



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Produção de Chocolate no Brasil

Antonio Cesar Costa Zugaib, Agrônomo UFBA
MSc em Economia Rural, UFV
Especialista em Comércio Exterior, FGV/FUNCEX
Técnico em Planejamento da CEPLAC
Profº do Departamento de Economia da UESC

SENADO FEDERAL

21 -03- 2018 – Brasília – Distrito Federal

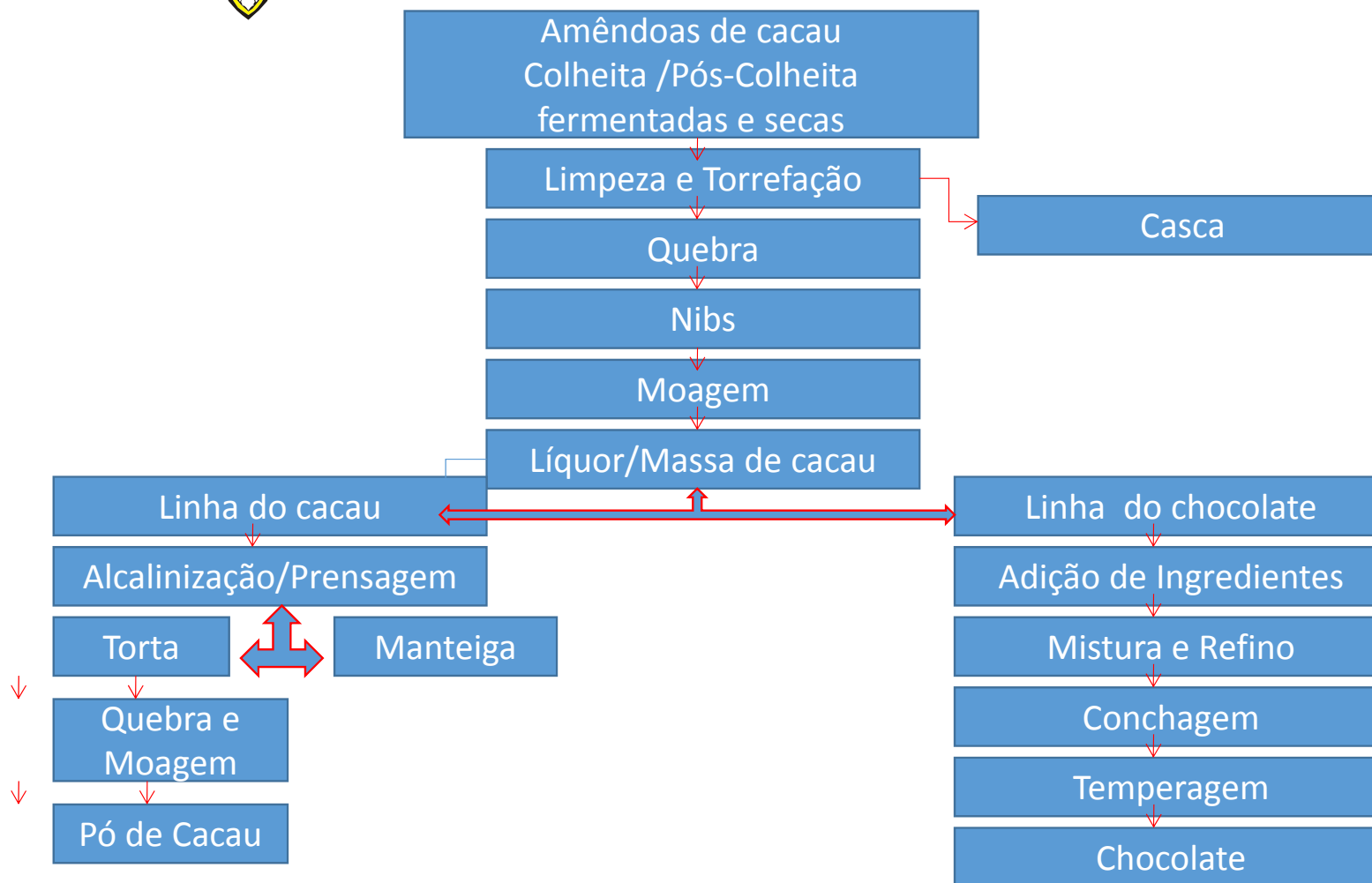


MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Figure 5 : Overview of the global value chain for cocoa – from farmers to consumers







MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Mercado Internacional de Chocolate

THE FUTURE OF CHOCOLATE IN A CHALLENGING ECONOMIC ENVIRONMENT

2

Chocolate's Role as a Snack is Evolving

More available

More demand

More competition





Table 3: Top 10 global manufacturers (confectionery brand owners) of chocolate bars and other candies

Company	Country headquarters	Net sales 2013 (\$ million)	Share of net sales in total sector sales (%)
Mars Inc.	United States	17 640	9
Mondelēz International	United States	14 862	8
Nestlé SA	Switzerland	11 760	6
Meiji Holdings Co Ltd	Japan	11 742	6
Ferrero Group	Italy	10 900	6
Hershey Foods Corp	United States	7 043	4
Arcor	Argentina	3 700	2
Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG	Switzerland	3 149	2
Ezaki Glico Co Ltd	Japan	3 018	2
Yıldız Holding	Turkey	2 500	1

Source: Based on data from Candy Industry, 2014, January.

86 314

Candy Industry publishes an annual list of the top 100 global confectionery companies, ranking them by net sales. The table below is an extract from this list, giving the top ten global confectionery companies that manufacture some form of chocolate, by net confectionery sales value in 2017:

Company	Country Headquarters	Net Sales 2017 (US\$ millions)
Mars Wrigley Confectionery, div of Mars Inc	United States	18,000
Ferrero Group (Luxembourg / Italy)	(Luxembourg/ Italy	12,000
Mondelēz International (USA)	United States	11,560
Meiji Co Ltd (Japan)	Japan	9,652*
Nestlé SA (Switzerland)	Switzerland	8,818
Hershey Co (USA)	United States	7,533
Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG (Switzerland)	Switzerland	4,106
Ezaki Glico Co Ltd (Japan)	Japan	3,242*
Arcor (Argentina)	Argentina	3,100
Pladis (UK)	United Kingdom	2,816
Total		67,93

Reference:

Candy Industry, January 2018

* This includes production of non-confectionery items



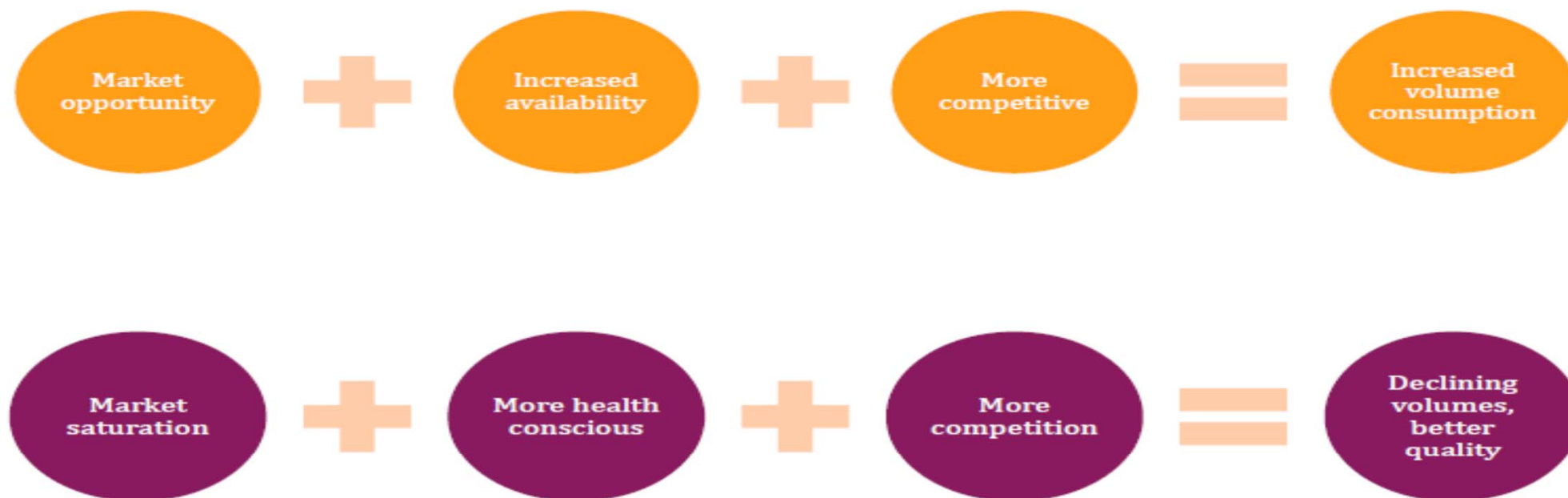
MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



THE FUTURE

16

More Demand, More Demanding





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



CHOCOLATE TODAY

Chocolate Could be a Global Snack



20 Bars
PER PERSON PER
YEAR, GLOBALLY

US\$100
billion
SPENT ON CHOCOLATE
IN 2015

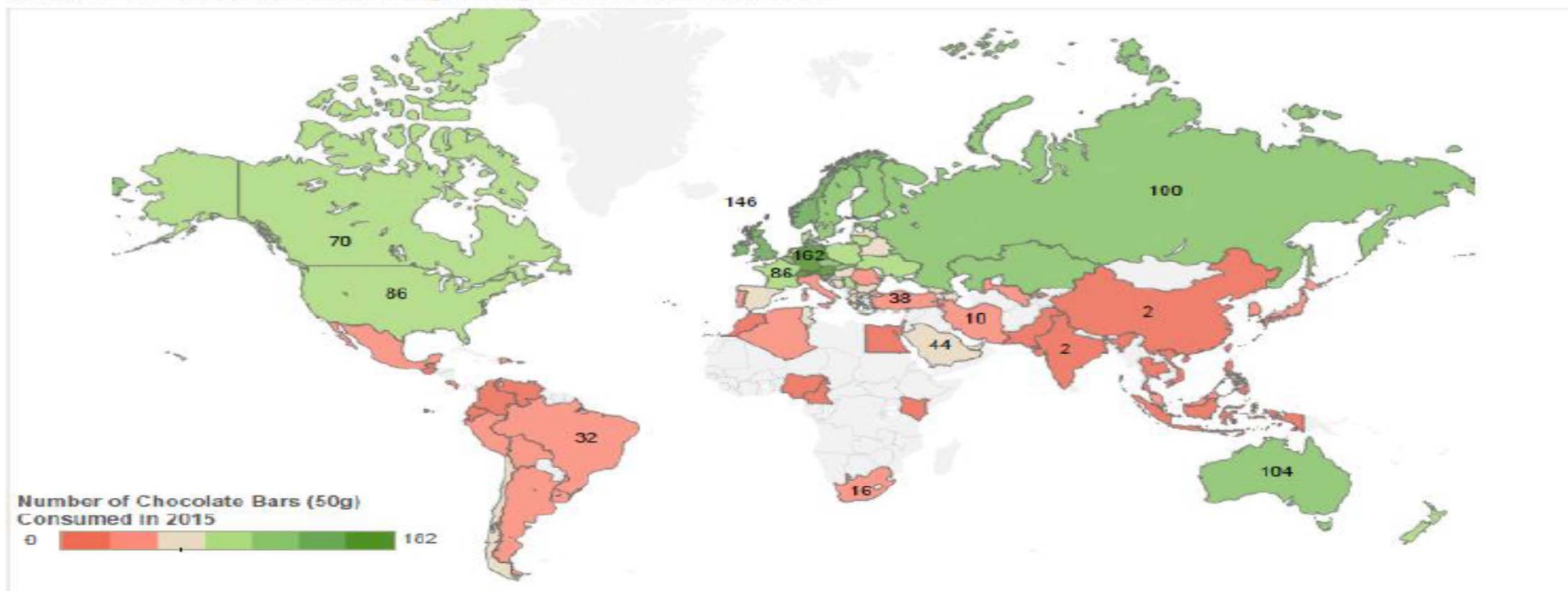
7.1 million
tonnes
OF CHOCOLATE
BOUGHT IN 2015



CHOCOLATE TODAY

Yet it Remains a Snack of the Wealthy

Number of Chocolate Bars (50g) Bought Per Person in 2015



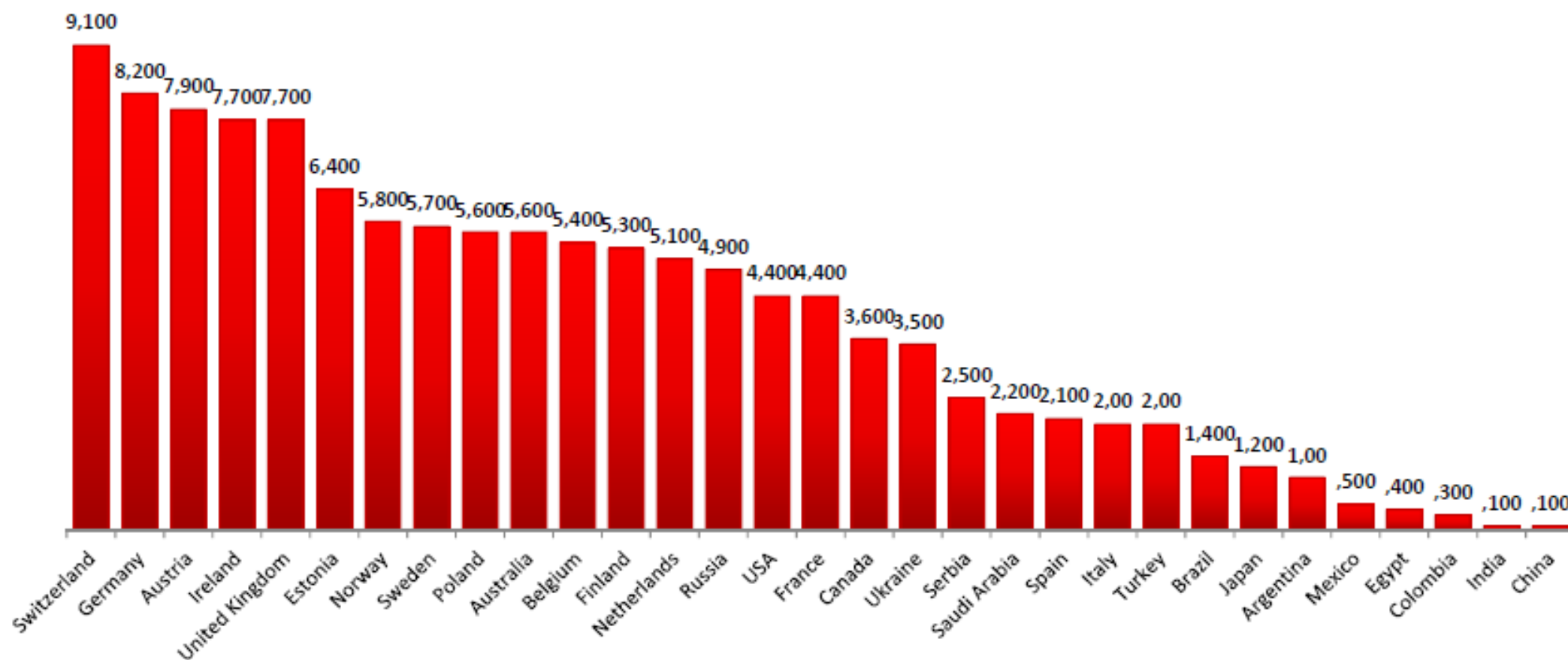




MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



► Consumption of chocolate confectionery 2015 – kilograms per head



Source: Euromonitor



Volume Consumption Declining in Traditional Markets

Volume Consumption Fluctuations, 2010-2020 (000 Tonnes)

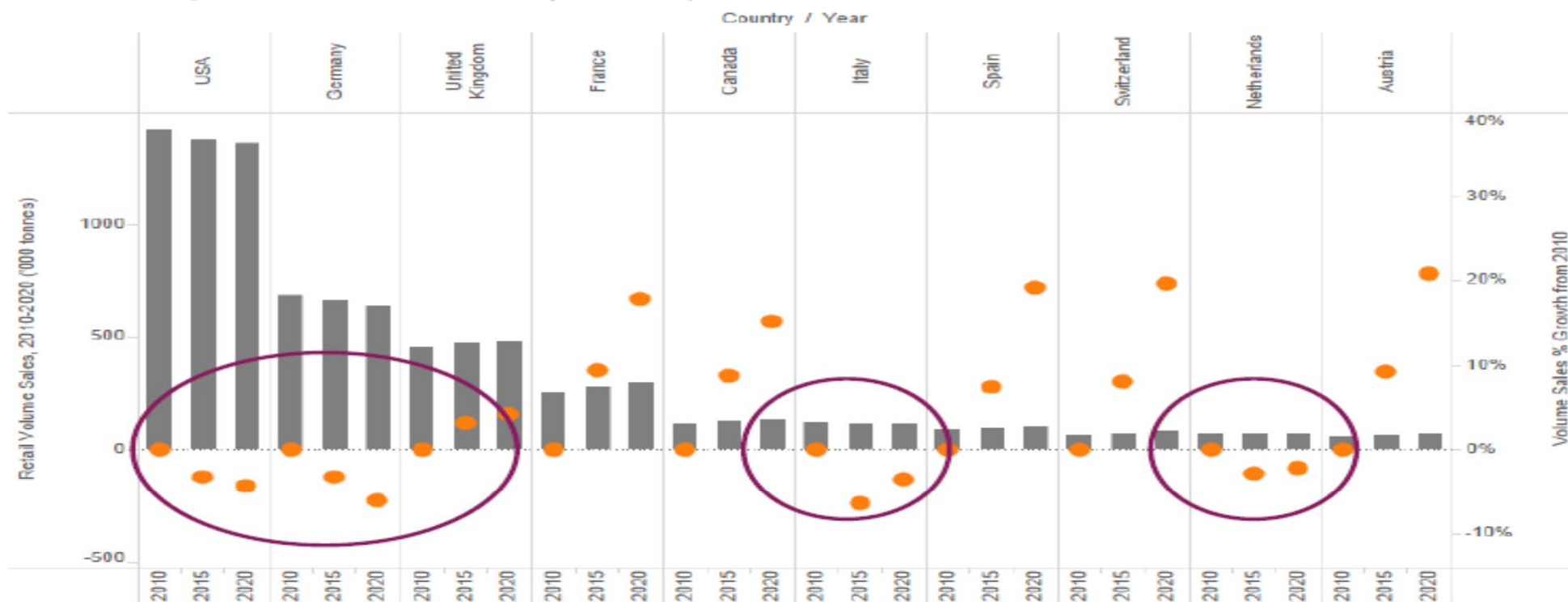
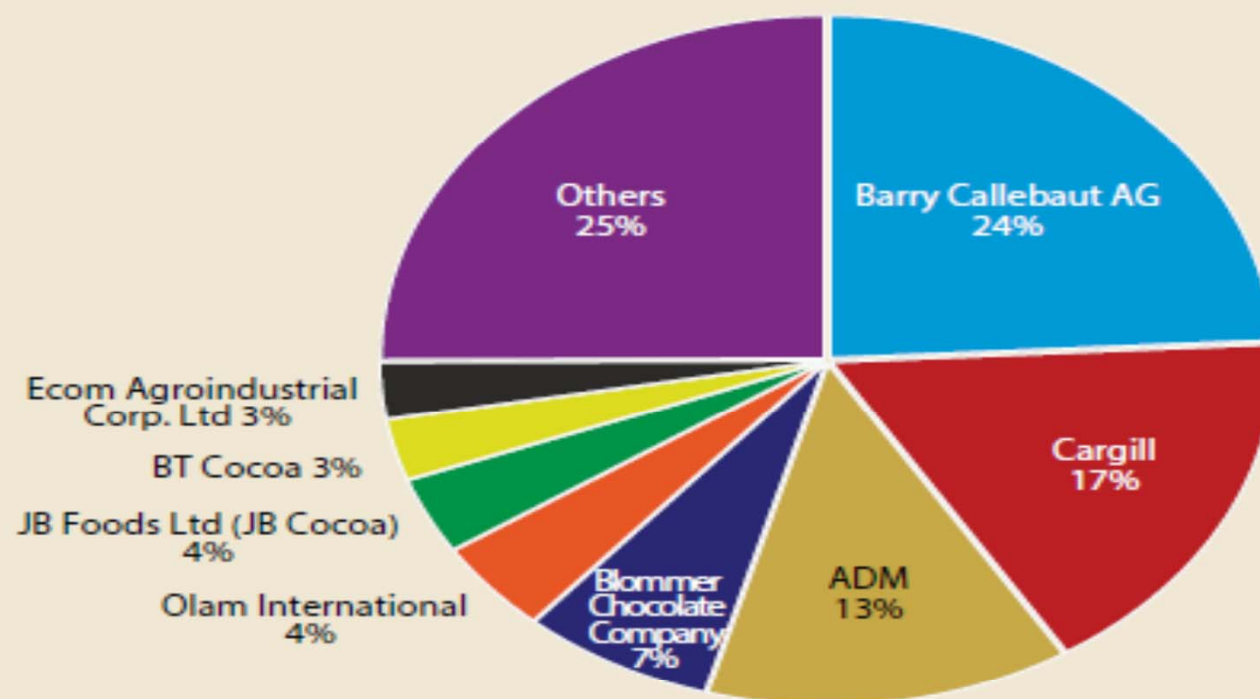




Figure 6: Grinding capacities across the cocoa processing industry as a share of total grindings



Source: Based on data from Hardman & Co, 2014, and ICCO, 2015.

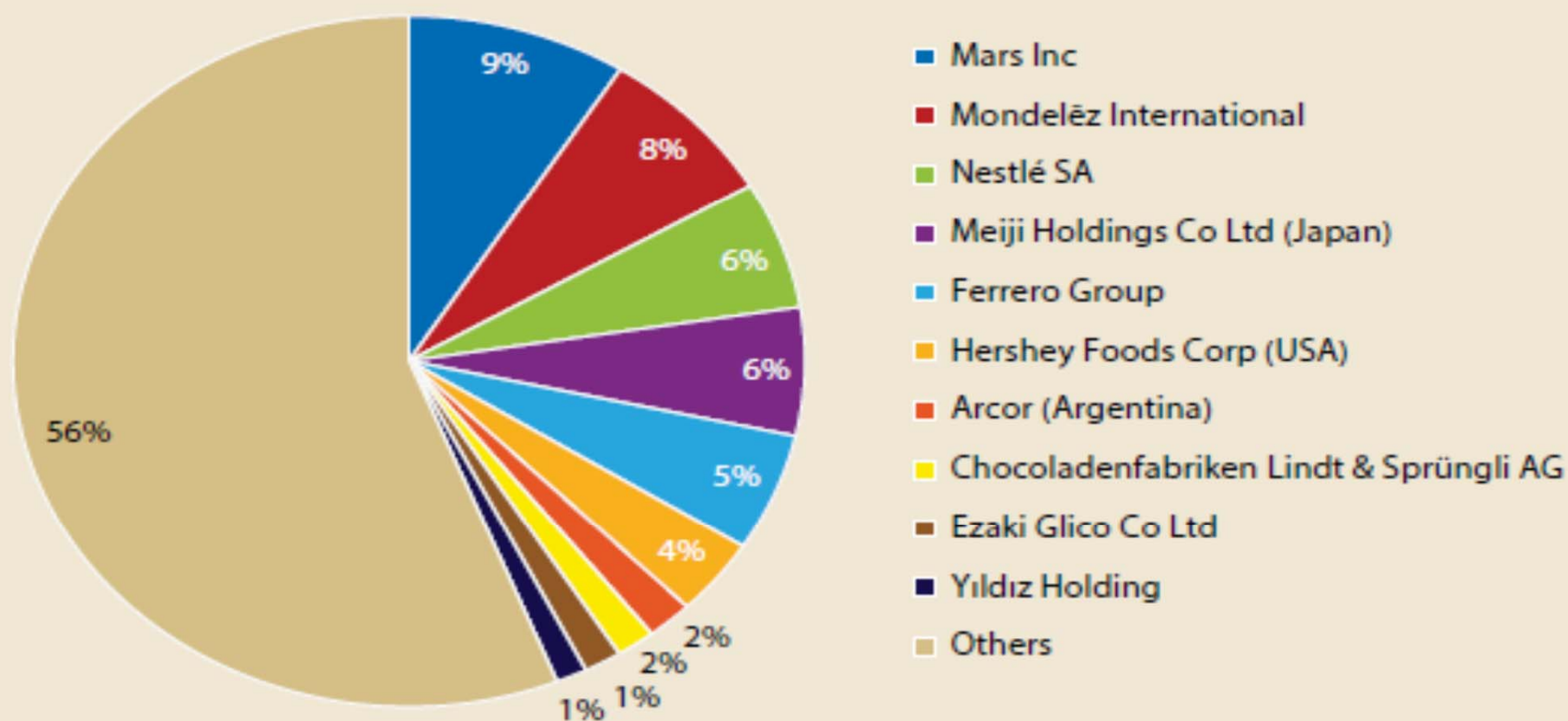
Note: Calculations of the shares are based on grinding capacities of cocoa processors (data from Hardman & Co, 2014) divided by the average global grindings of cocoa over the period 2011/12–2013/14 (data from ICCO, 2015).



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Figure 7: Market shares of the leading chocolate manufacturers in total global confectionery sales, 2013



Source: Based on data from Candy Industry, 2014, January and June.

