

# Governo endurece regras do chocolate e Pará surge como maior beneficiado

Category: GERAL, PARÁ

escrito por Guilherme Paixão | 12 de maio de 2026



O chocolate produzido no Pará pode ganhar ainda mais espaço e valor agregado no mercado brasileiro após a nova regulamentação federal que endurece as regras para a fabricação do produto no país. Publicada no Diário Oficial da União desta segunda, 11, a nova lei redefine os critérios mínimos de cacau exigidos na composição dos chocolates vendidos no Brasil. Ela estabelece parâmetros específicos para diferentes categorias como chocolate ao leite, meio amargo e branco e reforça a diferenciação entre produtos genuinamente feitos com cacau e aqueles classificados apenas como “sabor chocolate”.

A mudança ocorre em um momento em que o Pará consolida sua liderança absoluta na cadeia produtiva do cacau brasileiro. O que antes era tratado como uma promessa agrícola tornou-se uma realidade econômica e industrial. O estado já responde por mais de 51% de toda a produção nacional de amêndoas de cacau. Além disso, vem transformando essa força agrícola em uma sofisticada indústria de chocolates finos.

Em 2024, a safra paraense alcançou cerca de 150 mil toneladas de amêndoas, confirmando a ultrapassagem histórica sobre a Bahia no ranking nacional. O epicentro dessa produção está na

região da Transamazônica, especialmente em municípios como Medicilândia oficialmente reconhecida como a “Capital Nacional do Cacau” além de Uruará e Altamira.

Líder nacional do cacau, Pará pode ampliar espaço no mercado de chocolates finos

O diferencial paraense está justamente na produtividade superior à média brasileira. Ademais, se destaca pelo modelo de cultivo em sistemas agroflorestais, que alia geração de renda, recuperação ambiental e manutenção da floresta em pé.

A força da produção impulsionou uma nova etapa econômica no estado: a verticalização da cadeia do chocolate. O Pará deixou de exportar apenas amêndoas para se tornar referência nacional em chocolates artesanais premium no modelo “tree-to-bar”. Neste modelo, todo o processo, da lavoura à barra final, é controlado localmente. Hoje, cerca de 50 fábricas artesanais operam no estado, produzindo chocolates de alta pureza e forte identidade amazônica.

O reconhecimento internacional também já chegou. Em 2026, amêndoas paraenses conquistaram medalhas de ouro no tradicional prêmio internacional Cacao of Excellence, realizado em Amsterdã. Isso colocou o terroir amazônico entre os mais valorizados do planeta.

Nesse cenário, especialistas avaliam que a nova legislação pode fortalecer ainda mais produtores de qualidade. Isso é especialmente verdadeiro para aqueles que trabalham com maior concentração de cacau e rastreabilidade da produção perfil predominante entre as marcas artesanais paraenses.

Percentuais mínimos de cacau

Pelas novas regras, o governo federal passa a definir percentuais mínimos de cacau para diferentes tipos de chocolate. Até então, a legislação reconhecia oficialmente apenas duas categorias: “chocolate” e “chocolate branco”.

Na norma anterior, válida desde 2022, o chocolate precisava

conter pelo menos 25% de sólidos totais de cacau. Enquanto isso, o chocolate branco exigia no mínimo 20% de manteiga de cacau.

Agora, a regulamentação detalha melhor as categorias comerciais e endurece os critérios técnicos para evitar produtos com baixo teor de cacau sendo vendidos como chocolate tradicional. A medida acompanha uma tendência internacional de maior transparência para o consumidor. Ela também valoriza produtos com mais concentração de cacau.

Apesar disso, especialistas afirmam que o impacto para a indústria deve ser limitado. Segundo eles, muitas fabricantes já utilizam percentuais acima dos mínimos exigidos para atender consumidores mais exigentes e acompanhar a valorização dos chocolates premium no mercado.

Outro fator apontado é a expansão dos produtos classificados como “sabor chocolate”, categoria que utiliza menor quantidade de cacau e que tem crescido principalmente em segmentos mais populares.

Parte da indústria, no entanto, criticou a proposta. Em nota divulgada anteriormente, a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab) afirmou que os novos conceitos podem restringir pesquisas, inovação e o desenvolvimento de novas categorias de produtos já previstas em normas técnicas da Anvisa.

Para o Pará, porém, a nova legislação surge como mais um elemento capaz de valorizar o chamado “chocolate amazônico”. A identidade do produto está cada vez mais associada à sustentabilidade, origem controlada, alto teor de cacau e qualidade internacional. Em um mercado que passa a exigir regras mais rígidas e produtos mais puros, o estado chega à nova fase ocupando justamente o segmento mais valorizado da cadeia.

Fonte: Diário do Pará e Publicado Por: Jornal Folha do

Progresso 12/05/2026/14:53:06

*O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:*

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

*Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: [folhadoprogreso.jornal@gmail.com](mailto:folhadoprogreso.jornal@gmail.com).*

**Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.**

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)  
- Site: [www.folhadoprogreso.com.br](http://www.folhadoprogreso.com.br) e-mail: [folhadoprogreso.jornal@gmail.com/ou](mailto:folhadoprogreso.jornal@gmail.com/ou) e-mail:*

*adeciopiran.blog@gmail.com*

*Por que os criadores de conteúdo precisam humanizar o texto gerado por IA para manter o tráfego orgânico?*