

CACAU FINO: conceitos e evolução no Brasil

Givago Barreto.M. dos Santos¹ Pricilla B. M. dos Santos² Almir Martins dos Santos² ;

¹Professor da IFBa, 45650-000, Ilhéus, Bahia, Brasil; ²CEPLAC/CEPEC, km 22, Rod. Ilhéus / Itabuna, 45690-970, Itabuna, Bahia, Brasil e UESC - Universidade Estadual de Santa Cruz, km 16, Rod. Ilhéus-Itabuna, 45650-000, Ilhéus, Bahia, Brasil. almir@cepec.gov.br.

A cacauicultura baiana vem a mais de 20 anos buscando alternativa para um dos seus grandes desafios: “a baixa rentabilidade das fazendas de cacau”. Entre as alternativas visualizadas pelos cacauicultores para superar este desafio está, acertadamente, a produção de cacau fino. A Ceplac com o objetivo de assessorar os produtores nesta caminhada enviou um pesquisador à Europa para analisar o mercado de cacau fino nos principais países consumidores. Desta análise do mercado europeu, de uma forma genérica e bem sintética, pode-se afirmar que o mercado de cacau fino é:

- Um nicho de mercado atraente porque paga preços especiais, normalmente duas a três vezes os preços da bolsa e em alguns casos preços excepcionais (cacau raros) mais de cinco vezes o valor das bolsas internacionais.
- Mundialmente o mercado de cacau fino apresenta uma tendência de redução na produção e conseqüentemente aumento na procura e nos preços.
- É um mercado muito exigente no tocante a qualidade das amêndoas: Na Europa a ênfase da exigência é no aroma/sabor e Japão é em relação a resíduos químicos.
- O Brasil tem amplas possibilidades de atuar neste mercado, mas as indústrias de chocolate fino têm uma visão incorreta e distorcida sobre a qualidade do cacau brasileiro, o depreciando por desconhecimento e pressuposições incorretas.
- O conceito de cacau fino difundido na Bahia está incompleto e não corresponde ao conceito vigente no comércio internacional (ICCO, indústrias de cacau fino e pesquisadores internacionais).

Por uma questão de síntese, serão comentados apenas estes dois últimos itens “a incorreção do conceito de cacau fino difundido no Brasil e visão das indústrias de chocolate”, porque estes aspectos limitam a penetração do cacau brasileiro neste nicho

de mercado. Visando melhor clareza formularam-se quatro questões básicas com suas respectivas respostas.

1. O que é cacau fino?

Segundo Santos (2009), três organizações se interessam diretamente pelo conceito de cacau fino e elas o define da maneira seguinte:

Para a Organização Internacional do Cacau (ICCO): Cacau fino é um Cacau proveniente da *variedade* Criolo, Trinitário ou « Nacional » do Equador e produzidos em países selecionado por um comitê especializado. Esse comitê reavalia periodicamente a lista dos países produtores.

Para as Indústrias: Cacau fino são os Cacaos que apresentam *aromas* originais: sejam notas (aromas) frutais, florais, de madeira, de caramelo, etc., sejam por um aroma de cacau pronunciado e delicado.

Para os Pesquisadores É um cacau que apresenta um aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece após a fermentação.

Analisando-se atentamente as três definições constata-se que são idênticas, pois usam a palavra *Aroma* como a palavra chave. Assim, sintetizando-se, *cacau fino pode ser definido como um cacau que possui aromas especiais*. No item 3.1 deste artigo são apresentados os principais aromas que caracterizam o cacau fino.

Quando a ICCO inclui a palavra “variedades” na definição de cacau fino é porque existe uma espécie de consenso de que os cacaos: Criolos, Trinitários e o “Nacional” do Equador são “aromáticos”. Segundo Barel (2005), o Criolo é um cacau fino e de excelente aroma, mas a árvore é extremamente frágil e pouco produtiva. O Trinitário é um híbrido entre o Forasteiro e o Criolo que pode ter características mais próximas de um ou de outro, entretanto a pesquisa, nos países produtores de cacau fino, tenta selecionar os Trinitários que tenham as características aromáticas dos Criolos e a produtividade dos Forasteiros.

Entretanto encontram-se Trinitários que não são classificados como cacau fino, porque não possuem boas características aromáticas, é o caso, por exemplo, dos Trinitários da Republica dos Camarões. Por outro lado existe cacau Forasteiro que possui aromas

especiais e são classificados como fino, é o caso do cacau “amelonado” de São Tomé; dos Forasteiros de Uganda, na África e Vanuatu, ilha ao sul do Pacífico. Assim fica claro que “a variedade não é um critério definitivo” para distinguir cacau fino de não fino. E como distingui-lo?

2. Como distinguir cacau fino do cacau não fino?

Para distinguir o cacau fino de outros cacaos (bulk) são utilizados parâmetros genéticos / geográficos; químicos; e organolépticos:

Parâmetros genético-geográficos: a ICCO se fundamenta origem genética do cacaueiro e define que amêndoas provenientes das variedades Criolo, trinitário e nacional do Equador, encontradas em regiões pré-selecionadas são consideradas finas. (tabela1).

