



## A CADEIA DE PRODUÇÃO DO CHOCOLATE FINO NO SUL DA BAHIA, BRASIL

### THE FINE CHOCOLATE PRODUCTION CHAIN IN SOUTH BAHIA, BRAZIL

1. João Vitor Moura de Souza  <https://orcid.org/0009-0009-2251-5789>
2. Mônica de Moura Pires  <https://orcid.org/0000-0001-9036-514X>
3. Paulo César Bahia de Aguiar  <https://orcid.org/0000-0001-9578-9670>

1. Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)  Ilhéus, Bahia, Brasil
2. Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)  Ilhéus, Bahia, Brasil
3. Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)  Ilhéus, Bahia, Brasil

Autor de correspondência: [prof.pauloaguiar@bol.com.br](mailto:prof.pauloaguiar@bol.com.br)

#### RESUMO

Este artigo tem como principal objetivo analisar o processo de produção do chocolate fino no sul da Bahia. Como metodologia, fez-se levantamento dos principais tipos de cacau utilizados na produção de chocolate, as etapas que envolvem o processo de produção do cacau, e da cadeia de produção dos tipos de chocolate. Levantaram-se informações junto a empresas produtoras de chocolate fino, na cidade de Ilhéus (polo produtor na região), que possibilitaram identificar o método de precificação para o chocolate convencional e o fino, e o comportamento dos preços em diferentes mercados. Fez-se ainda breve abordagem sobre a governança na produção do chocolate fino no sul da Bahia. Como resultados, obteve-se que no sul da Bahia e Brasil o cacau denominado Forasteiro é o mais comumente utilizado, por ser considerado híbrido de alta qualidade. Nessa região a cadeia produtiva de cacau-chocolate fino embora bem definida, mostrou-se carente de tecnologia para maximizar a produtividade, especialmente na colheita do cacau e o tratamento das suas sementes. A governança apresenta distinções, com a presença de micros, pequenos, médios e grandes produtores, e menor produtividade aos micros e pequenos produtores, pouco ou nada capitalizados, sem infraestrutura e equipamentos adequados para alcançar melhor produtividade.

**Palavras-chave:** Desenvolvimento regional; Cadeia produtiva; Chocolate; Sustentabilidade.

#### ABSTRACT (a tradução principal deve ser na língua inglesa)

This article's main objective is to analyze the fine chocolate production process in southern Bahia. As a methodology, a survey was made of the main types of cocoa used in chocolate production, the steps involved in the cocoa production process, and the production chain of chocolate types. Information was collected from companies producing fine chocolate, in the city of Ilhéus (producing hub in the region), which made it possible to identify the pricing method for conventional and fine chocolate, and the behavior of prices in different markets. There was also a brief approach to governance in the production of fine chocolate in southern Bahia. As a result, it was obtained that in the south of Bahia and Brazil the cocoa called Forasteiro is the most commonly used, as it is considered a high quality hybrid. In this region, the cocoa-fine chocolate production chain, although well defined, proved to be

---

lacking in technology to maximize productivity, especially in the harvesting of cocoa and the treatment of its seeds. Governance presents distinctions, with the presence of micro, small, medium and large producers, and lower productivity for micro and small producers, little or not capitalized, without adequate infrastructure and equipment to achieve better productivity.

**Keywords:** Regional development; Productive chain; Chocolate; Sustainability.

---

## Introdução

O presente trabalho apresenta importante contribuição à análise da cadeia de produção do chocolate fino no sul do estado da Bahia, que vem se propondo ser um caminho promissor para revitalização e expansão dessa atividade, influenciando e sendo influenciada pelo desenvolvimento socioeconômico da região.

Historicamente a lavoura cacaeira se constituiu em uma importante atividade econômica para o sul da Bahia, sobretudo durante o século XX, quando correspondeu em certos momentos à sua principal atividade e responsável por potencializar outros setores da economia regional e estadual, alterar a dinâmica socioespacial de muitos municípios, bem como representar um signo regional, sinônimo de status social e poder.

No entanto, por ser desenvolvida como uma monocultura e *commodity* agrícola, essa atividade torna-se mais suscetível a revezes ocasionados por fatores locais e outros de contexto nacional e internacional, desde questões de ordem climáticas, fitossanitárias, falta de organização dos produtores, oscilações de preços ou mesmo descapitalização dos produtores.

Tais questões levaram essa atividade a passar por três grandes crises no Sul da Bahia: a primeira, influenciada pela quebra da bolsa de valores de Nova Iorque, nos Estados Unidos, em 1929 (dado que a cotação nessa bolsa definia o preço internacional do cacau); a segunda, nos anos de 1957 e entre 1964/1965, por conta da expansão da introdução da cultura nas colônias inglesas e francesas na África; a terceira e atual, principiada em 1987, aprofundada em 1989 com a inserção da praga vassoura-de-bruxa, fungo *Moniliophthora perniciosa* que se alastra facilmente, dizimando os cacaeiros (Aguiar e Pires, 2019) e provocando crises de grave dimensão local.

Chiapetti (2014) apontou para a expressiva diminuição da produção de amêndoas de cacau a partir da década de 1990 no sul da Bahia, traduzida em crise

---

regional, conhecida como crise do cacau. Tal crise causou grande desemprego no meio rural, afetando negativamente o ritmo e a dinâmica das atividades urbanas ligadas ao circuito espacial produtivo do cacau.

Ante esse cenário, a partir da primeira década de 2000 se inicia um novo modelo de produção, denominado de cacau fino, com a utilização de espécie mais resistente a pragas e técnicas de produção para obter amêndoas de qualidade superior, e novos produtores de chocolate na própria região, abrindo um novo nicho de mercado para revitalização da cadeia de produção cacau-chocolate do sul da Bahia. Não obstante, esse novo modelo trouxe inúmeros desafios, sobretudo aos pequenos produtores, para se inserirem de forma competitiva nesse mercado especializado e exigente (Souza, 2014).

Xavier, Nascimento Júnior e Chiapetti (2021, p. 78), salientam que

Foi neste contexto e, como forma de superar a “crise do cacau”, que novas estratégias de inserção da produção cacauífera do Sul Baiano no mercado (inter)nacional passaram a ser implementadas na região. Em linhas gerais, foram desenvolvidas estratégias orientadas à promoção de modelos de produção e comercialização do cacau (e derivados) ancorados na valorização da qualidade superior do produto, assim como na revalorização de formas específicas de produção praticadas historicamente na região, dentre as quais destaca-se o sistema de produção cabruca<sup>1</sup>, modelo de lavoura sombreada, realizada em meio a Mata Atlântica.