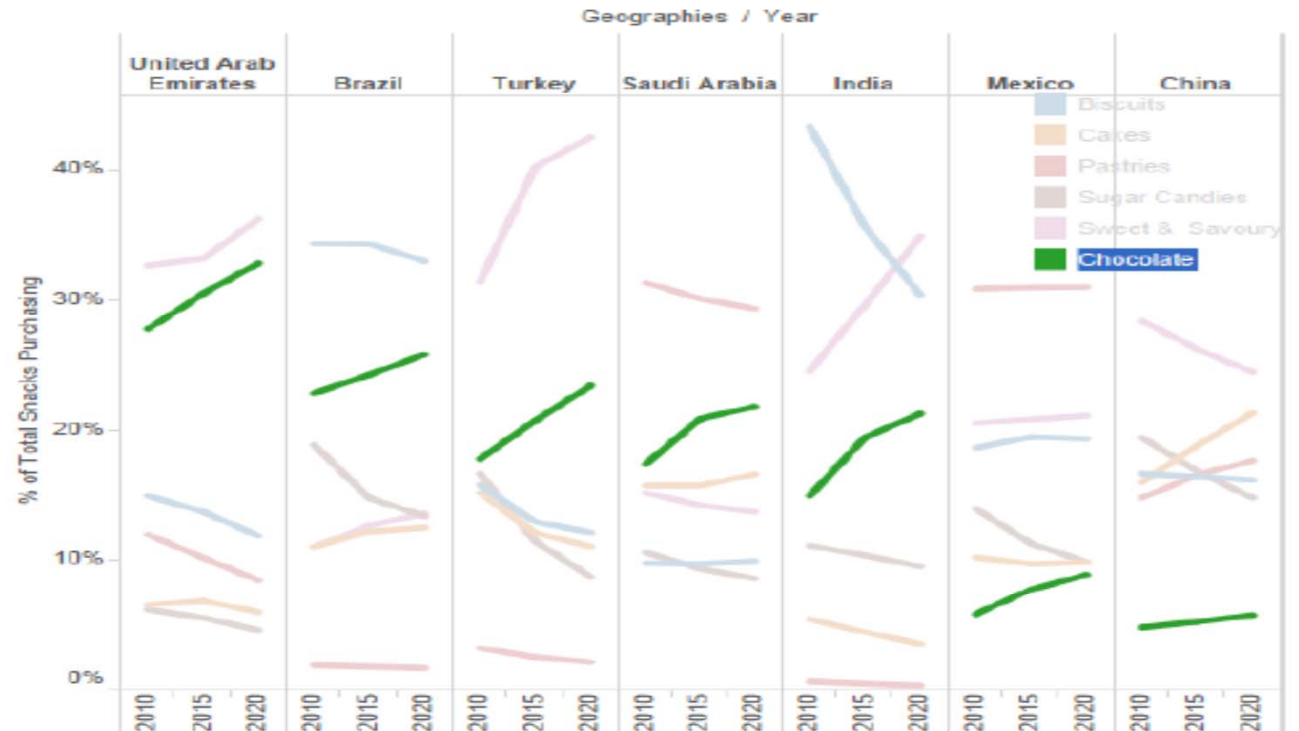


Mudando o hábito de uma vida - A proeminência crescente do Chocolate

Cadeia de
suprimentos
melhorada

Melhor
Distribuição

Chocolate as a % of Total Snacks, 2010-2020

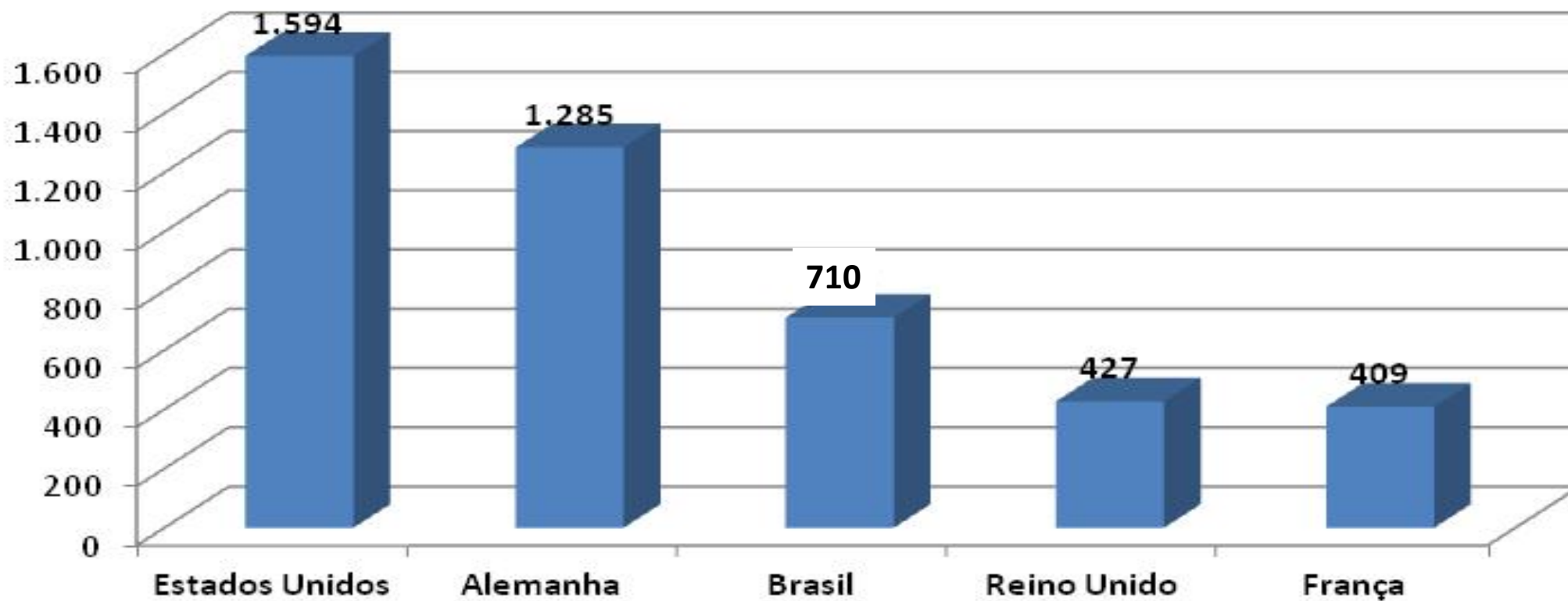




MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Principais países produtores de chocolate - Mil tons - 2016

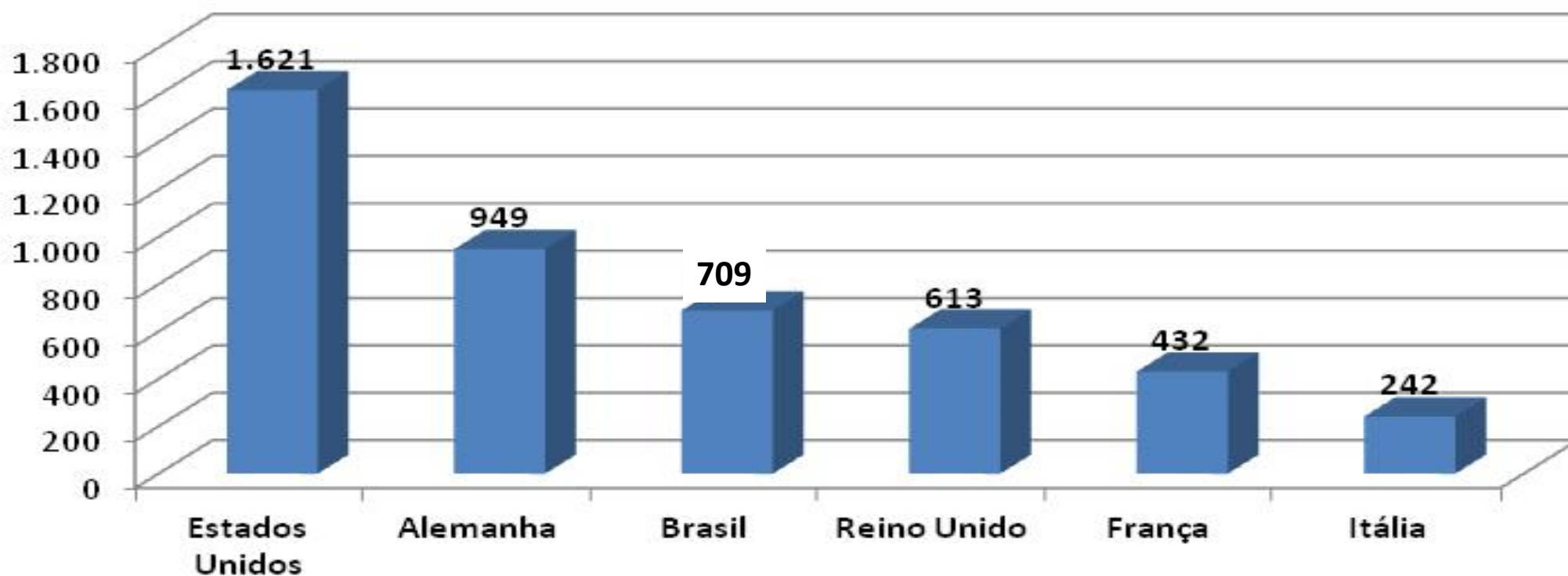




MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

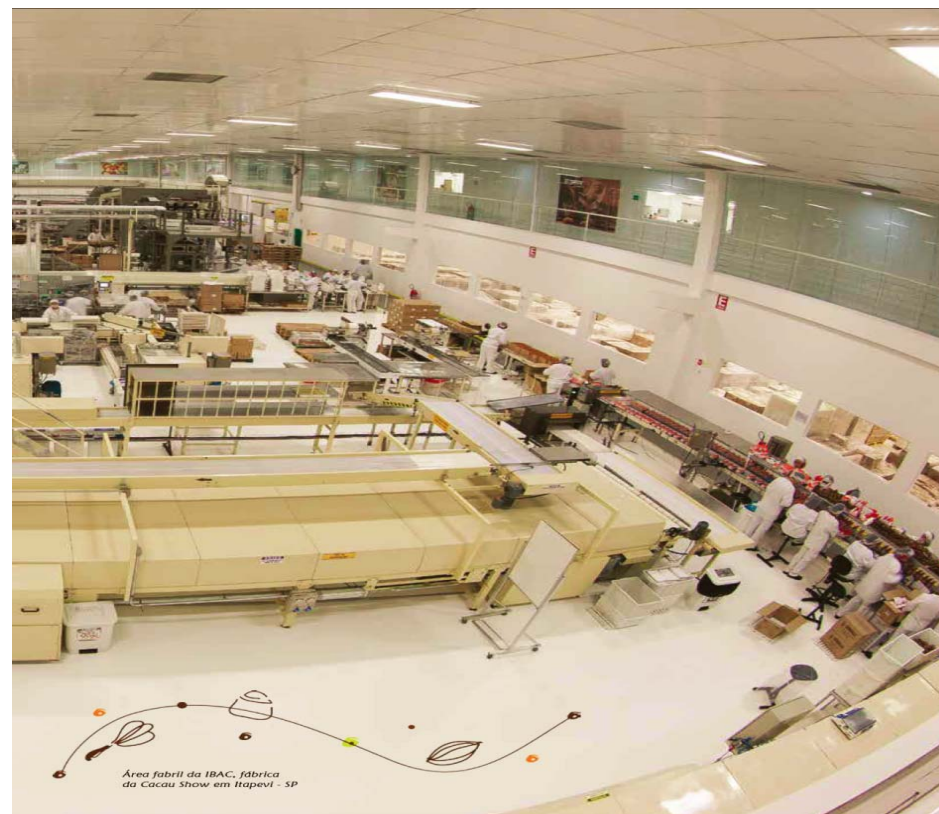


Principais países consumidores de chocolate Em Mil tons · 2016



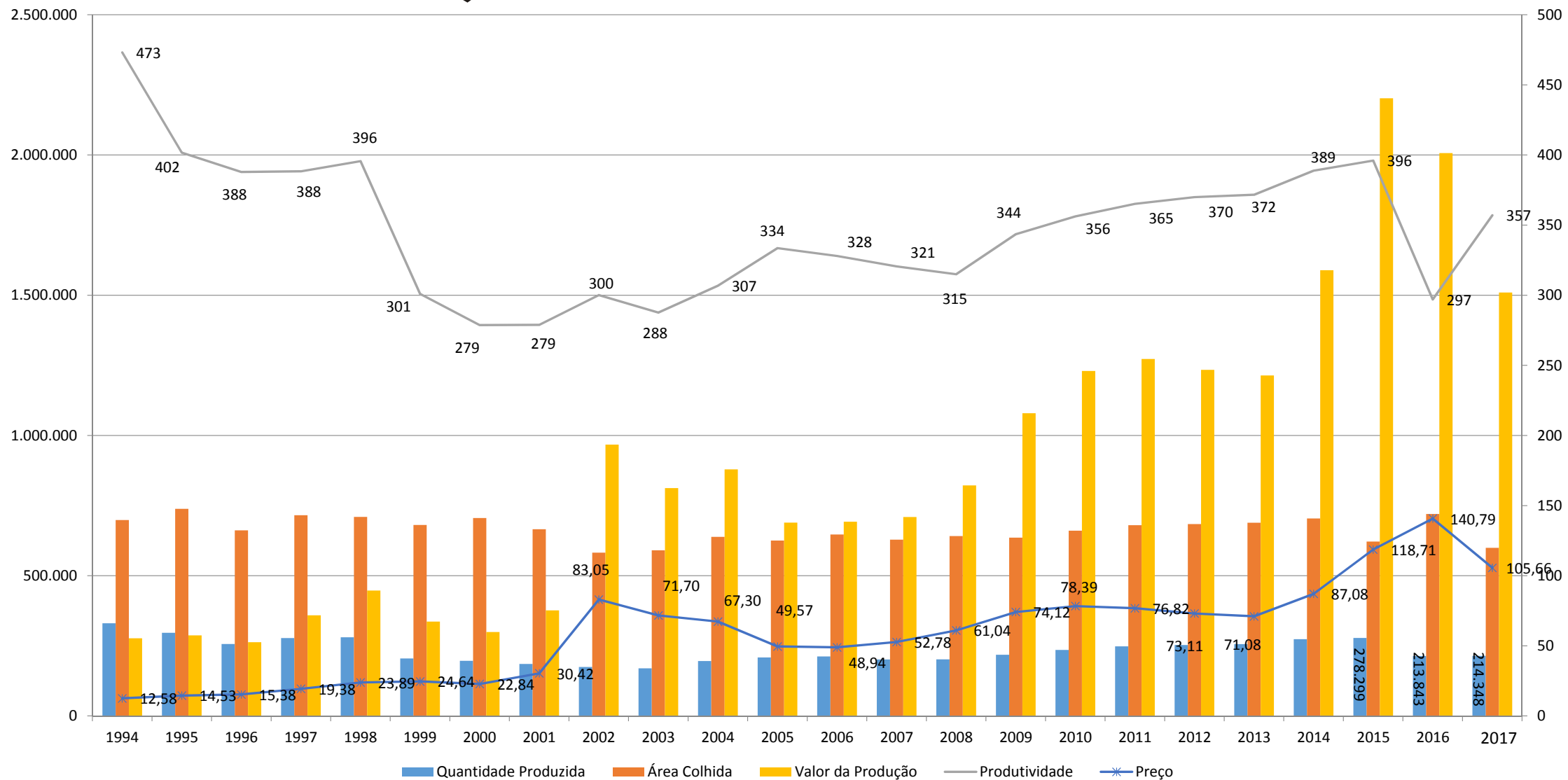


Mercado Nacional de Chocolate





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Ano Agrícola Internacional	Produção Brasileira	Importação	Exportação	Consumo Aparente Brasileiro	Moagens Brasileiras	Sup/Def Antes Imp (Moagens)	Sup/Def Depois Imp
1990	356.246	-	118.125	238.121	202.249	35.872	35.872
1991	320.967	-	84.390	236.577	223.655	12.922	12.922
1992	328.518	1.821	84.242	246.097	191.284	52.992	54.813
1993	340.885	2.198	99.570	243.513	207.490	33.825	36.023
1994	330.577	1.038	87.465	244.150	208.630	34.482	35.520
1995	296.705	5.256	18.772	283.189	165.774	112.159	117.415
1996	256.747	62	33.274	223.535	183.360	40.113	40.175
1997	277.966	14.843	4.915	287.894	180.740	92.311	107.154
1998	280.801	11.948	5.582	287.167	192.132	83.087	95.035
1999	205.003	75.330	3.917	276.416	190.418	10.668	85.998
2000	196.788	70.667	1.900	265.555	203.226	(8.338)	62.329
2001	185.662	33.931	3.272	216.321	190.036	(7.646)	26.285
2002	174.796	56.308	3.590	227.514	177.419	(6.213)	50.095
2003	170.004	59.338	1.851	227.491	198.033	(29.880)	29.458
2004	196.005	40.261	1.112	235.154	203.138	(8.245)	32.016
2005	208.620	54.448	1.066	262.002	216.184	(8.630)	45.818
2006	212.270	65.445	456	277.259	222.334	(10.520)	54.925
2007	201.651	91.192	718	292.125	225.967	(25.034)	66.158
2008	202.026	73.115	471	274.670	232.143	(30.588)	42.527
2009	218.487	73.989	236	292.240	214.407	3.844	77.833
2010	235.389	47.412	243	282.558	238.662	(3.516)	43.896
2011	248.524	32.516	724	280.316	230.065	17.735	50.251
2012	253.211	54.886	483	307.614	245.039	7.689	62.575
2013	256.186	17.003	338	272.851	239.151	16.697	33.700
2014	273.793	38.042	501	311.334	232.972	40.320	78.362
2015	278.299	11.019	6.831	282.487	229.201	42.267	53.286
2016	213.843	57.507	389	270.961	216.504	(3.050)	54.457
2017	214.348	61.004	754	274.598	218.267	(4.673)	56.331
2018	215.673	15.143	78	230.738	230.000	(14.405)	738

Janeiro a Dezembro 2017-Estimativa 2018- Exportação e Importação Previsão Jan e Fev

Fonte: IBGE/MDIC/TH/AIPC

Importação e Exportação Jan a Dez



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Recebimentos de cacao nacional Fonte: COMCAUBA			IMPORTAÇÕES TEC. 1801.0000 Fonte: MDIC/Secex			IMPORTAÇÕES TEC. 1803 / 1805 Fonte: MDIC/Secex			IMPORTAÇÕES TEC. 1806 Fonte: MDIC/Secex			EXPORTAÇÃO DE AMENDOAS DE CACAU			EXPORTAÇÃO DE DERIVADOS DE CACAU			EXPORTAÇÃO DE CHOCOLATES			MOAGEM AIPC		
Recebimentos Toneladas			Importação Amendoas (tons)			Imp. Derivados Cacau (tons)			Imp.Chocolates (tons)			Exportação Amendas (tons)			Exp. Derivados Cacau (tons)			Exportação Chocolates (tons)			Moagem - AIPC (tons)		
2000	125.441		2000	70.667		2000	6.074		2000	6.669		2000	1.900		2000	60.952		2000	28.862		2000	206.106	
2001	159.189	26,9%	2001	33.931	-52,0%	2001	5.451	-10,3%	2001	6.871	3,0%	2001	3.272	72,2%	2001	57.767	-5,2%	2001	38.864	34,7%	2001	190.595	
2002	132.248	-16,9%	2002	56.308	65,9%	2002	13.835	153,8%	2002	4.474	-34,9%	2002	3.590	9,7%	2002	56.222	-2,7%	2002	38.782	-0,2%	2002	180.815	
2003	169.386	28,1%	2003	59.338	5,4%	2003	4.515	-67,4%	2003	4.941	10,4%	2003	1.851	-48,4%	2003	75.166	33,7%	2003	51.806	33,6%	2003	193.707	
2004	154.932	-8,5%	2004	40.261	-32,1%	2004	2.990	-33,8%	2004	5.947	20,4%	2004	1.112	-39,9%	2004	78.693	4,7%	2004	54.656	5,5%	2004	199.230	
2005	175.844	13,5%	2005	54.448	35,2%	2005	8.339	178,9%	2005	6.395	7,5%	2005	1.066	-4,1%	2005	88.718	12,7%	2005	54.920	0,5%	2005	212.584	
2006	145.004	-17,5%	2006	65.445	20,2%	2006	10.209	22,4%	2006	6.365	-0,5%	2006	456	-57,2%	2006	91.418	3,0%	2006	44.860	-18,3%	2006	221.410	
2007	138.443	-4,5%	2007	91.192	39,3%	2007	16.848	65,0%	2007	7.689	20,8%	2007	718	57,5%	2007	81.804	-10,5%	2007	39.285	-12,4%	2007	222.718	
2008	163.209	17,9%	2008	73.115	-19,8%	2008	9.418	-44,1%	2008	8.677	12,8%	2008	471	-34,4%	2008	65.875	-19,5%	2008	37.402	-4,8%	2008	225.941	
2009	153.937	-5,7%	2009	73.989	1,2%	2009	21.436	127,6%	2009	9.746	12,3%	2009	236	-49,9%	2009	53.380	-19,0%	2009	32.739	-12,5%	2009	207.726	
2010	198.889	29,2%	2010	47.413	-35,9%	2010	19.124	-10,8%	2010	13.105	34,5%	2010	243	3,0%	2010	59.382	11,2%	2010	31.948	-2,4%	2010	222.354	
2011	176.580	-11,2%	2011	32.516	-31,4%	2011	17.368	-9,2%	2011	14.210	8,4%	2011	724	197,9%	2011	59.395	0,0%	2011	31.767	-0,6%	2011	229.129	
2012	228.811	29,6%	2012	54.886	68,8%	2012	29.062	67,3%	2012	16.267	14,5%	2012	483	-33,3%	2012	52.891	-11,0%	2012	30.522	-3,9%	2012	235.760	
2013	194.276	-15,1%	2013	17.003	-69,0%	2013	18.301	-37,0%	2013	19.529	20,1%	2013	338	-30,0%	2013	47.555	-10,1%	2013	29.333	-3,9%	2013	230.177	
2014	218.472	12,5%	2014	38.042	123,7%	2014	26.624	45,5%	2014	22.942	17,5%	2014	501	48,2%	2014	50.278	5,7%	2014	28.455	-3,0%	2014	224.445	
2015	229.201	4,9%	2015	11.021	-71,0%	2015	27.803	4,4%	2015	32.090	39,9%	2015	6.831	1263,5%	2015	57.975	15,3%	2015	24.489	-13,9%	2015	219.332	
2016	152.350	-33,5%	2016	57.507	421,8%	2016	26.040	-6,3%	2016	24.602	-23,3%	2016	389	-94,3%	2016	60.588	4,5%	2016	26.896	9,8%	2016	216.504	
2017	162.130	6,4%	2017	61.005	6,1%	2017	20.381	-21,7%	2017 (*)	252.937	928,1%	2017	754	93,8%	2017	59.901	-1,1%	2017	25.470	-5,3%	2017	218.267	
Gana			99,99%			Indonéia			47,64%			Suíça			58,88%			Argentina			21,04%		
Bélgica			0,01%			Malásia			12,70%			Brasil (?)			19,88%			E. Unidos			30,73%		
Paraguai			20,34%																				

(*) Informação sendo revisada.
Possível erro de digitação.

Fonte: AIPC



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

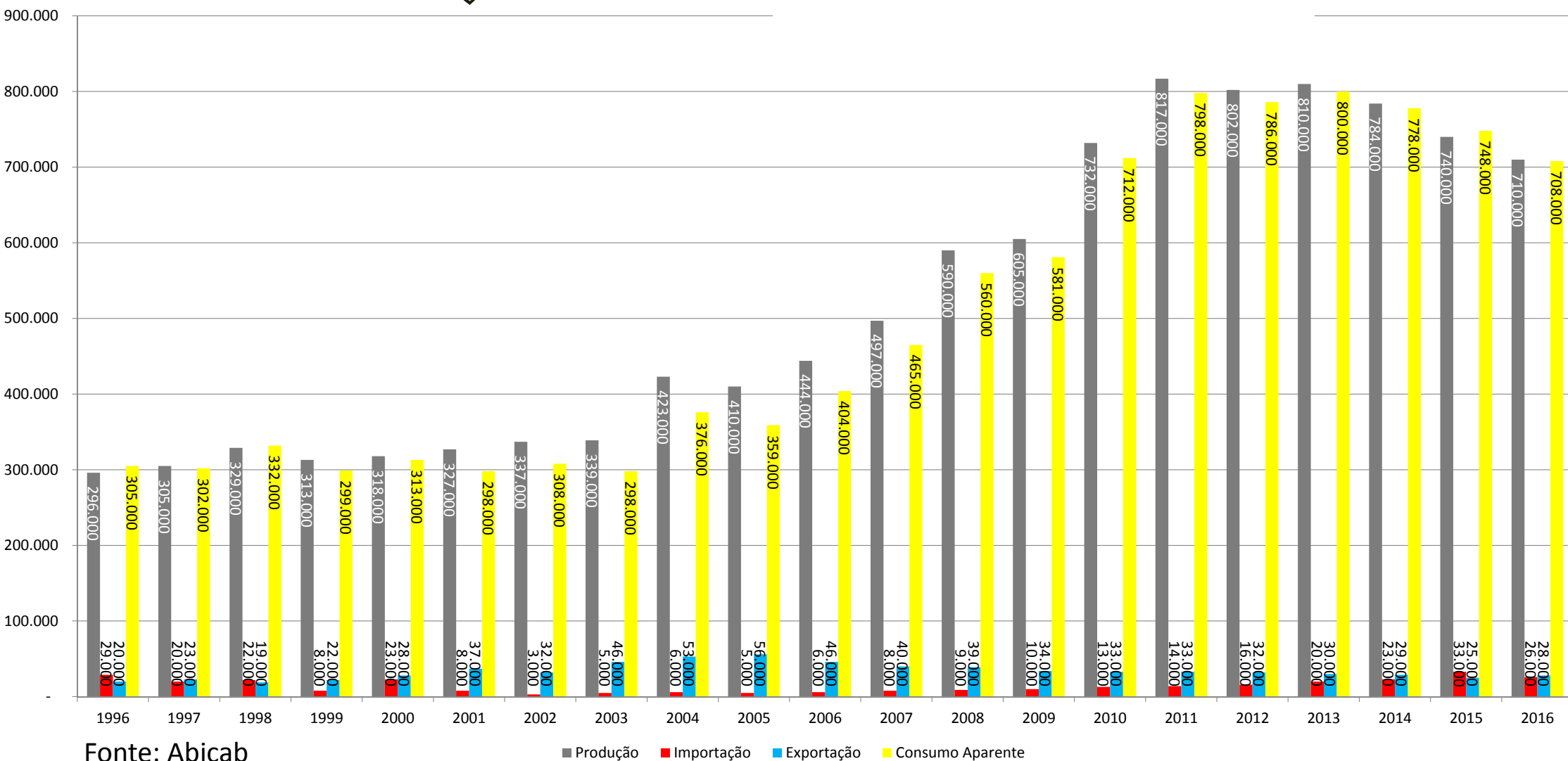


Importação de Cacau - 2017

Tipos de Chocolate	US\$ FOB	Peso Líquido (Em Kg)	US\$/t
18063110 - Chocolate recheado, em tabletes, barras e paus	30.548.361	54.337.721	562,19
17049010 - Chocolate branco, sem cacau	3.345.487	2.834.193	1.180,40
18063210 - Chocolate não recheado, em tabletes, barras e paus	21.875.119	118.616.463	184,42
18069000 - Outros chocolates e preparações alimentícias contendo cacau	80.661.707	75.365.091	1.070,28
Total	136.430.674	251.153.468	



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

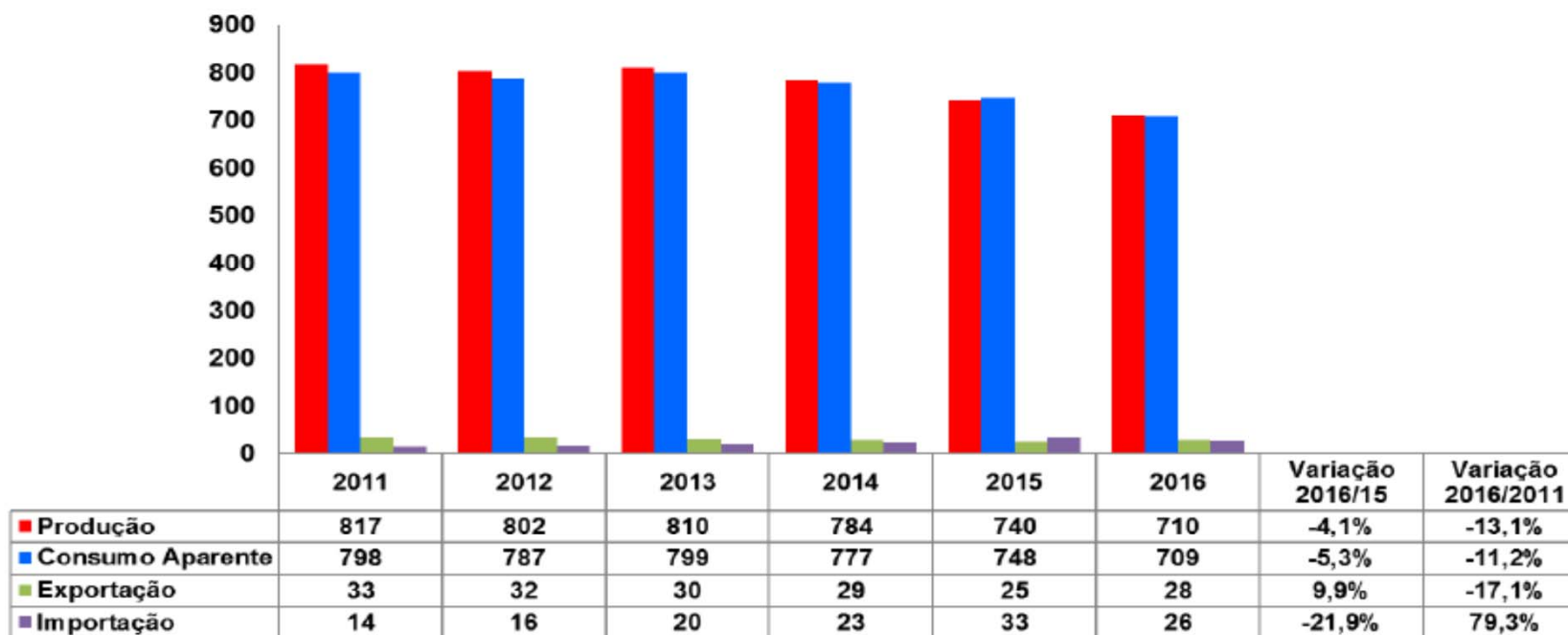




MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



**2011-2016 Chocolate - Produção, Consumo Aparente, Exportação e Importação
(Incluindo Achocolatados em Pó) em volume (Mil Ton.)**



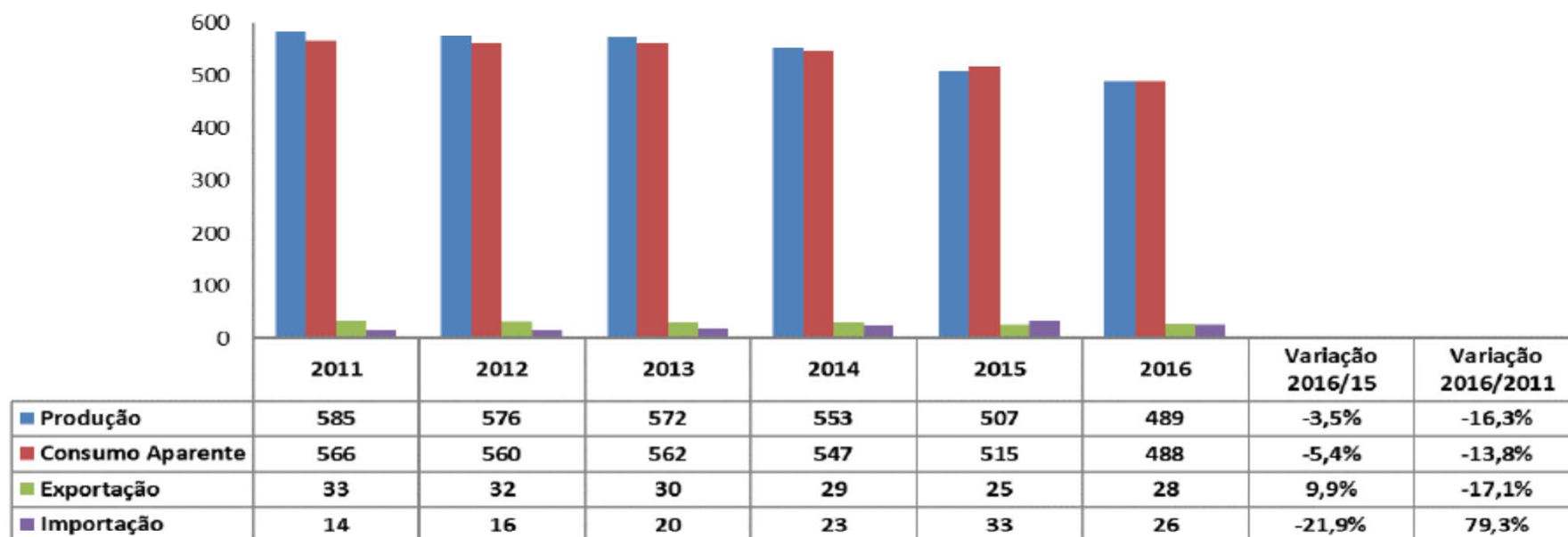
Fonte: Associados - Auditados por UHY Moreira / ALICE WEB/ MDIC
Elaboração: Abicab



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



2011 - 2016 Chocolate:
Produção, consumo Aparente, Exportação e Importação
(Sem Achocolatados em Pó) em Volume (Mil Ton.)