Estudos científicos (Cambrai et al, 2010) comprovam a influência da genética e da origem geográfica sobre a qualidade do chocolate, entretanto, além das referências anteriores, existem exceções a essa regra geral. Os trabalhos de Clapperton (1991;1992 e Clapperton et al (1994), demonstram que cacaos Criolos provenientes da Nicarágua, como o UF 676 e o ICS 39, mesmo recebendo uma tecnologia pós-colheita adequada, produziram aromas e sabores pobres. Da mesma forma alguns tipos de forasteiros amazônicos como o Nanay 32 e os Scavinas 6 e 12, apresentam alta intensidade de aroma e sabor, tão boa como os delicados e excelentes sabores dos reconhecidos Arriba equatorianos.

Parâmetros químicos: As avaliações organolépticas associadas à relação teobromina/cafeína vem sendo apontadas como um critério consistente para separar o cacau fino do cacau não fino.

Amores et al (2007) estabeleceram um Projeto para determinar parâmetros físicos, químicos e organolépticos que diferenciam o cacau fino, do cacau básico (bulk). Para isso, comparou o cacau produzido em quatro países produtores de cacau fino (Equador, Venezuela, Trinidad e Tobago e em Papua Nova Guiné), com o cacau de Gana, considerado o melhor cacau “bulk”. Para realizar essa comparação criaram uma escala de 2-6 para a *relação do teobromina/cafeína* e concluíram que:

Todas as amostras de cacau fino dos quatro países analisadas caíram dentro da escala de 2-6 para a *relação do teobromina/cafeína*. As amostras de Gana estudadas

no projeto ficaram fora desta escala. Demonstrando que se pode diferenciar o cacau fino do não fino através da composição química .

Outros pesquisadores também encontraram parâmetros químicos diferenciando o cacau fino do não fino. Ziegleder (1990) constatou que amostras de cacau finos do Equador, Trinidad e Venezuela contém mais *linalol* que os cacaus “bulk” de Gana, Costa do Marfim e Brasil. Este conteúdo de *linalol* pode ser até oito vezes mais elevadas nos cacaus finos, contribuindo com a qualidade aromática e seriam os responsáveis por suas notas florais. O *linalol* é um componente químico presente nos óleos essenciais em várias espécies de plantas aromáticas e largamente usado como fixador de fragrâncias na indústria cosmética mundial.

Parâmetros organolépticos: Este é o critério principal e também o critério que a indústria adota no ato da suas compras. As características principais que distingue o cacau fino e o não fino são essencialmente de ordem organolépticas, ou seja, é “o aroma e o sabor”. São exatamente estas características (aroma e sabor) que a indústria de chocolate fino busca e por isso pagam preços mais elevados.

Assim o Cacau Fino distingue-se por apresentar aromas e sabores especiais que não são encontrados no cacau básico (bulk), contudo na sua preparação utilizam-se todos os critérios utilizados na análise do cacau bulk, mas é dada uma ênfase especial aos parâmetros organolépticos.

Em função destas características organolépticas (aroma e sabor) o comércio internacional classifica de uma forma geral, todo o cacau produzido no mundo em três grandes categorias: o cacau “bulk”, o cacau fino e os cacaus especiais (orgânico, “fair trade” ou Comercio justo, “Rain Forest”, Sanchez)

- O "bulk", ou “cacau não aromático”, corresponde ao cacau padrão, comercializado normalmente, cuja cotação é definida pela Bolsa de Nova Iorque ou Londres. Representa 95% do mercado. O critério de análise de qualidade é definido por três parâmetros físicos:
 - a) O teor de umidade que deve ser de 7%;
 - b) O grão (quantidade de amêndoas em 100 gramas, que deve ser no máximo de 100 amêndoas);
 - c) A prova do corte, que determina o nível de fermentação, coloração das amêndoas e o número de defeitos (mofo, ardósias, insetos e germinadas, etc.).

Atenção! “No cacau ‘bulk’ não são analisadas as características organolépticas, ou seja, aroma e sabor”.

- O Cacau Fino ou fino de aroma. É conhecido também como cacau “flavor”. Distingue-se por apresentar aromas e sabores especiais e nos testes de qualidade levam-se em consideração todos os critérios utilizados na análise do cacau “bulk”, contudo é dada uma ênfase especial aos parâmetros organolépticos. Assim o comércio internacional classifica os países produtores de cacau em dois grupos: Os países produtores de cacau bulk e os produtores de cacau fino;

✓ **Países produtores de cacau bulk:**

O cacau bulk é produzido em três continentes e todos os países grandes produtores, são produtores de cacau “bulk”.

- **A África** produz 70% da produção mundial, destacando-se Costa do Marfim como o maior produtor mundial; e Gana como o melhor “bulk”, sendo utilizado também, por algumas indústrias para fabricação de chocolates finos.
- **A Ásia**, onde a Indonésia destaca como principal produtor e em termos de qualidade possui uma das piores reputações do mercado e por isso, normalmente, recebe uma cotação a baixo da bolsa. Mas a Indonésia tem um exemplo notável da importância do aroma na caracterização do cacau fino. Na ilha de Java se produz um cacau raro e mesmo sendo da indonésia é um dos mais valorizados no mundo por seu aroma natural de caramelo e especiaria.
- **América Latina** é o produtor do bulk dos Estados Unidos, onde o Brasil é o principal produtor.

