



# Cacau Fino ou Commodity: Opções para a Amazônia

NOVEMBRO 2021  
Nº 18

## Introdução

Apesar de nativo da Amazônia, a origem do cacau (*Theobroma cacao*) ainda é desconhecida nos mercados consumidores globais e até mesmo nos nacionais. O cacau conquistou a Europa em meados do século XVI, a partir de variedades plantadas na América Central e no Caribe. Mais recentemente, o cacau foi associado aos países africanos, os quais são responsáveis por aproximadamente dois terços de sua produção.<sup>1</sup> No Brasil, o produto ganhou impulso somente a partir da segunda metade do século XVIII, com as plantações na Bahia.<sup>2</sup>

A produção de cacau na Amazônia brasileira era pouco expressiva até o começo deste século. Na década de 1990, o Pará participava com apenas 10% da produção nacional de cacau.<sup>3</sup> Essa situação mudou fortemente e, em 2019, o Pará se tornou o maior produtor do fruto, respondendo por aproximadamente metade do cacau nacional.

O boom do cacau na Amazônia brasileira é resultado não somente do aumento da produção, mas também da boa qualidade do fruto. Em 2019, o cacau produzido na Amazônia contribuiu para o Brasil ser reconhecido pela Organização Internacional do Cacau (ICCO) como um produtor de cacau fino, o que traz oportunidades e desafios.

Apesar da imponente coleção de material genético vivo sobre variedades de cacau presentes na Amazônia brasileira – mantida pela Comissão da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), autarquia vinculada ao Ministério da Agricultura –, os estudos e conhecimento sobre a enorme

---

<sup>1</sup> Zuaib, Antônio Cesar e Ricardo Barreto. *Mercado Internacional de Cacau: Previsão Da Demanda, Oferta E Preços*. 2014. [bit.ly/3GQBvz6](https://bit.ly/3GQBvz6).

<sup>2</sup> Santos, Elisa S. L., Carlos Bernard M. Cerqueira-Silva, Gustavo M. Mori, Dário Ahnert, Durval L. N. Mello, José Luis Pires, Ronan X. Corrêa e Anete P. de Souza. "Genetic Structure and Molecular Diversity of Cacao Plants Established as Local Varieties for More than Two Centuries: The Genetic History of Cacao Plantations in Bahia, Brazil". *PLOS ONE* 10, nº12 (2015): e0145276. [bit.ly/3GUBZUW](https://bit.ly/3GUBZUW).

<sup>3</sup> Landau, Elena Charlotte, Gilma Silva e Larissa Moura. "Evolução Da Produção de Cacau." In *Dinâmica Da Produção Agropecuária E Da Paisagem Natural No Brasil Nas Últimas Décadas*. Brasília: EMBRAPA, 2020. [bit.ly/3CNXsfw](https://bit.ly/3CNXsfw).

diversidade dessa espécie são incipientes. O mundo industrial conhece menos de uma dúzia de variedades de cacau, entre os milhares que pesquisadores estimam existir.

De acordo com o Ministério das Relações Exteriores da Holanda – principal importador e processador de cacau no mundo – é possível identificar nove tendências estratégicas do mercado de cacau para a atual década:<sup>4</sup>

1. Foco crescente sobre origem do cacau e do chocolate;
2. Narrativa (*storytelling*) cada vez mais importante;
3. Crescente demanda por chocolate bean-to-bar (com cultivo e processamento unificados);
4. Encurtamento da cadeia devido a comércio direto;
5. Aumento da preocupação com saúde e bem-estar;
6. Controles devidos à regulação europeia sobre presença de cádmio;
7. Aumento da influência das multinacionais que entram também no segmento de cacaus especiais;
8. Sustentabilidade da produção em alta na agenda internacional;
9. Programas de sustentabilidade cada vez mais comuns no setor privado.

No cacau, as principais lacunas de conhecimento abrangem a diversidade genética do cacau silvestre bem como a adaptação de clones para ambientes diferentes, levando em conta os desafios das mudanças climáticas. Além disso, há lacunas de conhecimento nas questões relacionadas aos sistemas de cultivo, à diversidade sensorial e de uso.