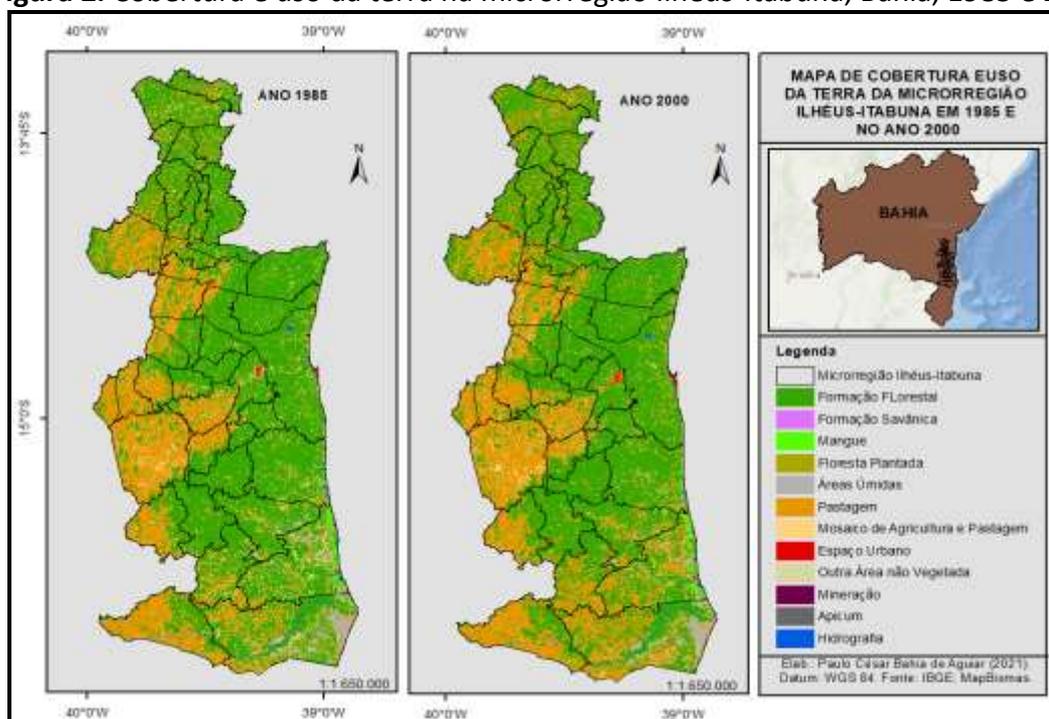
As novas estratégias adotadas por produtores, com apoio de instituições de pesquisa, associações de classe, poder público (governos estadual e federal) e empresas buscaram, de maneira geral, ressignificar a produção local e ao mesmo tempo revalorizá-la, distinguindo-a das demais regiões produtoras de cacau através da evidênciação de sua origem particular e da qualidade superior da produção, e do reconhecimento e certificação de formas ecologicamente sustentáveis de desenvolvimento das lavouras.

Portanto, entender e analisar a cadeia de produção desse novo perfil de chocolate, denominado fino, é um caminho promissor para se compreender essa nova orientação de produção, sua governança e seus resultados para a sustentabilidade e o desenvolvimento regional. Nesse escopo, o problema de pesquisa aqui evidenciado está relacionado à seguinte questão: como tem se dado o processo de produção do chocolate fino na região sul da Bahia e a sua governança? Assim, delinea-se como principal objetivo deste artigo, analisar o processo de produção do chocolate fino no sul da Bahia. Especificamente busca-se: a) caracterizar os principais tipos de cacau utilizados no sul da Bahia e a cadeia de produção dos respectivos tipos de chocolates; b)



também por distintas atividades agrícolas (lavoura permanente e lavoura temporária), criação extensiva e intensiva de animais, núcleos urbanos e rurais, etc. Ainda segundo esses mesmos autores, enquanto no sentido do litoral para o interior dessa região predominou a monocultura do cacau sob o sistema cabruca (plantios de cacau formando o estrato inferior, sombreados por árvores de porte mais alto formando o estrato superior da floresta) em áreas de Mata Atlântica, do interior para o sentido do litoral se desenvolveu a pecuária bovina (Aguiar, 2018; Aguiar *et al.*, 2022; Figura 2).

**Figura 2.** Cobertura e uso da terra na microrregião Ilhéus-Itabuna, Bahia, 1985 e 2000



Fonte: AGUIAR, P. C. B. de, *et al* (2022).

### Procedimentos de análise

Para viabilizar a pesquisa e os objetivos propostos, primeiramente fez-se levantamento em diferentes literaturas sobre os principais tipos de cacau utilizados na produção de chocolate, as principais etapas que envolvem o processo de produção do cacau, tanto o tradicional quanto o fino, e a cadeia de produção dos seus respectivos tipos de chocolate.

---

Em seguida, fez-se levantamento de informações junto a empresas produtoras de chocolate fino, na cidade de Ilhéus (polo produtor na região), as quais possibilitaram identificar e descrever o método de precificação aplicado para os tipos de chocolates produzidos (convencional e o fino) e o comportamento desses preços entre os diferentes mercados, a fim de verificar o quanto esses preços podem ou não ser díspares em função das especificidades de cada mercado.

Para esses dois primeiros momentos foram analisados documentos como relatórios de cooperativas, relatórios setoriais, informações de instituições governamentais, documentos de ONGs, entre outros acerca da cadeia agroalimentar do cacau-chocolate, a fim de identificar produtores, organizações privadas, instituições públicas e setoriais, terceiro setor, cooperativas, associações, universidades, governo, armazéns, e método de precificação aplicado (Quadro 1).

**Quadro 1.** Fonte dos dados e das informações utilizados

<b>Dado/Informação</b>	<b>Fonte</b>
Produção	FAOSTAT
Área de colheita	FAOSTAT
Preço dos Chocolates	Lojas físicas, em Ilhéus, e virtuais

Fonte: Autores com base nas informações da pesquisa.

Por fim, a partir do analisado na literatura e o observado junto à prática de produtores, transformadores e vendedores na região, bem como por meio de dados da FAOSTAT (2022), fez-se breve abordagem sobre o processo de governança na produção do chocolate fino na região sul da Bahia, bem como do papel e contribuição de empresas produtoras de chocolate para a sustentabilidade ambiental desde o processo de produção do cacau até a disponibilidade do produto final chocolate para os consumidores.

---

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Produção de cacau e chocolate no sul da Bahia

O *Theobroma cacao* Lineu (cacaueiro) é uma árvore originária de áreas tropicais pluviais do continente americano e pertence à espécie das *Esterculiáceas*. O seu fruto, denominado de cacau, tem o significado do nome associado a “alimento ou manjar dos deuses”, em função de que seu uso já era uma constante em rituais de oferenda aos deuses pelos povos nativos da América Central quando da chegada dos colonizadores espanhóis ao continente no final do século XV (Rocha, 2008). Uma forma rudimentar de preparo utilizando o cacau, a qual se pode associar com os rudimentos do chocolate, já era feita pelos nativos. Da experiência inicial dos indígenas, os colonizadores espanhóis introduziram e disseminaram o consumo das amêndoas do cacau sob a forma de chocolate na Europa (Rocha, 2008).

No Brasil, o cacaueiro é originário de áreas abrangidas pela floresta pluvial Amazônica. Posteriormente, essa planta passou a ser introduzida em outras regiões, especialmente em áreas de Mata Atlântica (florestas tropicais atlânticas) próximas ao litoral. No estado da Bahia, segundo registros oficiais, as primeiras sementes de cacau foram plantadas no ano de 1746, na Fazenda Cubículo, às margens do Rio Pardo, nas proximidades do povoado de Canavieiras (atual cidade de Canavieiras – sul do estado), à época pertencente à vila de Ilhéus, cujas sementes foram trazidas do Pará pelo botânico franco-suíço Louis Frederic Warneaux (Rangel, 1982; Rocha, 2008; Aguiar e Pires, 2019). Mas foi somente após os primeiros cacaueiros em Canavieiras vicejarem e a partir de algumas sementes de seus frutos serem introduzidos na sede da vila de Ilhéus, que passou lentamente a se desenvolver como uma atividade (Aguiar e Pires, 2019).