✓ **Os países produtores de cacau fino:**

De acordo com Barel (2006), o mercado de cacau considera que existem sete origens principais de cacaos finos e raros. São:

- O Equador, com sua variedade Nacional (somente 30% da produção do país) que tem reputação por suas notas florais: o famoso aroma “Arriba”. Neste país também se identifica uma lição prática que permite diferenciar um cacau bulk de um cacau fino. O cacau do Equador é proveniente basicamente de duas

variedades: o nacional e o CCN 51. Com o nacional produz um dos cacaus finos mais bem reputado do mundo e com o CCN 51 “ainda’ não se conseguiu produzir cacau fino. As indústrias de chocolate de cacau fino e a ICCO vem advertindo que é preciso estar sempre vigilante, pois a mistura de variedades menos aromáticas, como a CCN51, está denegrindo a imagem do cacau do Equador

- **A Venezuela:** das oito principais regiões produtoras de cacau somente duas produzem cacaus finos. São: o Porto Cabello, com vilarejo de Chuao, Choroni e Ocumare e o Sur Del Lago, com os cacaus do tipo Porcelana, cultivar do Criolo, típico somente dessa região venezuelana, caracterizado por *aromas com notas de mel, caramelo e nozes frescas*. Considerada um cacau raro, cujo preço varia de US\$15 a 20.000 (quinze a vinte mil dólares) a tonelada.
- **As Caraíbas:** todas as ilhas depois de Trinidad até Cuba produzem cacaus com *notas de tabaco, notas amadeiradas e frutas secas*. A República Dominicana, que produz os cacaus não fermentados, conhecido como cacau Sanchez, conscientizou-se do potencial aromáticos de suas variedades. Hoje esse país comercializa 40% da sua produção em cacau como cacau fino, além de ser um grande produtor de cacau orgânico.
- **O Arquipélago de São Tomé e Príncipe;** é o lugar pelo qual o cacau entrou na África em 1822, partindo do Brasil. Encontram-se ainda hoje os “Forasteiros Amelonados”, que produzem um aroma sutis de cacau/chocolate, correspondendo a 35% da produção do Arquipélago.
- **Madagascar,** na África, possui uma reputação por seus cacaus de leve acidez e *notas frutais* (groselha, framboesa e cereja). A procura superou largamente a oferta o que motivou os agricultores a tentarem vender cacaus não aromáticos como cacaus finos, denegrindo também a imagem do cacau de Madagascar.
- **A Ilha de Java,** na Indonésia, é plantado o Criolo antigo, muito apreciado por suas **notas de caramelo e de especiarias**, que podem ser negociados a três vezes mais o valor das bolsas.
- **Papua – Nova Guiné,** predomina o cacau do tipo Trinitário, possuem solos vulcânicos, propícios para a produção de cacau fino, semelhantes aos de Java.

Organização Internacional do Cacau (ICCO, 2008) estabeleceu uma tabela dos países produtores de cacaus finos ou aromáticos. (tabela 1), onde figuram os principais países produtores, dos quais seis países o produzem parcialmente (parte bulk e parte fino).

Observe que:

- O Brasil não figura nesta lista de países produtores de cacau fino da ICCO, devido a uma decisão do seu painel de avaliação.
- A República Dominicana e o Peru não participavam da lista em 2005 e em 2008 foram incluídos.
- A situação do Brasil está resumida na tabela 2. Pleiteou sua inclusão lista em 2005 e 2008, mais não foi aceito.

Tabela 1: Países produtores de cacau fino.

REVISÃO DO ANEXO "C" DO ACORDO INTERNACIONAL DO CACAU, 2001			
Países exportadores de cacau fino ou "flavour"	Participação do cacau fino ou "flavour" no total de exportação Decisão Março 2005	Participação do cacau fino ou "flavour" no total de exportação Recomendação Janeiro 2008	Comentários e observações
Colômbia	100%	100%	
Costa Rica	n.a	100%	
Dominica	n.a	n.a	
República Dominicana	não incluído	40%	Em 2005 = Brasil em 2008
Equador	75%	75%	Evitar toda mistura de cacau fino com o cacau CCN- 51
Granada	100%	100%	
Indonésia	1%	1%	
Jamaica	100%	100%	
Madagascar	100%	100%	
Papua e Nova Guiné	25%	75%	
Peru	n.a	100%	
Santa Lúcia	100%	100%	
São Tomé e Príncipe	35%	35%	
Trinidad e Tobago	100%	100%	
Venezuela	75% ou 100%	75%	

Tabela 2: Decisão do painel da ICCO sobre a produção de cacau fino no Brasil.

País	Decisão Precedente março 2005 (% das exportações totais)	Recomendação Janeiro 2008 (% das exportações totais)	Comentários e Observações
Brasil	O Painel do ICCO não considerou este país como um país produtor exportando cacau fino	O Painel do ICCO não considerou este país como um país produtor exportando cacau fino	O Painel registra que ainda não existem exportações de cacau fino. A re-examinar no futuro próximo.