Esse documento tem como objetivo resumir a visão estratégica de alguns protagonistas do cacau na Amazônia brasileira, numa fase em que o produto – mesmo que tardiamente – torna-se uma prioridade e uma grande oportunidade em sua terra de origem. Além disso, o artigo identifica os principais desafios que esses protagonistas apontam para que a cadeia do cacau possa prosperar e contribuir ao desenvolvimento da Amazônia brasileira.

## Resultados

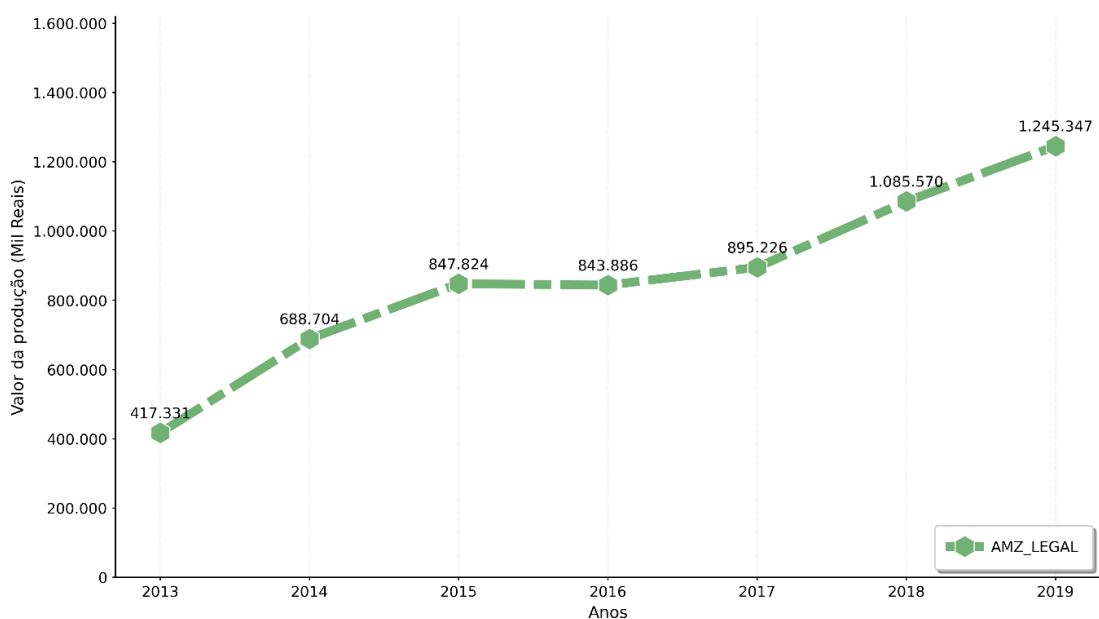
Na última década, ocorreu um paradoxo. O mercado do cacau, espécie nativa da Amazônia, levou a expandir significativamente seu cultivo para essa região, em forma de *commodity*, com variedades desenvolvidas em outros lugares, ou seja, o cacau mais produzido hoje na Amazônia não é o cacau nativo. Até início desse século, a produção cacauzeira amazônica era pouco

---

<sup>4</sup> CBI. *What Is the Demand for Cocoa on the European Market?*. 11 de novembro de 2020. [bit.ly/2ZRDTFa](https://bit.ly/2ZRDTFa).

expressiva, ainda que a região seja o berço da espécie e, portanto, abrigue uma grande diversidade genética dessa planta. Recentemente houve uma explosão produtiva, triplicando o valor da produção em apenas seis anos (Figura 1). Algumas condições favoráveis que podem justificar essa explosão produtiva são as condições de clima e solo, e a diversidade das espécies amazônicas, além de iniciativas de fomento como o FUNCACAU, a CEPLAC e o trabalho pioneiro de cooperativas como a Cooperativa Agroindustrial da Transamazônica – COOPATRANS/Cacauway.

