

Mais cacau
Congresso
quer mudar
o chocolate
dos brasileiros,
aumentando
o percentual
mínimo de
cacau

*Mais 5



Congresso quer mudar o chocolate dos brasileiros

Chocolate brasileiro tem menos cacau que no mundo; O Congresso Nacional discute projetos que sugerem aumento nesse percentual

Folhapers

● Para um chocolate no Brasil ser considerado chocolate precisa ter em sua composição pelo menos 25% de cacau, segundo resolução da Anvisa. Mas isso pode mudar. O Congresso Nacional discute projetos que sugerem aumento nesse percentual. Em outros países, o percentual mínimo para ser considerado chocolate varia de 32% a 35%.

Um dos projetos, que tramita na Câmara dos Deputados, propõe mudança de 25% para 27% na quantidade de cacau no chocolate. Outro, que está no Senado, sugere subir o percentual para 35%.

Pelas propostas, as empresas devem diferenciar os doces que tiverem quantidade menor de cacau. "O produto que não tiver o percentual mínimo de cacau não poderá ser chamado de chocolate. É um produto à base de chocolate. A empresa deverá informar na embalagem que é um doce com sabor de chocolate", afirma o relator da proposta aprovada na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviço da Câmara, deputado Helder Salomão (PT-ES).

Já foi maior

O Brasil já chegou a exigir um percentual maior de cacau no chocolate. Uma resolução de 1978 exigia que o chocolate tivesse ao menos

32% de cacau. No fim dos anos 80, uma doença, chamada vassoura-de-bruxa, dizimou plantações e fez a produção cair. Essa doença destrói o fruto e é causada por um fungo. Em 2005, o percentual mudou para os atuais 25%.

As propostas também definem percentuais mínimos para outros tipos de chocolate, que hoje não estão previstos na resolução da Anvisa. No chocolate ao leite, por exemplo, o projeto da Câmara propõe o mínimo de 27% de cacau e 14% de leite e derivados. No Senado, a proposta é de 25% de cacau e 14% de leite. Para o chocolate amargo ou meio amargo, a proposta é de ter ao menos 35% de cacau, segundo projeto na Câmara. Para o chocolate em pó, o mínimo de cacau seria de 32%.

Para o chocolate branco, continuam sendo necessário pelo menos 20% de manteiga de cacau, como previsto na regulamentação da Anvisa, mas estabelece que o mínimo de leite e derivados deve ficar em 14%.

E o sabor?

Para a engenheira de alimentos e professora da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Unicamp** Priscilla Efraim, se o teor do cacau mudar de 25% para 27%, a alteração de sabor seria mais discreta. "De forma geral, espera-se que, quanto maior o teor de cacau, mais intenso o sabor do chocolate fique. Se subisse para 35%, a mudança seria mais notável."

Ela afirma que, para aumentar o teor de cacau nos chocolates, a quantidade dos outros ingredientes deverá diminuir. "O açúcar e



as gorduras vegetais, por exemplo, possivelmente serão os ingredientes que terão seus teores reduzidos para aumentar a quantidade de cacau."

Nos benefícios para a saúde, a professora diz que há estudos que comprovam que o consumo de cacau pode ser bom para o coração e até para a pele.

Para o deputado Helder Salomão, a proposta não muda apenas a composição do chocolate. "O objetivo é melhorar a qualidade do chocolate brasileiro e adaptar sua composição aos padrões de outras partes do mundo. Toda cadeia produtiva vai ganhar com esse aumento. O consumidor passará a ingerir um produto mais saudável, mais saboroso e com menos açúcar. Os produtores poderão ampliar a produção. Já a indústria pode oferecer um produto com mais qualidade e competir com outros países."

Priscilla Efraim afirma que a qualidade de um chocolate está relacionada à quantidade de cacau no produto, mas não só isso. "Não adianta apenas aumentar a quantidade de cacau. A qualidade relacionada às etapas de colheita do fruto, fermentação e se-

cagem também são de extrema importância. O processamento do chocolate, desde a torração das amêndoas de cacau fermentadas e secas até as etapas de refino e conchagem [em que são desenvolvidos o sabor, o aroma e a textura do chocolate] são igualmente importantes."

Mais caro

Para Eduardo Bastos, diretor-executivo da AIPC (Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau), a indústria ainda precisa comprar cacau de fora.

"O Brasil não é autossuficiente. Ainda precisamos importar de Gana (África). Aumentar o percentual é aumentar também a importação. O produtor quer vender mais cacau e eu tenho interesse em vender mais para a indústria de chocolate, mas o chocolate é muito sensível ao preço. Se tiver um preço que inibe o consumo, o tiro pode sair pela culatra."

Cristiano Sant'ana, diretor-executivo da Associação Cacau Sul Bahia, que representa 3.000 produtores de cacau, defende aprovação da proposta de 35% de cacau no chocolate.

"Haverá um aumento considerável da demanda na indústria e um estímulo maior de produção também. Só vemos vantagens. O ideal seria o aumento de 35%, pois estaríamos nos igualando ao resto do mundo. Na minha opinião, 27% pode ser um degrau para chegar aos 35%, mas apoiemos os 35%", disse.

Sobre o aumento na produção de cacau para o mercado interno, Sant'ana diz que é possível crescer. "A região da Bahia vem de um processo de recuperação. Mas, a perspectiva é dobrar a produção da região em cinco ou seis anos. O que falta é a oferta de crédito. Ajustando isso, haverá tranquilidade para expandir."

A Abicab (Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados) não respondeu até a publicação desta reportagem.

Tramitação no Congresso

Na Câmara dos Deputados, quatro projetos que discutiam a quantidade de cacau no chocolate foram agrupados. Em princípio, a mudança seria de 25% para 35%. Mas, segundo o deputado Helder Salomão,

após conversa com produtores e indústria, chegou-se ao percentual de 27%, aprovado na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria, Comércio e Serviço. O texto prevê que a indústria terá dez anos após a aprovação da lei para se adequar ao novo percentual.

A proposta ainda precisa passar por mais uma comissão para seguir para o Senado. Se não houver alteração, o texto vai para aprovação do presidente da República. Caso contrário, volta para a Câmara.

No Senado, o projeto é da senadora Lídice da Mata (PSB/BA) que sugere a mudança na quantidade de cacau no chocolate de 25% para 35%. O relator da proposta na Comissão de Assuntos Econômicos, senador Flexa Ribeiro, ainda precisa apresentar um parecer final sobre o tema.

A proposta terá que passar por outra comissão para seguir para a Câmara. Se não houver alterações, o texto segue para o presidente. Se não, terá que voltar para o Senado.

Por discutirem o mesmo tema, os projetos podem ser agrupados durante a tramitação.