O sul da Bahia passou a se destacar na produção de cacau já em fins do século XIX. No entanto, foi durante a primeira metade do século XX que a produção de cacau enquanto atividade econômica assumiu a liderança na pauta de exportação da Bahia e trouxe maior destaque a essa região, configurando nela primeiramente uma zona do cacau, posteriormente formando uma região cacaueira; foi responsável também pelo surgimento de povoados, distritos e municípios, alterando a dinâmica territorial

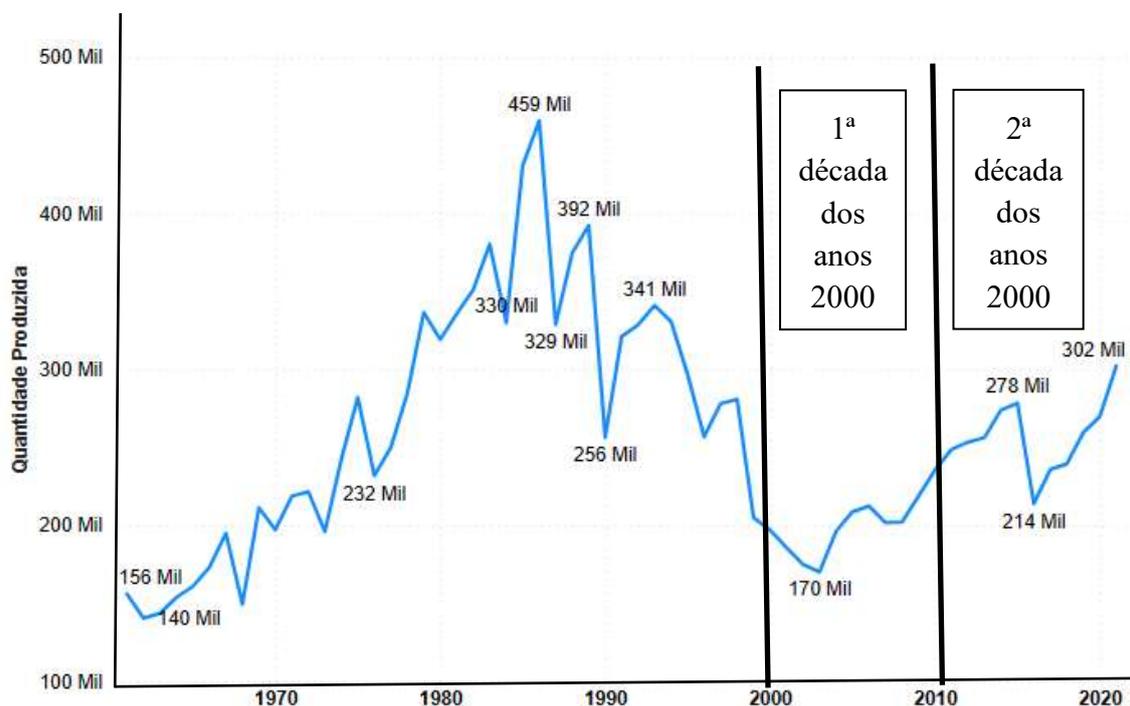
---

regional, bem como a dinâmica da população e de implantação de infraestruturas (Aguiar e Pires, 2019).

Durante o século XX, a região cacaeira da Bahia foi responsável por situar o Brasil em posição de destaque internacional na produção dessa commodity agrícola, chegando a estar entre os três maiores produtores mundiais. No entanto, devido a diferentes revezes sofridos na produção em razão de problemas internos à região, problemas em nível de país e questões internacionais, o Brasil perdeu destaque no cenário internacional (Zugaib e Andrade, 2015; Aguiar e Pires, 2019). Segundo a Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia, doravante SEI (1992), e Fernandes (2008), no ano de 1987 começou uma grave crise na economia cacaeira, o que contribuiu para que, no ano seguinte, o cacau perdesse a primeira posição na pauta de exportações do estado da Bahia para os produtos químicos e petroquímicos. Crise essa agravada pela inserção na região, a partir de 1989, do fungo *Moniliophthora perniciosa*, infestando os cacauais como uma praga.

Dessa forma, os produtores passaram a ter que enfrentar custos crescentes para combater esse problema fitossanitário, combinados com preços decrescentes do produto pelo aumento da produção dos países africanos, em especial Costa Marfim. Se em 1986 a produção de cacau do Brasil fora de 450 mil toneladas (maior volume alcançado pelo país), em 1988 se reduzira para 390 mil toneladas, queda de 13,3% em apenas dois anos (Santana e Soares, 2020), e no ano 2000 foi de 123 mil toneladas (Santos e Fontes, 2020), quase 1/3 da produção de 1988 (Figura 3). Essa contínua redução na produção fez com que o país e a região passassem de exportadores para importadores de amêndoas de cacau.

**Figura 3.** Produção de cacau brasileira, em toneladas, de 1961 a 2021

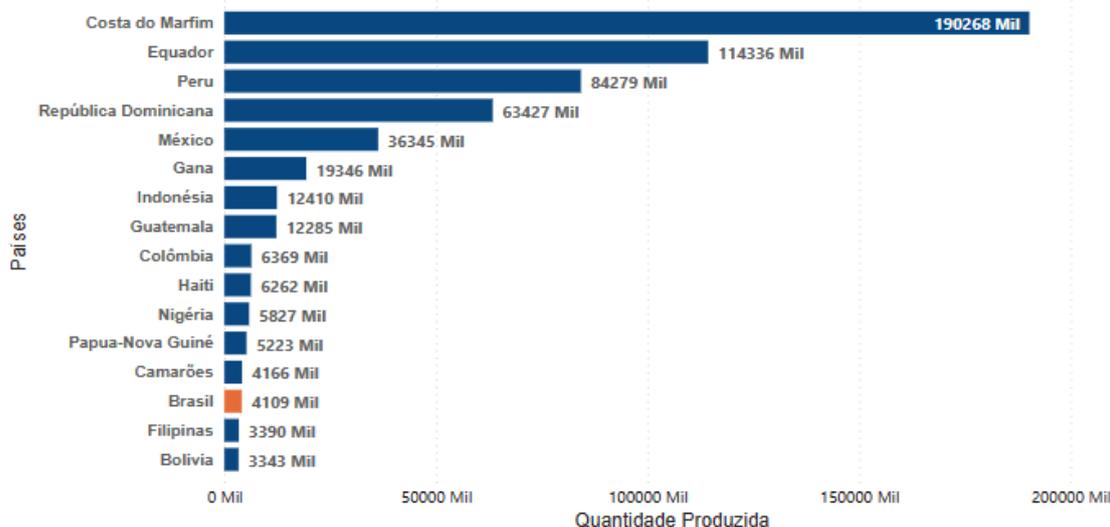


Fonte: Autores a partir de dados da FAOSTAT, 2022.

Segundo Dantas et al. (2020), nesse novo cenário de produção, alguns países africanos passaram a ocupar posição de destaque, em especial a Costa do Marfim, com a condição de maior produtora de cacau do mundo. Entre 1994 e 2004, a participação dos países africanos representou 72% da produção mundial, sendo que apenas a Costa do Marfim foi responsável por 54% dessa produção (Dantas *et al.*, 2020).

No entanto, no período de 2005 a 2021 há alteração na posição de produção dos continentes (Figura 4), sendo que o maior percentual de produção mundial foi proveniente do continente americano, em que a América Central e a América do Sul, juntas, foram responsáveis por 56,8% da produção do total mundial. Embora, individualmente, a Costa do Marfim tenha continuado como principal país exportador, com 32% desse mercado (FAO, 2022). No caso do Brasil, a produção acumulada de amêndoas de cacau entre os anos de 2005 e 2021 foi de 4 milhões de toneladas, representando uma participação de apenas 0,7% do total mundial (Figura 4).

**Figura 4.** Produção Mundial de Cacau, em toneladas, de 2005 a 2021



Fonte: Autores a partir de dados da FAOSTAT, 2022.