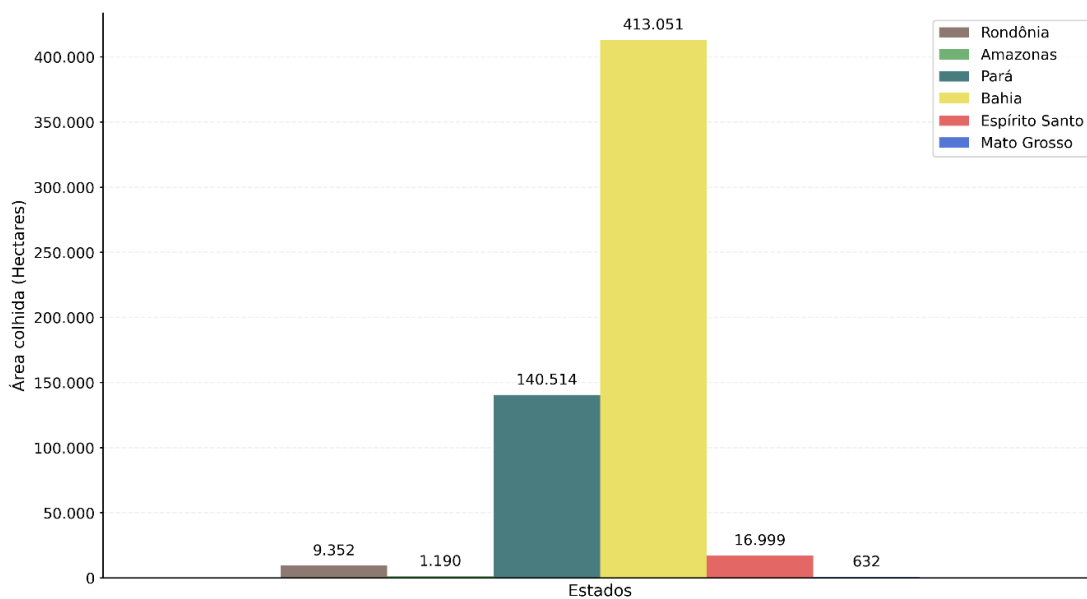
Figura 1. Valor da produção do cacau na Amazônia Legal entre 2013 e 2019



Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM

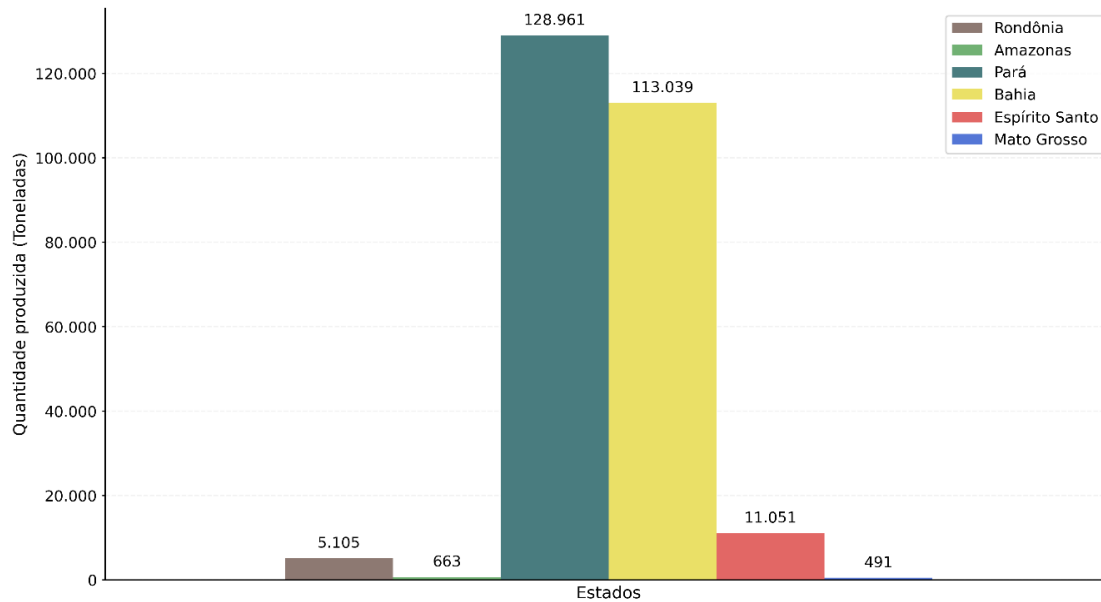
O Pará é hoje o maior produtor de cacau do Brasil e atingiu aproximadamente metade da produção nacional. Isso ocorre apesar de sua área plantada ser ainda muito inferior à da Bahia, estado que concentrou a produção de cacau no Brasil nos últimos três séculos. Atualmente o Pará apresenta uma produtividade média expressivamente superior à da Bahia (Figuras 2, 3 e 4).