Fonte: Associados - Auditados por UHY Moreira / ALICE WEB/ MDIC

Elaboração: Abicab

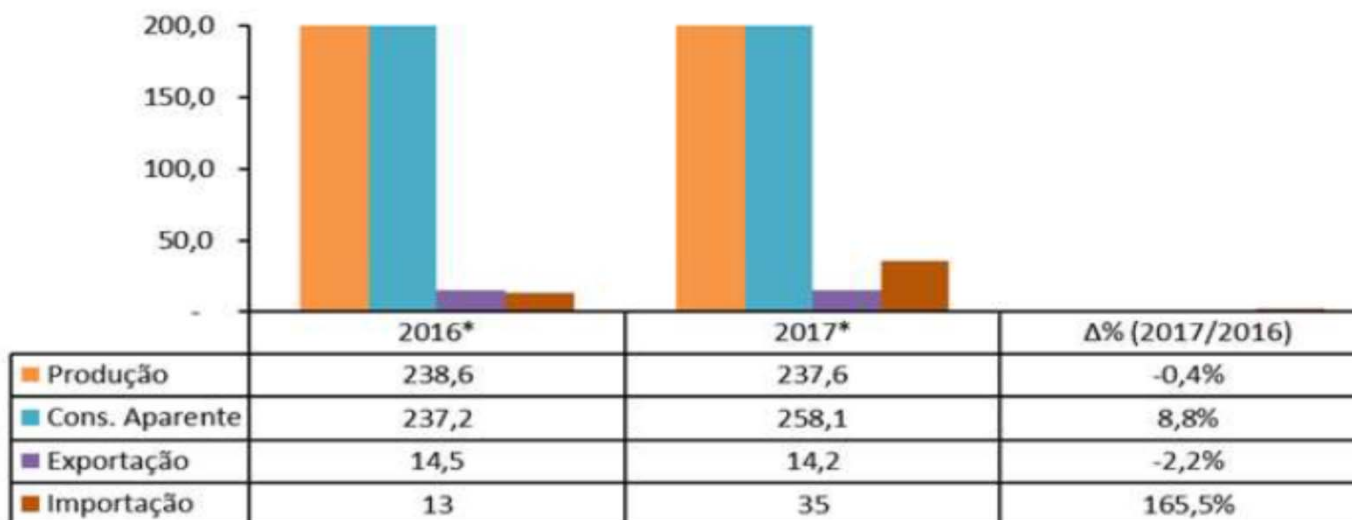
OBS.: No volume de importação e exportação considera-se achocolatados em pó



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



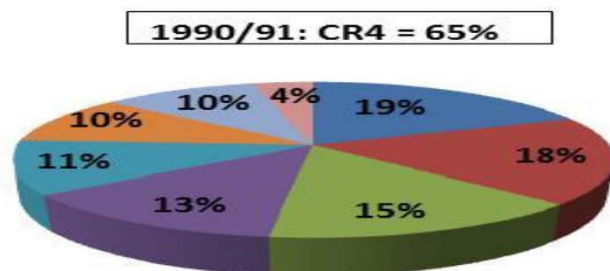
**2016-2017* PARCIAL - CHOCOLATE (EXCLUINDO ACHOCOLATADOS)
PRODUÇÃO, CONSUMO APARENTE, EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO
EM VOLUME (MIL TONS)**



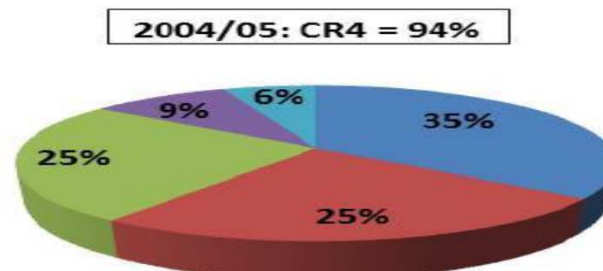
* Período de Janeiro a Junho

Fonte: Associados - Auditados por UHY Moreira / ALICE WEB/ MDIC

Elaboração Abicab



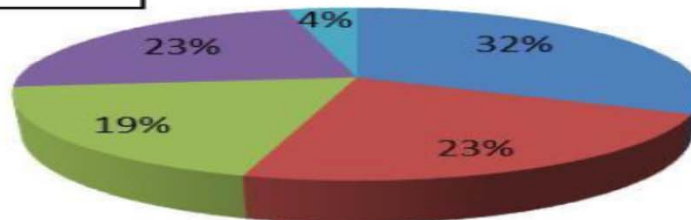
ADM Joanes Chadler Cargill Berkau
Indeca Nestlé Barreto Itaísa



Cargill ADM Joanes Barry Callebaut
Delfi Cacau Indeca

Figura 4 – Participação das principais processadoras na capacidade de moagem
Fontes: Elaboração própria com base em: Food Processing Technology, 2010; Valor Econômico, 2011; Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2012; Mercado Do Cacau, 2013.

**2011: CR4: 96%
CR2: 55%**



Cargill ADM Joanes Barry Callebaut
Delfi Cacau Indeca

Figura 5 - Participação das principais processadoras na capacidade de moagem
Fonte: Mercado Do Cacau, 2013



Tabela 4 - Evolução do *market share* (%) das principais chocolateiras no Brasil

Empresa	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Nestlé AS	45,7	43,6	41,8	43,0	41,8	41,6
Mondelez International, Inc	33,2	32,8	32,6	32,5	33,0	33,5
Hershey Co, The	2,9	2,6	2,7	3,4	3,6	3,8
Arcor SAIC	1,5	2,1	3,1	2,9	2,7	2,5
Mars Inc	2,0	2,4	2,6	2,4	2,3	2,3
Ferrero Group	1,7	1,9	2,0	2,0	1,8	1,7
Outras empresas	13	14,6	15,2	13,8	14,8	14,5
TOTAL	100	100	100	100	100	100
CR4(%)	83,3	81,1	80,2	81,8	81,1	81,4

Fonte: EUROMONITOR, 2013



Tabela 1. Evolução do market share (%) das principais chocolateiras no Brasil.

Empresa	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nestlé S A	45,8	43,6	41,4	42,1	40,7	41,7	41,3	40,9	39,3
Mondelez									
International Inc	33,2	33,0	32,3	31,9	32,3	31,9	31,5	31,4	31,7
Ferrero Group	3,4	3,6	3,9	3,8	3,4	3,1	3,4	3,5	3,5
Hershey Co, The	2,1	1,9	2,0	2,2	2,4	2,4	2,5	2,7	3,0
IBAC Ltda	-	1,9	2,3	2,5	2,5	2,6	2,7	2,8	2,9
Mars Inc	2,0	2,4	2,6	2,4	2,3	2,6	2,6	2,7	2,8
Arcor SAIC	1,5	2,1	3,0	2,9	2,7	2,7	2,6	2,5	2,6
Outras empresas	12,0	11,5	12,5	12,2	13,7	13,0	13,4	13,5	14,2
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
CR4 (%)	83,3	81,1	80,2	81,8	81,1	81,4	76,2	75,8	74,8

Fonte: EUROMONITOR, 2016.



Tabela 5 - Participação das principais empresas (%) no faturamento global com a venda de chocolate e derivados.

Empresa	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Mars Inc	14,6	14,7	14,9	14,9	14,9	15,3
Mondelez International, Inc	7,9	8,3	8,1	14,8	15,2	15,0
Nestlé AS	12,3	12,2	11,9	12,4	12,6	12,7
Hershey Co, The	7,1	6,6	7,2	7,2	7,0	7,1
Ferrero Group	7,6	7,7	7,7	7,4	7,3	7,1
Lindt & Sprüngli AG	3,2	3,4	3,5	3,5	3,6	3,5
Obiedinenye Konditery UK OOO	1,2	1,5	1,4	1,5	1,6	1,6
Yildiz Holding AS	0,7	1,3	1,3	1,3	1,2	1,2
Lotte Group	0,8	0,8	0,9	1,2	1,1	1,1
Arcor SAIC	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,0
CR4(%)	41,9	41,8	42,1	49,3	49,7	50,1

Fonte: EUROMONITOR, 2013



Tabela 2. Participação das principais empresas no faturamento global com a venda de chocolate e derivados (%).

Empresa	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2016
Mars Inc	14,6	14,7	14,9	14,9	14,9	15,3	14,4
Mondelez International Inc	7,9	8,3	8,1	14,8	15,2	15	13,7
Néstle S A	12,3	12,2	11,9	12,4	12,6	12,7	10,2
Hershey Co. The	7,1	6,6	7,2	7,2	7	7,1	7,2
Ferrero Group	7,6	7,7	7,7	7,4	7,3	7,1	9,5
Lindt & Sprungli AG	3,2	3,4	3,5	3,5	3,6	3,5	5,1
Obiedinenye Konditery UK 000	1,2	1,5	1,4	1,5	1,6	1,6	
Yildiz Holding S A	0,7	1,3	1,3	1,3	1,2	1,2	
Lotte Group	0,8	0,8	0,9	1,2	1,1	1,1	
Arcor SAIC	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1	
Outros							40
CR4 (%)	41,9	41,8	42,1	49,3	49,7	50,1	45,5

Fonte: EUROMONITOR, 2016.



Entre os anos de 2002 e 2011, enquanto a produção brasileira de cacau cresceu 11% (muito desse crescimento baseado em expansão de área e não em produtividade), a moagem de amêndoas cresceu 26%, proporcionado pela maior oferta do grão importado. Em paralelo, a produção nacional de chocolate cresceu 111%.

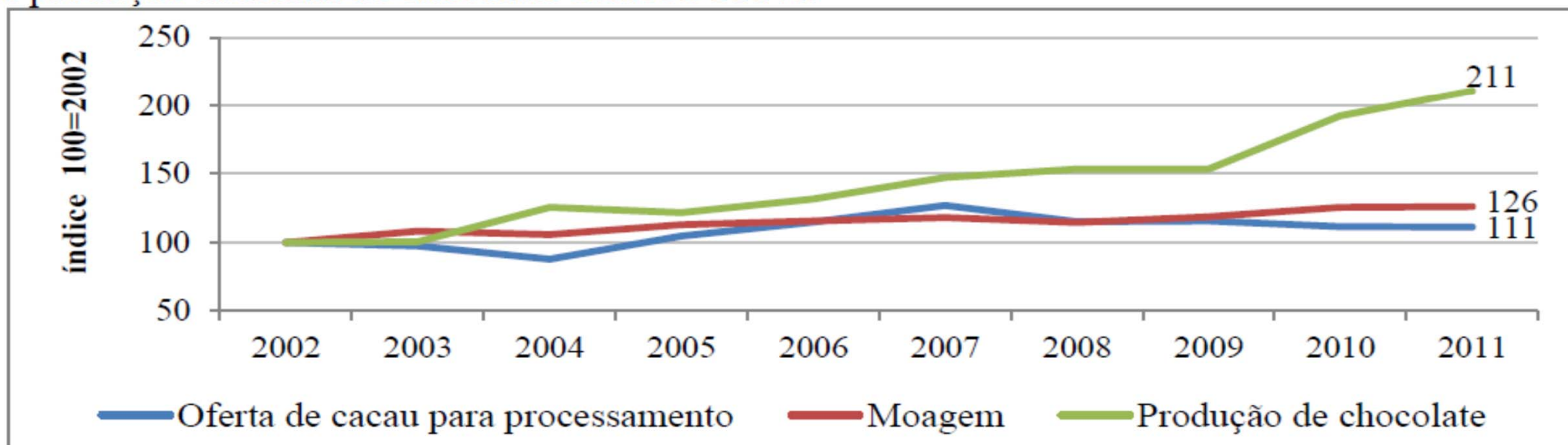


Figura 1 - Evolução da produção de cacau, moagem e produção de chocolate

*A oferta de amêndoa para processamento inclui a importação e exclui a exportação

Fontes: IBGE (2012); Secex (2012); ICCO (2012); Abicab (2012).

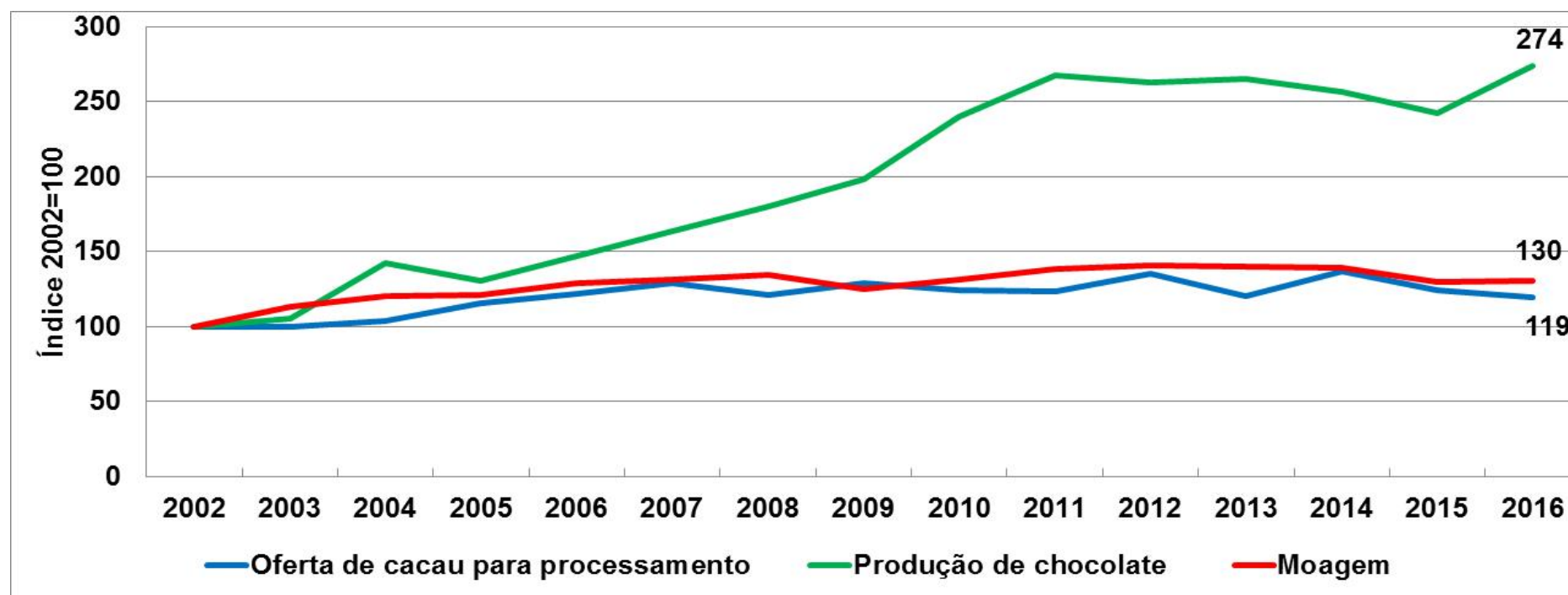


Figura 1. Evolução da Oferta de cacau para processamento, produção de chocolate e moagem, 2002-2016.

Fonte: IBGE/MDIC/ICCO/ABICAB

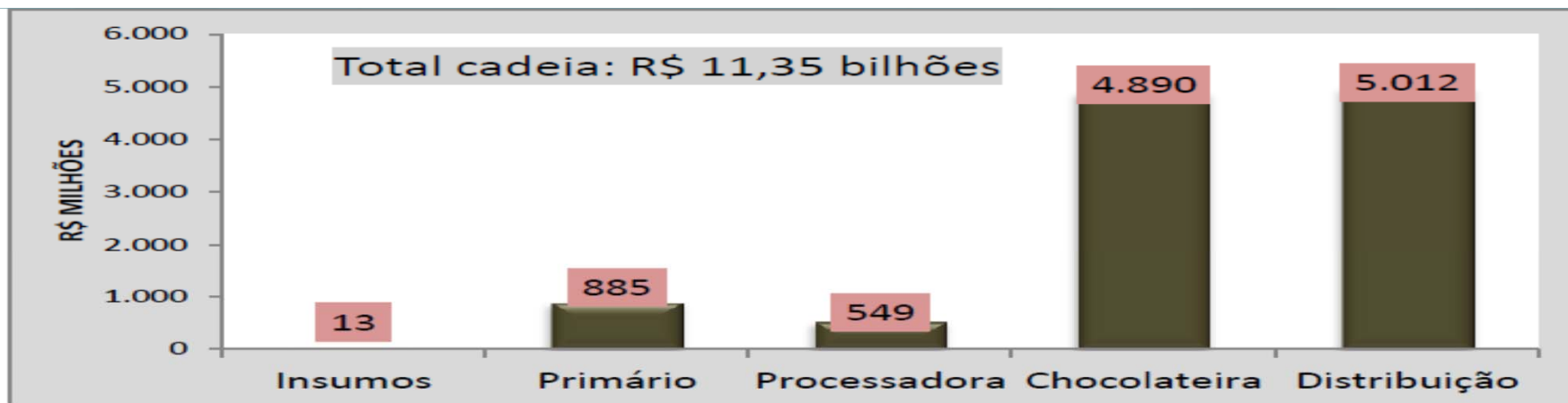


Figura 12 - Renda da Cadeia do Cacau e Chocolate – 2011

Fonte: Resultados do trabalho

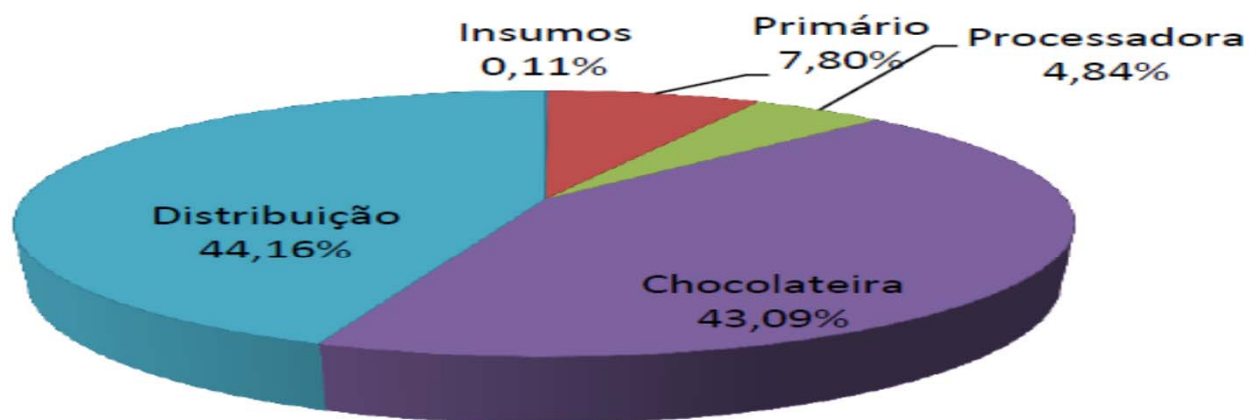
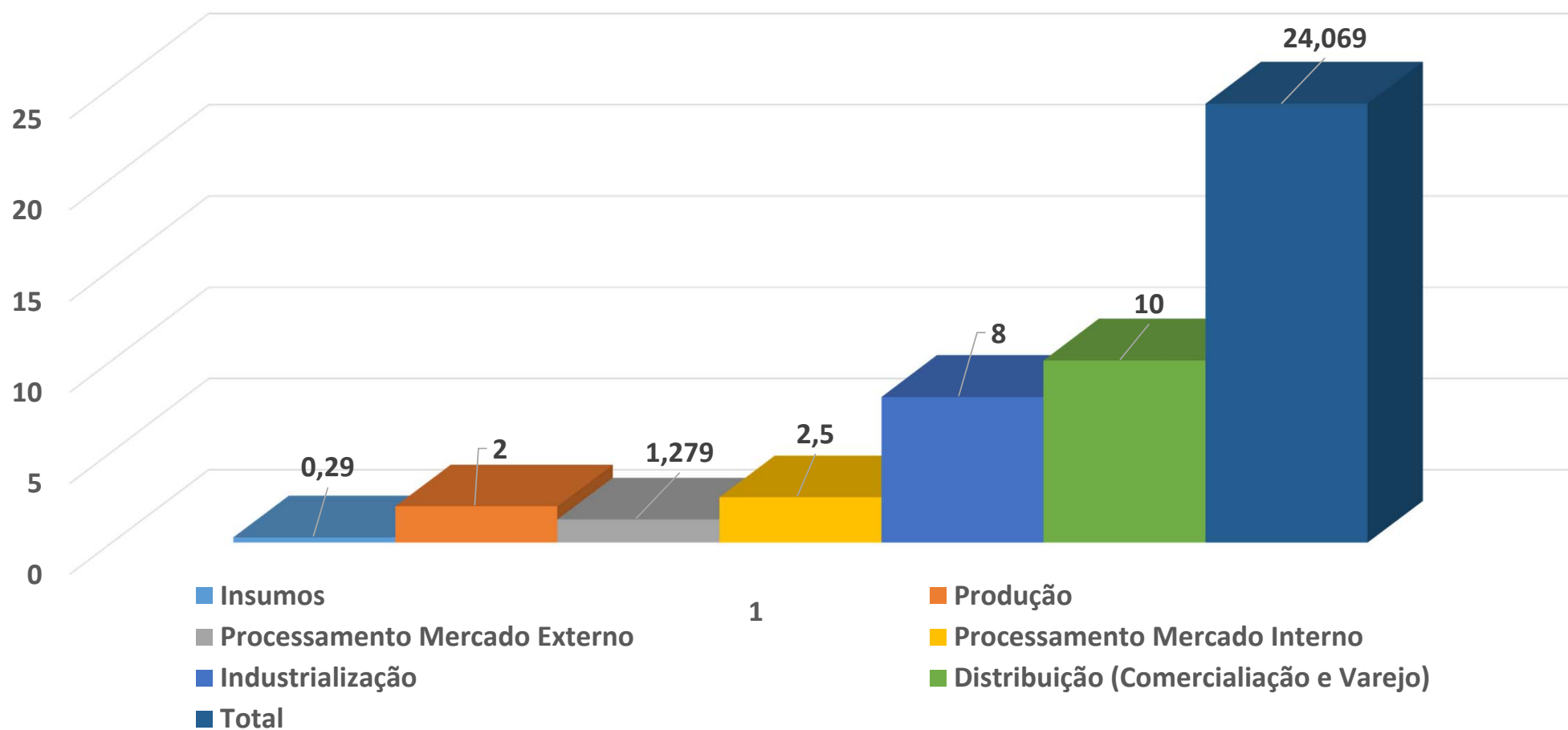


Figura 13 – Participações dos segmentos na renda do Cacau e Chocolate – 2011

Fonte: Resultados do trabalho



Valor da cadeia de Cacau e Chocolate - 2016





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Mercado Regional: Chocolate Fino Gourmet

CHOCOLATE'S CHANGING ROLE

The World of Chocolate is Becoming Far More Sophisticated

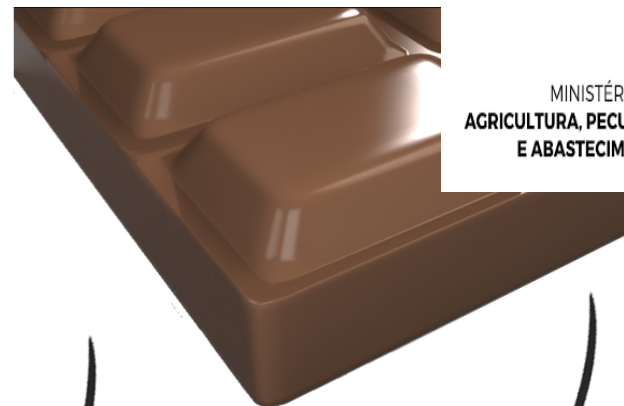
11





Gourmet (Definição)

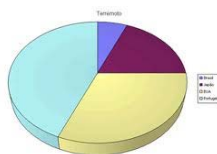
MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



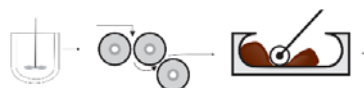
Matérias-Primas Selecionadas



Formulação Balanceada



Equipamentos e condições de processo adequadas (cacau e chocolate)



Nichos, Tendências



Produto com qualidade superior a ele mesmo – melhoria contínua



The Five Facets of Fine Chocolate







Produção	Quantidade
Produção Mundial Cacau	4.748.000
Produção Mundial Cacau Fino (5%)	237.400
Produção Brasileira Cacau Fino (3%)	7.122

Participação da Produção Mundial de Cacau em Comum e Cacau fino (2006/07)
Produção Bruta de Cacau 3.376 Toneladas
Produção Líquida de Cacau 3.342 Toneladas

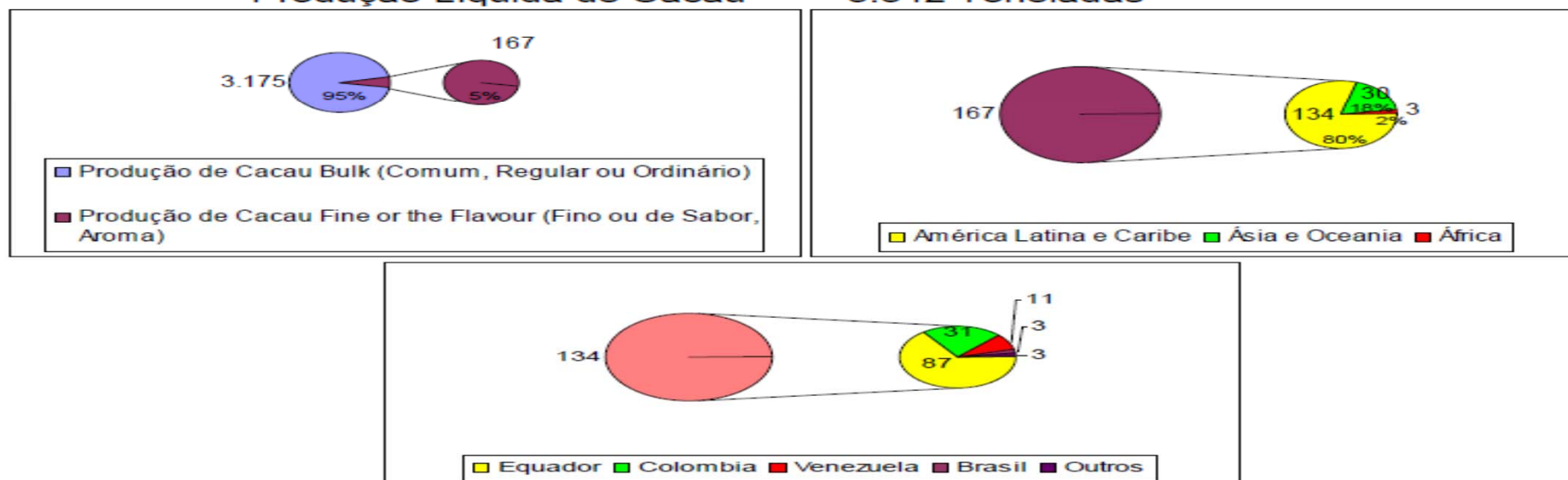


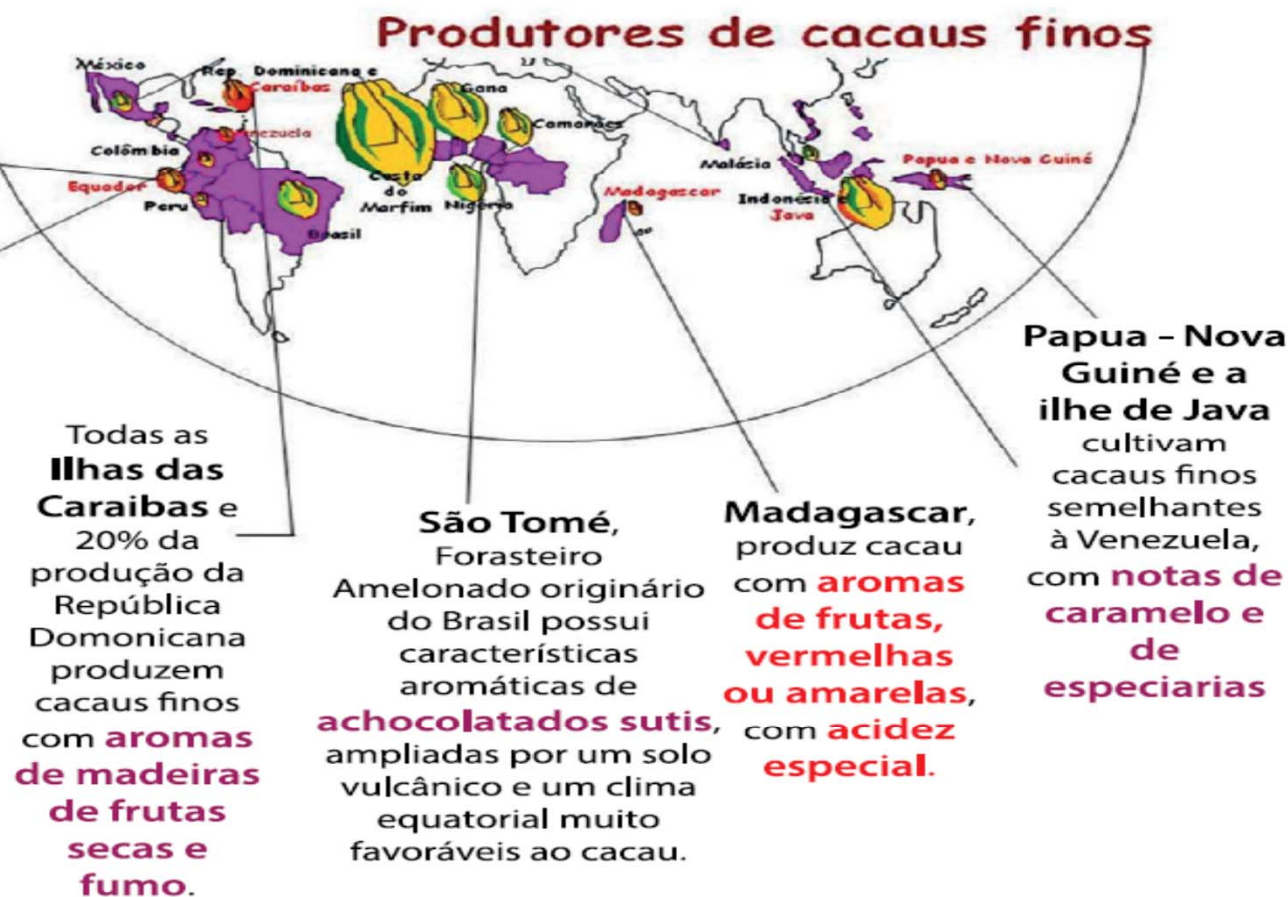


FIGURA 4 – Tipos de aromas mais valorizados no mercado

Equador produz o cacau “*Nacional*” com **notas florais**: o **gosto “Arriba”**. Este cacau representa apenas 30% da produção do país.