Apesar de todos os problemas decorrentes da crise, o cacau ainda persiste como importante atividade agrícola regional do sul da Bahia, agora sob outra perspectiva produtiva em função de diversas pesquisas e experimentos científicos, que possibilitaram obter tipos de cacau mais resistentes e qualidade superior do produto (cacau fino), alinhado à sustentabilidade ambiental em um sistema de produção denominado “cabruca”, no qual os pés de cacau ocupam o extrato inferior sendo sombreados por árvores mais altas da mata nativa que ocupam o extrato superior (Sambuichi *et al.*, 2006; Aguiar e Pires, 2019). Em 2019 o cacau obteve a indicação geográfica para a amêndoa (IG registrado no INPI BR402014000011-5). As Indicações Geográficas são ferramentas coletivas de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios; além de proteger, deve promover os produtos e sua herança histórico-cultural, que é intransferível (BRASIL, 2011).

A segunda década dos anos 2000 caracterizou-se por apresentar tendência de crescimento da produção de amêndoas de cacau (Figura 3), vislumbrando novo cenário para a cacauicultura do sul da Bahia. Tal tendência, segundo Dantas *et al.* (2020), está associada tanto às novas técnicas de produção e utilização de espécies mais resistentes a pragas, quanto à implantação de certas empresas produtoras de chocolate na região, abrindo novos nichos de mercado.

Dessa forma, a região passa paulatinamente de apenas produtora de amêndoas de cacau, adentrando agora no mercado da produção de chocolate, especialmente chocolate considerado de qualidade e com maiores percentuais de cacau, bem como na produção de subprodutos da amêndoa e da polpa, como manteiga, torta, licor, geleia, vinho, vinagre e suco. Essa nova orientação do mercado alinha-se a uma estratégia de tratar o chocolate como um alimento carregado de inúmeras propriedades benéficas para o ser humano, contribuindo para a saúde das pessoas, do ponto de vista físico e psicológico (D’el-Rei e Medeiros, 2011). Como mercado consumidor de chocolate, o Brasil se destaca em nível mundial, ocupando a terceira posição (Dantas *et al.*, 2020).

### **Tipos de cacau e chocolate, sua cadeia de produção e precificação**

Existem, majoritariamente, três tipos de cacau nas áreas produtivas com essa fruta: Criollo, Forasteiro e Trinitário (Quadro 2).

**Quadro 2.** Tipos de cacau, classificação dos chocolates e sua definição

<b>Tipos de cacau</b>	<b>Classificação dos chocolates</b>	<b>Definição</b>
<b>CACAU FORASTEIRO</b> + <b>CACAU CRIOLLO</b> = <b>CACAU TRINITÁRIO</b>	Tradicional	Produzido em larga escala, menos refinado, sabor mais doce e menos complexo.
	Fino	Produzido a partir de amêndoas de cacau com parâmetros organolépticos (aroma e sabor) diferenciados.
	Gourmet	Produzido a partir de ingredientes de alta qualidade, por profissionais especializados e com apresentação diferenciada.
	Premium	Produzido a partir de um tipo ou variedade do cacau de um local e de uma determinada safra.

Fonte: Terra do chocolate (2019); DANTAS *et al.* (2020).

Na região sul da Bahia e no Brasil o tipo denominado Forasteiro é o mais comumente utilizado. Esse tipo de cacau tem como principal característica “(...) o forte sabor de cacau, com toque amargo ou azedo” (Fontes, 2022, p. 10). Além disso, (...) “esta variedade combina a resistência do cacau a granel com os aromas de cacau fino ou

---

sabor. Seu sabor agradável e aromático significa que geralmente é um cacau fino ou de sabor. É considerado por muitos como um híbrido de alta qualidade” (Fontes, 2022, p. 10), sendo também o mais usado para a produção de chocolate fino na região Sul da Bahia. A classificação do tipo de chocolate está condicionada ao processo de manejo do cacau e suas amêndoas (Quadro 2).

Por sua vez, no que se refere à cadeia de produção, entende-se uma cadeia produtiva como um elemento importante para o entendimento das etapas de qualquer processo produtivo, pois é útil:

(...), para organizar a análise e aumentar a compreensão dos complexos macroprocessos de produção e para se examinar desempenho desses sistemas, determinar gargalos ao desempenho, oportunidades não exploradas, processos produtivos, gerenciais e tecnológicos. Ao incorporar na metodologia alternativas para análise de diferentes dimensões de desempenho das cadeias produtivas ou de seus sete componentes individualmente, como a eficiência, qualidade, competitividade, sustentabilidade e a equidade, esta se tornou capaz de abranger campos sociais, econômicos, biológicos, gerenciais, tecnológicos, o que ampliou possíveis aplicações desse enfoque para um grande número profissionais e de instituições. Entre estas aplicações, aquelas relacionadas com a prospecção tecnológica e não tecnológica (Castro, 2002, p. 6).

A cadeia produtiva de cacau-chocolate se inicia com o cultivo do cacau (Quadro 3). Após o amadurecimento do cacau, esse é colhido e faz-se o embandeiramento, seleção de frutos, quebra dos frutos, transporte, fermentação das amêndoas, secagem, seleção das amêndoas e armazenamento (Zugaib, 2012). Em algumas literaturas as informações podem aparecer mais simplificadas, como a existência, exclusivamente, das etapas de colheita, fermentação, secagem e armazenamento. Esse processo está coerente com a realidade, de acordo com as análises que foram feitas. Porém, com o intuito de clareza, foram aqui abordadas algumas etapas a mais.

Conforme estrutura produtiva presente no Quadro 3 e Figura 5, nota-se que o chocolate classificado como fino passa por duas etapas a mais se comparado ao tradicional, sendo elas: seleção de frutos e seleção de amêndoas - as quais estão associadas à separação dos frutos e amêndoas, de maneira que os mesmos atendam a parâmetros predefinidos. Essas etapas “extras” referem-se às técnicas especiais de cultivo da planta, condições específicas para o manuseio e capacitação de mão de obra para manejar adequadamente o processo de produção e beneficiamento da amêndoa,