Figura 2. Área colhida de cacau nos principais estados produtores em 2019



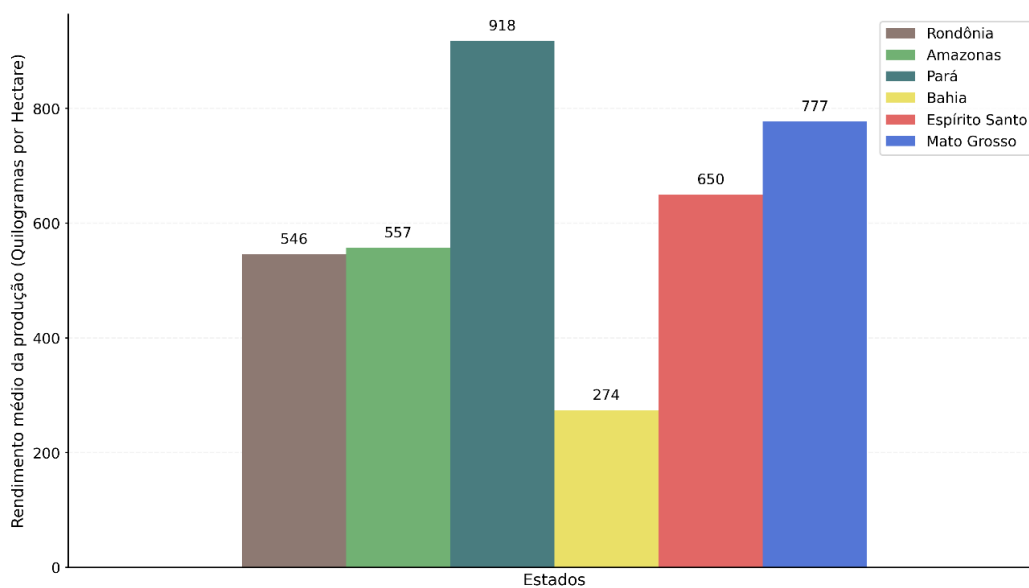
Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM

Figura 3. Principais estados produtores de cacau em 2019



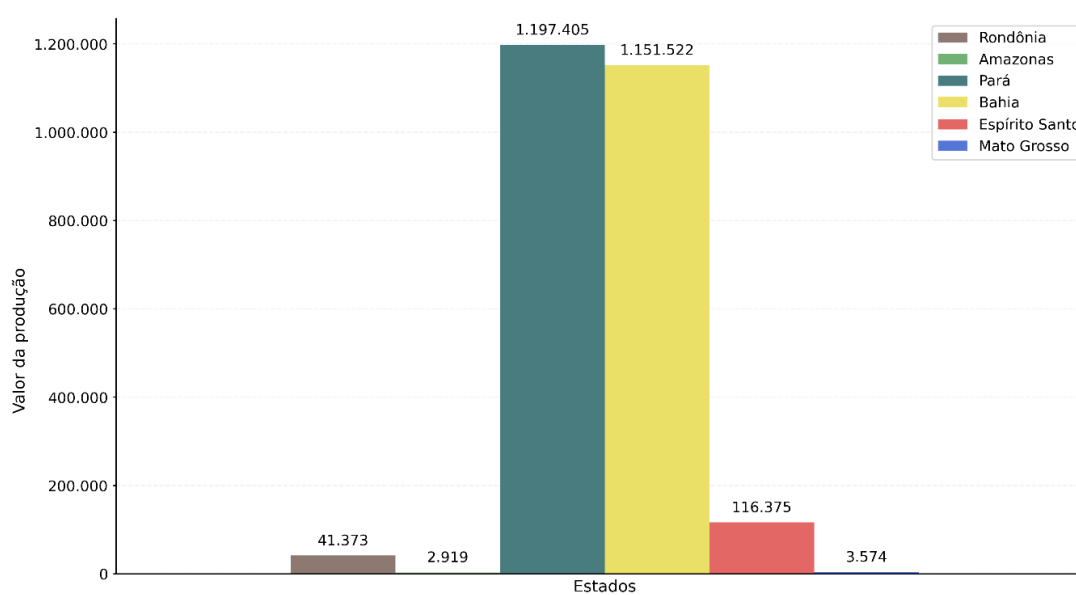
Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM

Figura 4. Produtividade do Cacau nos principais estados produtores em 2019



Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM

Figura 5. Valor da produção do Cacau nos principais estados produtores em 2019



Fonte: Amazônia 2030 com base nos dados do IBGE – PAM

No estado do Pará, a principal região produtora é a área de influência da rodovia Transamazônica, entre Altamira e Uruará. O foco principal nessa região é o plantio de cacau *commodity*. Além disso, em quase toda a Amazônia brasileira têm surgido pequenas iniciativas de cacau fino de origem, em alguns casos associadas à manufatura de chocolates especiais.

Pelas peculiares características dessa fruta, a diversidade genética é uma condição decisiva para a qualidade do seu produto. A Amazônia oferece esse diferencial seja para o cacau selvagem seja para o cacau cultivado.

É preciso entender a importância da genética para um bom produto. De acordo com os especialistas do setor, essa variável tem peso de aproximadamente 70% na qualidade do produto final. Para o cientista brasileiro Fernando Mendes, da CEPLAC, o impacto da genética na qualidade ocorre por dois fatores interligados: diversidade e origem. Há mais diversidade na medida em que houver mais proximidade aos centros de origem da planta. E todos os centros de origem do cacau identificados pela ciência estão na Amazônia, seja em sua porção brasileira, seja no Equador, Venezuela ou Peru. A flor do cacau é hermafrodita – isto é, possui os órgãos masculinos e femininos – porém em 99% dos casos é auto incompatível, ou seja, não ocorre a fecundação sem polinização cruzada.

No caso do Equador, um país de destaque na produção de cacau fino, é ilustrativo observar a importância genética para a qualidade do produto. Esse país, que até 2018 possuía o status de exportador de cacau fino de aroma 100% perante a ICCO, sofreu com o rebaixamento para 75%. Os avaliadores averiguaram que o cacau do Equador estava contaminado pelo CCN51, um clone de vigor, que tem amêndoas grandes, mas que é considerado problemático em termos de qualidade para manufatura de chocolates. O estreitamento da base genética do cacau no Equador levou aquele país a sofrer prejuízos econômicos e abalo na reputação comercial.

Em 2019, o Brasil foi reconhecido pela ICCO como produtor de cacau fino (*flavor cocoa*), o que lhe proporciona uma grande oportunidade. No mercado do cacau prevalece o cacau *commodity* (*bulk*), enquanto aproximadamente 10% do atual comércio corresponde à categoria cacau especial<sup>5</sup> e outros 6% à categoria de cacau fino. Por outro lado, o mercado do cacau fino cresce no mundo e a previsão é que, pelo menos até 2024, isso aconteça ao ritmo de 8,7% ao ano.<sup>6</sup> Os preços do cacau fino podem ser o dobro ou até quatro vezes maiores do que aqueles obtidos para o cacau *commodity*.

A opção pelo cacau fino pode também se mostrar lucrativa para as comunidades fornecedoras da Amazônia Brasileira. Entretanto, o dilema atual é se a região conseguirá aproveitar esse momento para se firmar no mundo como uma grande referência nesse tipo de cacau. De acordo com Arthur Coimbra, da Nakau, que opera no Amazonas, o cacau *commodity* é pago aos produtores na faixa de R\$7 por quilo (kg) a R\$11/kg de amêndoa seca. Enquanto para o cacau fino o preço pago é bem superior (R\$16/kg a R\$18/kg). Além disso, a empresa oferece aos produtores de cacau fino assistência técnica, pagamento adiantado e certificação orgânica.

