

Associação do RS apoia projeto que redefine teor de cacau

Achoco reforça que exigências já são cumpridas na produção artesanal

/ CONSUMO

Jamil Aiquel

jamil@jcrs.com.br

A Câmara dos Deputados aprovou nesta semana projeto de lei que estabelece percentuais mínimos de cacau para a classificação de todos os tipos de chocolates comercializados no Brasil. O texto, que obrigatoriamente volta ao Senado Federal após sofrer modificações, torna obrigatória a exibição clara e destacada desses índices nos rótulos das embalagens e abole as tradicionais nomenclaturas “amargo” e “meio amargo” do mercado. O objetivo principal da medida regulatória, segundo o relator, deputado Daniel Almeida (PCdoB-BA), é valorizar a produção do cacau nacional e garantir que a verdadeira composição do alimento fique evidente ao consumidor.

A medida tem sido celebrada por entidades e produtores ligados ao setor. Fabiano Contini, presiden-

te da Associação de Chocolateiros de Gramado (Achoco) e proprietário da Chocolataria Gramado, relata que a entidade enxerga a medida como positiva, mas pontua que as exigências recém-aprovadas são inferiores à realidade dos produtores locais.

“Ficamos contentes pelos deputados estarem preocupados com isso. Mas aqui nas chocolateiras de Gramado essa preocupação já havia há muito tempo. Já utilizávamos teores de cacau muito além do que inclusive está no PL”, afirma Contini. Ele destaca que, para que um produto receba o cobiçado selo de Indicação Geográfica (IG), ou seja, comercializado como “chocolate artesanal de Gramado”, as empresas da Serra precisam cumprir normativas muito mais rigorosas. O texto do PL determina que o chocolate ao leite deve conter, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau, acompanhados de 14% de sólidos de leite. “O nosso chocolate ao leite possui 35% de teores de

cacau”, compara o presidente da associação. Além disso, o “meio amargo” local contém entre 45% e 55% de cacau, e a versão “amarga” (ou dark) supera a barreira dos 55%.

A diferença estatística se repete no chocolate branco, que pela lei federal exigirá 20% de manteiga de cacau, enquanto as marcas de Gramado adotam um piso mínimo de 25% para a mesma categoria.

Com a aprovação do projeto, produtos que antes eram chamados de “amargo” e “meio amargo” perdem essa denominação, e o texto define que o mínimo exigido na composição deve respeitar as seguintes regras: chocolate em pó (32% de sólidos totais de cacau); chocolate intenso (35% de sólidos totais de cacau, dos quais ao menos 18% devem ser de manteiga e 14%, isentos de gordura); chocolate ao leite (25% de sólidos totais de cacau e mínimo de 14% de sólidos totais de leite ou seus derivados); e chocolate branco (20% de



NEUGEBAUER/DIVULGAÇÃO/JC

Preço do cacau levou indústrias a usar ‘sabor chocolate’ nas embalagens

manteiga de cacau e o mínimo de 14% de sólidos totais de leite).

Os sólidos totais de cacau correspondem à soma da manteiga de cacau e dos sólidos secos desengordurados, obtidos exclusivamente a partir da transformação de amêndoas limpas, fermentadas, secas e descascadas. “Mesmo com esse PL saindo, nós estamos acima da média nacional”, afirma o presidente da Associação de Chocolateiros de Gramado.

Apesar de as cotas federais serem mais baixas que a tradição gaúcha, a associação crê que a sanção da medida será vital para mitigar abusos da grande indústria de alimentos. Contini argumenta que o consumidor vem

sendo “lesado e enrolado há muitos anos”. “Com esse aumento do preço do cacau, as grandes indústrias começaram a não usar quase nada de teores de cacau e a colocar ‘sabor de chocolate’ nas embalagens. É uma mera enrolação para driblar a legislação e os impostos. Tudo isso tem passado em branco neste nosso imenso Brasil e agora está vindo às claras”, lamenta. A clareza nos rótulos é vista pelo setor como o maior trunfo da nova lei, que prevê um ano de adaptação para que a indústria modifique suas embalagens. Contini acredita que, com os percentuais escancarados na parte frontal das barras, o cliente fará comparações “muito mais justas”.

Supermercados descartam desabastecimento na Páscoa por eventual greve de caminhoneiros

O vice-presidente institucional da Abras, Marcio Milan, disse nesta quinta-feira que os supermercados já receberam as mercadorias encomendadas para o período de Páscoa, o que descarta riscos de desabastecimento em lojas em decorrência de uma eventual paralisação de caminhoneiros. “Nos supermercados temos situação es-

tável e tranquila. Não há risco de desabastecimento”, afirmou.

A seu ver, o preço dos combustíveis se relaciona a questões globais e não só do Brasil. “Por outro lado, já verificamos o governo tentando trazer medidas para poder de uma forma pontual e específica ajudar na questão do diesel”, disse Milan. Ele afirmou ainda que a as-

sociação seguirá atenta ao assunto, mas que, até o momento, “não há informação clara de paralisação” e que o setor do agronegócio está “atuando junto à sua cadeia”.

Sobre a decisão da quarta-feira (18), do Comitê de Política Monetária (Copom), de reduzir a taxa básica de juros em 0,25 ponto percentual, ele afirma que o setor

esperava inclusive uma redução maior, mas que entende o anúncio como uma sinalização importante do início de mais cortes, o que deve se reverter em maior consumo. Os supermercados projetam alta de até 10% no volume de consumo das famílias na Páscoa de 2026 frente ao mesmo período de 2025, uma alta similar à que foi

vista no ano anterior. O que deve se reverter, na visão de Milan, em um aumento mensal de volumes em março de cerca de 1% a 1,5%. No entanto, ele pontua que a alta de 26,36% nos preços de chocolate em barra e bombom nos últimos 12 meses, de acordo com dados do IPCA, limita vendas da Páscoa na visão dos supermercadistas.

Por que confiar na INTUIÇÃO se você pode CONSULTAR OS DADOS?

Com a Consulta Positiva para pessoas físicas e jurídicas, você acessa informações que ajudam a tomar decisões com mais segurança na análise de crédito.



Clique aqui e saiba mais

CDL POA 65 anos