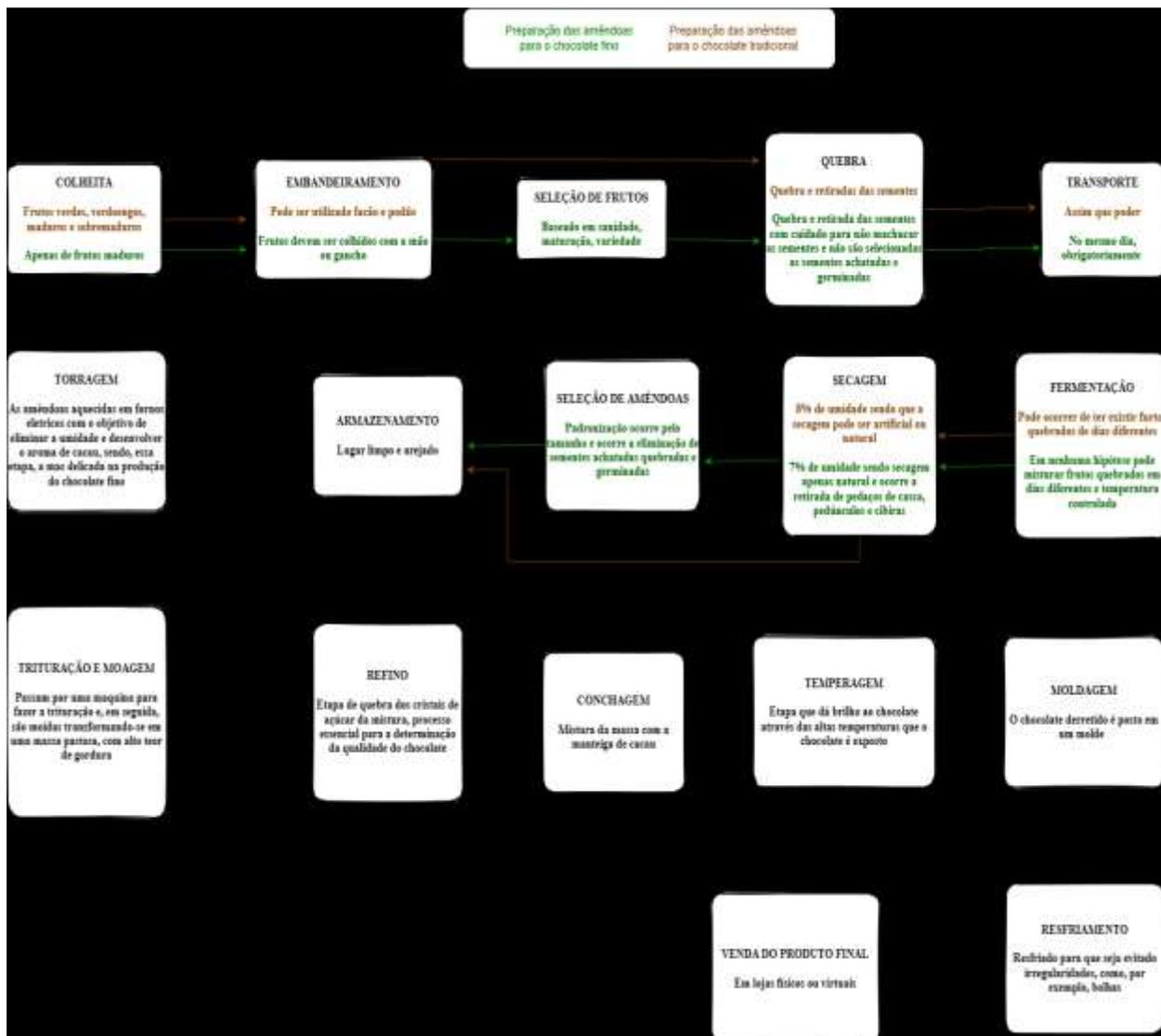
daí resultarem em produto considerado de qualidade superior e, conseqüentemente, melhor preço no mercado.

**Quadro 3.** Diferenças nas etapas da cadeia produtiva da amêndoa de cacau, chocolate tradicional e chocolate fino, no sul da Bahia

<b>Etapas</b>	<b>Práticas agrícolas</b>	<b>Chocolate tradicional</b>	<b>Chocolate fino</b>
1ª	Colheita	Intervalo entre colheitas maior. Colheita de frutos verdes, verdoengos, maduros e sobremaduros.	Intervalo entre colheitas menor (máximo 14 dias). Colheita apenas de frutos maduros (redução da quantidade colhida).
2ª	Embandeiramento	Cata dos frutos colhidos com facão ou podão. Rumas menores.	Cata os frutos colhidos com a mão ou com um gancho (diminuição da quantidade catada por jornada trabalhada). Rumas maior (diminuição da quantidade de frutos transportados por jornadas trabalhadas).
3ª	Seleção de frutos	Não é feita.	Seleciona por sanidade, maturação, variedade (aumento da quantidade de jornadas trabalhadas)
4ª	Quebra	Início da quebra na sexta-feira. Retira todas as sementes do fruto.	Início da quebra no sexto dia após a colheita. Cuidado para não ferir as amêndoas com o facão (diminuição da quantidade de frutos de frutos quebrados por jornada trabalhada). Retira todas as sementes o fruto, separa as sementes uma das outras, elimina totalmente a cíbira, sementes achatadas e germinadas (diminuição da quantidade de frutos de frutos quebrados por jornada trabalhada).
5ª	Transporte	Quando possível	Obrigatoriamente no mesmo dia.
6ª	Fermentação	Mistura “cacau mole” e frutos quebrados em dias diferentes.	Não mistura “cacau mole” e frutos quebrados em dias diferentes (aumento da quantidade de jornadas trabalhadas). Adiciona pedaços de folha de banana para aumentar a temperatura. Cobre a massa e cacau com folhas de bananeira. Nivela a superfície da massa de cacau.
7ª	Secagem	Secagem natural e artificial. Retira os restos e cascas, pedúnculos e cíbiras. Quando ocorrer o mofo do cacau realiza o pisoteio. 8% umidade.	Secagem natural apenas. Retira os restos e cascas, pedúnculos e cíbiras. Ao final da tarde, amontoa a massa de cacau em uma ou duas pilhas e fecha a barçaça. 7% umidade.
8ª	Seleção de amêndoas	Não é feita.	Padroniza por tamanho. Elimina totalmente restos de cibira, sementes quebradas, achatadas e geminadas.
9ª	Armazenamento	Armazém limpo e arejado.	Armazém limpo e arejado.

Fonte: Adaptado de Zugaib (2012).

Figura 5. Cadeia produtiva de chocolate (fino e tradicional), sul da Bahia, em 2023



Fonte: Autores.

Quando encerrado o processo de produção das amêndoas, a estrutura produtiva amêndoa-chocolate fino e chocolate tradicional é, basicamente, a mesma, sendo composta pelos processos de torragem, moagem, refino, conchagem, temperagem, moldagem e resfriamento. Porém, com alguns cuidados extras para o chocolate fino.

A torragem consiste no processo em que as amêndoas são depositadas em fornos elétricos que são capazes de eliminar umidade e desenvolver o aroma do cacau, sendo essa etapa mais delicada na produção do chocolate fino do que na do chocolate tradicional.

---

Com a trituração e moagem, passando por máquinas de resfriamento e trituradora, as amêndoas passam a ser chamadas de “nibs” (semente limpa, sem cascas). Nessa etapa as amêndoas são moídas, transformando-se em uma massa pastosa com alto teor de gordura.

O processo de refinamento tem como objetivo triturar e quebrar em pequenas partículas os cristais de açúcar da mistura, assim deixando a pasta mais mole. Esse processo é essencial para a determinação da qualidade do chocolate.

Na etapa de conchagem, a massa do processo anterior é transportada para máquinas que irão fazer a mistura da massa com a manteiga de cacau para assim diminuir a acidez e umidade, aumentando a cremosidade e melhorando o aroma. Nessa etapa o chocolate fino costuma demorar mais dias nesse processo de mistura.

Na temperagem, essa nova mistura passa por uma nova máquina, capaz de modificar a temperatura, responsável por fazer trocas térmicas para favorecer a cristalização da manteiga de cacau, dando brilho ao chocolate. Pelo fato de estar em alta temperatura, o chocolate estará derretido e pronto para a moldagem, responsável pelo formato que o chocolate irá ter. Em seguida, é refrigerado, para que fique liso e sem bolhas (Bragante, 2010).

A partir do armazenamento, foi observado que não há diferenças significativas entre a produção do chocolate fino e tradicional, pois ambos passam pelos mesmos processos. Porém, diferentemente do tradicional, os chocolates finos têm subclassificações como *tree-to-bar* e *bean-to-bar*. O procedimento *tree-to-bar* ocorre quando o próprio produtor das amêndoas de cacau as utiliza para a fabricação do chocolate, sem terceirizar os processos, ou seja, o processo ocorre de “ponta a ponta”. Normalmente, esse processo dá ao produto características únicas, tanto às amêndoas como ao chocolate produzido. Esse tipo de procedimento acaba ajudando a consolidar uma marca de chocolate e a credibilidade do produtor no mercado consumidor. No método *bean-to-bar*, o chocolate *maker* terceiriza o cultivo do cacau e a produção das amêndoas. Assim, produz o seu chocolate a partir das amêndoas secas, ou seja, o chocolateiro é responsável pelas etapas de torragem, moagem, refino, conchagem, temperagem, moldagem e resfriamento.