Venezuela possui 8 regiões cacaueiras diferentes que se caracterizam pelo binômio “Território-variedades”.
Melhores regiões:

- O “Sur del Lago”, produz cacau do tipo **Porcelana**, que possui **notas de mel, de caramelo...**
- “Puerto Cabello”, plantas de cacau **Criollo, Trinitário e Nacional** que produz cacaos com **aromas de caramelo, de nozes frescas.**



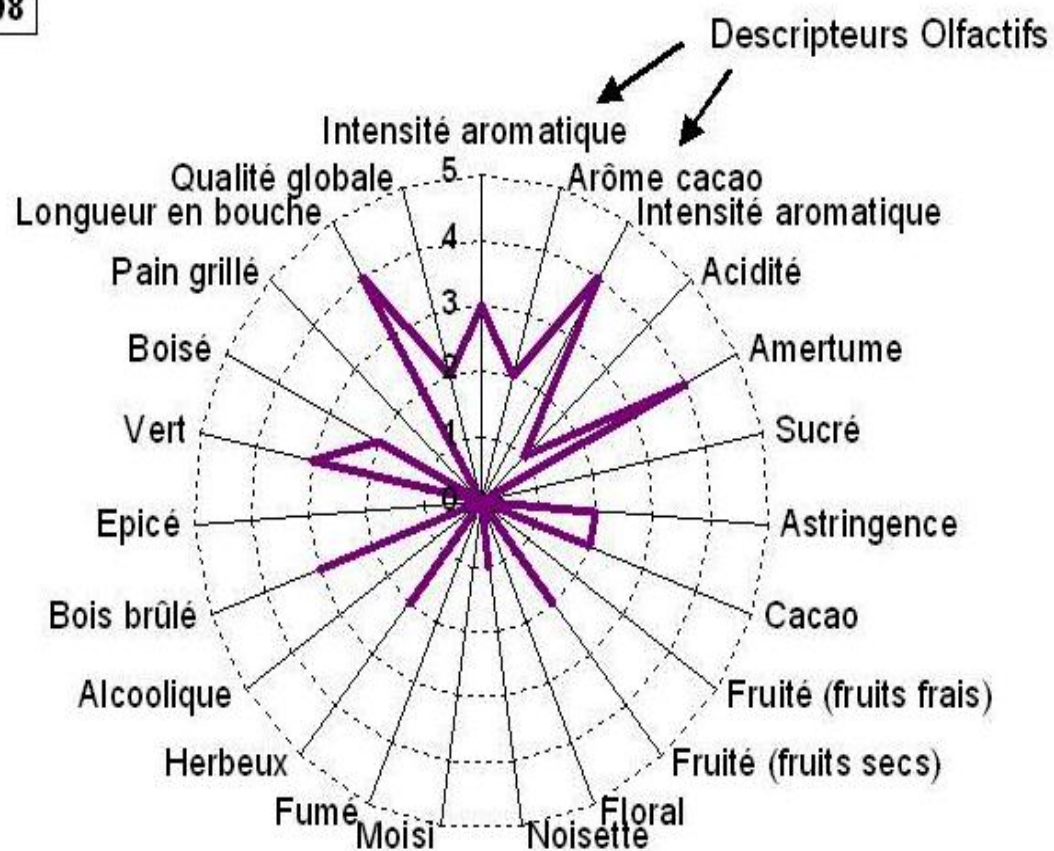
Fonte: Barel (2008).



Marco Inicial: Prof. Almir Martins

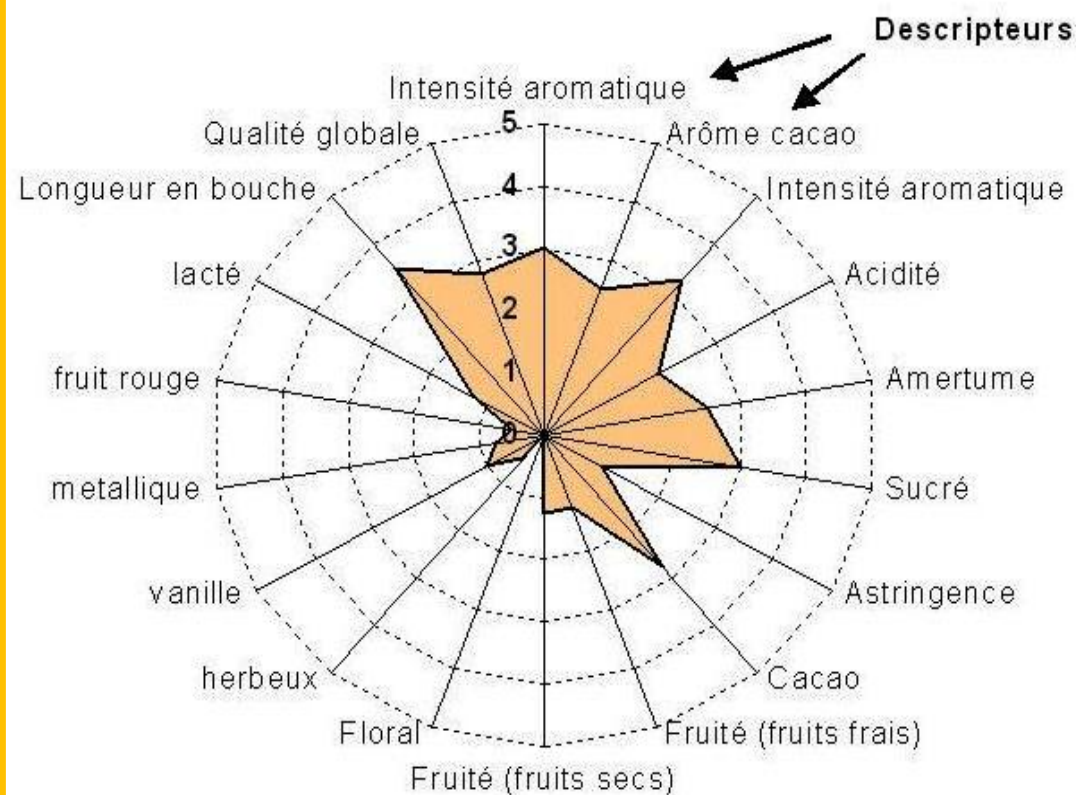
Chegada da Valhona a Região Sul da Bahia

108



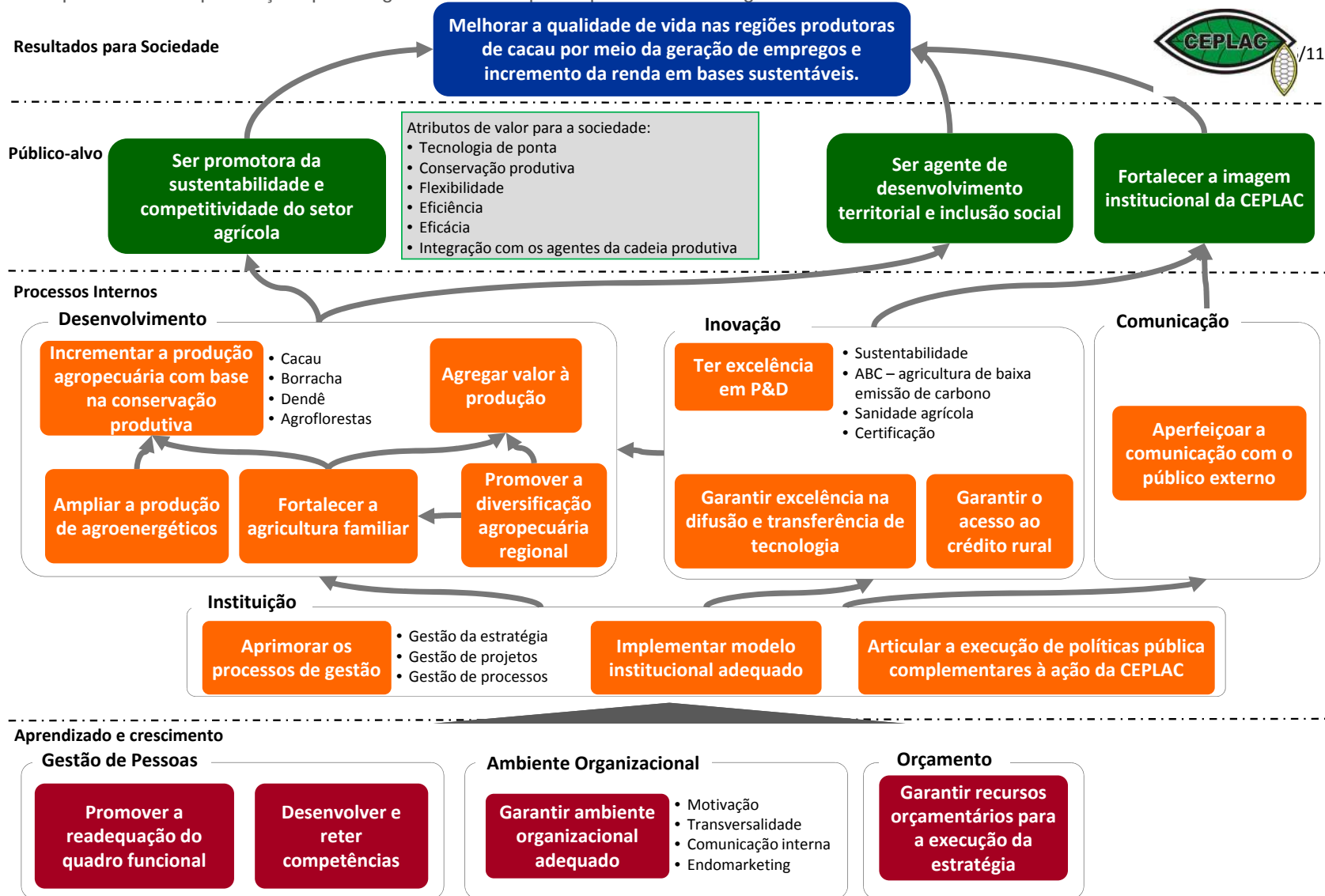
I Descriptif Chocolat

Mlib



MISSÃO: Promover o desenvolvimento rural sustentável das regiões produtoras de cacau.

VISÃO: Ser reconhecida, até 2022, pela excelência na inovação tecnológica para o desenvolvimento de modelos competitivos de produção para agricultura tropical perene nas regiões cacaueiras.





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



ESTRATÉGIAS DA CEPLAC PARA AGREGAR VALOR AO CACAU NO SUL DA BAHIA

- 1º Estratégia: Diferenciação do Produto (RBV). Produzir um chocolate com alto teor de cacau, com baixo teor de açúcar, através de um comércio justo, que responda a questões éticas, sociais e ambientais;
- 2º Estratégia: Treinar os produtores para produzir esse tipo de chocolate (criamos uma fábrica de chocolate);
- 3º Estratégia: Organizar os produtores em cooperativa agroindustrial e indicação geográfica;
- 4º Estratégia (nova): Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia (compartilhamento de informações, empresas com vocações em cacau/chocolate)
- 5º Estratégia (nova): Marketing de qualidade e buscar novos nichos de mercado.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



TEORIA RBV - RESSOUCCE BASED VIEW

Vantagem Competitiva Sustentada (SCA – Sustained Competitive Advantage),
deve adquirir e controlar recursos que sejam:

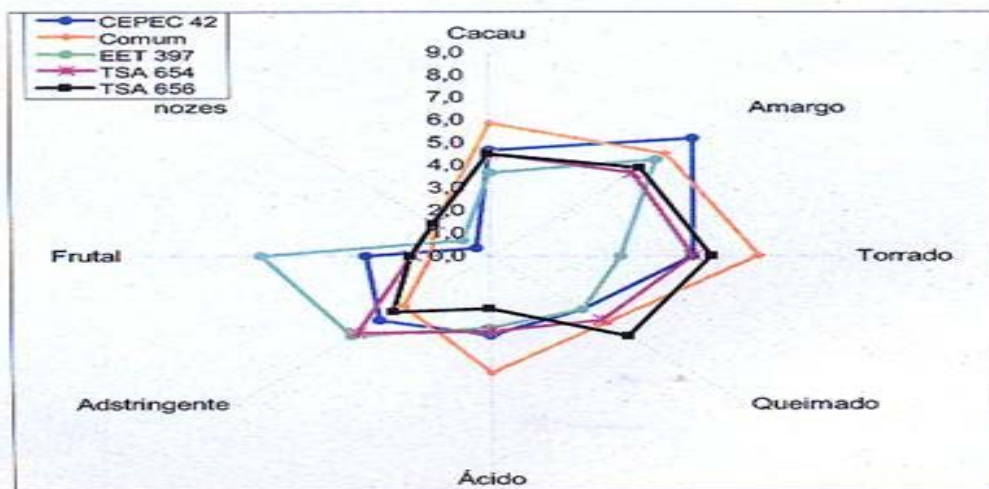
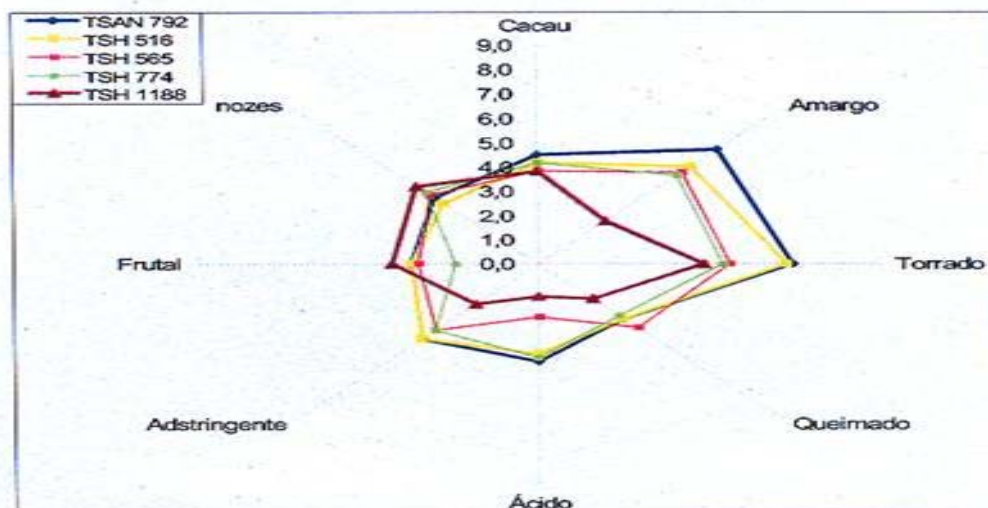


Livro: Cacau: Riqueza
dos Pobres

A estratégia de diferenciação como perspectiva de mercado para o cacau fino, 2016
Almir Martins dos Santos¹ Givago B. Martins dos Santos² Pricilla B. M. dos Santos³



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



www.ceplac.gov.br



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



TABELA 7. TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DE SEMENTES E AMÊNDOAS DE DEZ CULTIVARES DE CACAU NO DECORRER DA FERMENTAÇÃO E AO TÉRMINO DA SECAGEM.

Teor de compostos fenólicos totais em base seca e desengordurada (mg / g)					
	Durante a fermentação				Após secagem
	Início	48 h	96 h	144 h	
CEPEC 42	159,06 ± 2,39 ^{ab}	159,06 ± 2,39 ^{ab}	115,18 ± 2,44 ^b	106,19 ± 0,28 ^{cd}	102,12 ± 4,81 ^{ab}
COMUM	161,77 ± 4,32 ^{ab}	143,22 ± 6,74 ^{cde}	122,36 ± 2,36 ^b	110,76 ± 2,06 ^{bc}	107,74 ± 0,78 ^a
EET 397	152,13 ± 1,39 ^b	139,61 ± 1,31 ^{de}	121,54 ± 0,91 ^b	96,92 ± 0,71 ^{ef}	92,35 ± 3,61 ^{cde}
TSA 654	166,80 ± 0,04 ^a	161,67 ± 1,43 ^a	130,77 ± 6,09 ^a	101,58 ± 2,64 ^{de}	91,07 ± 0,86 ^{de}
TSA 656	162,18 ± 6,46 ^{ab}	130,91 ± 1,55 ^e	121,49 ± 0,73 ^b	120,51 ± 1,31 ^a	101,67 ± 0,33 ^{ab}
TSAN 792	129,04 ± 4,17 ^c	119,85 ± 4,27 ^f	96,65 ± 0,56 ^d	92,54 ± 5,67 ^f	73,79 ± 2,08 ^f
TSH 516	157,85 ± 8,81 ^{ab}	154,84 ± 1,80 ^{abc}	120,38 ± 2,81 ^b	112,75 ± 0,69 ^b	97,66 ± 2,80 ^{bcd}
TSH 565	162,05 ± 2,52 ^{ab}	148,24 ± 4,68 ^c	106,43 ± 0,38 ^c	100,92 ± 0,84 ^{de}	98,94 ± 1,09 ^{bc}
TSH 774	139,58 ± 2,22 ^c	137,62 ± 0,43 ^{de}	86,28 ± 3,66 ^e	76,95 ± 0,42 ^g	74,84 ± 0,21 ^f
TSH 1188	168,38 ± 0,48 ^a	160,11 ± 5,25 ^{ab}	122,19 ± 1,20 ^b	112,14 ± 1,72 ^{bc}	90,38 ± 1,06 ^e
D.M.S.	12,08	9,36	7,83	6,46	6,60

D.M.S.: Diferença mínima significativa.

Valores de uma mesma coluna, com a mesma letra, não diferem significativamente entre si (Tuckey a 5% de significância).



Tabela 23. Probabilidade de erro para a rejeição da hipótese nula (de igualdade) entre as amostras de chocolate de 23 variedades em duas safras com relação ao conjunto dos atributos sensoriais avaliados no teste de aceitação com consumidores (Teste de Wilks - SAS INSTITUTE, 1988) e agrupamentos conforme análise de cluster (PROC CLUSTER - SAS INSTITUTE, 1988)

Grupo (cluster)	Variedade	BJ 11	CCN 51	COMUM	TSAN 792	TSH 516	CA 1.4	FA 13	PAIN 9316	PS 10.30	PS 40.7	TSH 565	VB 1128	LP 06	TSH 1188	VB 1151	CCN 10	PH 16	PS 13.19	SJ 02	FM 31	EET 397	PH 129
1	CCN51	ns					**										**						
1	COMUM	ns	ns				**										**						
1	TSAN792	ns	ns	ns			**	**	**	**	**			ns			**	*	**	**	**	**	**
1	TSH516	ns	ns	ns	ns		**	**	**	**	**			**	*		*	**	**	**	**	**	**
1	VB515	ns	**	ns	ns	ns	**	**	**	**	**	**	**	*	ns	ns	**	**	**	**	**	**	**
2	CA1.4	**																					
2	FA13	**	**	**			ns										**					ns	
2	PAIN9316	**	**	**			ns	ns						**			**				**	**	
2	PS10.30	**	**	**			**	ns	ns					**			**	**			**	**	**
2	PS40.7	**	**	**			ns	ns	ns	ns				**			**	**	**		*	**	**
2	TSH565	**	**	**	**	**	ns	ns	ns	ns	ns			**	**		**	**	**	**	**	**	**
2	VB1128	**	**	**	**	**	ns	*	*	**	**	ns		**	*		**	**	**	**	**	**	**
3	LP06	ns	**	**			**	**									**				**	**	
3	TSH1188	ns	**	**	ns		*	ns	**	**	ns			ns			**	*	**	**	*	**	**
3	VB1151	ns	**	*	*	ns	*	**	**	**	**	**	*	ns	ns		**	*	ns	**	**	**	**
4	CCN10	**					**																
4	PH16	**	**	**			**	**	**					ns			*				**	**	**
4	PS13.19	**	**	**			**	**	**	**				**			*	*			**	*	**
5	SJ02	*	**	**			**	**	**	**	**			**			**	*	**		**	**	**
6	FM31	**	**	**			**	**									**					**	
7	EET397	**	**	**			**										**						

Na Tabela, 'ns' indica que a diferença entre as amostras não foi significativa nos níveis avaliados; '*' e '**' indicam, respectivamente, que houve diferença entre as amostras a 5 e 1% de significância



Tabela 24. Médias corrigidas para os efeitos de provadores de amostras de chocolate de 23 variedades para o conjunto dos atributos sensoriais avaliados no teste de aceitação com consumidores em duas safras (Lsmeans - SAS INSTITUTE, 1988) e agrupamentos conforme análise de cluster (PROC CLUSTER - SAS INSTITUTE, 1988).

CLUSTER	Variedade	Média corrigida por atributo sensorial					
		Aroma	Sabor	Derretimento	Dureza	Amargor	Acidez
1	BJ11	6,46	5,70	6,23	6,44	5,73	5,47
1	CCN51	6,43	6,32	6,17	6,14	6,37	5,69
1	COMUM	6,47	6,00	6,40	6,15	6,14	5,68
1	TSAN792	6,45	5,88	6,22	6,18	5,63	5,54
1	TSH516	6,53	5,74	6,42	6,11	5,93	5,58
1	VB515	6,67	5,92	6,52	6,91	6,00	5,54
2	CA1.4	6,37	4,64	5,98	6,52	4,64	4,13
2	FA13	6,30	5,09	6,32	7,03	5,02	4,76
2	PAIN9316	6,34	4,85	6,49	7,20	5,01	4,67
2	PS10.30	6,32	5,07	6,80	7,05	4,82	4,43
2	PS40.7	6,25	5,04	6,70	6,92	4,99	4,68
2	TSH565	6,37	4,55	6,50	6,86	4,56	4,43
2	VB1128	6,56	4,58	6,00	6,59	4,79	4,74
3	LP06	6,60	5,47	5,96	6,47	5,14	4,96
3	TSH1188	6,55	5,50	6,29	6,46	5,13	5,09
3	VB1151	6,72	5,32	6,22	6,23	5,37	4,92
4	CCN10	6,35	5,35	6,00	5,33	5,55	5,23
4	PH16	6,41	5,35	5,77	5,68	4,95	4,81
4	PS13.19	6,57	4,85	6,03	5,64	5,06	4,56
5	SJ02	5,87	5,47	5,75	6,03	5,63	4,59
6	FM31	6,53	5,46	7,07	6,89	5,37	5,49
7	EET397	6,28	4,23	5,92	5,27	4,16	4,03
8	PH129	6,11	3,38	5,76	5,79	3,74	3,39



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



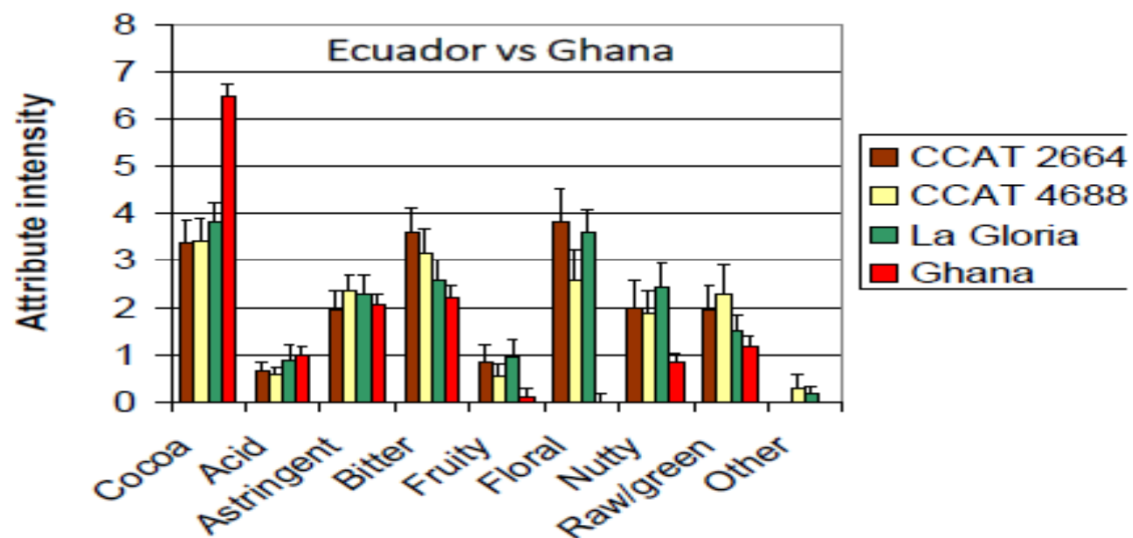


Table 2. Number of accessions in cacao *ex situ* collections (Source: Data from the CacaoNet surveys 2008-2011).

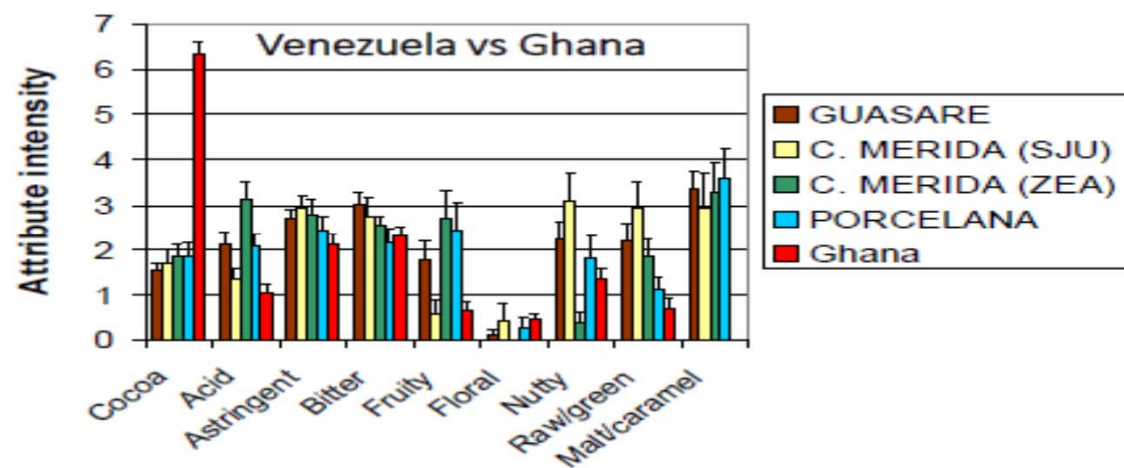
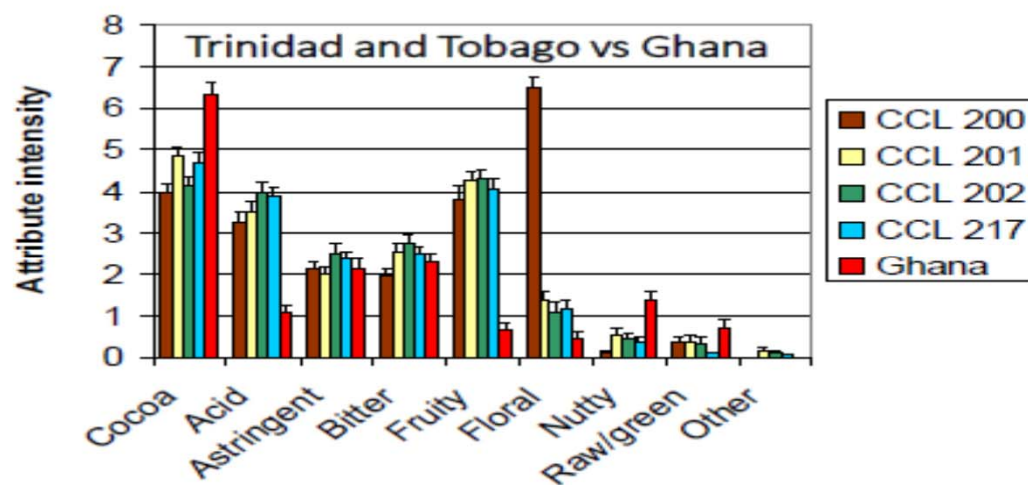
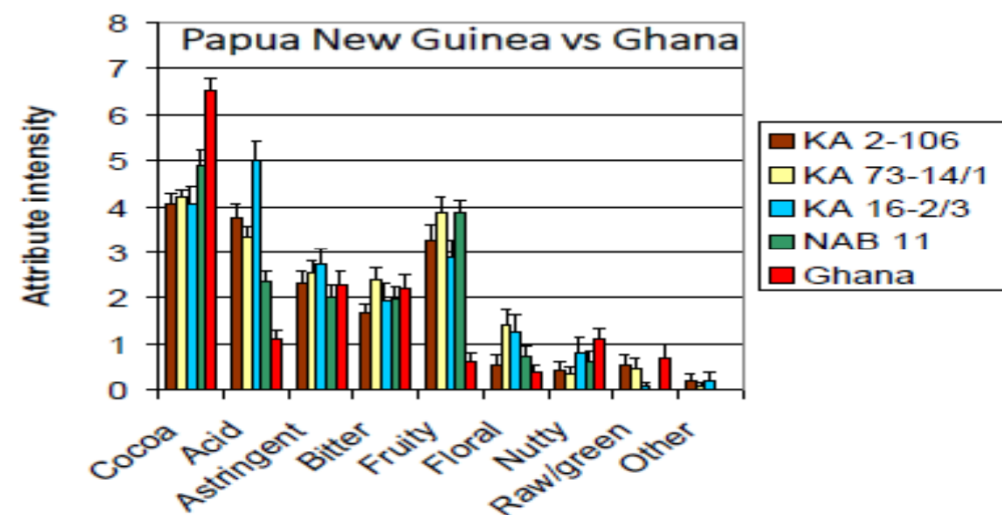
Country	Institute	Date of info	Foundation Year of the collection	No. of accessions today
Benin	CRA-SB	March 2012	1986	15
Brazil	CEPEC-CEPLAC	June 2008	1967	1,302
Brazil	CEPLAC/SUEPA	May 2012	1965	2,504
Brazil	CEPLAC/SUERIO	May 2012		773
Brazil	ICA	July 2011		130
Colombia	CORPOICA La Selva	FAO-VIEWS, 1998		745
Costa Rica	CATIE	February 2012	1944	1,146
Côte d'Ivoire	CNRA	August 2011	1973	1,605
Cuba	EIC-ECICC	June 2008	1982	127
Dominican Republic	IDIAF	July 2011	1974	115
Ecuador	INIAP	March 2012	1940	2,332
Fiji	Dobulevu	SPC Dir. 2004*		115
France	CIRAD	February 2012	1985	138
French Guiana	CIRAD	February 2012	1980	508
Ghana	CRIG	August 2008	1943	1,366
Guyana	MHOCGA	July 2008	1920, 1950	65
Honduras	FHIA	March 2012	1987	31
India	CPCRI	July 2012	1970	291
Indonesia	Bah Lias	March 2012	1978	305
Indonesia	ICCRI	April 2012	1995	714
Malaysia	MCB	May 2011	1992	2,263
Nicaragua	UNAN	March 2012	2009	51
Nigeria	CRIN	August 2011	1948	1,100
Papua New Guinea	CCI	August 2011	1994	1,200
Peru	CEPICAPE	March 2012		30
Peru	ICT	July 2012	1999	607
Peru	UNSAAC	March 2012	2000	72
Peru	UNAS	February 2012	1987	422
Solomon Islands	Black Post Cocoa Unit	SPC Dir. 2004*		95
Thailand	CHRC	March 2012	1979	34
Togo	CRAF	August 2011	1968	217
Trinidad and Tobago	CRUJUM	April 2012	1982	2,400
United Kingdom	ICQC,R	February 2012	1983	395
United States of America	USDA	August 2011	1930**	200
Vanuatu	VARTC	SPC Dir. 2004*		85
Venezuela	INIA	February 2012	1994	872
36 collections		Total		24,370

* Directory of Plant Genetic Resources Collections in the Pacific Island Countries and Territories – Secretariat of the Pacific Community (SPC), 2004.