3. O que está errado na concepção de cacau fino difundida no Brasil?

Como estão propositadamente repetidas inúmeras vezes, as palavras chaves na definição de cacau fino são “aroma e sabor” provenientes do cacau “flavor” e aqui no Brasil, não se levou em consideração estas duas variáveis. Mesmo com o aprimoramento de aspectos importantes, tais como: a importância da colheita (ponto de maturação dos frutos); cuidados com os frutos colhidos (evitar fermentos); relação de colheita/ quebra e quebra/fermentação; tratamento pós colheita (fermentação e secagem); eliminação dos defeitos clássicos (ardósia, violeta, tamanho do grão, odores desagradáveis, etc.), o cacau obtido não poderia ser classificado como fino, por que faltou a análise sensorial para definir as características organolépticas (aroma e sabor). Sem essa característica, por melhor que seja o cacau, ele não passa de um bulk especial cotado a preço das bolsas. Quando o padrão de aroma está definido, o preço é no mínimo o dobro do preço de bolsa.

Assim a concepção de cacau fino difundida no Brasil, apesar de representar um grande avanço e um passo importantíssimo, cometeu pelo menos um equívoco fatal: considerou apenas os aspectos físicos da avaliação de qualidade e esqueceu os aspectos organolépticos, que são os principais.

Atenção! Todos os parâmetros físicos difundidos para a produção de cacau fino no Brasil são importantíssimos e indispensáveis, ou seja, eles são necessários, mas não são suficientes para obter a classificação “fino”.

Mas já que o aroma é tão importante e pode multiplicar o preço do cacau em muitas vezes, quais são os tipos de aromas preferidos pelas indústrias de chocolate fino? Como se formam estes aromas? É possível desenvolver um aroma especial em um cacau que não o possua?

➤ 3.1. Os tipos de aroma

A figura 1 resume os tipos de aromas mais procurados pelas indústrias e seus respectivos países produtores

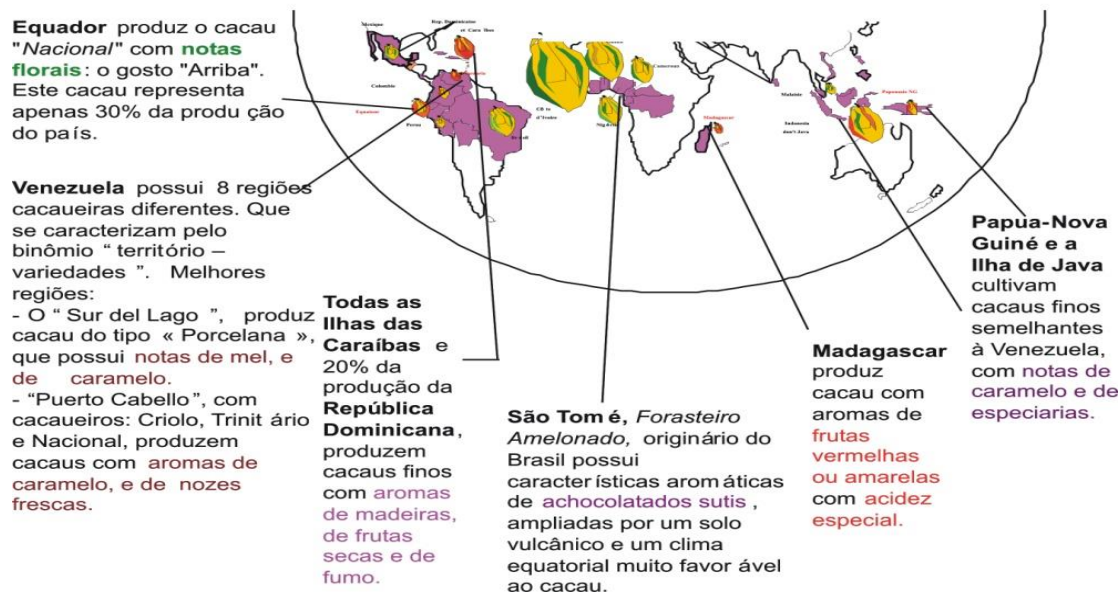


Fig. 1. Países produtores de cacau fino e seus respectivos aromas. Barel, 2008

➤ 3.2. Formação do aroma.