---

O transporte das amêndoas para o local de processamento, na maioria das vezes, é negociado no ato da sua compra. Assim, em alguns casos, é fretado um veículo de grande porte para que possa percorrer a região e fazer a negociação dos produtos. Essa é uma das alternativas usadas para diminuir os custos de transporte e, conseqüentemente, os custos operacionais do produtor.

Quanto à definição de um produto que contenha o cacau como matéria prima, como sendo chocolate, por meio de regulamentações foi estabelecido alguns parâmetros com essa finalidade. No mercado europeu, como pontua Federico Neto (2021), “no ano 2000, estabeleceram-se na Diretiva 2000/36/CE, um teor de matéria seca de cacau não inferior a 35% para os produtos poderem ser denominados de chocolate”. Enquanto que no mercado brasileiro:

Conforme o Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau, o chocolate deve conter no mínimo 25% (g/100 g) de sólidos totais de cacau, percentual abaixo das especificações mundiais, equivalendo aos patamares firmados globalmente para a categoria chocolate ao leite. Firmado em 2005, este regulamento revogou a Resolução da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos) nº 12, de 1978, que determinava para o mercado nacional, que no preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32% (Federico Neto, 2021, p. 3111).

Por outro lado, para o consumidor de chocolate há uma dificuldade em distinguir os tipos de chocolate anteriormente abordados. Isso se deve ao fato de serem conceitos relativamente novos e de difícil acesso a essas informações. Além disso, parte dos indivíduos se contenta com chocolates mais acessíveis em razão do preço e de baixa qualidade, sem saber a procedência do cacau, as técnicas utilizadas no processo de transformação e os aditivos químicos utilizados.

As diferenças na produção do chocolate se iniciam desde a colheita, como visto anteriormente, mas, neste momento, serão observadas as características necessárias para que as amêndoas possam ser utilizadas para a produção de chocolate fino. Sendo assim, é necessário que a produção de amêndoas seja obtida respeitando o seguinte padrão: o índice de amêndoas bem fermentadas deve ser 70% ou mais, índice de defeitos máximos deve ser 3%, a umidade deve estar entre 6% a 7,5%, o aroma deve ser característico do local, o PH deve estar entre 5% e 5,4%, índice de fumaça e o índice de amêndoas danificadas por inseto deve ser de 0% (Zugaib, 2012).

Vale pontuar que na região Sul da Bahia existem entidades que fazem essa verificação de qualidade, por exemplo, a CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) e o CIC (Centro de Inovação do Cacau). Sendo que algumas das empresas locais vêm utilizando os serviços do CIC para avaliar as condições das amêndoas utilizadas na fabricação do chocolate fino. Uma observação interessante é que algumas das empresas locais são intermediárias, ou seja, compram e revendem as amêndoas, sem transformá-las em chocolate.

Assim que as amêndoas passam pela inspeção de qualidade e é comprovada a qualidade delas, é necessário fazer a precificação deste produto. A partir de informações levantadas em Ilhéus junto a empresas produtoras de chocolate fino, apresenta-se a seguir o método de precificação (Tabela 1). Pode-se perceber que para o cacau orgânico com ou sem certificação de cacau varietal (uma única variedade genética), acrescenta-se 30% do prêmio de preço em função da qualidade. Para o tipo de amêndoa mais comum, convencional *blend* (mista de amêndoas), a base de percentual relaciona-se à qualidade da fermentação.

**Tabela 1.** Precificação das amêndoas para produção do chocolate fino, Sul da Bahia, 2023

Fermentação	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
	Blend		Varietal	
70 a 74,9%	X+70%	X+100%	X+100%	X+130%
75 a 79,9%	X+75%	X+105%	X+105%	X+135%
80 a 84,5%	X+80%	X+110%	X+110%	X+140%
85 a 89,9%	X+85%	X+115%	X+115%	X+145%
90 a 94,9%	X+90%	X+120%	X+120%	X+150%
95 a 99%	X+95%	X+125%	X+125%	X+155%
100%	X+100%	X+130%	X+130%	X+160%

Fonte: Prêmio de Preço Por Cacau de Qualidade – DENGO (15/02/2023). <https://www.dengo.com.br/>  
 Nota: O “X” que se encontra na frente das porcentagens é a divisão da cotação pelo preço de cacau, ambos os valores do dia, segundo o site “Mercado do Cacau - Informação, Cacau e Chocolate”. <https://mercadodocacau.com.br/>

---

O prêmio do ofertante das amêndoas no caso da venda de uma arroba (@), ou seja, 15 kg de amêndoas de cacau, com a cotação de R\$213 por @, cotada no dia 15/02/2023, e com a fermentação para um tipo convencional *blend* teria como resultado o valor de R\$ 362,1. Caso o produtor oferecesse duas arrobas com as mesmas especificações ele teria um retorno de R\$742,20.

Entendendo as informações anteriores, fez-se uma investigação sobre os preços de mercado dos chocolates finos. Assim, passa-se a analisar e comparar os preços de mercado do chocolate fino com os do chocolate tradicional e os nichos de atuação.

Há grande diferença de preços médios de uma barra de chocolate de 80 gramas entre o chocolate convencional e o chocolate fino, a qual é de R\$21,06, sendo o preço médio de uma barra de chocolate fino R\$28,14 e de uma barra de chocolate tradicional R\$7,08. Essa diferença está associada, principalmente, à quantidade de cacau na composição final do produto, pois, em barras de chocolate fino de 80 gramas esse percentual de cacau varia entre 20% a 60% e atingem preço em torno de R\$25,00, enquanto com 60% a 80% de cacau esse preço chega a R\$38,90, uma diferença de quase 56% entre essas distintas faixas de cacau no chocolate.

Portanto, com a análise dos preços é possível definir o nicho que o mercado de chocolate fino deseja conquistar. É notório que as empresas produtoras buscam por consumidores com um poder de compra, em média, três vezes superior ao convencional, fator que pode ser facilmente observado ao calcular a diferença entre o preço médio do chocolate fino e tradicional.

### **Governança na indústria do chocolate fino**

O primeiro elemento que se deve analisar em uma cadeia produtiva é a governança, pois, a sua forma define a sua eficiência e dinâmica ao longo de todo o seu percurso (produção até o consumidor final), bem como as dificuldades de certo público de produtores em se inserir em um mercado mais especializado.

Segundo Peters (2013, p. 29), “o processo de governança envolve estabelecer metas e depois identificar os meios para se alcançar essas metas.” Assim, as principais

---

etapas para a definição de uma governança são: “estabelecimento de metas, coordenação das metas, implementação, avaliação, reações e comentários”.

O estabelecimento das metas é o ponto de partida para todas as outras etapas da definição da governança. Por conseguinte, é crucial para um direcionamento da cadeia produtiva. Vale ressaltar que essas metas devem ser definidas de forma que seja possível ser alcançadas pela maioria dos agentes envolvidos, já que é visualizado na cadeia de cacau-chocolate fino para produtores grande, médio e pequeno, transformadores e vendedores de chocolate fino e, devido a essas características, esses indivíduos possuem necessidades individuais diferentes (Peters, 2013, p. 29).