---

<sup>5</sup> Cacau especial se refere à outra categoria de cacau, com especificações sensoriais e organolépticas.

<sup>6</sup> CBI. 2020.

Para César de Mendes, especialista e *chocolatier* do Pará, quando o produto *commodity* é comercializado por R\$12/kg, o atravessador paga às comunidades na floresta algo como apenas R\$5/kg a R\$7/kg. O que contrasta com o preço pago por ele para 34 comunidades fornecedoras de cacau de qualidade, que atinge R\$48/kg. Esse é o caso das comunidades do Rio Jari (divisa do Pará com Amapá), onde o preço pago pelo cacau selvagem de qualidade por safra gera uma receita bruta média de R\$ 6 mil por família, o que é considerado um valor elevado no contexto do extrativismo e da agricultura familiar na região.

Como observa Fernando Mendes, da CEPLAC, o Pará deve produzir em 2021 em torno de 140 mil toneladas de cacau. Uma parte menor dessa produção tende a ser vendida pelos preços de cacau fino. De acordo com ele, uma análise sensorial feita por uma empresa holandesa resultou em uma valorização do produto paraense, pelo qual a empresa oferece três vezes mais em relação ao preço da Bolsa. Porém, a demanda dessa empresa é de apenas 24 toneladas de cacau por safra, ou seja, um volume relativamente modesto.

De acordo com os especialistas entrevistados, um dos maiores desafios dessa década é o de valorizar as diferentes variedades de cacau que a Amazônia hospeda (possivelmente 20 mil variedades de acordo com estimativas aproximadas). De um lado, elas podem levar a uma malha de indicações geográficas e de origem e, de outro, servir para dar sustentabilidade e resiliência ao cultivo do cacau mundialmente, frente às ameaças da mudança climática e a proliferação de pragas e doenças.

Uma tentativa de avanço é a experiência realizada pela CEPLAC de compilar um mapa sensorial da amêndoa de cacau no estado do Pará, com foco em doze municípios. Para isso, a CEPLAC define atributos sensoriais como aroma floral, madeira, entre outros em cinco regiões agroclimaticamente diferentes. Embora da mesma origem genética, as 22 combinações híbridas entregues ao produtor nessas regiões procuram manter a diversidade. Além disso, acabam sendo influenciadas também por clima e formas de processamento diferentes.

Ademir Venturini, da COOPATRANS/Cacauway, uma cooperativa de cacau que atua com sucesso na Transamazônica, entende que daqui a dois ou três anos os cooperados terão diversas variedades para testar o chocolate varietal. Eles não dispõem hoje de capacidade para diversificar, mas prevê que o caminho é o de ter variedades e *blends* modificados a partir de cada indústria ou cada público. Para ele, no mundo do consumo do chocolate há preferências para produtos diversos e a região deve estar preparada para atender tais públicos.

Em 2019, a CAMTA, centenária cooperativa fundada por imigrantes japoneses em Tomé Açu, no Pará, conseguiu obter perante o INPI a Indicação Geográfica do cacau de procedência local. Mas ainda está tentando colocar em prática o aproveitamento do selo e a rastreabilidade do produto. Para o presidente da cooperativa, Mário Oppata, o processo permite controle do

cacau em todas as fases, como produção, colheita, transporte, secagem e classificação, de maneira que o produto seja exportado com essas informações.

Essas tendências devem ser compreendidas também à luz da tecnologia. O cacau é um produto para o qual não existem até hoje tecnologias da automação da colheita, pois a poda não permite padronizar o tratamento de cada árvore. É necessário tratar cada ramo individualmente, ainda mais na Amazônia onde a safra abrange praticamente o ano inteiro. Isso vale tanto para o cacau fino quanto *commodity*, e dessa forma todo o processo – desde a poda até as fases de escolha, quebra, fermentação e secagem – tende a ser intensivo em mão de obra e requerer um nível de treinamento relativamente avançado.