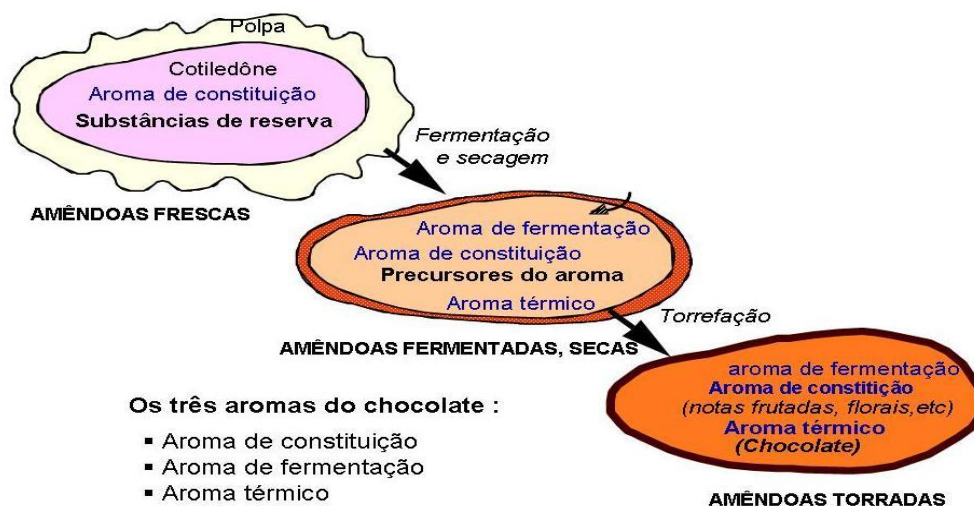
Segundo Barel (2009) e Cros et Jeanjean (1999) o aroma final presente no chocolate fino tem três origens:

Aroma de constituição é o aroma presente nas amêndoas frescas. O aroma floral do cacau nacional do equador é um exemplo. Acrescenta-se que esse aroma de constituição é identificado em várias espécies e não somente no cacau. No café é conhecida a diferença de aroma e sabor do café arábica e do conilon. Na região cacaeira da Bahia o exemplo mais marcante é da jaqueira. Encontram-se jaqueiras próximas umas das outras que produzem jacas com sabores totalmente diferentes. Umas são doces e aromáticas e outras são conhecidas como "jaca pirão" por não ter um sabor agradável e às vezes tem um bago duro.

Aroma de fermentação é a mais conhecida de todas as origens dos aromas, contudo é exatamente nesta fase que o fazendeiro tem um papel decisivo. Sabe-se que o tempo de fermentação varia com as variedades de cacau. Três dias para os Criolos e mais ou menos seis a sete dias para os Forasteiros. Esse tempo e a viragem da massa de cacau (revolvimento) é definido pela temperatura e pelo seu pH.

Aroma Térmico é o aroma que se desenvolve durante a torrefação do cacau no processo de fabricação do chocolate. A figura 2 representa o processo de formação dos três aromas do chocolate.

Figura 2. Origens do aroma do chocolate.



Fonte; s. Chanliau & E. Cros, 1997

Michel Barel - Cirad prcc - Octobre 1999

3.3. É possível desenvolver um aroma especial em cacau?

Este é um assunto que precisa ser pesquisado urgentemente, pois existem duas correntes em posições opostas. Alguns pesquisadores afirmam que não e defendem que se o cacau não possui aroma de constituição, ou seja, um aroma existente na própria natureza do cacau, não é possível desenvolver um aroma que tenha “valor comercial” (interesse para indústria de chocolates finos). Outro grupo (De Witt (1954); Arikiat et al (1991); Clapperton(1991, 1992) e Clapperton et al 1994), citados por Cambrai et al (2010) tem demonstrado que os aromas podem ser reproduzidos utilizando condições controladas no processo de pós-colheita.

Existem ainda algumas experiências práticas, sem comprovação científica, que indicam ser possível desenvolver aromas, em cacaos tidos como não aromáticos, desde que se aplique “enzimas naturais” durante o processo de fermentação. Estes enzimas reduzem o amargor e a adstringência fazendo ressaltar aromas e sabores, antes imperceptíveis. Contudo é preciso observa que:

- ✓ Não podem ser aplicadas quaisquer enzimas, tem que ser enzimas naturais, que são fermentos solúveis extraídos da natureza.
- ✓ Tem que atentar para: a) concentração a ser aplicada. b) o momento e a duração da aplicação. c) a temperatura do cacau no cocho d) acompanhar a acidez durante a fermentação.

4. A imagem do cacau brasileiro na Europa

Para o mercado mundial, a plantação de cacau no Brasil é do tipo forasteiro, que produz um cacau padrão (“bulk”), equivalente aos cacaos do oeste-africanos e que por isso não serve para produção de cacau fino. Esta é uma visão totalmente equivocada, prejudicial ao cacau brasileiro e que precisa ser desfeita.

Desde dos anos setenta, com a implantação do Procacau e do programa de renovação de cacaueiros decadentes, quando foram implantados 300.000 ha de **cacaueiros** híbridos, com “características” fenotípicas de Trinitários, que **as** plantações brasileiras não **poderiam** mais ser caracterizadas como formadas exclusivamente de cacau Forasteiros.

Mais recentemente, com o aparecimento da vassoura de bruxa, mais 150.000 ha de híbridos, conduzidos sob a forma de clones, também com as mesmas características de Trinitários, foram implantados no sul da Bahia e no norte do Espírito Santo.

Assim a pressuposição de que o cacau brasileiro é a um cacau corrente (bulk) é um equivoco. Entretanto é preciso reconhecer que **os** valores organolépticos destas novas variedades de clones e híbridos, bem como os remanescentes de Pará, Parazinho e Maranhão, não foram avaliados cientificamente. São equivalentes aos forasteiros? São piores? São melhores? São excepcionais?

