Cacau (Amêndoa)

JULHO DE 2019

1. INTRODUÇÃO

O cacau (Theobroma cacao) é um fruto típico da região da bacia amazônica, de clima quente e úmido, originário de regiões de floresta pluviais da América Tropical, onde, até hoje, é encontrado em estado silvestre, desde o Peru até o México. É de conhecimento que há, majoritariamente, três variedades de cacaueiro, o Criollo, Forasteiro e o Trinitário. Quando os primeiros colonizadores espanhóis chegaram à América, o cacau já era cultivado pelos índios, principalmente os Astecas, no México, e os Maias, na América Central.

O cacau Criollo é cultivado em Honduras, Costa Risca e México, considerado o mais nobre, mas é pouco produtivo e sensível a doenças. Já o Forasteiro, de origem na bacia amazônica, é o mais produtivo e resistente às doenças, cultivado principalmente no Brasil e na África, e o Trinitário é resultado do cruzamento entre as duas outras variedades, criado em Trinidad por volta de 1727 e considerado de boa qualidade.

Conhecido principalmente por ser matéria prima na fabricação do chocolate, produto apreciado no mundo inteiro, o cacau vai muito além da fabricação do doce. A manteiga e o óleo são utilizados na indústria cosmética e farmacêutica. É possível produzir mel de cacau a partir da polpa prensada, porém é necessário uma dúzia de amêndoas para extração da seiva, tornando assim o produto pouco conhecido no mercado.

A polpa branca que envolve as semente é o ingrediente principal na fabricação de sucos, iogurtes, geleias, mousses, pudins, sorvetes, destilados e fermentados finos como vinho e vinagre. A partir da quebra do fruto coletado, a casca pode ser usada para a produção de adubo orgânico ou como alimento animal.

2. PREÇOS E COMERCIALIZAÇÃO

A tendência de alta dos preços da amêndoa de cacau continua desde meados de 2018. Os preços no Brasil sofrem influência direta das tendências internacionais, que são regidas pelas condições nos países africanos (maiores produtores).

Tabela 1 – Preço pago ao produtor de amêndoa de cacau (R$/kg)

UF	JUL/18	JUN/19	MÊS ATUAL			
			JUL/19	Δ% (mês anterior)	Δ%(ano anterior)	Preço mínimo
AM	4,77	5,88	**5,81**	-1,19%	21,80%	7,57
PA	9,50	9,43	**9,37**	-0,64%	-1,37%	5,11
BA	9,92	10,25	**10,08**	-1,66%	1,61%	8,37
RO	9,05	8,76	**8,80**	0,46%	-2,76%	5,11
ES	9,83	10,27	**9,91**	-3,51%	0,81%	8,37

Fonte: Conab / *Cacau nativo.

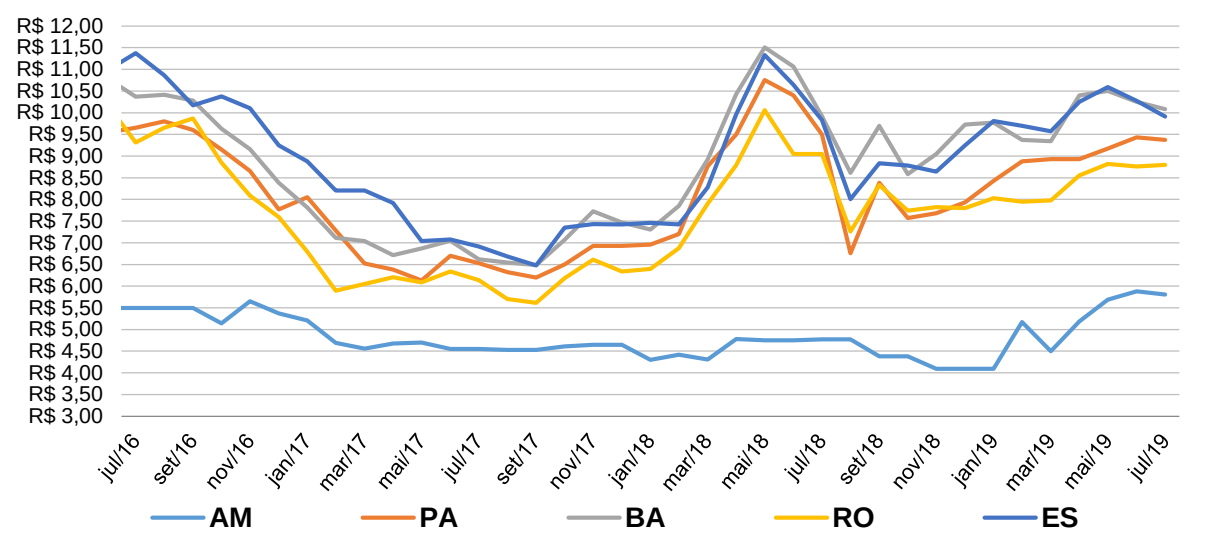
Ênio Carlos M Souza – Analista de mercado – Economista. Contato: enio.souza@conab.gov.br

