

## Brasil é reconhecido como país exportador de cacau fino e de aroma

O Brasil foi oficialmente reconhecido pela Organização Internacional do Cacau (ICCO) como país exportador de 100% de cacau fino e de aroma. A inclusão no rol de países certificados no Acordo Internacional do Cacau, ocorreu nessa quinta-feira (12), durante reunião do Conselho Internacional da ICCO, realizada em Abidjan, na Costa do Marfim.

A certificação que dá status diferenciado para países que exportam cacau fino e de aroma é feita desde 1972 pela ICCO. A aprovação brasileira foi impulsionada pelo trabalho da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) na elaboração de um dossiê técnico com informações sobre o cacau do Brasil.

No documento aprovado, o Conselho da ICCO registra que, “embora as exportações de amêndoas de cacau sejam pequenas em volume, o painel reconheceu a apresentação de dados mostrando a situação do país como exportador exclusivo de amêndoas de cacau fino ou de aroma”.

A CEPLAC contou com assessoria da Secretaria de Assuntos Internacionais do Ministério da Agricultura e apoio diplomático do Departamento de Promoção do Agronegócio do Ministério das Relações Exteriores, além da atuação da embaixada brasileira em Abidjan.

### Histórico

A primeira tentativa de ingresso do Brasil no anexo C do Acordo Internacional do Cacau, que reúne os países produtores e exportadores de cacau de alta qualidade, ocorreu em 2015.

As chances se tornaram mais concretas a partir da participação de técnicos da Ceplac na Conferência Mundial do Cacau de 2018, realizada em Berlim (Alemanha) e na “Reunião Preliminar do Painel *Ad Hoc* sobre Cacau Fino e de Aroma”, em novembro do ano passado em Guayaquil (Equador).

Foram realizadas várias videoconferências coordenadas pela ICCO com servidores da Ceplac até chegar a uma versão definitiva do dossiê. A solicitação brasileira foi aceita em abril deste ano, em reunião da organização realizada na cidade de Abidjan, Costa do Marfim, e aprovada nesta quinta-feira (12).

O cacau fino e de aroma é identificado por apresentar sabores diferenciados, desde frutados, florais, amadeirado, entre outros. A definição leva em consideração as características genéticas (origem), local (*terroir*) e o tratamento das amêndoas pós-colheita.

O comércio mundial de cacau e chocolate fino atende a um mercado de nicho e representa menos de 5% do total comercializado entre os países. Contudo, o produto tem preço elevado no mercado, podendo custar até três vezes mais do que o cacau comum ou a granel, conhecido como “bulk”.

A expectativa do governo brasileiro é que o reconhecimento possa aumentar o interesse do mercado internacional pelo cacau produzido na Mata Atlântica e na Amazônia.

**Fonte: MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**