** 1930s, re-established in 2000.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Genetics

Old maxim—Criollo x Forastero = Trinitario
Amelonado = classic Forastero



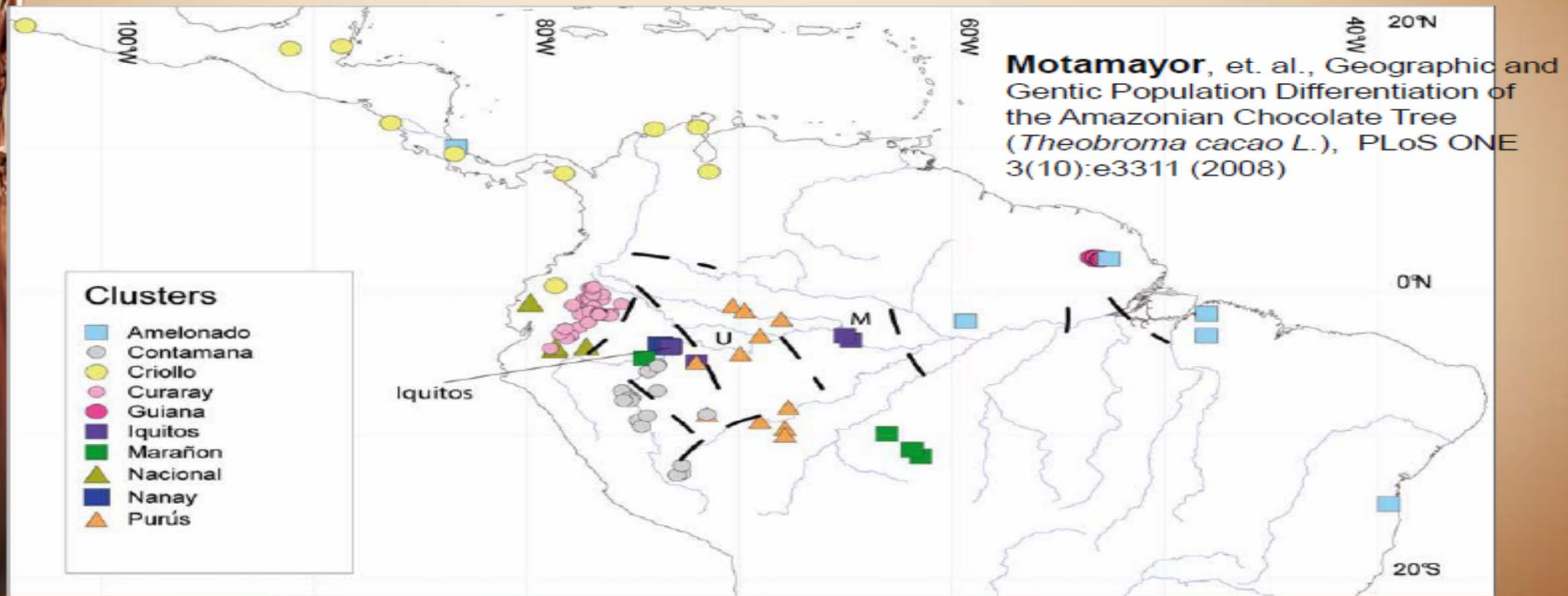


MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Genetics

The new paradigm—but this is INCOMPLETE!!



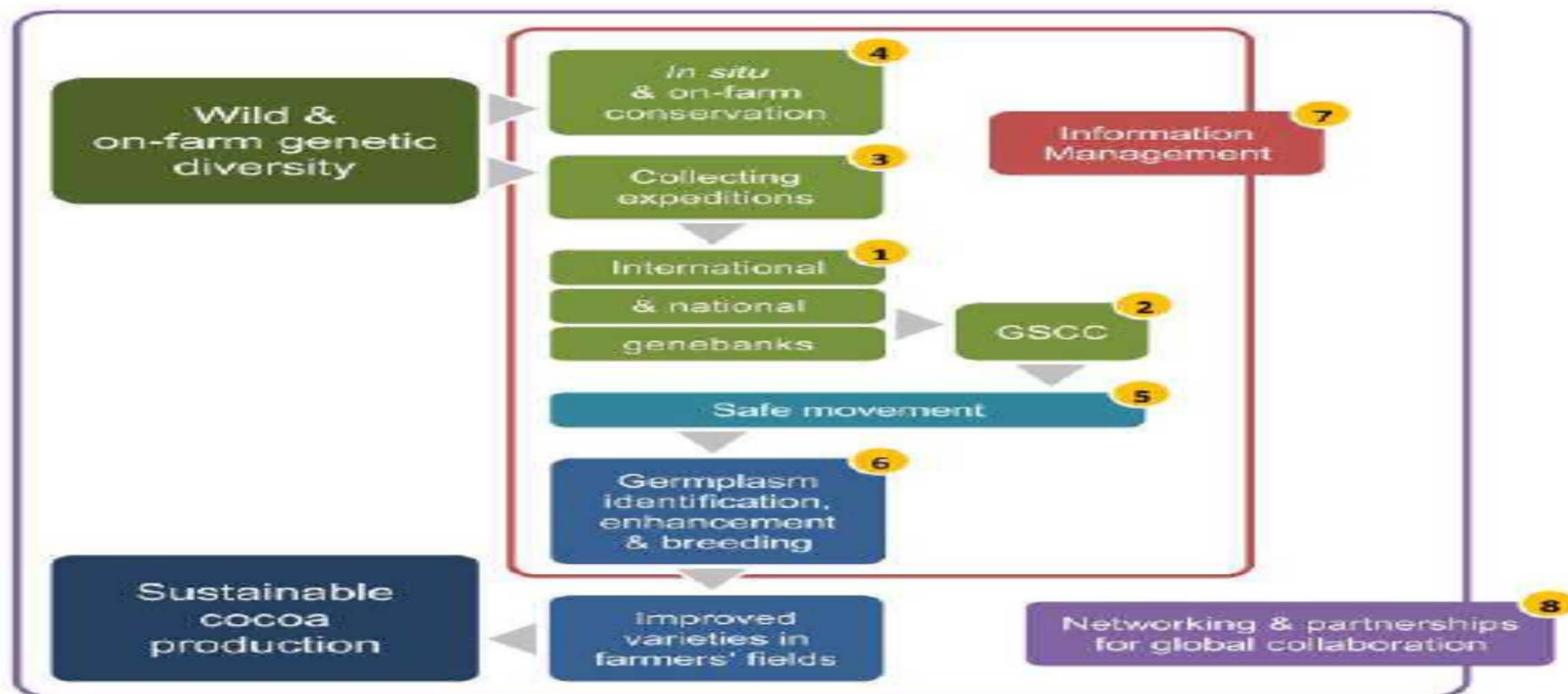


Figure 5. The main strategic components from genetic diversity to sustainable cocoa production (Credit: C. Turnbull, Reading University).



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Programa de Capacitação e Treinamento

Incubadoras de empresas de chocolate da Ceplac





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



**RELATÓRIO ANUAL DE ANÁLISES DOS
LABORATÓRIOS DA SETEA
PERÍODO: JANEIRO A OUTUBRO DE 2017**

Microbiologia	Físico-Química
1.651	826

Análises em polpa de cacau, amêndoas de cacau, líquido, chocolate, achocolatados, mel, polpa de frutas, alimentos infantis e água



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Nº VISITANTES /CDCTA(FÁBRICA DE CHOCOLATE) PERÍODO: JANEIRO A NOVEMBRO DE 2017

Visita Técnica/individual /grupos	Brasil	Estrangeiros
837	5.457	116

UESC, UESB, CEEP, Colégios (ensino fundamental e medio), IFBA – Uruçuca, Teixeira de Freitas, Ilhéus, OLAM, UNIME, Faculdade Madre Thais, FTC, IFNMG; CASA FAMILIAR AGROFLORESTAL DO BAIXO SUL DA BAHIA

PRODUTORES DE CACAU: BAHIA, ESPÍRITO SANTO, PARÁ.



AMOSTRAS DE AMENDÔAS DE CACAU PARA O SALÃO DE PARIS – 2009 E 2010

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Programa Cacau de Excelência
– CoEx /2017
7 amostras enviadas para França





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



**RELATÓRIO ANUAL DE ANÁLISES DOS
LABORATÓRIOS DA SETEA
PERÍODO: JANEIRO A OUTUBRO DE 2017**

Microbiologia	Físico-Química
1.651	826

Análises em polpa de cacau, amêndoas de cacau, líquido, chocolate, achocolatados, mel, polpa de frutas, alimentos infantis e água



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



**RELATÓRIO ANUAL DE ANÁLISES DOS
LABORATÓRIOS DA SETEA
PERÍODO: JANEIRO A OUTUBRO DE 2017**

Microbiologia	Físico-Química
1.651	826

Análises em polpa de cacau, amêndoas de cacau, líquido, chocolate, achocolatados, mel, polpa de frutas, alimentos infantis e água



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



INTERNATIONAL
**COCOA
AWARDS**



L'ÉCHANTILLON DE CACAO DE

João Diaz Tavares Bisneto (Brasil) - 2010

A ÉTÉ SÉLECTIONNÉ, ANALYSÉ ET ÉLABORÉ SELON UN PROTOCOLE RIGoureux,
DÉGUSTÉ PAR UN PANEL D'EXPERTS, IL A ÉTÉ RECONNU COMME

COCOA OF EXCELENCE

ET PRIMÉ COMME CACAO LE PLUS

Cacao Chocolat
DANS LA CATÉGORIE AMÉRIQUE DU SUD

PARIS, LE 29 OCTOBRE 2010


SOPHIE ASSEMAT
CIRAD


FRANÇOIS JEANTET
SALON DU CHOCOLAT


STEPHAN WEISZ
BIOVERSITY INTERNATIONAL



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

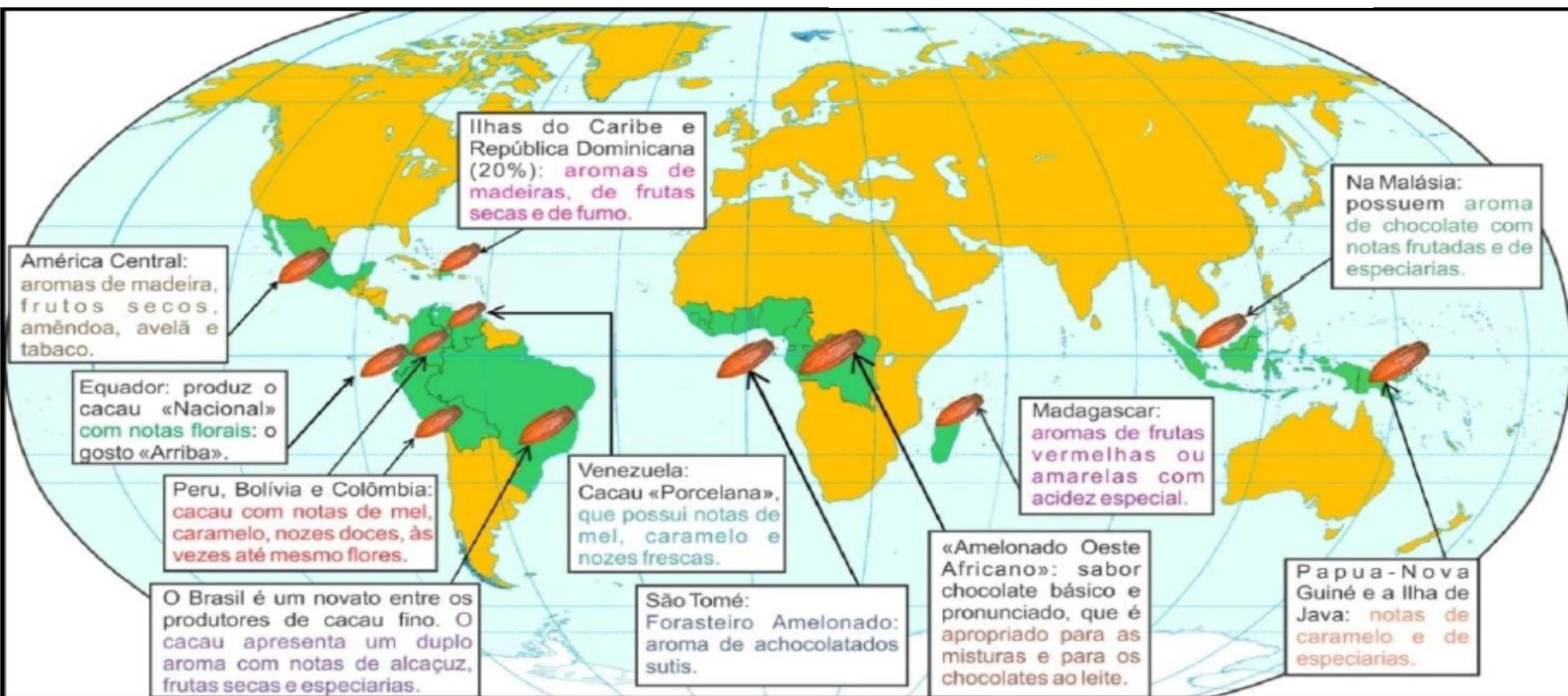


Fig.20: Novo mapa dos países produtores de cacau fino.



Programa Cacau de Excelência – CoEx Salão do Chocolate/2017





Programa Cacau de Excelencia – CoEx Salão do Chocolate/2017

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Marcas de chocolate da Bahia





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Marcas de chocolate da Bahia



- REPÚBLICA DO CACAU
- DA MATTAH
- POEMMA
- NATIVE
- TROPEIRO
- CHÃO DE CACAU
- YRERÊ
- FLOR DE NIBS
- CACAUAT
- MORBECK
- NOLASSO
- ORGASMIC



- TERRA VISTA
- ANURI
- PURA VIDA
- FRUTO DE OURO
- JEQUITIBÁ
- EMBAÚBA
- SANTA LUZIA
- VILA ROSA
- PORTO BAHIA
- SANTA TEREZA

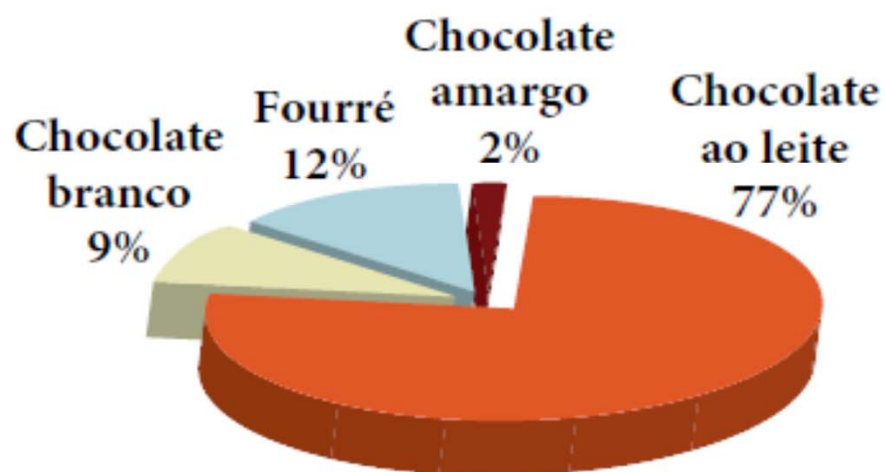




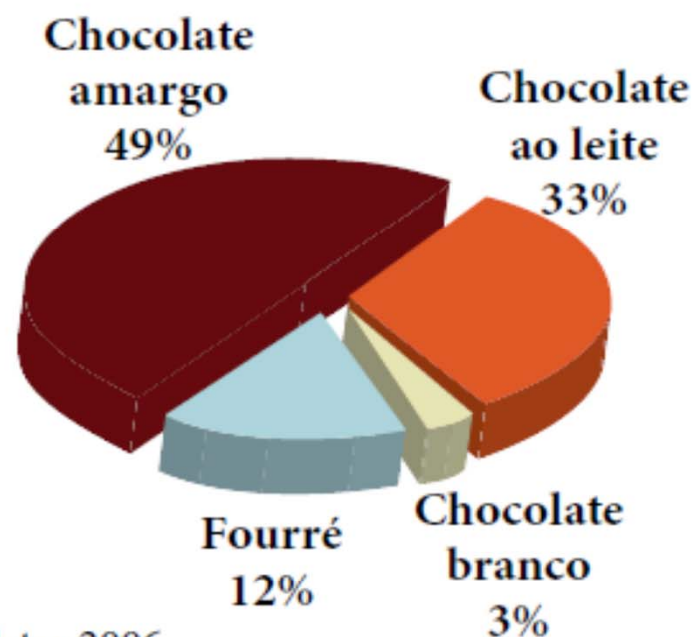
MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



FIGURA 1 – Tendências do mercado de chocolate



Tabletes 1973



Tabletes 2006

Fonte: Dados de pesquisa.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



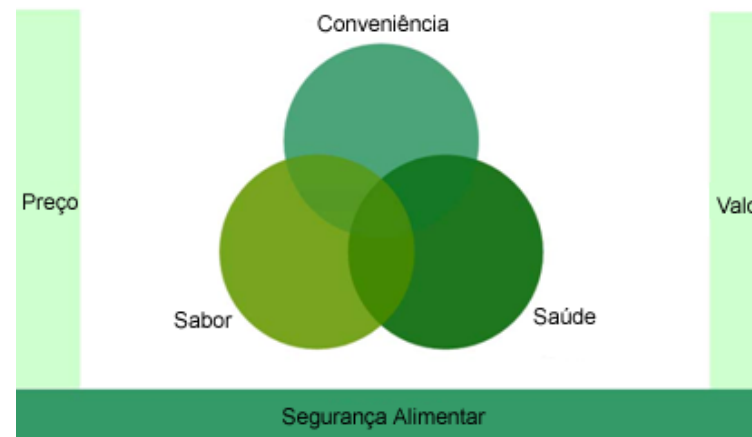
Sensorialidade e Prazer

Saudabilidade e Bem-estar

Conveniência e Praticidade

Confiabilidade e Qualidade

Sustentabilidade e Ética



www.ital.sp.gov.br



Chocolate Gourmet / Tendências

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Alto teor de cacau



FREE FROM (lactose, corantes/aromas artificiais, gordura trans)



1º Lugar - ISM – TOP THREE INNOVATIONS

“Saudabilidade”



“Novas experimentações / indulgência”



Valorização da gastronomia



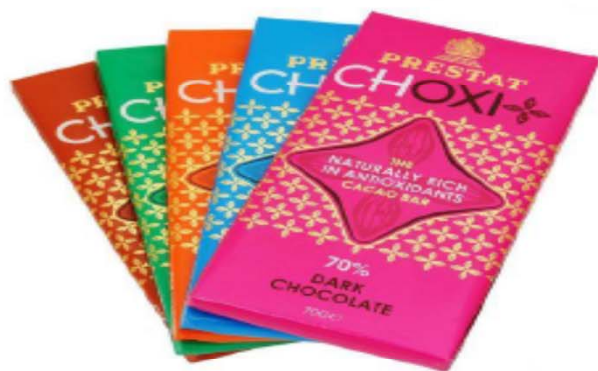
MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



GLOBAL CONSUMER – KEY HEALTH AND WELLNESS DRIVERS

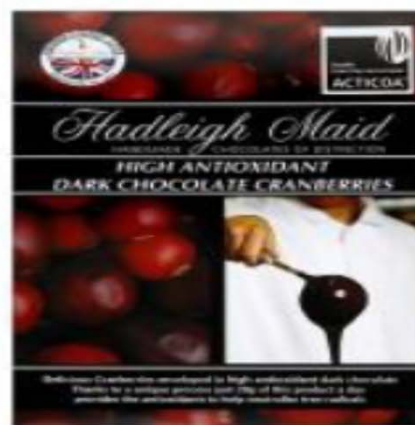
30

Technologies preserving higher content of antioxidants continue to grow



“Choxi+ provides between two and three times more antioxidants than a standard dark or milk chocolate. Two squares – less than 60 calories – a day of dark Choxi+ supplies enough flavanol antioxidants to help neutralise free radicals.”

© Euromonitor International



“Barry Callebaut has developed a special ACTICOA process wherein the cocoa flavanols, naturally part of the cocoa bean, are retained to a maximum of 80 % during the process of making chocolate.”



“Contains twice as much polyphenols as normal coffee, blending raw coffee beans and roasted coffee beans.”

 EUROMONITOR
INTERNATIONAL



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



FIGURA 3 – Concentração de empresas no mercado Gourmet

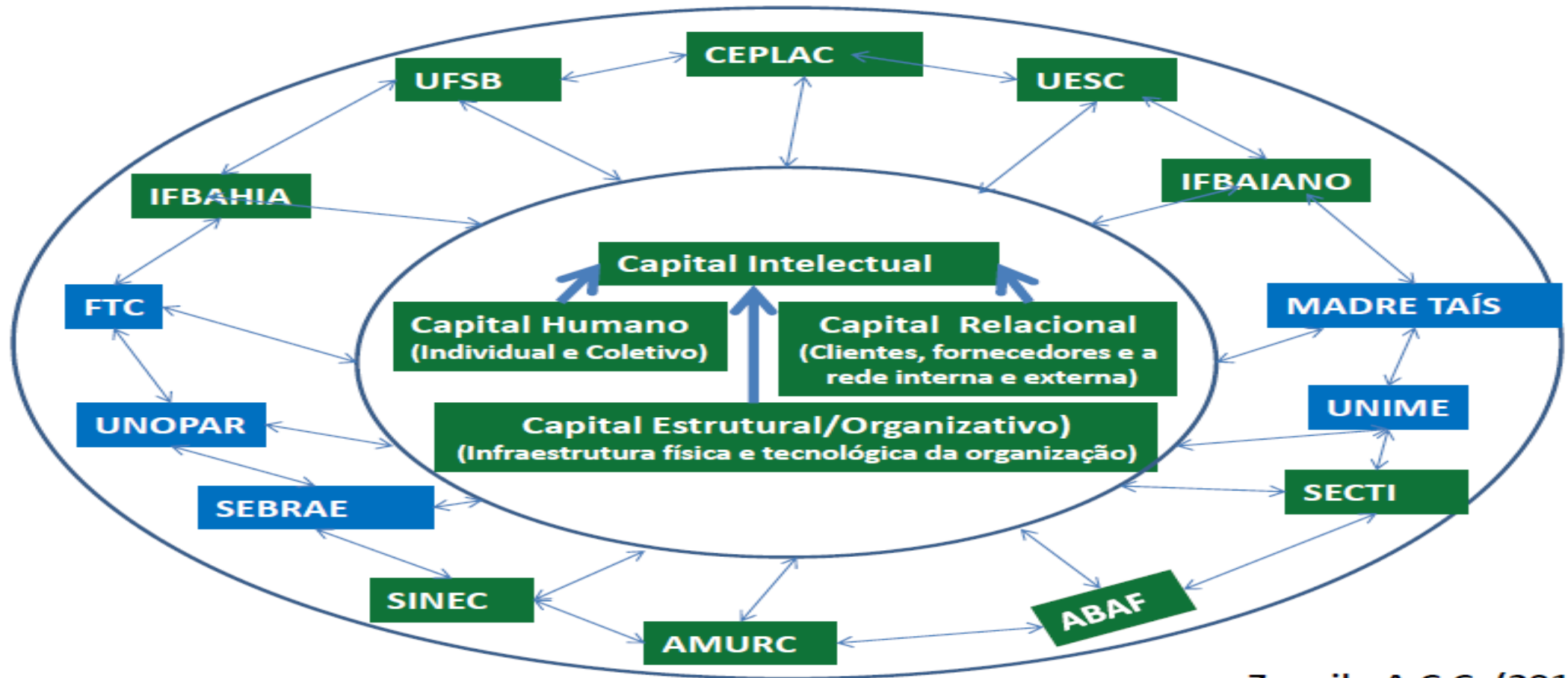
COMPRA DE EMPRESAS COM RECONHECIMENTO NO MERCADO GOURMET



Fonte: Dados da pesquisa.