Na visão de Fernando Mendes, ainda falta aos produtores de cacau da Amazônia treinamento e profissionalização para atuar como empresários do negócio do cacau. A CEPLAC inclusive alerta para alguns riscos que pairam no futuro do cacau da Amazônia e requerem prevenção. É o caso de uma ameaça sanitária, a doença da monilíase, uma enfermidade causada por um fungo que ataca os frutos do cacauzeiro. A CEPLAC admite que não há capacidade técnica para assistir os milhares de produtores de cacau, caso esse fungo venha a atingir as plantações de cacau na Amazônia brasileira. Até o momento só foi possível treinar 25 técnicos que foram levados ao Peru para aprender como identificar e controlar essa doença.

## Apêndice

### Lista de entrevistados

Entidades	Nome	Descrição
Cooperativa CAMTA de Tomé-Açu	Alberto Oppata e Márcio Moura	Cooperativa de imigrantes japoneses fundada em 1929 em Tomé-Açu/PA. Hoje é uma grande produtora de polpas de frutas variadas da Amazônia e tem tido uma trajetória de sucesso.
Chocolates De Mendes	Cesar De Mendes	Ribeirinho amapaense/paraense, se especializou em cacau e na atividade de chocolatier. Além de ter sua própria marca de chocolates em Santa Bárbara/PA, dá consultorias e colabora com comunidades locais e indígenas na domesticação de variedades silvestres, com sucesso nacional e internacional.
Na Floresta	Arthur Coimbra, fundador	Pequena empresa amazonense, com processamento em Manaus e vinculada a oito famílias ribeirinhas nos rios Madeira e Amazonas, produz chocolates de qualidade, a partir de cacau silvestre e cultivado, e o comercializa no Brasil e no exterior.
COOPATRANS/Cacauway	Ademir Venturini, co-fundador	Cooperativa de agricultores da Transamazônica, produtores de cacau, com sede em Medicilândia/PA, que possui uma pequena indústria que processa a matéria-prima e a transforma em chocolate e derivados.
CEPLAC/FUNCACAU	Fernando Mendes	É chefe de pesquisa da CEPLAC e também tido como especialista do mercado de cacau em geral, internacionalmente. O FUNCACAU é um fundo com objetivo de investir em pesquisa e produção de cacau na região.



## Autores

### Roberto Smeraldi

Chef de cozinha da ArteSã, vice-presidente do Instituto Até e colunista do Estado de S. Paulo  
[smeraldi@amazonia.org.br](mailto:smeraldi@amazonia.org.br)

### Manuele Lima dos Santos

Centro de Empreendedorismo da Amazônia

*Este trabalho é financiado por Instituto Clima e Sociedade (iCS).*

*Agradecemos a excelente assistência de pesquisa de Salo Coslovsky, Luís Eduardo Henriques e Daniel Santos. O trabalho se beneficiou de comentários e sugestões de Beto Veríssimo, Juliano Assunção e demais participantes das reuniões virtuais do projeto Amazônia 2030, a quem também agradecemos. Os dados e opiniões expressas neste trabalho são de responsabilidade dos autores e não refletem necessariamente a opinião dos financiadores deste estudo.*

### Citação sugerida

Smeraldi, Roberto e Manuele Santos. *Cacau Fino ou Commodity: Opções para a Amazônia*. Amazônia 2030, 2021.

### Sobre o Amazônia 2030

O projeto **Amazônia 2030** é uma iniciativa de pesquisadores brasileiros para desenvolver um plano de desenvolvimento sustentável para a Amazônia brasileira. Nosso objetivo é que a região tenha condições de alcançar um patamar maior de desenvolvimento econômico e humano e atingir o uso sustentável dos recursos naturais em 2030.

### Assessoria de Imprensa

O Mundo que Queremos  
[amazonia2030@omundoquequeremos.com.br](mailto:amazonia2030@omundoquequeremos.com.br)

### Contato

[contato@amazonia2030.org.br](mailto:contato@amazonia2030.org.br)

Instituições parceiras