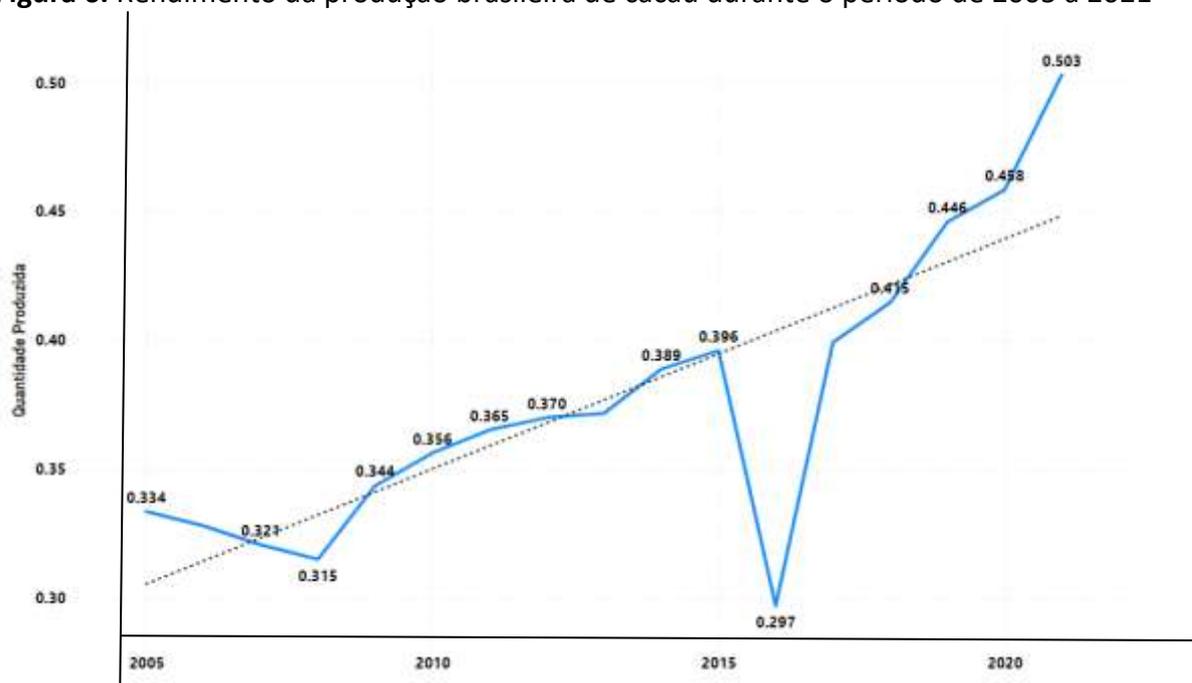
Definidas as metas, são necessárias políticas que permitam auxiliar no alcance das mesmas. Segundo Peters (2013), essa etapa inclui tornar coerentes as metas adotadas pelas organizações públicas, e, portanto, tentar tornar as atividades do setor público e de seus pares no setor privado, mais coordenadas. A presença do Estado é importante na forma de facilitar a organização da cadeia de cacau-chocolate fino, a fim de aperfeiçoar as etapas constituintes e permitir maior eficiência na produção. A CEPLAC, por exemplo, foi uma forma de estruturar uma política que permitiu a expansão no sul da Bahia da cacauicultura e levando essa cultura a se aderir à realidade e história local.

As relações estabelecidas entre governo e empresas dão o tom como a atividade pode ser impulsionada, e dessa maneira estabelecer um planejamento para evolução da atividade e conseqüentemente como a cadeia produtiva se estrutura e evoluirá no tempo.

Por fim, mas não menos importante, é a avaliação geral do projeto. Essa etapa visa analisar os impactos das ações. Então as seguintes perguntas devem ser feitas: Houve uma mudança na estrutura e/ou desempenho da cadeia? Essa mudança foi positiva ou negativa? É possível ou necessário manter esses benefícios dados pelo governo? Assim, com a finalidade de responder a essas questões é preciso buscar profissionais com especialização nessa área de atuação, como exemplo, agrônomos, economistas ou analistas.

Pode-se afirmar que a governança é um fator importantíssimo para a atividade econômica, e concomitante a isso métricas e ferramentas para avaliar o rendimento desse ramo. Nesse sentido, na indústria chocolateira, composta por produtores, transformadores e vendedores, deve-se buscar aumentar o rendimento, o que tende a afetar positivamente a lucratividade do negócio. Na Figura 6 observa-se o rendimento do cacau no Brasil (cujo maior produtor no período foi o sul da Bahia), que apresentou tendência de crescimento entre 2005 a 2021, especialmente a partir de 2016.

**Figura 6.** Rendimento da produção brasileira de cacau durante o período de 2005 a 2021



Fonte: Elaborada a partir de dados da FAOSTAT, 2022.

Não obstante, a indústria chocolateira também tem deveres a serem cumpridos em prol da sustentabilidade ambiental (Torresi, 2010), pois, no transcorrer da produção de cacau para o chocolate fino, geram-se impactos, tanto por meio de certas práticas convencionais no cultivo, como na utilização de máquinas no processamento das amêndoas e veículos no transporte.

Recentemente, contudo, tem-se observado tendência de crescimento na utilização de técnicas mais amigáveis ao ambiente, como nos tratos culturais e outras etapas do processo de produção, acarretando aumento no consumo de chocolate fino

---

por conta da sua popularização, amadurecimento das empresas desse nicho de chocolate e confiança passada em relação à sustentabilidade nas etapas do processo.

Em especial na região Sul da Bahia, identificou-se o estabelecimento de empresas chocolateiras com esse novo perfil, fomentando de maneira direta e indireta a economia local de forma mais sustentável no aspecto da conservação da natureza. Foram identificadas 61 empresas que produzem chocolate nesse perfil na região (Marcas, 2023). Verificou-se em algumas fábricas a prática de se utilizar embalagens biodegradáveis, distintamente das embalagens de chocolate tradicional. Isso é um fator positivo, pois mostra que as empresas se preocupam com o futuro. Embora, muitas vezes, esse tipo de embalagem ainda possua um custo mais alto impactando o preço final do produto ao consumidor.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Por meio do estudo desenvolvido foi possível fazer uma análise da situação da cadeia produtiva do cacau-chocolate fino na região sul da Bahia. Com base nos dados e informações analisados compreender que a cadeia produtiva de cacau-chocolate fino é bem definida, mas se mostrou carente de tecnologia para maximizar a produtividade, principalmente no que se refere à colheita da matéria prima, o cacau, e o tratamento das suas sementes.

Ao analisar a sua governança, pode-se observar que existe um desnivelamento, pois, existem diferentes tamanhos de produtores, sendo alguns micros, pequenos, médios e grandes, o gera perda de produtividade, pois os micros e pequenos não têm, em alguns casos, recursos e infraestrutura suficientes para atingir o seu potencial máximo de produção, gerando, por parte das médias e grandes empresas, um oligopólio, as quais controlam os preços praticados para a matéria prima, afetando o valor de mercado do produto final.

