

AUDIÊNCIA PÚBLICA

Cadeia Produtiva do Cacau



Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria,
Comércio e Serviços da Câmara dos Deputados

Brasília, 24 de Novembro de 2016



Sobre a ABIA

- Desde de 1963 atua na defesa de um ambiente de negócios competitivo e de regulações que garantam a segurança alimentar.
- É referência e principal interlocutora da Indústria da Alimentação no diálogo com o Poder Público, organismos internacionais e a sociedade, pela credibilidade que conquistou nas áreas técnica, jurídica e econômica.
- Possui status de Órgão Técnico e Consultivo do Poder Público.
- Conta com aprox. 112 empresas associadas, que juntas respondem por mais de 70% do faturamento da setor da indústria da alimentação no Brasil.



A Indústria Brasileira da Alimentação

| INDICADOR | Unidade | 2013 | 2014 | 2015 | 2016(*) |
|---|--------------|--------|--------|--------|---------|
| Faturamento do Setor | R\$ Bilhões | 484,7 | 529,9 | 562,0 | 447,0 |
| Exportações do Setor | US\$ Bilhões | 43,0 | 41,1 | 35,2 | 27,4 |
| Saldo da Balança Comercial de Alimentos Processados | US\$ Bilhões | 37,3 | 35,4 | 30,65 | 23,7 |
| Saldo Geral da Balança Comercial do País | US\$ Bilhões | 2,3 | -4,0 | 19,6 | 36,2 |
| Nível de Emprego na Indústria da Alimentação | Mil Empregos | 1.643 | 1.660 | 1.629 | 1.600 |
| Número de Empresas | Mil Empresas | 33,6 | 34,8 | 35,2 | 35,2 |
| Investimentos + Fusões e Aquisições | R\$ Milhões | 25.259 | 19.279 | 21.259 | 17.746 |

Fontes; ABIA/MDIC-SECEX/MTE-RAIS/Mídia + Enquete ABIA

(*) Janeiro a Setembro 2016



PL N° 851/2011 e Apensos

Dispõe sobre a incorporação do cacau como matéria prima nos produtos que especifica e a obrigatoriedade de divulgação de informação dos percentuais dos chocolates e produtos achocolatados no Brasil



Determinação de Limites Mínimos de Cacau nos Chocolates e Derivados:

A qualidade do chocolate não é, necessariamente, diretamente proporcional à quantidade total de cacau e seus derivados presentes no produto.

- ❖ Qualidade da matéria-prima.
- ❖ Proporção de cacau e manteiga de cacau.
- ❖ Quantidade de leite e outros ingredientes adicionados.
- ❖ Tecnologia de produção, armazenamento, transporte
- ❖ Questões sensoriais: aparência, textura, sabor, aroma, etc
- ❖ Questões culturais, subjetivas e individuais
- ❖ Clima do país de comercialização; entre outros



Mercosul:

- Tratado de Assunção de 26 de Março de 1991 e Protocolo de Ouro Preto de 1994.
- Qual impacto que uma *desarmonização* normativa no âmbito do Mercosul pode trazer para as exportações e importações?
 - ❖ Barreira Técnica não Tarifária?
 - ❖ Violação dos acordos de harmonização em vigor?



Conclusões:

- Complexidade técnica do tema.
- Multiplicidade de interlocutores em toda a cadeia.
- Discussões sobre Rotulagem em Curso: Mercosul e Anvisa
- Harmonização e Sinergia dos trabalhos

Canalização dos trabalhos através da ANVISA

Alternativamente, aperfeiçoamentos no texto do substitutivo



OBRIGADA

www.abia.org.br

[Daniella Cunha](#)

drpi@abia.org.br

Phone: 55 (11) 3030.1390

Fax: 55 (11) 3814.6688