Capital Intelectual e Rede Organizacional do Parque Tecnológico do Sul da Bahia – Conselho de Administração



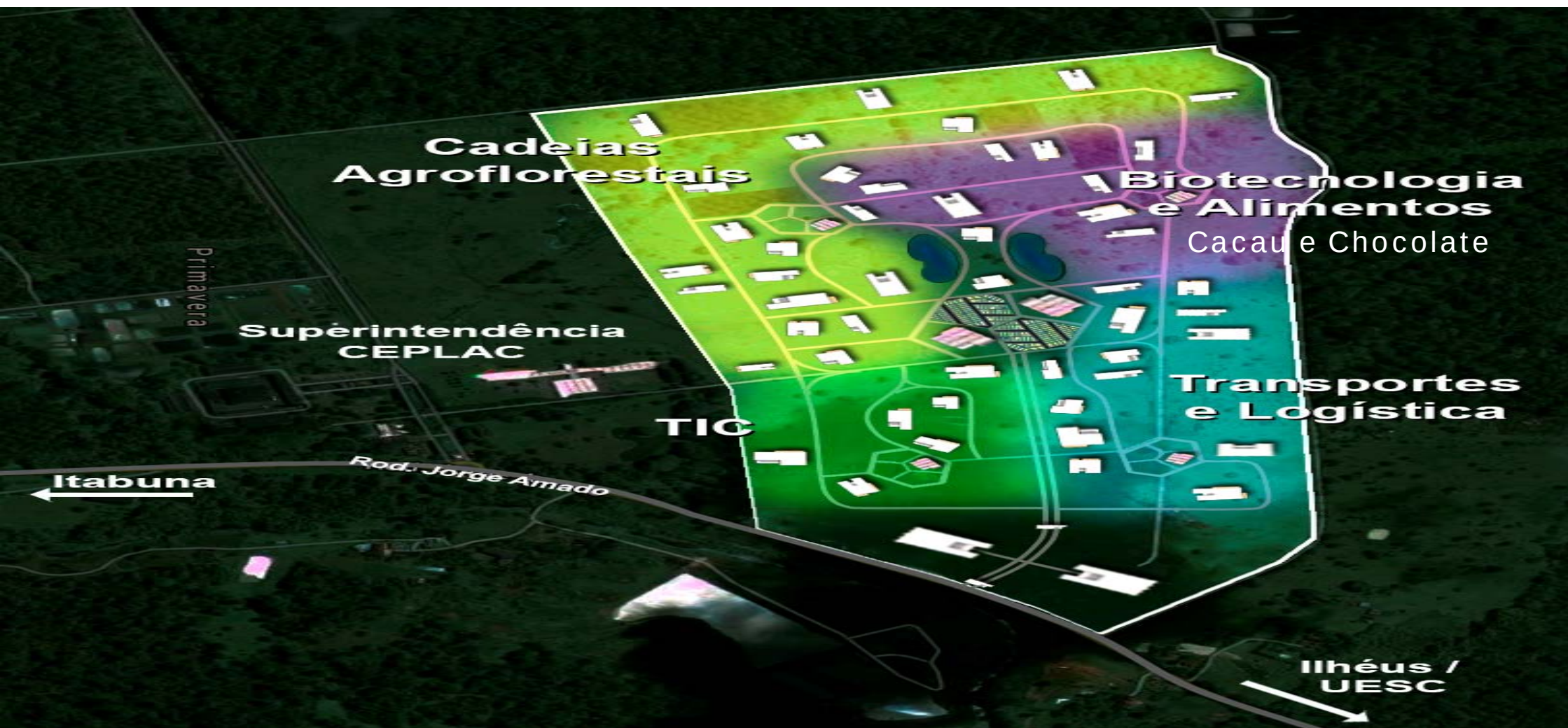
Zugaib, A.C.C. (2014)



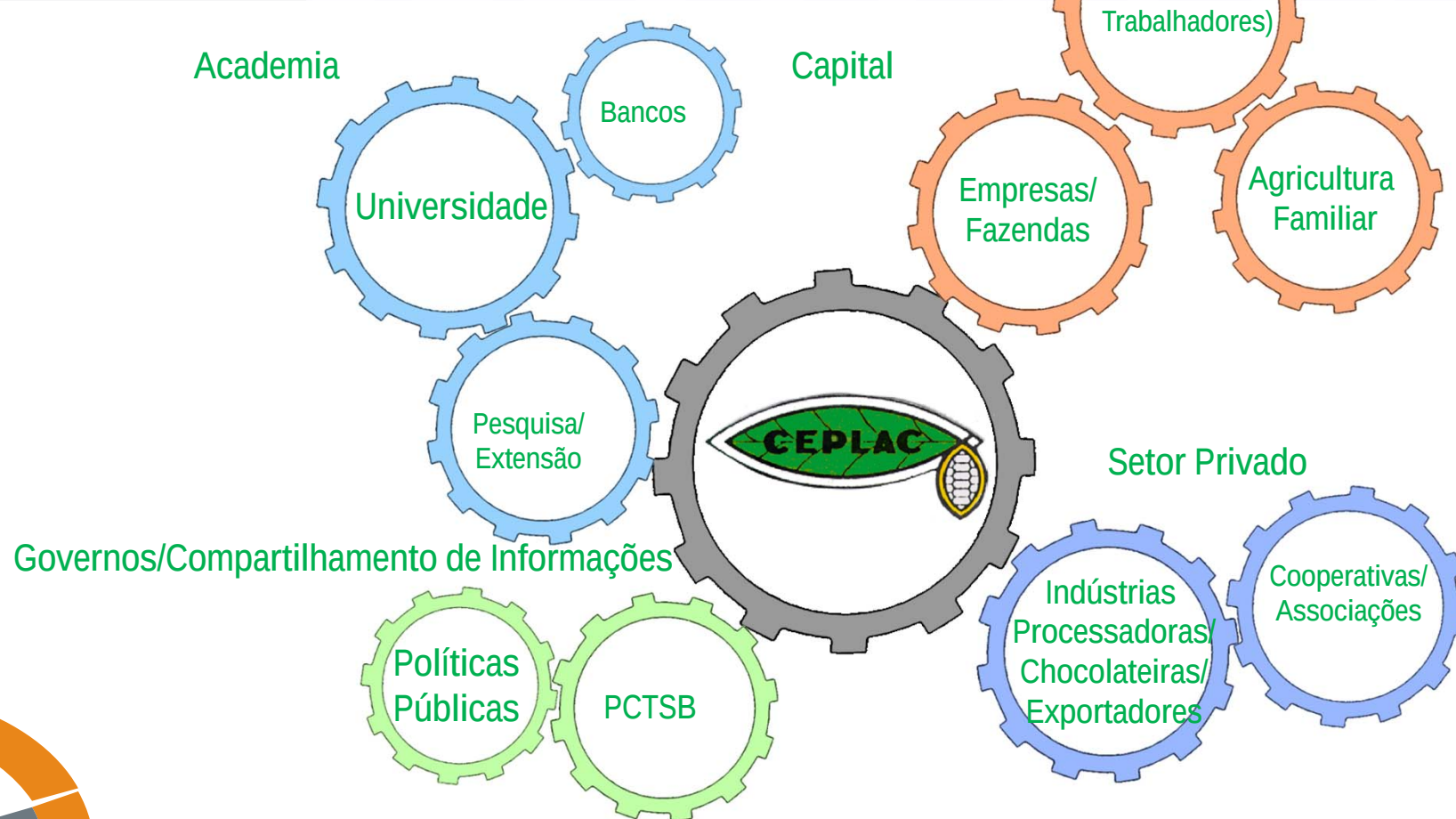
MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia



• Agronegócio CACAU e CHOCOLATE





Políticas Públicas para o Setor Chocolateiro

1º Ponto: Qualidade

As percepções de nossos stakeholders (atores, agentes)

- Todos estávamos a tomar caminhos diferentes para chegar a um destino semelhante - "QUALIDADE" - sem uma coordenação real entre nós.
- Diferentes versões das definições de "qualidade do cacau e chocolate" utilizadas com base no objetivo dessas iniciativas.
- Além disso, diferentes abordagens para chegar e avaliar a "qualidade do cacau e chocolate" na origem e com amêndoa diferente para barrar os produtores que trabalham na origem.
- As partes interessadas - agricultores, produtores cooperativos e grupos de marketing estavam ficando confusas com toda essa boa intenção de repente focada na qualidade.
- Precisamos dar um passo atrás e olhar para onde estamos e tomar medidas informadas para avançar.

Solução: Indicação Geográfica – Termo de Referência



Políticas Públicas para o Setor Chocolateiro

2º Ponto: Marketing

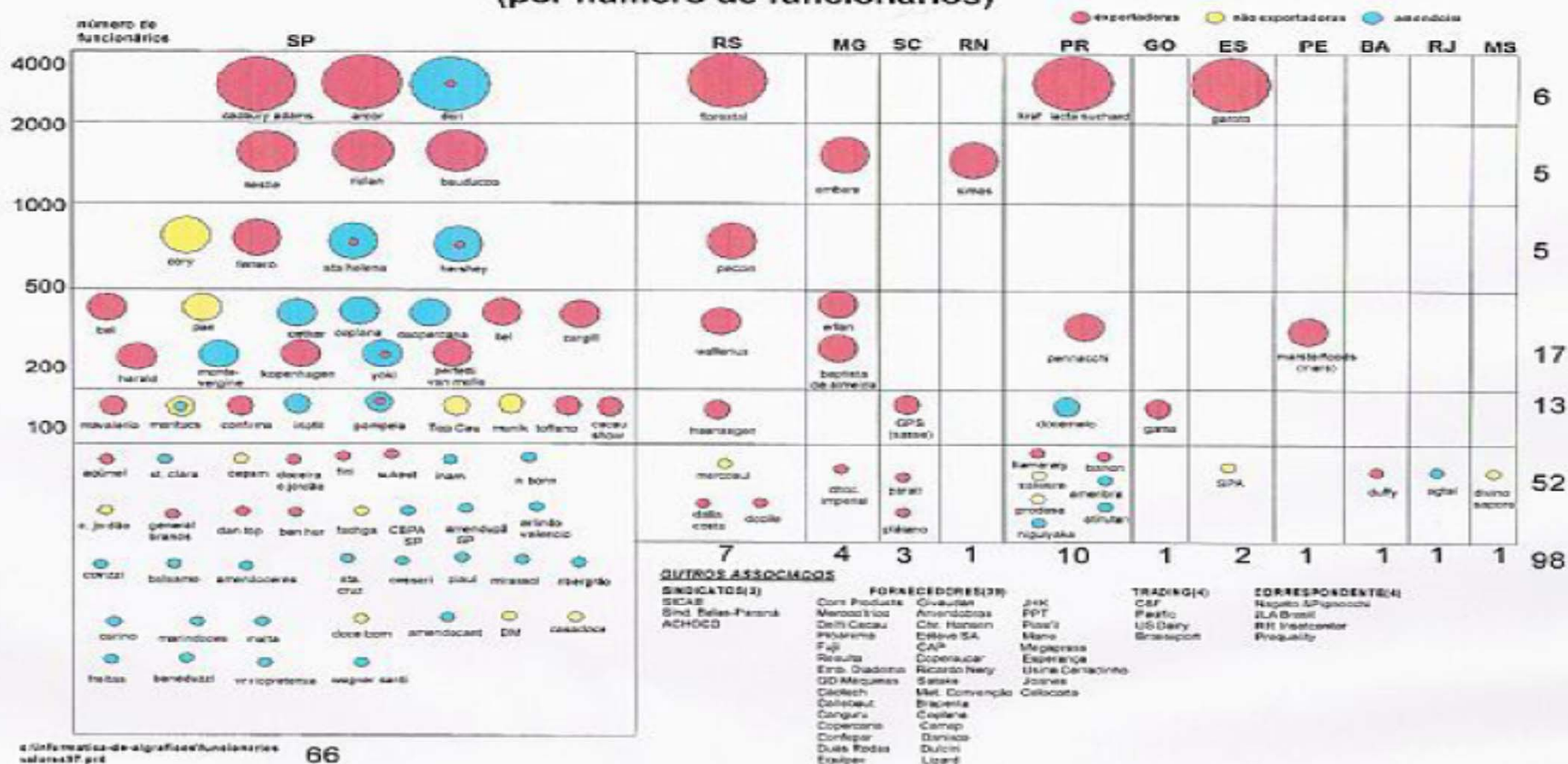
As percepções de nossos stakeholders (atores, agentes)

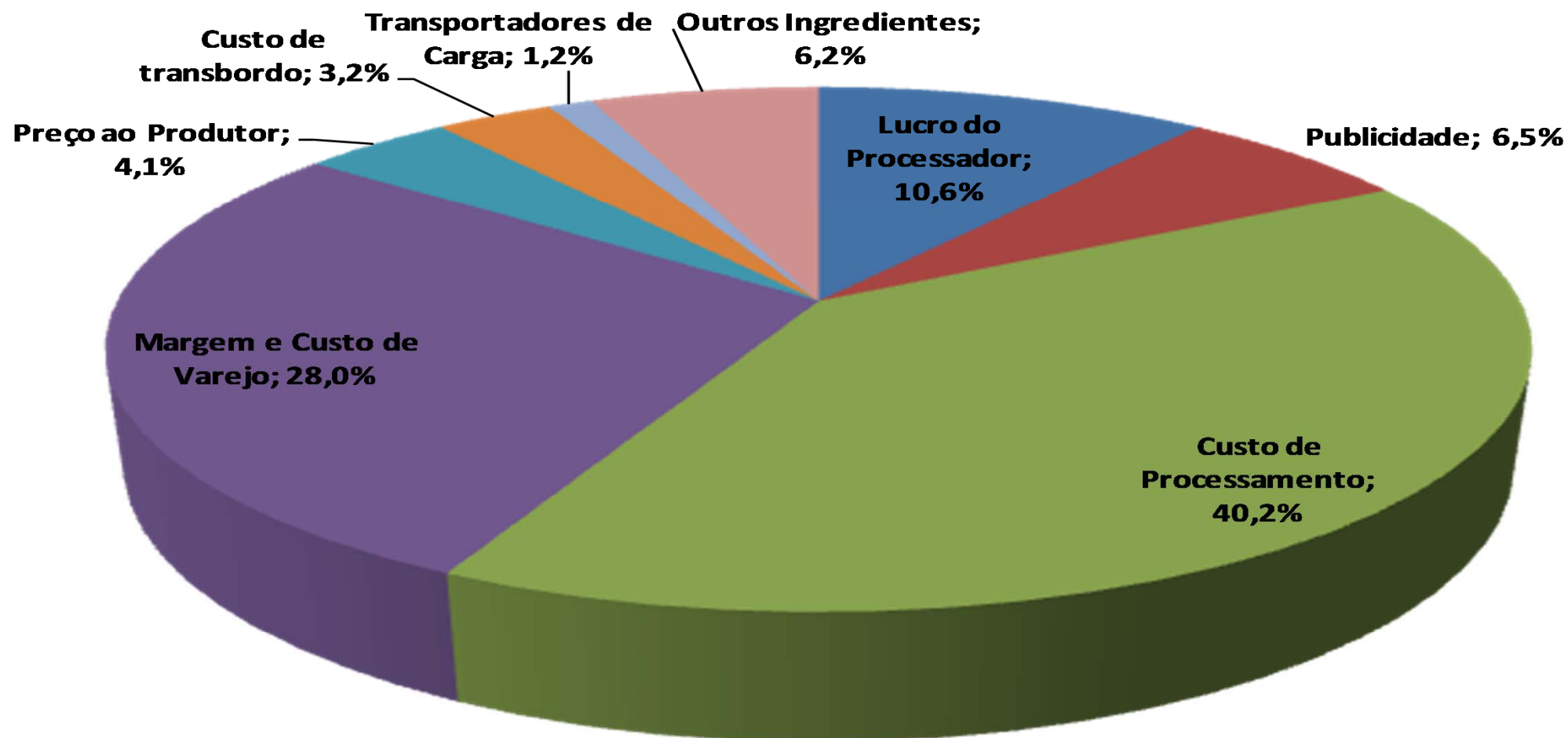
- Por mais que já se fez ainda precisa-se fazer muito mais. Infelizmente as indústrias de cacau fino, principalmente no exterior, ainda tem uma visão incorreta e distorcida sobre a qualidade do cacau brasileiro.

Solução: Projeto de marketing liderado pela departamento de produtos de base do Ministério das Relações Exteriores divulgando o verdadeiro potencial do cacau e do chocolate brasileiro.



ABICAB - Indústrias Associadas por região do país (por número de funcionários)

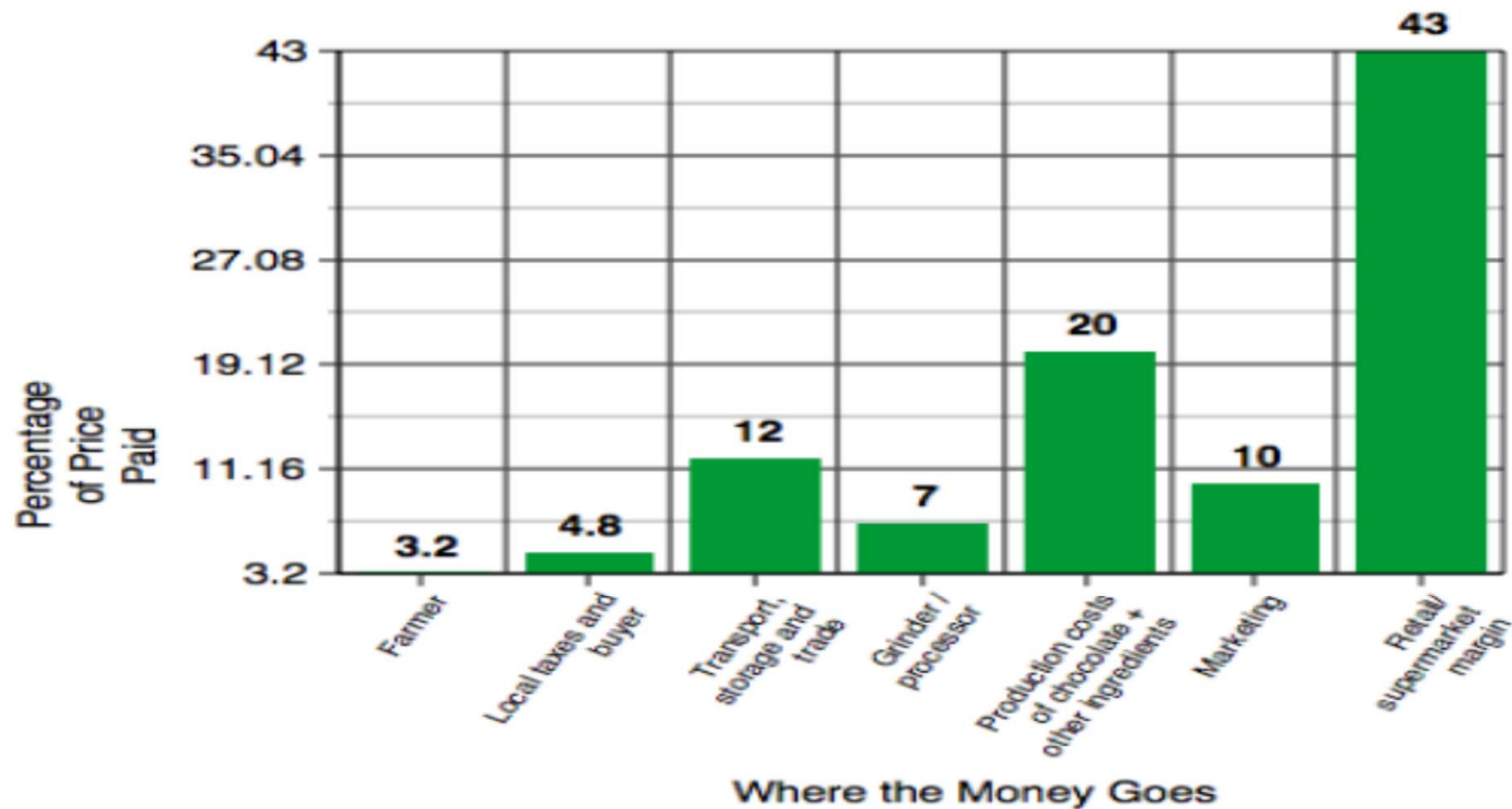




Fonte: Participação indicativa do custo de chocolate, U.K. Milk chocolate, 2004



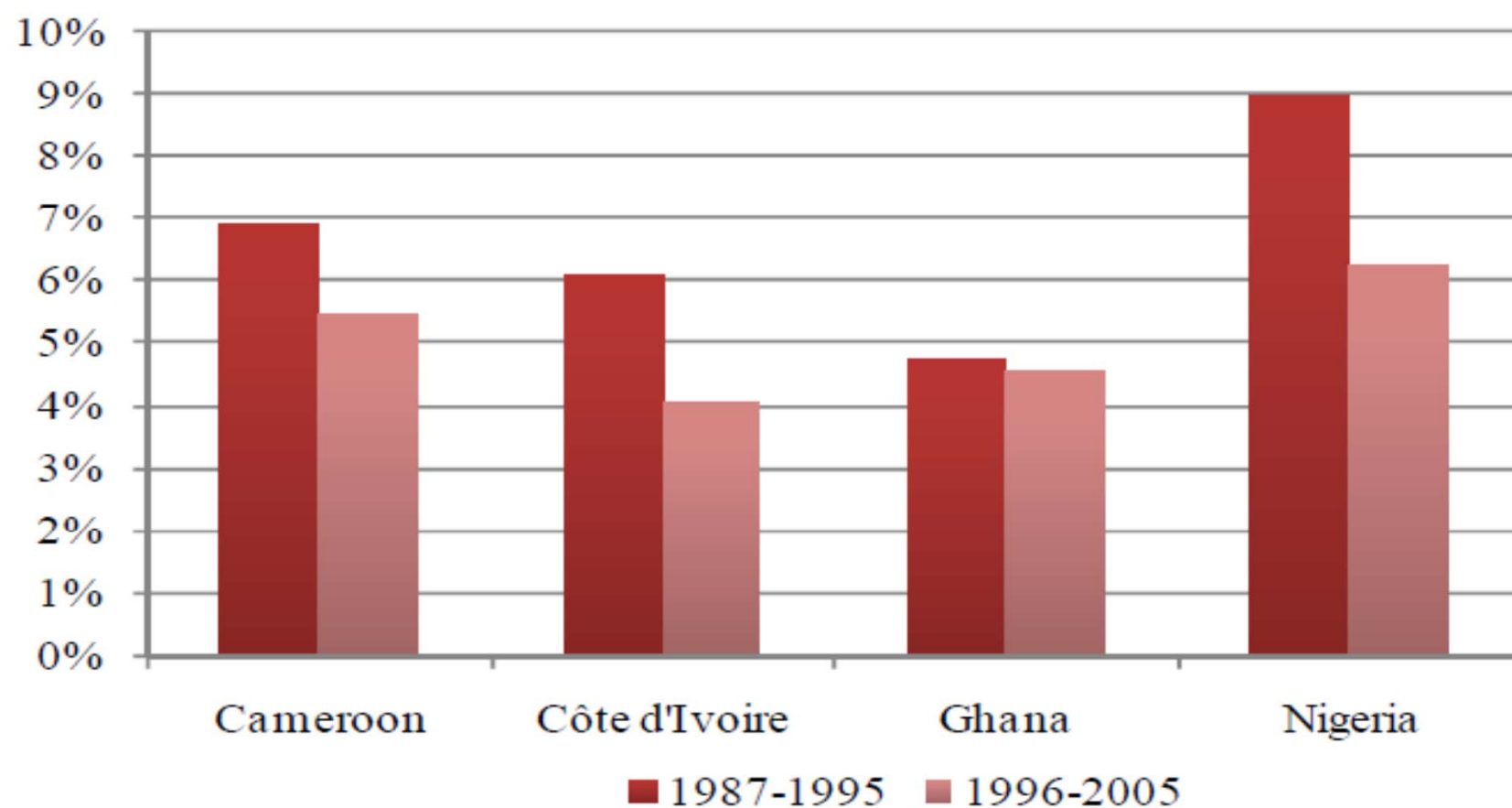
Figure 2: Price breakdown of a chocolate bar



Source: Oxfam Novib. Frank Mechielsen. (2009). Eerlijk duurt het langst, de Nederlandse chocoladebranche doorgelicht



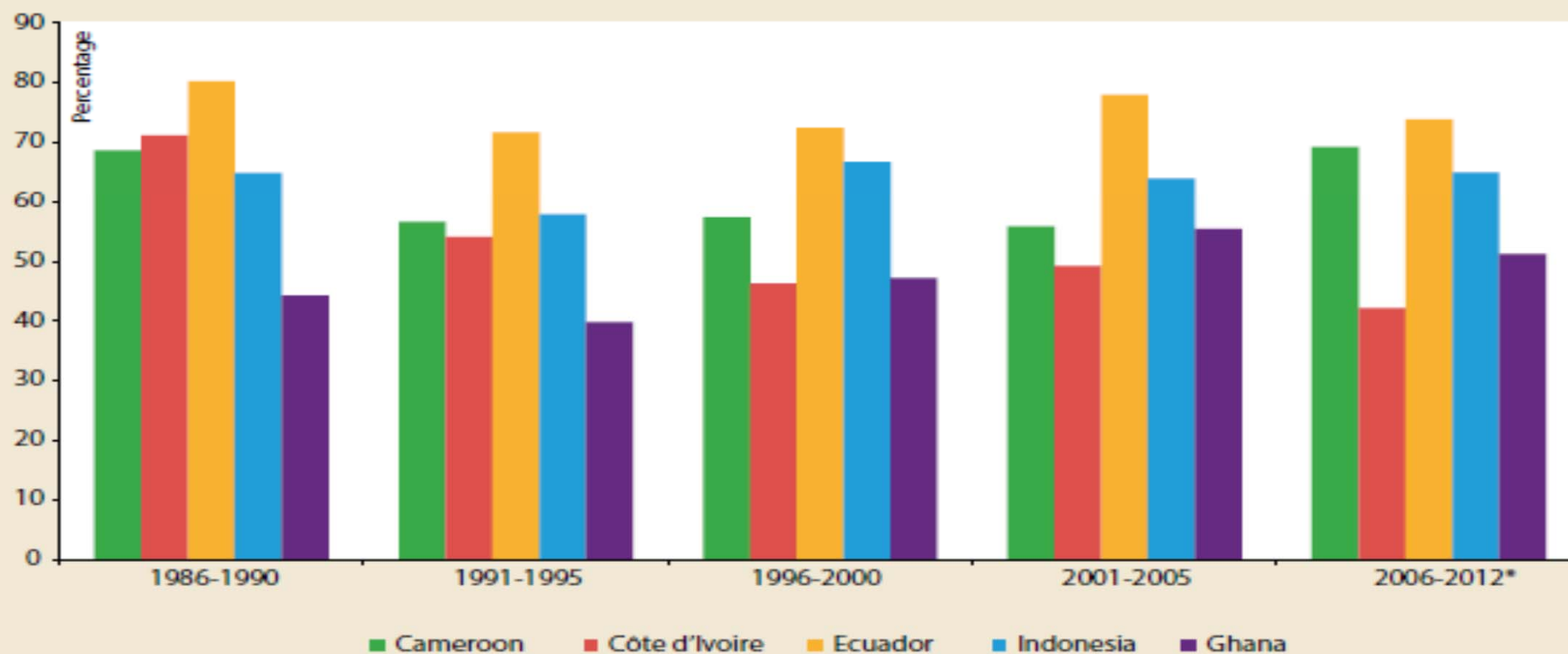
Figure 15: Cocoa producer prices as a percentage of the retail price for chocolate (UK)



Source: UNCTAD calculations, based on data from ICCO (Producer prices) and ACNielsen (chocolate retail prices).



Figure 11: Cocoa producer prices as a percentage of the world price in selected countries, 1986–2012

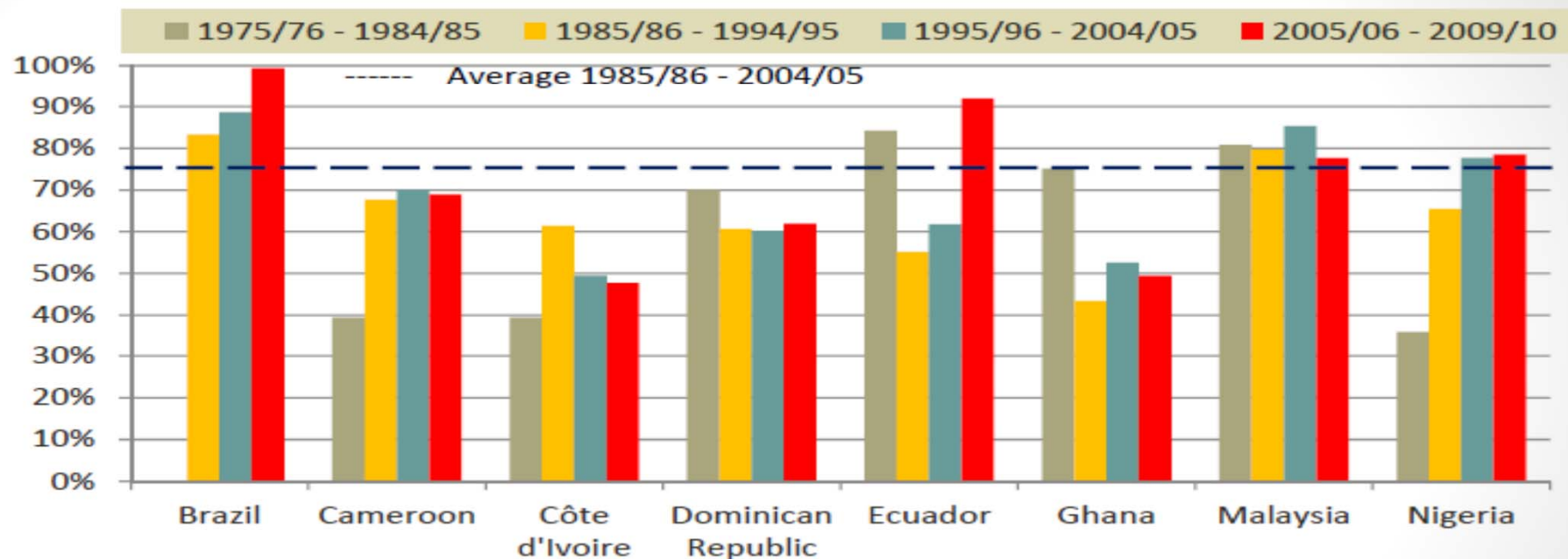


Source: Based on data from UNCTADstat, FAOStat and ICCO database.

* Cameroon: 2006–2010, Côte d'Ivoire: 2006–2009; Ghana: 2006–2011; Ecuador and Indonesia: 2006–2012.



Producer share of the world price from 1975-76



Source: Producer prices: Varangis and Schreiber (2001) and ICCO; exchange rates: IMF and World Bank. Note: Nigerian prices are converted at the parallel exchange rate.

- Over the two decades, farmgate prices have averaged around 2/3 of the world price.



Políticas Públicas para o Setor Chocolateiro

3º Ponto: Marketing

As percepções de nossos stakeholders (atores, agentes)

- O preço do chocolate ainda não remunera suficiente os produtores de cacau.

Solução: Agroindústria cooperativa de cacau e chocolate.



achocolatado em pó) por tonelada de cacau processada no País. Assim, é possível observar que, em 10 anos (2002 a 2011), diminuiu o percentual de derivados de cacau no chocolate e em produtos contendo chocolate. Em 2002, para cada tonelada de amêndoas de cacau processada no Brasil, produzia-se 1,77 tonelada de chocolate. Já em 2011, cada tonelada de cacau gerava 2,96 toneladas de chocolate. Ou seja, em 2011, a indústria produziu 67% mais chocolates com a mesma tonelada de cacau que em 2002.