Como o objetivo de responder estas questões a Ceplac está:

- Formalizando acordos com varias instituições nacionais e internacionais para avaliar a qualidade dos clones existentes nas fazendas.
- Integrando ao programa de melhoria genética, a busca por variedades que sejam produtivas, resistentes e de interesses organolépticos.
- Desenvolvendo um projeto de avaliação de algumas variedades.

5. Reconhecimento internacional do cacau fino brasileiro.

Com foi descrito anteriormente o cacau brasileiro sempre foi classificado como “bulk” e por isso inapto para produção de chocolate fino, entretanto recentemente está imagem começou a mudar, pois produtores brasileiros obtiveram reconhecimentos valiosos:

5.1. Premiação em concurso internacional de cacau fino:

Na sua edição de 2010 Salão do Chocolate de Paris, com a colaboração de indústria de cacau fino, organizações internacionais ligadas ao cacau e Centros de pesquisas internacionais, organizou um concurso para escolher os melhores cacaos finos do mundo. Foram analisados os seguintes aromas: frutal, floral, nozes, picante, notas amadeiradas, cacau / chocolate, caramelo/mel, de cada amostra.

Concorreram 134 amostras de diversos países, destas, 50 foram selecionadas como “cacau de excelência”, destas 50, 7 foram de produtores brasileiros. Na seleção final o cacau de um produtor brasileiro foi escolhido o melhor da America do Sul na categoria aroma típico “cacau chocolate”. Fig. 19.



Fig. 19: Certificado de premiação do cacau brasileiro.

5.2. Brasil no novo mapa de cacau fino no mundo

Observando-se a Fig.2, pag. 9, verifica-se que o Brasil não consta do mapa dos países produtores de cacau fino, contudo depois do concurso “Internacional de Cacau de

Excelência” do Salão do chocolate de Paris, o mapa dos países produtores de cacau fino mudou e o Brasil ingressou neste refinado grupo de produtores. Fig. 20.

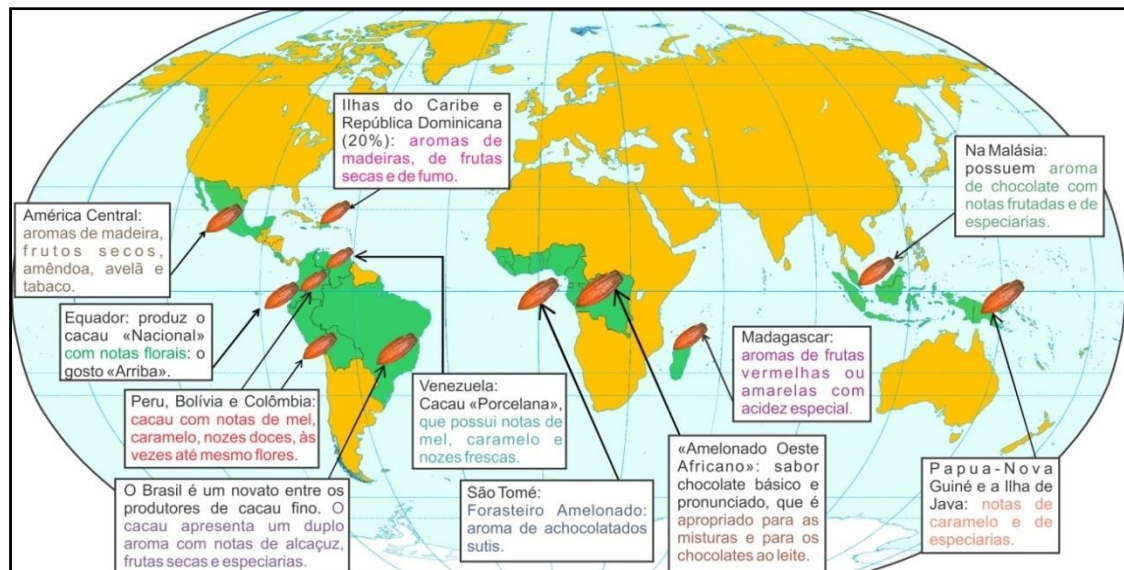


Fig.20: Novo mapa dos países produtores de cacau fino.

6. Situação atual do cacau fino no Brasil

Atualmente o Brasil vende cacau fino para Europa, Estados Unidos, Japão e no mercado interno. Existe caso de fazendeiro que vende 97% da sua produção como cacau fino a preços especiais. Destaca-se também que indústrias de chocolates renomadas no Brasil e do Japão lançaram marcas de chocolates exclusivas com cacau brasileiro.

No caso do Japão, que prioriza a produção de chocolate com apelo ambiental, uma grande empresa lançou no mercado uma linha de chocolate exclusiva com o cacau do Brasil, chamada “ecochocho”.



Fig.16: Ecochoco - chocolate japonês preparado com cacau brasileiro

No mercado brasileiro, indústrias que importava “cacau de origem” para confecção de chocolates finos, atualmente também criaram uma linha de produção exclusiva com cacau brasileiro, chamada “chocolate pratigi” e “chocolate serra do conduru”. Figs 17 e 18.

