

## Tem cacau no seu chocolate? Por Evaristo de Miranda

📅 25/03/2026 ⌚ 09:06



O autor relembra a origem do cacau e sua história em território brasileiro, que atravessou ciclos econômicos, pragas e realocação das áreas de cultivo. Tudo isso sem perder sua relevância estratégica para o mercado agrícola. Foto: Cláudio Bezerra Melo. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

*Artigo escrito especialmente para a SNA 25/03/2026*

Em 26 de março se comemora o Dia Nacional do Cacau. Chocolate é tudo de bom. Na base de todos os chocolates e achocolatados estão as amêndoas torradas e moídas do cacau, fruto do cacaueiro, o *Theobroma cacao*.

Esse nome científico é inspirador: alimento (*broma*) dos deuses (*theos*). Além das amêndoas, ainda se utiliza sua polpa para sorvetes, sucos, geleias e até destilados. Originário da Amazônia, o cacau foi domesticado e cultivado em regiões úmidas da América, antes da chegada dos europeus.

No Brasil, o cacau vive sucessões de **anos difíceis**. No final do século passado foi vitimado pelo bioterrorismo. Pretensos revolucionários de esquerda foram buscar em Rondônia e **introduziram nos cacaueiros** na Bahia a doença da vassoura-de-bruxa. Seu objetivo era destruir os “barões do cacau”. Destruíram a economia regional. Geraram desemprego e pobreza.

O cacau declinou na Bahia e cresceu no Pará. Há pouco chegou no Amazonas uma doença devastadora, a **monilíase**, e ameaça aos cacaueiros do Pará e alhures. Milhares de pequenos produtores de cacau podem ser vítimas da introdução, involuntária ou criminosa, de pragas e doenças. O risco aumenta com a **importação de cacau** pela indústria de produtos derivados no Brasil.

O cacau sofreu com o tarifaço norte-americano. Em novembro passado, os derivados de cacau saíram, enfim, da lista. A tarifa voltou a zero. A trajetória em 2025 acabou positiva para a exportação de produtos derivados de cacau: 53.000 toneladas, crescimento de 5,4% em relação a 2024.

O ano de 2025 foi marcado por alta no preço da matéria-prima, impactos na demanda de derivados de cacau e pelo permanente déficit estrutural na oferta nacional da matéria prima. A produção caiu no Pará e aumentou na Bahia.

O preço internacional do cacau sofre muita especulação. Sua volatilidade deve-se à concentração geográfica da produção combinada à sua forte sensibilidade climática, baixos estoques mundiais e forte ação de fundos de investimento. O mercado viveu uma “montanha-russa” histórica: em 2024, os preços ultrapassaram US\$ 12.000 a tonelada e depois caíram a US\$ 5.000 no final de 2025, reflexo dessa instabilidade especulativa.

Você tem ideia de quanto cacau existe no chocolate de seu ovo de Páscoa? A Câmara dos Deputados aprovou agora um [projeto de lei](#) com regras para composição e rotulagem de produtos derivados de cacau, como chocolates e cacau em pó. Ele definiu parâmetros mínimos de composição. Só pode ser chamado de chocolate o produto com pelo menos 35% de sólidos totais de cacau. E criou parâmetros sobre presença de gorduras, açúcares, leite etc.

O percentual de cacau será informado na parte frontal da embalagem, em pelo menos 15% da área, com caracteres legíveis. Essa garantia ao consumidor trará mudanças. Em muitos casos, a barra consumida há anos não se chamará mais “chocolate” e sim “produto com sabor de chocolate”.

Entre tantas incertezas, uma coisa é certa: sem dobrar a produção nacional de cacau, com ampliação de área, tecnologia e ganhos de produtividade, o chocolate seguirá caro e amargo por aqui.

**\*Evaristo de Miranda**, pesquisador da Embrapa por 43 anos, escritor, membro da Academia Nacional de Agricultura da SNA.

Edição de texto e imagem, **Marcelo Sá** – jornalista/editor e produtor literário (MTb13.9290)

Foto: Arquivo pessoal

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[WhatsApp](#)

## ÚLTIMAS NOTÍCIAS

---

[Notícias do Agro](#)

## Trigo: Menor produção em seis anos sustenta preços internos

### Notícias do Agro

**Açúcar: Preços caem com demanda fraca e avanço da nova safra**

#### Sociedade Nacional de Agricultura Faculdade SNA Digital

Av. General Justo 171 – 3º e 7º andares  
Centro – Rio de Janeiro (RJ)  
CEP: 20021-130  
+55 (21) 3231-6350

#### Campus Educacional e Ambiental SNA

Avenida Brasil 9727  
Penha – Rio de Janeiro (RJ)  
CEP: 21012-351  
+55 (21) 3977-9979



Envie-nos uma mensagem

### INSTITUCIONAL

[Sobre a SNA](#)

[Diretoria da SNA](#)

[Academia Nacional de Agricultura](#)

### EDUCAÇÃO

[SNA Digital – EAD](#)

[Campus Educacional](#)

### PUBLICAÇÕES DA SNA

[A Lavoura](#)

[Animal Business](#)

[CI Orgânicos](#)

[Boletim SNA](#)

### CONTEÚDO

[Destaques da SNA](#)

[Notícias do agro](#)

[Artigos](#)

Entrevistas

SNA Startup Hub

---

[Código de Ética](#)

[Política de Governança](#)

[Política de Privacidade.](#)

© Copyright Sociedade Nacional de Agricultura 2023. Todos os direitos reservados.