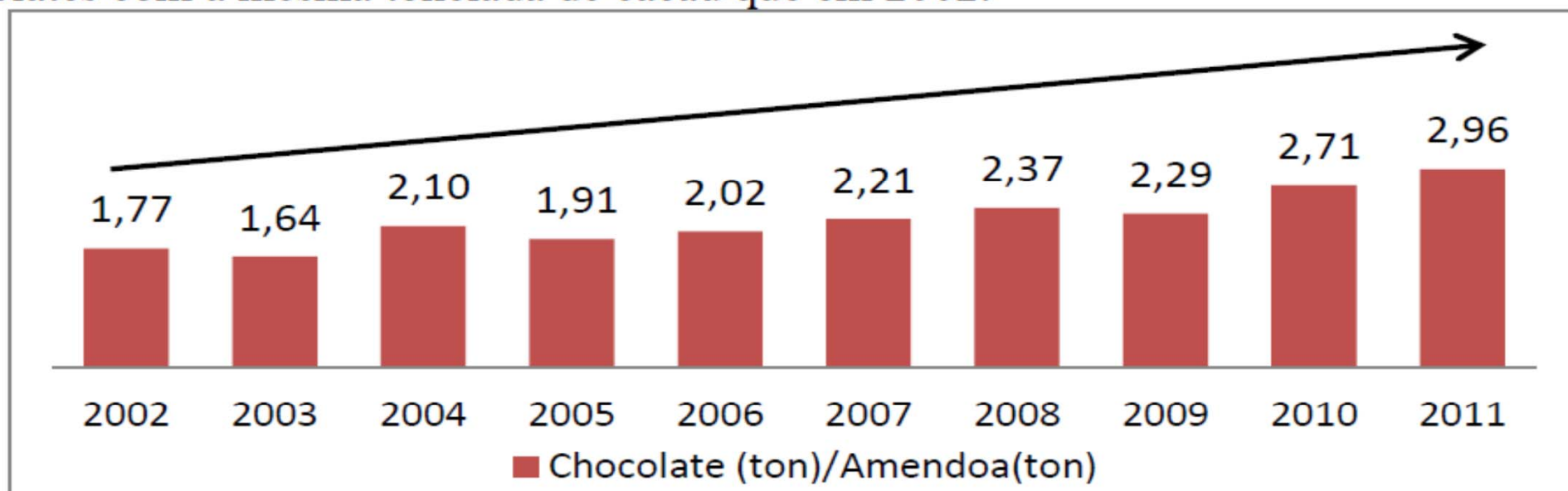


Figura 2 - Evolução da produção nacional de chocolate e derivados (excetuando-se achocolatados em pó) x moagem de amêndoas no Brasil.

Fonte: ICCO (2012); Abicab (2012)

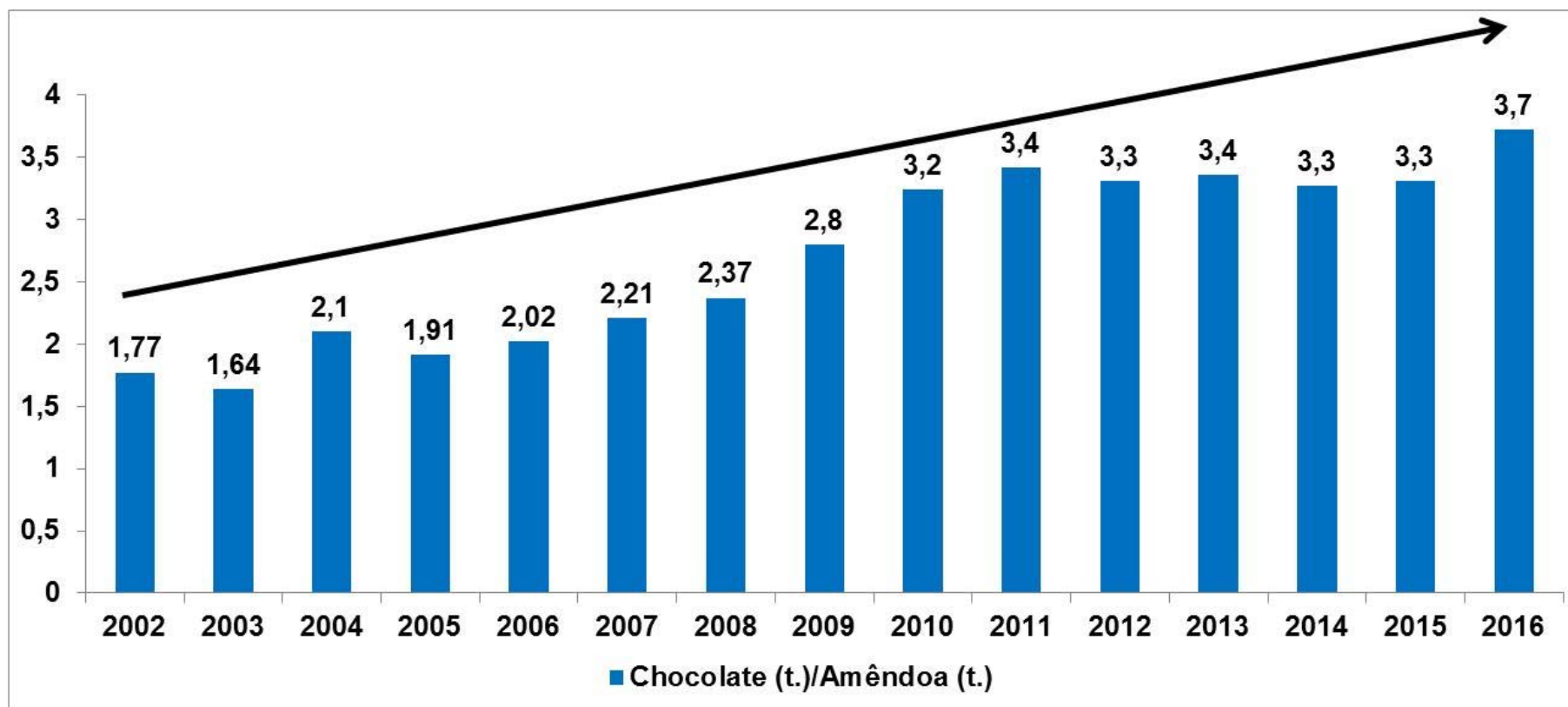


Figura 2. Evolução da produção nacional de chocolate e derivados (excetuando-se achocolatados em pó) x moagem de amêndoa de cacau no Brasil, 2002-2016.

Projeto de Lei do Senado nº 93, de 2015
Autoria: [Senadora Lídice da Mata \(PSB/BA\)](#)
Natureza: Norma Geral
Assunto: Jurídico – Defesa do consumidor.

Ementa e explicação da ementa

Ementa:
Estabelece o percentual mínimo de cacau nos chocolates e seus derivados, nacionais e importados, comercializados em todo o território nacional e torna obrigatória a informação do percentual total de cacau nos rótulos desses produtos.

Explicação da Ementa:
Estabelece definições de produtos obtidos do cacau, torna obrigatória a informação do percentual total de cacau e de outros ingredientes nos rótulos, embalagens e peças publicitárias escritas. Sujeita o infrator às sanções da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e da legislação sanitária.

Situação Atual

Relator atual: Flexa Ribeiro

Último local: 06/12/2017 – Comissão de Assuntos Econômicos (Secretaria de Apoio à Comissão de Assuntos Econômicos)

Último estado:
06/12/2017 – MATÉRIA COM A RELATORIA

Políticas Públicas para o Setor Chocolateiro

5º Ponto: Marketing

As percepções de nossos stakeholders (atores, agentes)

Ausência de uma política para aumentar o teor de cacau no chocolate.

Projeto de Lei do Senado nº 93, de 2015

Solução: Projeto de lei do Senado no. 93 da Senadora Lídice da Mata que altera o % de cacau no chocolate para 35%.



Ementa e explicação da ementa

Ementa:

Institui a Política Nacional de Incentivo à Produção de Cacau de Qualidade.

Situação Atual

Em tramitação

Último local:

06/07/2017 - Plenário do Senado Federal (Secretaria Legislativa do Senado Federal)

Último estado:

06/07/2017 - PRONTO PARA DELIBERAÇÃO DO PLENÁRIO

Participe

[Opine sobre esta matéria](#)

6224

SIMNÃO

Compartilhe

Resultado apurado em 31/07/2017 às 14:17

Já aprovado na Comissão de Agricultura e Reforma Agrária – CRA do Senado

Art. 2º São diretrizes da Política Nacional de Incentivo à Produção de Cacau de Qualidade:

- I – a sustentabilidade ambiental, econômica e social da produção e dos produtores;
- II – o desenvolvimento tecnológico da cacauicultura;
- III – o aproveitamento da diversidade cultural, ambiental, de solos e de climas do País para a produção de cacau de qualidade superior;
- IV – a adequação da ação governamental às peculiaridades e diversidades regionais;
- V – a articulação e colaboração entre os entes públicos federais, estaduais e municipais e o setor privado;
- VI – o estímulo às economias locais e a redução das desigualdades regionais; e

Art. 3º São instrumentos da Política Nacional de Incentivo à Produção de Cacau de Qualidade:

- I – o crédito rural para a produção, industrialização e comercialização;
- II – a pesquisa agrícola e o desenvolvimento tecnológico;
- III – a assistência técnica e a extensão rural;
- IV – o seguro rural;
- V – a capacitação gerencial e a formação de mão de obra qualificada;
- VI – o associativismo, o cooperativismo e os arranjos produtivos locais;
- VII – as certificações de origem, social e de qualidade dos produtos;
- VIII – as informações de mercado; e
- IX – os fóruns, câmaras e conselhos setoriais, públicos e privados.

Art. 4º Na formulação e execução da Política de que trata esta Lei, os órgãos competentes deverão:

- I - estabelecer parcerias com entidades públicas e privadas;
- II – considerar as reivindicações e sugestões do setor cacaueiro e dos consumidores;
- III – apoiar o comércio interno e externo de cacau de qualidade superior;
- IV – estimular investimentos produtivos direcionados ao atendimento das demandas do mercado de cacau de qualidade superior ou fino;
- V – fomentar a pesquisa e o desenvolvimento de variedades superiores de cacau e tecnologias de produção e industrialização que visem à elevação da qualidade do produto;
- VI – promover o uso de boas práticas agrícolas;
- VII – adotar ações de proteção fitossanitária visando elevar a qualidade da produção cacaueira;

Políticas Públicas para o Setor Chocolateiro

4º Ponto: Marketing

As percepções de nossos stakeholders (atores, agentes)

Ausência de uma política agrícola para o cacau e o chocolate de qualidade.

Solução: Projeto de lei no 07 já no Senado Federal:
Institui a Política Nacional de Incentivo à Produção
de Cacau de Qualidade.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Núcleos Temáticos Executores

- Grupo I – Tecnologia de produção de chocolate;
- Grupo II – Acesso a mercados de chocolate;
- Grupo III – Gestão e modelos de negócios;
- Grupo IV – Software de apoio a gestão da produção;
- Grupo V – CEFIR e manejo da Cabruca
- Grupo VI – Indicação Geográfica – Associação dos produtores de cacau do Sul da Bahia – Entidade responsável legal pelo processo junto ao INPI

Fonte: SEBRAE



DESAFIOS PARA A EFETIVIDADE GERENCIAL DA EMPRESA

Dirigentes capacitados para
administrar seu próprio negócio

Qualificação de seu capital
humano

Conhecimento da legislação
vigente quanto a tributação e as
práticas de boa fabricação

Vontade de investir e capacidade
de recursos financeiros

Controles das Rotinas Gerenciais
e de processo operacionais

Visão empreendedora

Planejamento elaborado e
efetivas ações nas perspectivas
financeiras, mercado, processos
e de pessoas.

Crença na importância de
controles e gestão da qualidade
como geradores de eficiência e
eficácia e, conseqüentemente,
na promoção da melhoria da
competitividade e
sustentabilidade empresarial.



DESAFIOS PARA A EFETIVIDADE DO ACESSO AO MERCADO

Dificuldade de
acesso a
informações sobre
o mercado atuante

Desconhecimento
da complexidade
do mercado

Falta de orientação
para o mercado

Inadequação dos
produtos às
necessidades do
mercado

Logística
deficiente

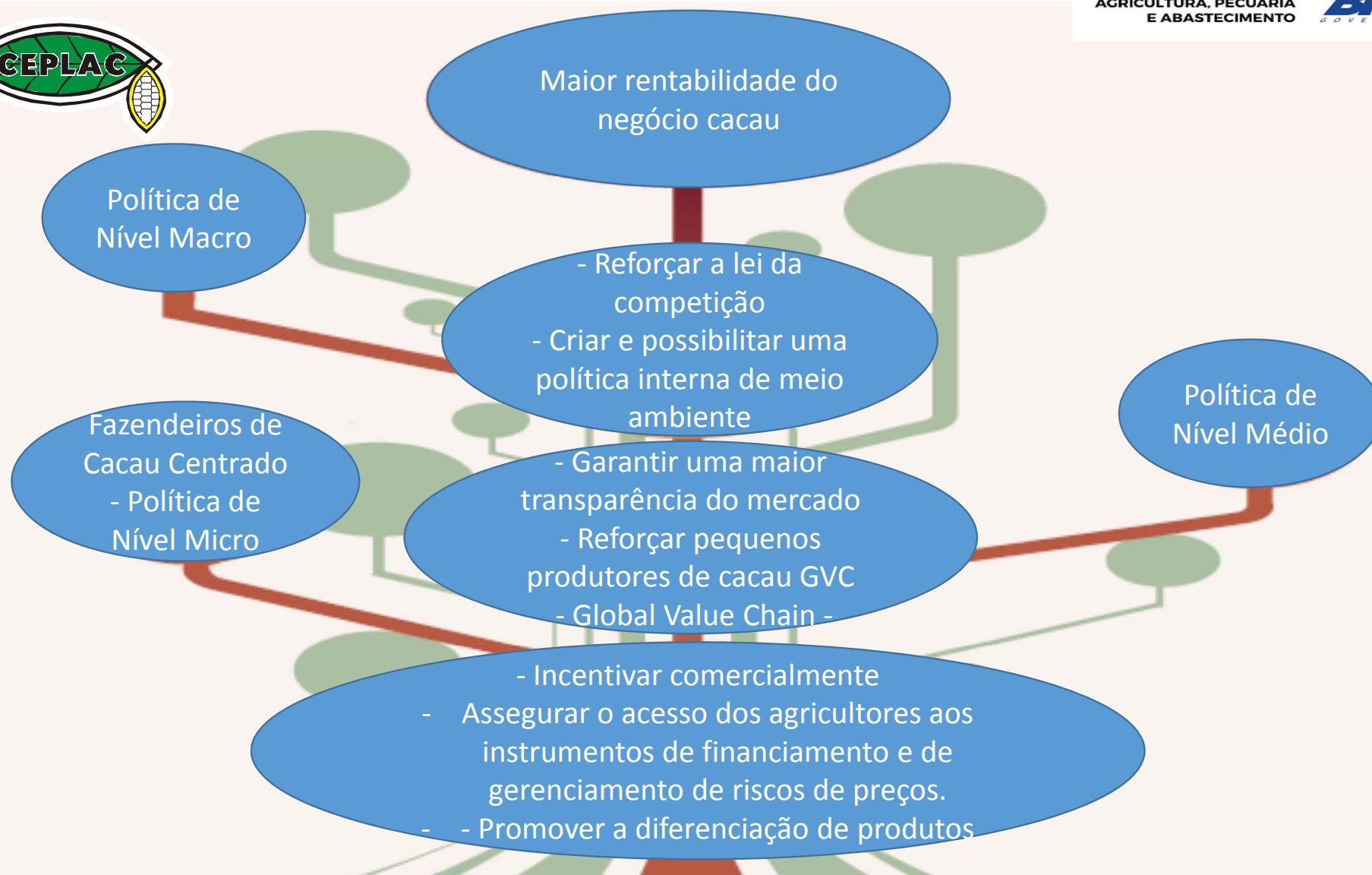
Dificuldade para
participar em
compras
governamentais

Dificuldade de
acesso aos
mercados
internacionais

Uso inadequado de
canais de
distribuição

Falta de
capacitação em
vendas

Figure 13: Sustainable cocoa tree





MapaBRASIL

Obrigado!

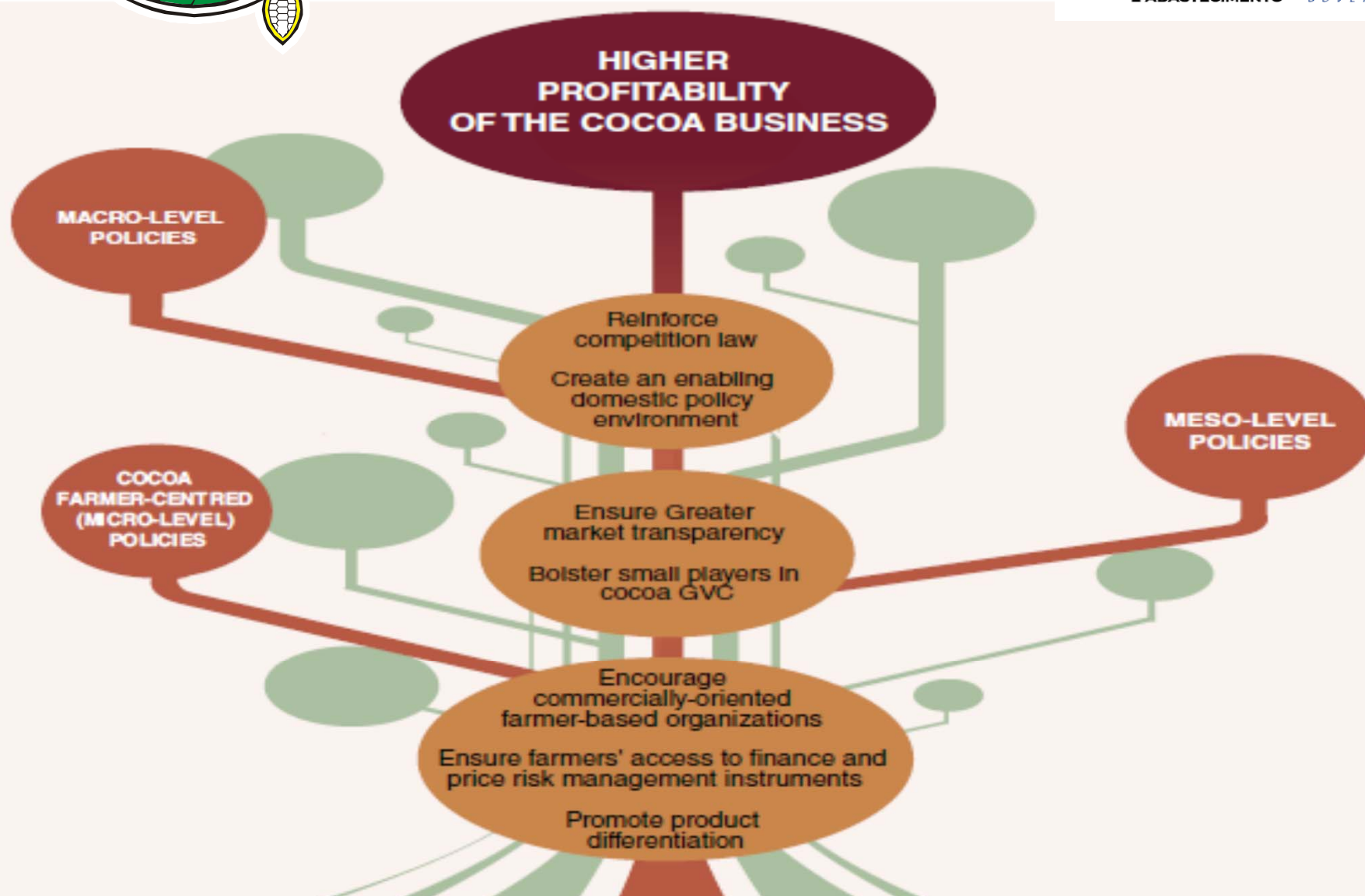
E:mail: antonio.zugaib@agricultura.gov.br
ac.zugaib@uol.com.br

Tel: 073 3214 3003/08

Cel: 073 9 8887 0428

Whatsapp: 073 9 8802 0428

Figure 13: Sustaining cocoa tree



Consumo, Saúde e Bem-Estar

Comparativo de Flavanóides Antioxidante – Frutas Frescas

Quadro 1. Estudos sobre a ingestão de polifenóis de cacau e os efeitos evidenciados à saúde.

Quem foi avaliado	Produto ou composto	Dose	Período administrado	Efeitos positivos comprovados	Referência
30 voluntários saudáveis	Bebida à base de cacau contendo açúcar e água	897 mg de flavanóis e procianidinas em 300 mL de bebida	Dose aguda (única)	– efeito similar ao do ácido acetilsalicílico no sangue; – diminuição transitória da reatividade das plaquetas, minimizando o risco de formação de coágulos.	Rein et al. (2000)
10 voluntários saudáveis	Bebida à base de cacau	54 g de cacau em pó, contendo 985 mg de flavanóis em 200 mL	Dose aguda (única)	– melhoria das funções endoteliais e vasculares; – melhoria da saúde cardiovascular com o aumento dos níveis de óxido nítrico; – diminuição da atividade da enzima arginase.	Schnorr et al. (2008)
Voluntários de 50 a 80 anos em tratamento para diabetes mellitus tipo 2	Bebidas à base de mistura em pó formulada com cacau (Cocoapro Powder®)	75, 371 ou 963 mg de flavanóis por dose ingerida	Dose crônica (três vezes ao dia durante 30 dias)	– regressão das disfunções vasculares sem afetar o controle glicêmico (ingestão da dose de 963 mg.dia ⁻¹); – absorção dos flavanóis e procianidinas dose dependente; – inalteração do metabolismo e dos parâmetros hemodinâmicos dos pacientes nas doses avaliadas.	Balzer et al. (2008)
45 voluntários, sendo 12 homens e 33 mulheres com idade entre 19 e 49 anos	Chocolate branco, amargo e amargo com alto teor de polifenóis	75 g de chocolate branco, amargo ou amargo com alto teor de polifenóis, contendo, 0, 274 e 418 mg de polifenóis, respectivamente	21 dias	– aumento dos níveis de HDL-colesterol de 11,4 e 13,7%, respectivamente para o amargo e amargo com alto teor de polifenóis; – diminuição de 2,9% do nível de HDL com o consumo do chocolate branco; – inibição da peroxidação de lipídios com o consumo dos três tipos de chocolates (possivelmente resultado do aumento dos níveis de ácidos graxos monoinsaturados e saturados da manteiga de cacau).	Mursu et al. (2004)
Seis homens com disfunção endotelial causada pelo uso de cigarro	Bebida à base de cacau	918 mg de flavanóis em 100 mL de bebida 306 mg de flavanóis em 100 mL de bebida	Dose aguda (única) Dose crônica (três vezes ao dia, por sete dias)	– dose aguda: aumento da dilatação mediada pelo fluxo, apresentando-se máxima após duas h do consumo da bebida. – dose crônica: aumento contínuo da dilatação mediada pelo fluxo e aumento sustentável após duas h da ingestão da bebida; – reversão da disfunção endotelial.	Heiss et al. (2007)
24 mulheres saudáveis com idade entre 18 e 65 anos	Cacau em pó em água	18 g de cacau em pó com 326 de flavanóis em 100 mL de água	Dose crônica (12 semanas)	– diminuição significativa de rugosidade e descamação da superfície da pele; – melhoria da função de vasos e do fluxo sanguíneo; – proteção da pele contra danos provocados por raios ultravioleta.	Heinrich et al. (2006)
Dez mulheres com idade entre 18 e 65 anos	Bebidas a base de cacau	329 mg de flavanóis e procianidinas em 100 mL de bebida	Dose aguda (única)	– aumento da concentração de epicatequina no plasma; – aumento do fluxo sanguíneo cutâneo entre uma e duas horas após o consumo da bebida.	Neukam et al. (2007)

Revisão: polifenóis em cacau e derivados; teores, fatores de variação e efeitos na saúde
EFFRAM, P. et al.



Consumo, Saúde e Bem-Estar

Mapa do cacau fino no mundo



Santos & Santos citando S. Chanliau & E. Cross (1997) e Barel (1999) classificam em três tipos o aroma final presente no chocolate fino

Summary of forecasts and revised estimates

Cocoa year (Oct-Sep)	2016/2017		2017/2018	Year-on-year change	
	Previous estimates a/	Revised estimates	Forecasts		
	(thousand tonnes)				(Per cent)
World production	4 733	4 748	4 638	- 110	- 2.3%
World grindings	4 351	4 401	4 487	+ 86	+ 2.0%
Surplus/deficit b/	+ 335	+ 300	+ 105		
End-of-season stocks	1 760	1 725	1 830	+ 105	+ 6.1%
Stocks/Grindings ratio	40.5%	39.2%	40.8%		

Consumo, Saúde e Bem-Estar

Chocolate de Origem

Descrição	Origem
Sabor suave, com um toque de frutas vermelhas	Equador – Amargo
Uma mistura de aromas florais e ervas sutis	São Tomé – Amargo
Frutado com notas sutis de madeira exótica	Madagascar – Amargo
Notas de frutas vermelhas, castanha e especiarias	Gana – Amargo
Notas sutis de ervas e flores	Granada – Amargo
Gosto bem arredondado com muita cremosidade e leite	Arriba – Leite
Sabor de caramelo com um leve toque ácido	Java – Leite
Gosto um pouco amargo com abundância de aromas e sabores frescos e frutados	México – Amargo
Amargo com notas aromáticas de tabaco	Papua – Amargo
Sabor é amargo e frutado ao mesmo tempo	Java – Amargo
Amargor muito suave e agradável, aroma forte, especialmente a avelã e pêra	Peru – Amargo
A doçura, a acidez e o amargor estão em perfeita harmonia	Togo – Amargo
Caráter muito leve, notas de mel e caramelo	Venezuela – Amargo

BARRY CALLEBAUT

Origine chocolate



5ª RONDÔNIA
Rural Show



Secretaria de Estado da
Agricultura



Mapa BRASIL

Promoção da Inovação e do Empreendedorismo

*Seleção de amostras para Concursos
Nacionais e Internacionais*



Concursos de Cacau Fino-2015 e de Aroma, Festival Internacional de Ilhéus-BA, Salão do Chocolate do Brasil em S. Paulo, Salão do Chocolate de Paris, Belém-PA e Gramado.

5ª RONDÔNIA
Rural Show



Secretaria de Estado da
Agricultura



RONDÔNIA
Governo do Estado

MapaBRASIL

Consumo, Saúde e Bem-Estar

IV SUMMIT DE CACAU DO MUNDO



OMC Ecuador
IV World Cocoa Summit

AROMAS del
ECUADOR
RUEDA DE NEGOCIOS DE CAFE, CACAO Y CHOCOLATE
— GUAYAQUIL 2016 —

5ª RONDÔNIA
Rural Show



Secretaria de Estado da
Agricultura



RONDÔNIA
Governo do Estado

Mapa BRASIL

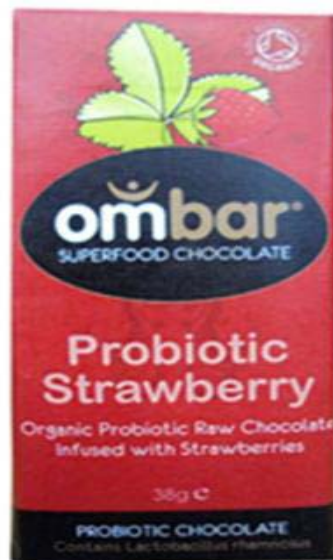
Consumo, Saúde e Bem-Estar

Chocolate com Alto Teor de Cacau



Consumo, Saúde e Bem-Estar

Chocolates com Pro Bióticos



**Reino Unido.:
Ombar Superfood
Chocolate**
Probióticos orgânicos
numa barra de
chocolate preto com
sabor de morangos.

Parece algo do futuro.
60% de chocolate
preto do Equador,
infundido com um pó
de morango delicioso
e enriquecido com
bactérias probióticas
saúdáveis.



**EEUU: Maramor Chocolates
Premium Dark**
Chocolate com probióticos.
Os probióticos promovem o crescimento
de bactérias benéficas para o equilíbrio
digestivo e suporte imunológico.
Produto premium.