Na Europa o cacau brasileiro já entrou na linha de produção de empresas renomadas na produção de chocolates finos.



SERRA DO CONDURU 80% CACAU

Produzido com cacau fino cultivado na Fazenda São Pedro, nos sopés da Serra do Conduru - Bahia, é o primeiro chocolate de origem única produzido no Brasil. O cacau fino ou de aroma recebe cuidados especiais na seleção e cultivo dos cacaueiros, colheita, fermentação e secagem dos frutos, para que seus sabores e aromas se desenvolvam plenamente. Sabor naturalmente adocicado, com predominância de aromas frutais e cítricos. Tablete 85g.

Fig.17: Chocolate Serra do Conduru.



Fig. 18: Chocolate Pratigi elaborado com cacau fino da Fazenda Juliana – BA., Brasil

7. ESTADOS PRODUTORES DE CACAU FINO NO BRASIL.

Atualmente três estados brasileiros produzem cacau fino : Bahia, Pará e Espírito Santo (fig. 15)

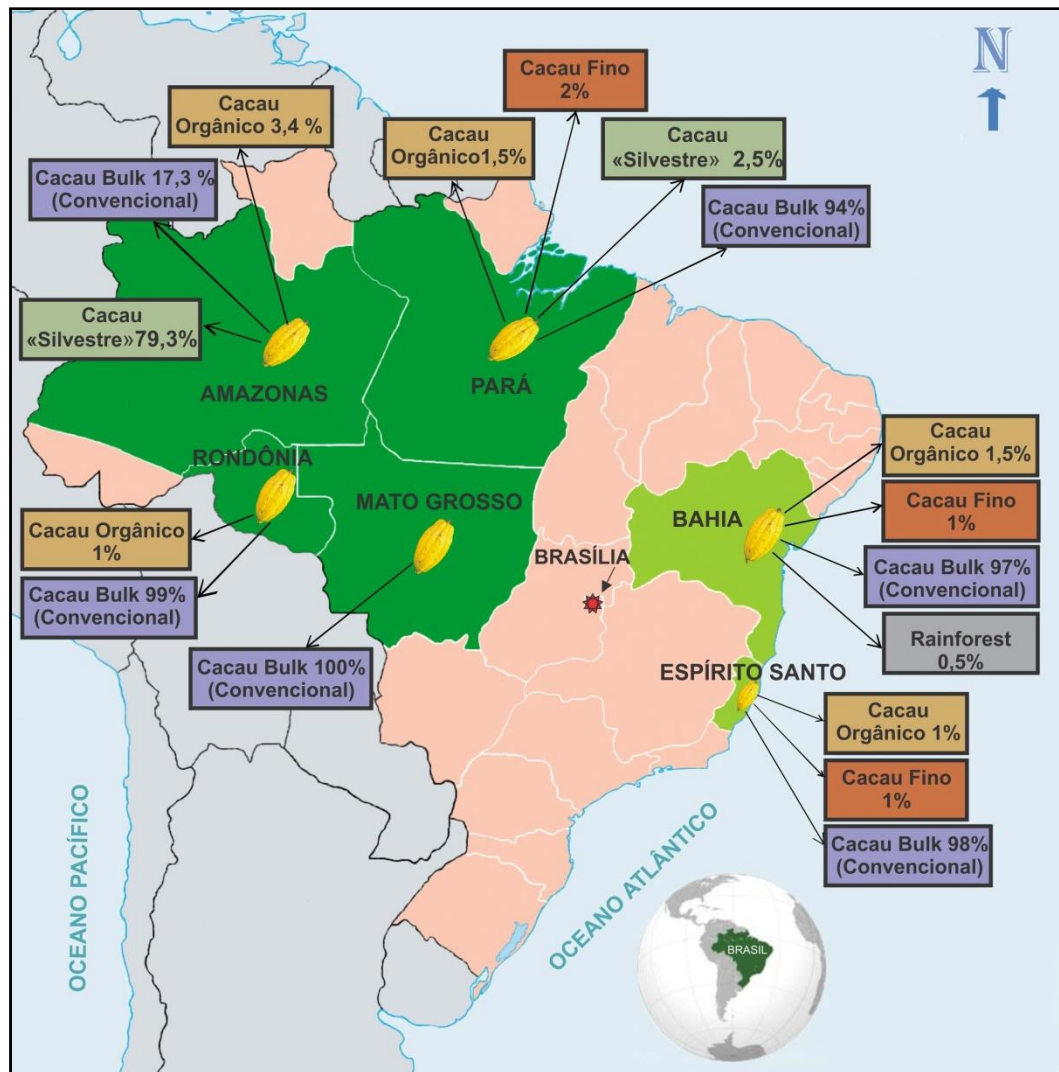


Fig. 15: Estados produtores de cacau fino no Brasil

8. RECOMENDAÇÕES

Para consolidar a posição do Brasil como um país produtor de cacau fino recomenda-se :

- ✓ Avaliar a « qualidade organoleptica » das variedades de cacau existentes no Brasil com o objetivo de identificar variedades aromáticas, com valor comercial.

