes ou uma por item.
Uso de edulcorantes	Indicar: “produto edulcorado sem adição de açúcares” ou “produto edulcorado parcialmente adoçado”, conforme o conteúdo de açúcares e edulcorantes.
Aromas caracterizantes	Devem ser mencionados na denominação e indicar o percentual no produto final (ex: “chocolate ao <u>mocca</u> ”).
Qualificação por qualidade	Permitido para: • "Chocolate": ≥ 43% cacau (mín. 26% manteiga de cacau) • "Chocolate ao leite": ≥ 30% cacau e ≥ 18% sólidos lácteos • "Chocolate de cobertura": ≥ 16% cacau seco desengordurado

ALGUMAS INDÚSTRIAS DE CHOCOLATE ARGELINAS

Nome	Endereço	Website
Groupe BIMO Industrie, SARL	Birtouta, Argélia	https://www.kompass.com/fr/z/dz/a/produits-de-cacao-et-de-chocolat/03690/
Dziriya (Yasmine Food SARL / ORA PROD)	Zona Industrial de Baba Ali (Alger) e Hamadi (Boumerdès)	https://www.dziriya.com/
Chocolaterie & Confiserie CHOCAMS	Chéraga, Argélia	https://www.kompass.com/fr/z/dz/a/produits-de-cacao-et-de-chocolat/03690/
EURL CHOCOVIE	Argel	https://www.societe-algerie.com/entreprises.php?activites=193
EURL CHOCOBIS	Oran	https://www.societe-algerie.com/entreprises.php?activites=193
Confiserie Montero	6, rue Chérif Zehar (Didouche Mourad), Argel	https://elmouchir.caci.dz/en/entreprise/13026/confiserie-montero
SOBCO, SARL	Bab Ezzouar, Argel	https://www.kompass.com/fr/z/dz/a/produits-de-cacao-et-de-chocolat/03690/
CNL Caramel	Beni Khellil, Argélia	https://www.kompass.com/fr/z/dz/a/produits-de-cacao-et-de-chocolat/03690/

PARA SABER MAIS

Publicação do Regulamento Técnico para produtos de Cacau e Chocolate:
<https://www.joradp.dz/FTP/JO-FRANCAIS/2022/F2022055.pdf>