Cacau (Amêndoa)

JULHO DE 2019

A demanda por derivados da amêndoa de cacau tem puxado a alta de preços dos últimos meses a nível mundial. A produção tem dado sinais de estabilidade, segundo os últimos relatórios da ICCO – international cocoa organization.

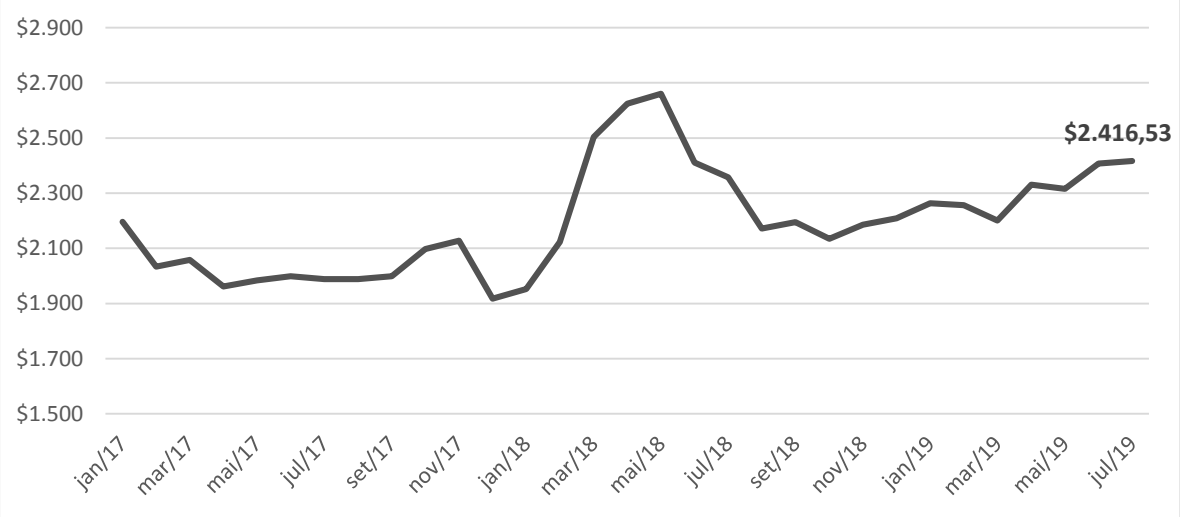
Gráfico 1 – Preço médio mensal amêndoa de cacau nacional (R$/Kg)



Fonte: Conab/Siagro

Gana e Costa do Marfim fixaram um preço mínimo para a tonelada da amêndoa de USD 2.600, no mês de junho. Esse fator pode ajudar a pressionar a alta dos preços nas bolsas nos próximos meses. Essa alteração de política ainda terá mais efeitos a serem observados.

Gráfico 3 – Preço médio mensal amêndoa de cacau – Bolsa de valores (U$/Ton).



Fonte: ICCO

Ênio Carlos M Souza – Analista de mercado – Economista. Contato: enio.souza@conab.gov.br