- ✓ Para acelerar o processo de avaliação da qualidade organoléptica do cacau brasileiro, sugere-se utilizar além dos parâmetros da análise sensorial, priorizar os parâmetros químicos (relação teobromina/caféina, linalol, pirazinas, etc), que são do domínio de pesquisadores brasileiros de vários centros e Universidades.
- ✓ Desenvolver estudos sobre «Indicação Geográfica (IG)», visando identificar a influência do clima e relevo solo sobre « aroma e sabor » do cacau.
- ✓ Depois de obter a IG, evoluir para obtenção de cacau de « terroir » (denominação de origem)
- ✓ Treinar uma equipe brasileira (CEPLAC/UDESC/APC/COOPERATIVAS) em :
 - Análises sensorial de liquor/chocolates conforme o « gosto do cliente » ou seja mercado nacional e internacional
 - Formar um Painel de degustação de chocolate e liquor, na Ceplac
 - Treinar os cacauicultores na identificação de notas particulares de aromas e gostos nas amendoas, no liquor e nos chocolates.
- ✓ Continuar o programa de melhoramento genético integrando « aroma/ sabor, produtividade e resistência ».
- ✓ Desenvolver um programa de pesquisa com o objetivo de estudar o efeito da aplicação de “enzimas naturais”, na formação de aroma e sabor, durante o processo de fermentação, nas diversas variedades de cacau.
- ✓ Com base nas informações acima, elaborar um projeto visando o reconhecimento Brasil como um país produtor de cacau fino , pela ICCO.
- ✓ Após o reconhecimento fazer publicidade se limite.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

O cacau fino brasileiro já é uma realidade, mas falta ser reconhecido pela ICCO para obter notoriedade e poder fazer marketing e publicidade, como o fazem outros países produtores. Entretanto é preciso destacar que as indústrias de chocolate de luxo nacionais e internacionais bem como centros internacionais de pesquisas, CIRAD na França, por exemplo, reconhece e recomenda o cacau fino brasileiro.

Depois deste reconhecimento e aprovação, o governo brasileiro, através do MAPA/CEPLAC, tem encorajado os produtores a industrializar chocolates finos. Com relação a essa iniciativa é preciso está atento a alguns aspectos mercadológicos, que de uma forma sintética está abaixo enumeradas

Valorização do cacau: A valorização das amêndoas, derivados e chocolates guardam uma relação direta com variedades, origens, aromas, sabores. Assim para estabelecer uma estratégia de mercado é preciso levá-las em consideração.

Oportunidades: O mercado de chocolate fino está em ascensão. Os consumidores e, portanto, as empresas estão procurando por produtos de qualidade. O conceito de “cacau de origem” está em plena expansão. Existem chocolateiros nacionais e internacionais predispostos a colaborar com os produtores. Alguns já estão fazendo. Esta abertura de mercado está assegurada. Os indicadores analisados apontam para oportunidades interessantes para os produtores. É preciso gestão (competência e capacidade distintiva).

Força: “origem Brasil” é um atrativo valioso para conquistar consumidores internacionais, principalmente europeus. Derivados/chocolates do Brasil já são conhecidos em 80 países. EUA e MERCOSUL são clientes tradicionais do Brasil. O Brasil já possui um grupo produtores aptos a produzir com qualidade e têm pesquisa para apoiá-los através da CEPLAC/CEPEC.

Ameaça: Os regulamentos internacionais se tornam mais rigorosos e exigentes em termos de qualidade, ética e meio ambiente. Risco das multinacionais do setor reagir com preços baixos e condições especiais de pagamentos para os clientes ameaçados por novas indústrias de produtores.

Deficiência: Inexperiência dos produtores no domínio industrial. Dominação do mercado pelas grandes indústrias e suas marcas . Desconhecimento deste mercado pelos produtores.

10. CITAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS.

Amores et al. Project to determine the physical, chemical and organoleptic parameters, ICCO/06 (CFC). 2007.

Barel, Michel. Le commerce du cacao dans le Monde. chocolat et confiserie magazine – sept-oct 2005 – n° 410. Paris.

Barel, Michel. Du cacao au Chocolat, l'épopée d'une gourmandise. Éditions Quae, 2009.

Cambrai, Nardine et al. Differentiation of Chocolates According to the Cocoa's Geographical Origin Using Chemometrics. J. Agric. Food Chem. 2010, 58, 1478–1483

Clapperton JF, Yow STK, Lim DHK, Lockwood G (1994) Genetic variation in cocoa flavour. In: Proceedings of 11th international cocoa research conference, Yamoussoukro, Côte d'Ivoire, PP 749–758

Cros, E.; Jeanjean, N. Formation de l'arôme cacao. In Cacao et Chocolat: Production, Utilisation, Caractéristiques; Tec & Doc - Lavoisier: Paris, France, 1989; pp 187-206.

Organização Internacional do cacau. Revisão do anexo “c” do acordo internacional do cacau. ICCO, 2008.

Santos, Almir Martins dos. La filiere cacao-chocolat au Bresil et en France. (Fondements basiques pour une stratégie du cacao brésilien). Moisa/Supagro. Montpellier, França, 2009