5ª RONDÔNIA
Rural Show

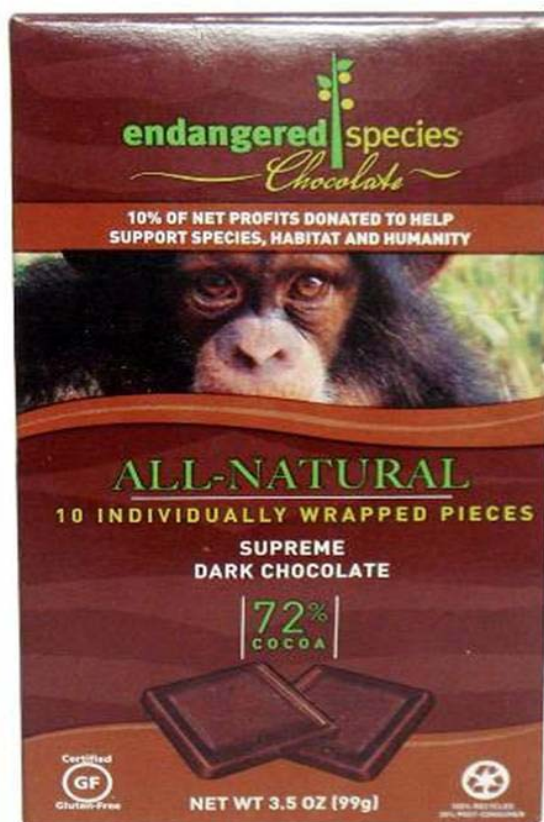


Secretaria de Estado da
Agricultura



MapaBRASIL

Consumo, Saúde e Bem-Estar Chocolates Éticos



EEUU: Endangered Species

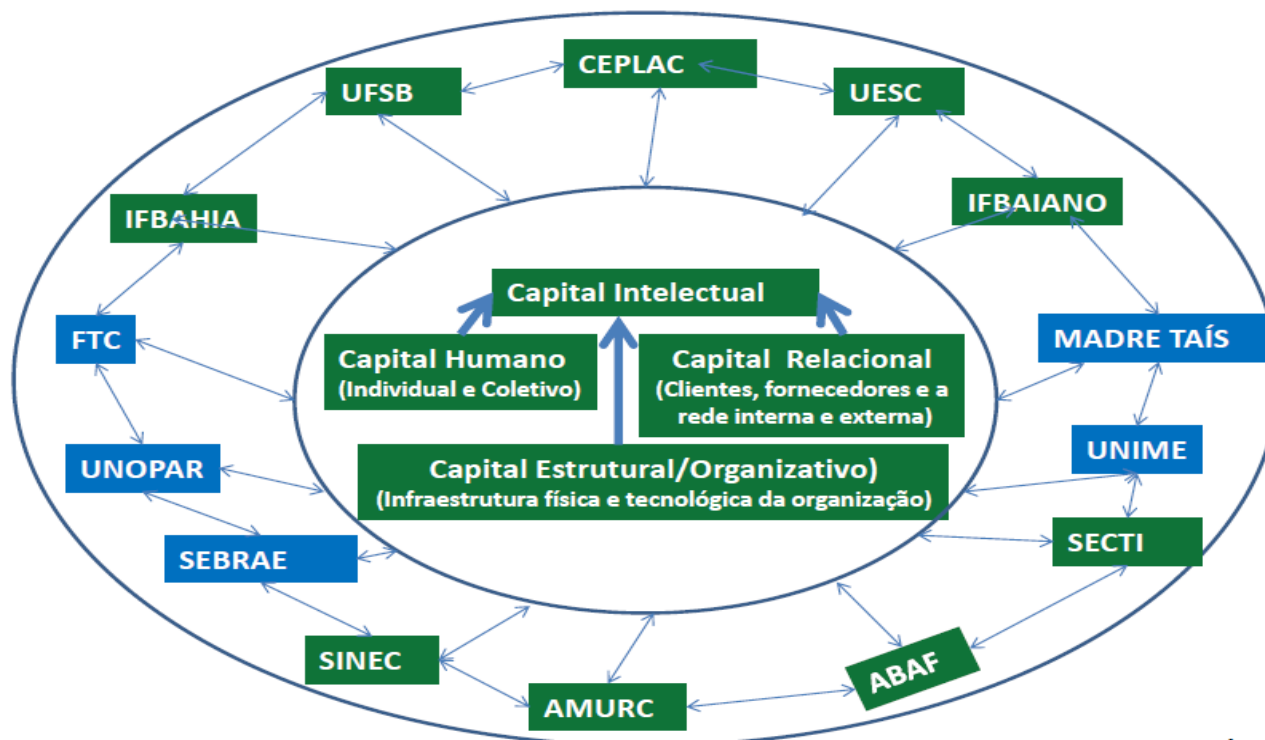
Chocolate totalmente natural. Certificado Kosher. Apropriado para vegetarianos. Sem glúten. Em embalagem 100% orgânica. 10% dos lucros são doados para ajudar as espécies, o habitat e a humanidade.

Produzido por pequenas empresas familiares, que ajudam a manter os habitats e as comunidades em que eles existem.



Infraestrutura, Logística e Tecnologia da Informação

Capital Intelectual e Rede Organizacional do Parque Tecnológico do Sul da Bahia – Conselho de Administração



Zugaib, A.C.C. (2014)

5ª RONDÔNIA
Rural Show



Secretaria de Estado da
Agricultura



RONDÔNIA
Governo do Estado

Mapa BRASIL

Infraestrutura, Logística e Tecnologia da Informação

Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia



5ª RONDÔNIA
Rural Show



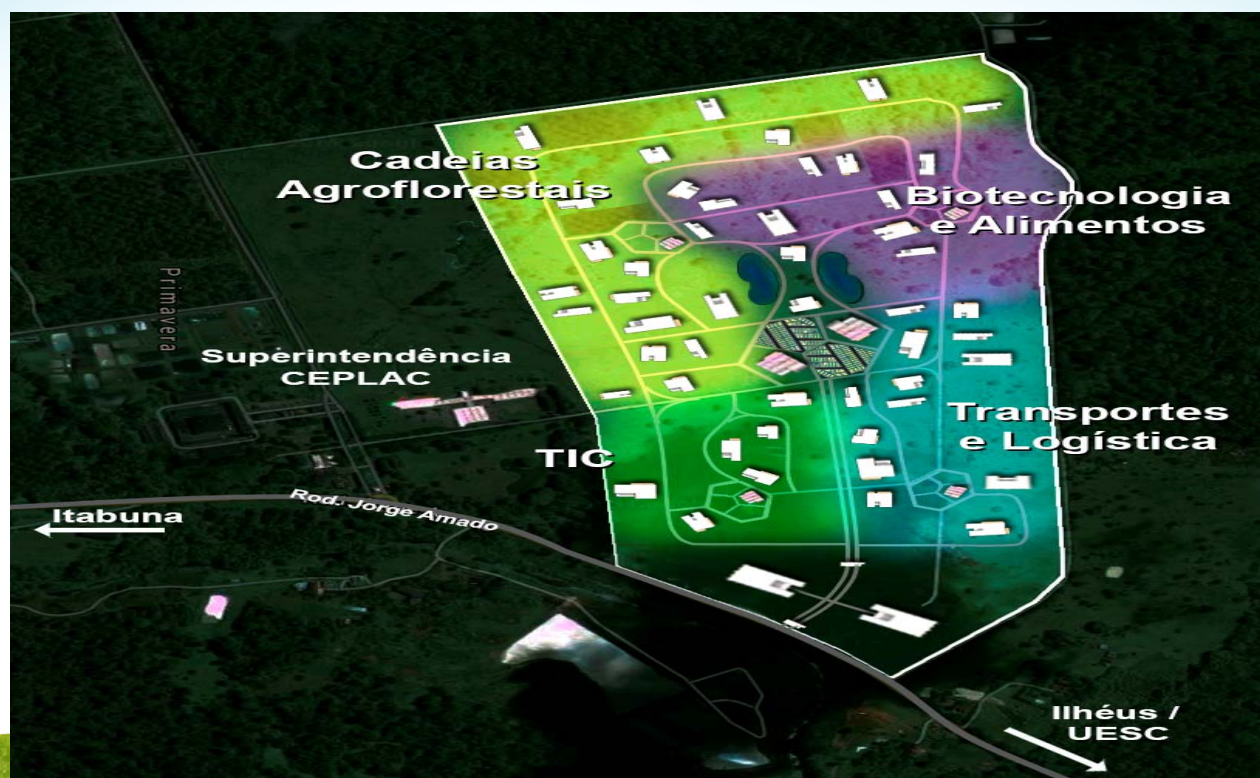
Secretaria de Estado da
Agricultura



RONDÔNIA
Governo do Estado

Mapa BRASIL

Infraestrutura, Logística e Tecnologia da Informação Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia



5ª RONDÔNIA
Rural Show



Secretaria de Estado da
Agricultura



RONDÔNIA
Governo do Estado

MapaBRASIL

Promoção da Inovação e do Empreendedorismo

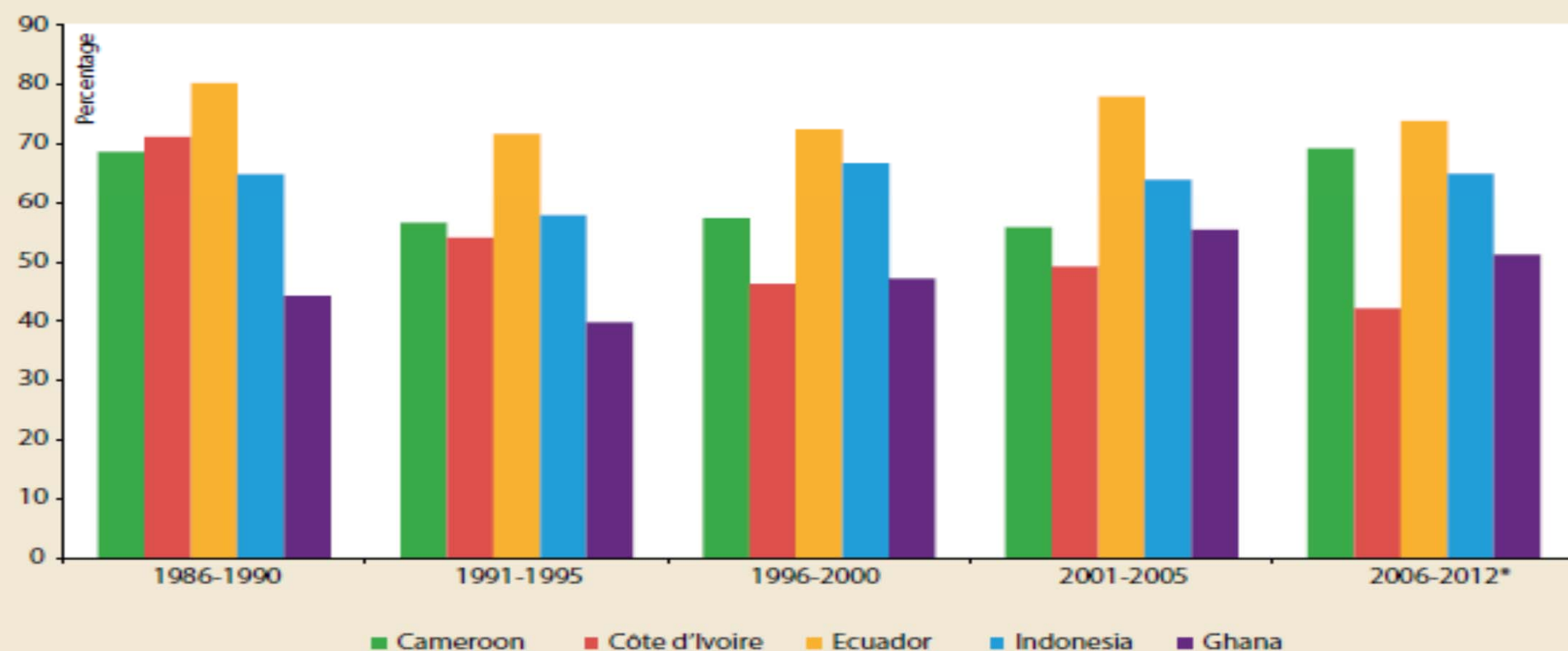


Table 2 : Harvest seasons in selected cocoa producing countries

Country	Main crop	Mid-crop
Brazil	Oct-Mar	Jun-Sep
Cameroon	Sep-Feb	May-Aug
Costa Rica	Jul-Feb	Mar-Jun
Cote d'Ivoire	Oct-Mar	May-Aug
Ecuador	Mar-Jun	Dec-Jan
Ghana	Sep-Mar	May-Aug
Indonesia	Sep-Dec	Mar-Jul
Nigeria	Sep-Mar	Jun-Aug
Papua New Guinea	Apr-Jul	Oct-Dec
Togo	Oct-Mar	Apr-Sep

Source: ICCO, at: <http://www.icco.org/faq/58-cocoa-harvesting/131-what-time-of-year-is-cocoa-harvested.html> (accessed 23 April 2015).

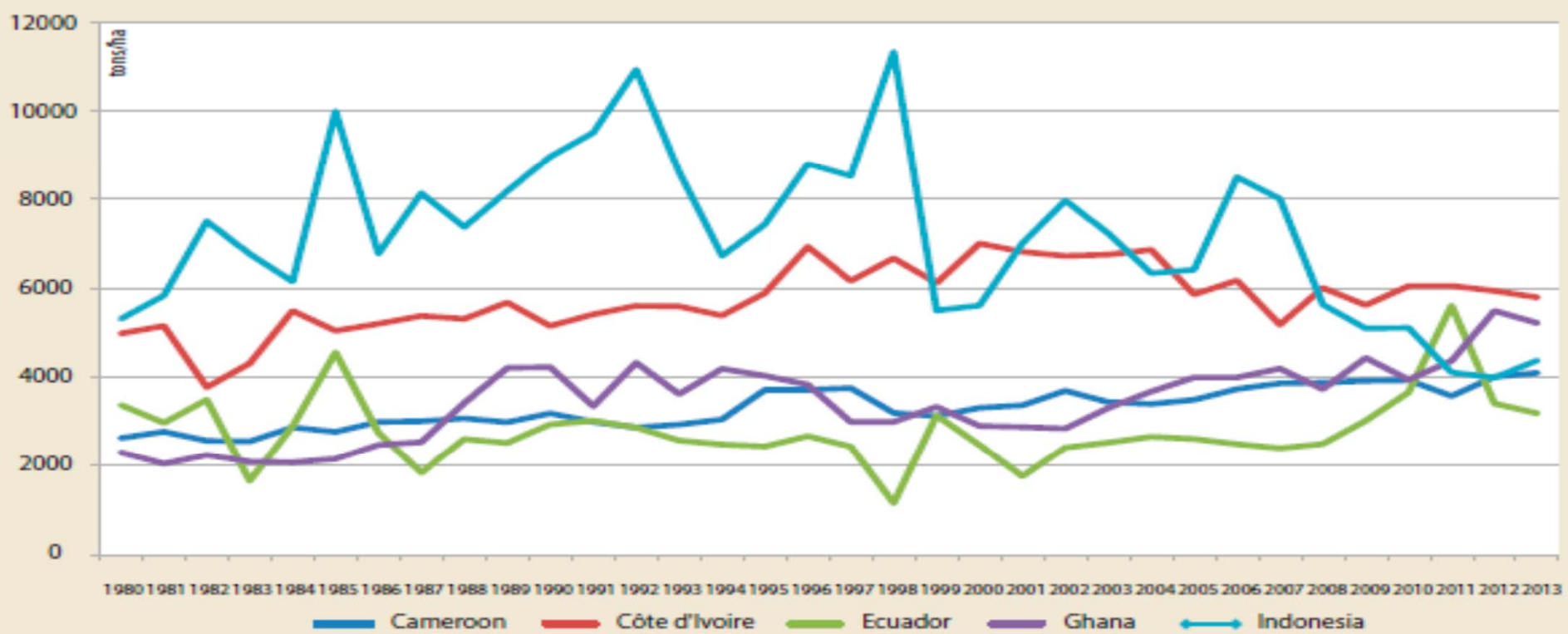
Figure 11: Cocoa producer prices as a percentage of the world price in selected countries, 1986–2012



Source: Based on data from UNCTADstat, FAOStat and ICCO database.

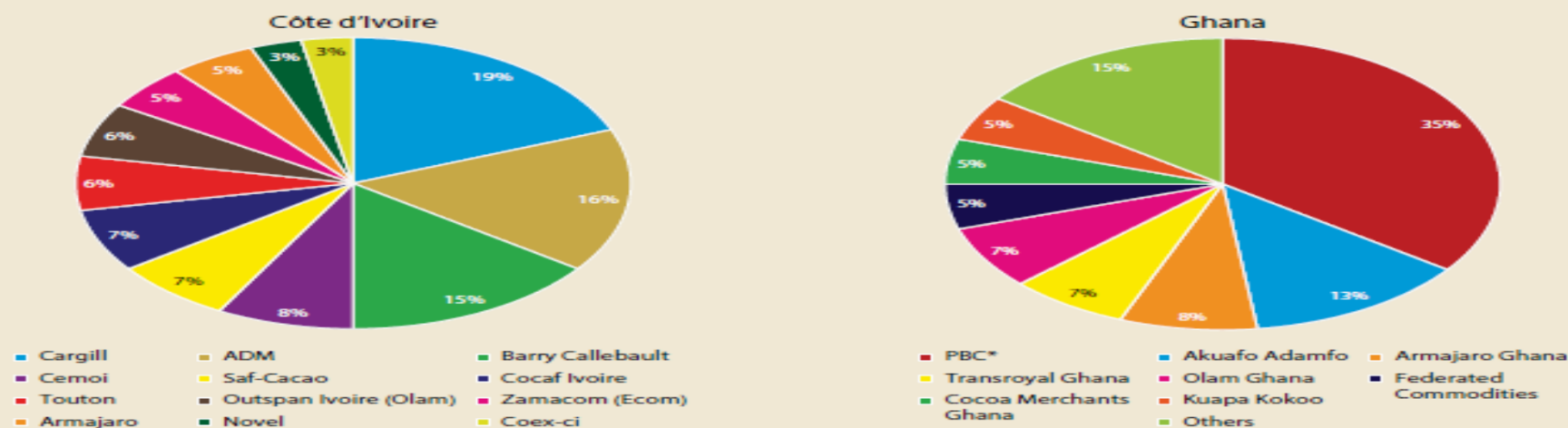
* *Cameroon:* 2006–2010; *Côte d'Ivoire:* 2006–2009; *Ghana:* 2006–2011; *Ecuador and Indonesia:* 2006–2012.

Figure 12: Cocoa yields in selected producing countries, 1980–2013 (tons/ha)



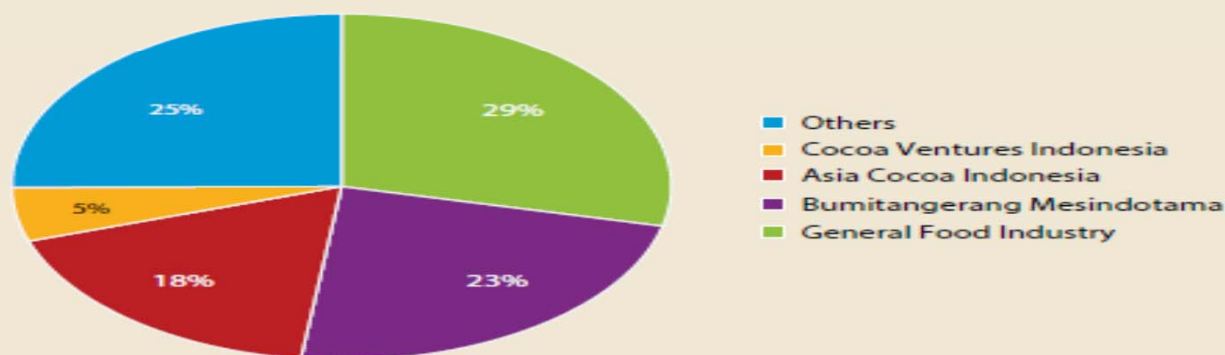
Source: Based on data from FAOStat database (accessed in December 2015).

Figure 8: Share of leading companies in total cocoa purchased, by volume, in Côte d'Ivoire and Ghana, 2011/12



Source: Based on data from Ecobank, 2012

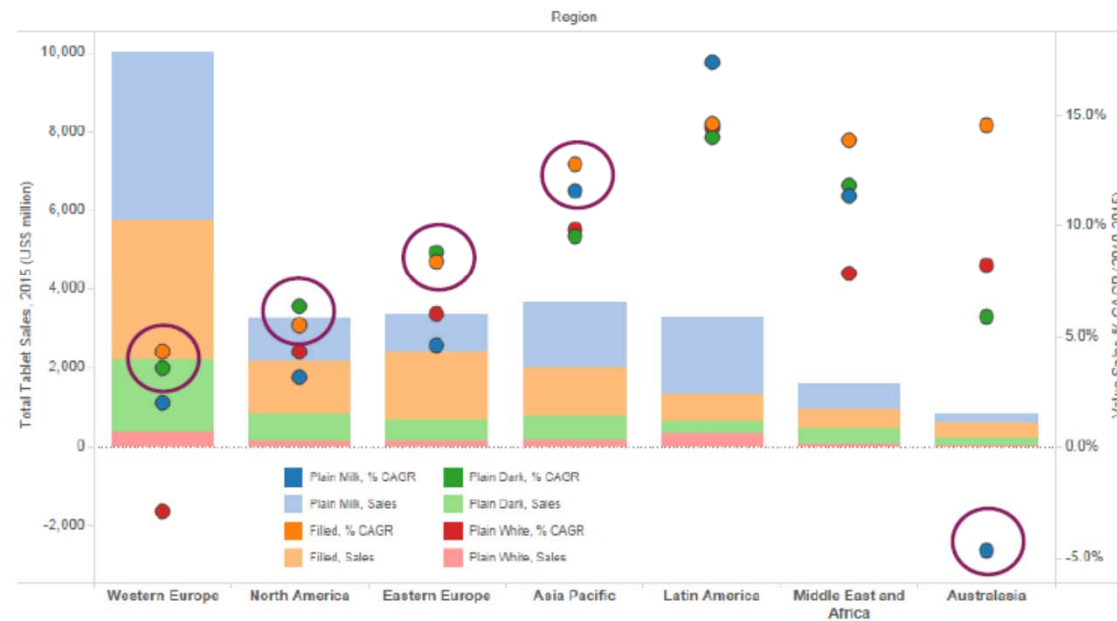
Figure 9: Share of grinding capacity of major companies in Indonesia in total installed capacity, 2011



Source: Based on data from BT Cocoa Indonesia (undated).

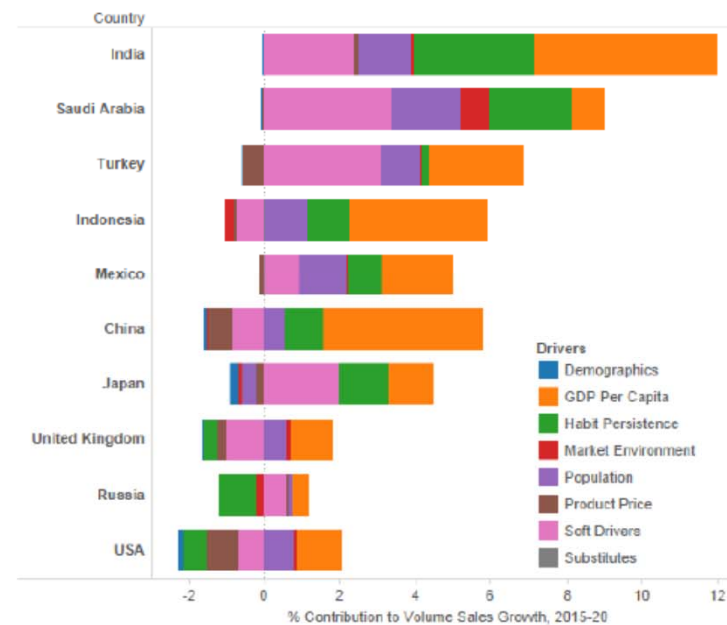
Tablets Highlight the Extent of Growing Sophistication

Tablet Sales by Type (US\$ million) and Value Sales % CAGR 2010-2015



Outlook Deserves Some Qualified Optimism

Forecast Drivers' Contribution to Overall Volume Growth, 2015-20



**US\$14.3
billion**

Additional value sales
between 2015 and
2020

33%

Additional value sales
will stem from Western
Europe and North
America

700,000

Tonnes

Additional volume sales
between 2015 and
2020

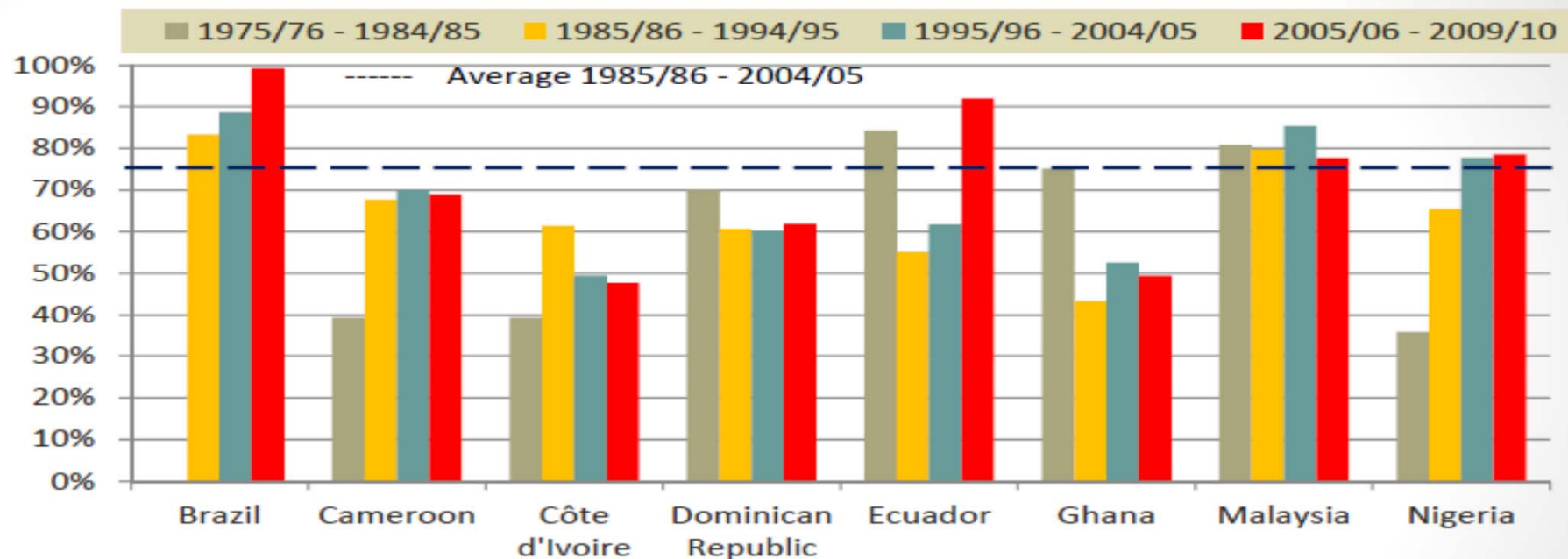
Content Overview

Original Structure

- Introduction
- Part 1 Aspects of Cocoa Bean Quality
- Part 2 Quality Standards
- Part 3 Aspects of Cocoa Production Affecting Quality
- References/Sources of Further Information
- Appendices
- International Cocoa Standards
- Protocols for the preparation and flavour evaluation of samples and small-scale fermentation techniques contributed by Darin Sukha and Ed Seguire



Producer share of the world price from 1975-76



Source: Producer prices: Varangis and Schreiber (2001) and ICCO; exchange rates: IMF and World Bank. Note: Nigerian prices are converted at the parallel exchange rate.

- Over the two decades, farmgate prices have averaged around 2/3 of the world price.



Table 2. Number of accessions in cacao *ex situ* collections (Source: Data from the CacaoNet surveys 2008-2011).

Country	Institute	Date of info	Foundation Year of the collection	No. of accessions today
Benin	CRA-SB	March 2012	1986	15
Brazil	CEPEC-CEPLAC	June 2008	1967	1,302
Brazil	CEPLAC/SUEPA	May 2012	1965	2,504
Brazil	CEPLAC/SUERIO	May 2012		773
Brazil	ICA	July 2011		130
Colombia	CORPOICA La Selva	FAO-VIEWS, 1998		745
Costa Rica	CATIE	February 2012	1944	1,146
Côte d'Ivoire	CNRA	August 2011	1973	1,605
Cuba	EIC-ECICC	June 2008	1982	127
Dominican Republic	IDIAF	July 2011	1974	115
Ecuador	INIAP	March 2012	1940	2,332
Fiji	Dobulevu	SPC Dir. 2004*		115
France	CIRAD	February 2012	1985	138
French Guiana	CIRAD	February 2012	1980	508
Ghana	CRIG	August 2008	1943	1,366
Guyana	MHOCGA	July 2008	1920, 1950	65
Honduras	FHIA	March 2012	1987	31
India	CPCRI	July 2012	1970	291
Indonesia	Bah Lias	March 2012	1978	305
Indonesia	ICCRI	April 2012	1995	714
Malaysia	MCB	May 2011	1992	2,263
Nicaragua	UNAN	March 2012	2009	51
Nigeria	CRIN	August 2011	1948	1,100
Papua New Guinea	CCI	August 2011	1994	1,200
Peru	CEPICAPE	March 2012		30
Peru	ICT	July 2012	1999	607
Peru	UNSAAC	March 2012	2000	72
Peru	UNAS	February 2012	1987	422
Solomon Islands	Black Post Cocoa Unit	SPC Dir. 2004*		95
Thailand	CHRC	March 2012	1979	34
Togo	CRAF	August 2011	1968	217
Trinidad and Tobago	CRUJUM	April 2012	1982	2,400
United Kingdom	ICQC,R	February 2012	1983	395
United States of America	USDA	August 2011	1930**	200
Vanuatu	VARTC	SPC Dir. 2004*		85
Venezuela	INIA	February 2012	1994	872
36 collections		Total		24,370

* Directory of Plant Genetic Resources Collections in the Pacific Island Countries and Territories – Secretariat of the Pacific Community (SPC), 2004.

** 1930s, re-established in 2000.



Summary of forecasts and revised estimates

Cocoa year (Oct-Sep)	2016/2017		2017/2018	Year-on-year change	
	Previous estimates a/	Revised estimates	Forecasts		
	(thousand tonnes)				(Per cent)
World production	4 733	4 748	4 638	- 110	- 2.3%
World grindings	4 351	4 401	4 487	+ 86	+ 2.0%
Surplus/deficit b/	+ 335	+ 300	+ 105		
End-of-season stocks	1 760	1 725	1 830	+ 105	+ 6.1%
Stocks/Grindings ratio	40.5%	39.2%	40.8%		