Para contornar esse problema, sugere-se melhor governança no que diz respeito à disseminação de conhecimento e informações técnicas, o uso de ferramentas adequadas e incentivo financeiro, principalmente para os micros e pequenos produtores. Deveria haver maior integração entre produtores, Estado e instituições de

---

pesquisa, o que permitiria o desenvolvimento de novas tecnologias mais alinhadas às necessidades dos produtores e consumidores, propiciando maior eficiência da cadeia produtiva de cacau-chocolate.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, P. C. B. de. Breve panorama econômico e socioterritorial recente da região Cacaueira do Sul do Estado da Bahia, Brasil. **Investigaciones Geográficas**, (55), 127–146, 2018. DOI: <https://doi.org/10.5354/0719-5370.2018.45195>

AGUIAR, P. C. B. de.; PIRES, M. de M. A região cacaueira do sul do estado da Bahia (Brasil): crise e transformação. **Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía**, vol. 28, n.º 1, ene. - jun. de 2019, p. 192-208. DOI: <http://doi.org/10.15446/rcdg.v28n1.67437>

AGUIAR, P. C. B. de.; PIRES, M. de M.; PROFICE, C. C.; BRUNO, N. L. Origem e mosaico da paisagem da Reserva Extrativista Marinha de Canavieiras, Bahia, Brasil. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 7, e41311730240, 2022. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i7.30240>

A História do Cacau - Bibliografia - rodrigocarlos. Disponível em: <https://www.trabalhosgratuitos.com/Humanas/Economia/A-Hist%C3%B3ria-do-Cacau-1384050.html>. Acesso em: 7 dez. 2022.

AMARANTE SEGUNDO, G. S. et al. O cacau da região sul da Bahia e a perspectiva histórica de uma indicação geográfica. **Cadernos de Prospecção**, v. 7, n. 4, p. 632–639, 30 dez. 2014.

BRAGANTE, A. Processamento de cacau e fabricação de chocolate. 2010.

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Indicações Geográficas Brasileiras**. Brasília: SEBRAE, 2011.

BRASIL. **Lei de Propriedade Industrial**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/I9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/I9279.htm). Acesso em: 18 fev. 20.

CASTRO, A. M. G. de; LIMA, S.M. V ; CRISTO, C. . Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica. In: XXII Simpósio de Gestão da Inovação Tecnológica, 2002, Salvador. **Anais do XXII Simpósio de Gestão da Inovação Tecnológica**. Salvador: USP/UFBA, 2002.

CHIAPETTI, J. A crise da atividade cacaueira no contexto do reordenamento da economia mundial. *Agrotrópica*, Centro de Pesquisas do Cacau – Ilhéus, 26(3): 157-166, 2014.

---

D'EL-REI, J.; MEDEIROS, F. Chocolate e os benefícios cardiovasculares. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto** (TÍTULO NÃO-CORRENTE), [S.l.], v. 10, n. 3, set. 2014. ISSN 1983-2567. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/8864>>. Acesso em: 07 fev. 2023.

DANTAS, P. C. C. et al. O mercado de chocolate no sul da Bahia: estrutura, produção e comercialização. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 10, p. 56–75, 2020.

FAO. FAOSTAT, 2022. Disponível em: <<https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>>. Acesso em: 27 abr. 2023.

FONTES, V. B.; RIBEIRO, R. Y. S. C.; MORAES, M. F. **Considerações sobre a cadeia produtiva do chocolate**. Supply Chain e Portos – Volume 1, 2022.

Indicações geográficas: indicações de procedência reconhecidas. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At04Abr2023.pdf>>. Acesso em: 13 abr. 2023.

MAIAN. Como o PGPR diminui os custos da produção de chocolate. Disponível em: <<https://maian.com.br/como-o-pgpr-diminui-os-custos-da-producao-de-chocolate/>>. Acesso em: 3 jan. 2023.

MARCAS – ComCacau. Disponível em: <https://comcacau.com.br/marcas/?jsf=jet-engine:estados&meta=estado:Bahia>>. Acesso em: 29 jun. 2023.

MARIANO, Enzo. (2007). Conceitos Básicos de Análise de Eficiência Produtiva. 10.13140/2.1.3202.1441.

MARINHO, P. L. Exportação de cacau, crescimento e desenvolvimento regional no sul da Bahia (1965-1980). **Revista de Economia**, v. 29, 31 dez. 2003.

FEDERICO NETO, P.; FRANCESCONI, M.; PEDROSO, M. C. Uma análise estratégica sobre o mercado brasileiro de chocolates / A strategic analysis about the Brazilian chocolate market. **Brazilian Journal of Business**, v. 3, n. 4, p. 3108–3127, 20 ago. 2021.

FERNANDES, A. L. C. et al. Relatório I: Diagnostico socioeconômico e demográfico e aplicação de metodologia. Salvador, BA: Carvalho Fernandes Consultoria em Planejamento e Gestão Ltda, 2008.

O que é emulsificante. Qual sua principal função, fonte e benefícios. Disponível em: <<https://www.alimentacaolegal.com.br/o-que-e-emulsificante.html>>. Acesso em: 3 jan. 2023.

---

PETERS, B. G. O que é Governança?. **Revista do TCU**, n. 127, p. 28-33, 2013.

PRÊMIO de preço por cacau de qualidade - Dengo. [S.l.;s.n],[2016?].

RANGEL, J. F. **CEPLAC/CACAU ANO 25**. Brasília: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura, Escritório no Brasil, Unidade de Informação e Documentação, ed. 1982.

ROCHA, L.; B. **A Região Cacaueira da Bahia: dos coronéis do cacau a vassoura-de-bruxa: saga, percepção, representação**. Ilhéus, BA: Editus, 2008.

SAMBUICHI, R. H. R. Estrutura e dinâmica do componente arbóreo em área de cabruca na região cacaueira do sul da Bahia, Brasil. **Acta Botânica Brasileira**, v. 20, n. 4, p. 943–954, dez. 2006.

SANTANA, A. S.; SOARES, N. S. . O cacau no Brasil. 2020. (Textos Técnicos - CACAU).  
SANTOS, F. C. G.; FONTES, M. J. V. . Do cacau ao chocolate: estudo de caso em pequena indústria familiar da cadeia de valor do cacau no território litoral sul da Bahia - tfs. **Revista livre de sustentabilidade e empreendedorismo**, v. 5, p. 196-216, 2020.

SEI (Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia). **Região Sul da Bahia: panorama geoeconômico**. Salvador: SEI, 1992.

SOUZA, C. A. G. de C. **Caracterização do processamento do cacau fino: do fruto ao chocolate**. 55f. Monografia (Bacharelado em Gastronomia). Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Salvador: UFBA, 2014.

TERRA DO CHOCOLATE. **Criollo, Forasteiro ou Trinitário, qual o melhor?** Disponível em: <https://terradochocolate.blogspot.com/2019/02/criollo-forasteiro-ou-trinitario-qual-o.html>. Acesso em 20 de fev. 2023.

TORRESI, S. I. C. de; PARDINI, V. L.; FERREIRA, V. F. O que é sustentabilidade? **Química Nova**, v. 33, 33(1), 2010.

XAVIER, L. B.; NASCIMENTO JR., F. das C. do.; CHIAPETTI, J. Da crise regional às novas dinâmicas de especialização da produção de cacau no sul da Bahia. **Caminhos de Geografia**, v. 22, n. 79, p. 77-96, fev. 2021. DOI: <http://doi.org/10.14393/RCG227953461>

ZUGAIB, A. C. C. A agregação de valores e a busca por novos nichos no mercado de cacau. In: busca por novos nichos no mercado de cacau. Goethe-Instituto Salvador-Bahia. **Simpósio Internacional Cacau e Sustentabilidade no Sul da Bahia, 2012**, Salvador. Metamorfose do Cacau - Economia - Sociedade e Cultura, 2012. v. Único.'

---

ZUGAIB, A. C. C.; ANDRADE, F. C. Uma análise dos mercados nacional e internacional de cacau e chocolate. In: GOMES, A. da S.; PIRES, M. de. M. (Org.). **Cacaucultura**: estrutura produtiva, mercados e perspectivas. Ilheus, BA: Editus, 2015.

Recebido: 02/07/2024 Aceito: 15/12/2024

Editor Geral: Dr. Eliseu Pereira de Brito