



ELAN

European and Latin American
Business Services

Isonção de responsabilidade

As posições expressas são dos autores e não refletem necessariamente a opinião oficial da União Europeia. Nem a União Europeia nem qualquer pessoa agindo em nome da União Europeia são responsáveis pelo uso que venha a ser feito destas informações. Nem a União Europeia nem os membros do consórcio ELANBiz são responsáveis ou podem ser responsabilizados por qualquer perda sofrida em decorrência de decisões tomadas com base no conteúdo desta ficha informativa.

Ficha informativa ELANBiz:

Setor do chocolate

Preparada por ELANBiz Trade Experts no Brasil, atualizada até 4 de julho de 2019

Classificação tarifária e definição:

A nomenclatura tarifária do Mercosul é chamada de Nomenclatura Comum do Mercosul (“NCM”). O código NCM é baseado no Sistema Harmonizado (“SH”) e contém dois dígitos adicionais. O cacau e as preparações de cacau são classificados no Capítulo 18 nas posições indicadas abaixo. O chocolate, foco desta ficha informativa, está classificado na posição 1806.

Capítulo 18 – Cacau e suas preparações	
Posição	Descrição
1801	Cacau inteiro ou partido, bruto ou torrado
1802	Cascas, películas e outros desperdícios de cacau
1803	Pasta de cacau, mesmo desengordurada
1804	Manteiga, gordura e óleo de cacau
1805	Cacau em pó, sem adição de açúcar ou de outros edulcorantes
1806	Chocolate e outras preparações alimentícias que contenham cacau

Fonte: [Edição 2017 da Nomenclatura SH – OMD](#)



A [RDC 264/2005](#) da ANVISA define o chocolate como “o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa (ou pasta ou licor) de cacau, cacau em pó e/ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo no mínimo 25% (g/100g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados”. Outras definições relevantes nas regulamentações técnicas dos produtos de chocolate e cacau ([RDC ANVISA 264/2005](#)) são:

- ✓ Chocolate branco: produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo no mínimo 20% (g/100g) de sólidos totais de manteiga de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados;
- ✓ Massa (ou pasta ou licor) de cacau: produto obtido das amêndoas de cacau (*Theobroma cacao L.*) por processo tecnológico considerado seguro para a produção de alimentos;
- ✓ Manteiga de cacau e cacau em pó: produtos obtidos da massa (ou pasta ou licor) de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao L.*);
- ✓ Cacau solúvel: produto obtido a partir do cacau em pó adicionado de outro(s) ingrediente(s) que promova(m) a solubilidade em líquidos.

Panorama do setor:

Em 2018, o setor do chocolate no Brasil gerou BRL 13,3 bilhões em vendas, situando o Brasil em 6º lugar no mundo com relação ao volume de vendas, atrás dos Estados Unidos, Rússia, Alemanha, Reino Unido e França. Em 2014, a [ABICAB](#) (Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim e Balas) [relatou](#) que os consumidores brasileiros em geral preferem o chocolate ao leite, seguido pelo chocolate branco e o amargo. Isso provavelmente continua válido, mas um relatório de 2017 do [SEBRAE Bahia](#) indica uma mudança na preferência de chocolates mais doces (ao leite e branco) para os chamados chocolates *gourmet*, que têm um gosto mais forte de cacau.



ELAN
European and Latin American
Business Services

Produção:

A [ABICAB](#) estima que em 2018 o Brasil produziu 671 mil toneladas de chocolate. Segundo um [relatório](#) do SEBRAE/Bahia de 2017, a produção de cacau ocorre em seis estados, com metade das propriedades localizadas no estado da Bahia. Nos últimos anos, a produção e o consumo de chocolates *gourmet* ou finos cresceu no Brasil.

Em 2018, a produção de cacau das [empresas associadas à AIPC](#) foi de 220.257 toneladas (AIPC é a Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau, suas empresas associadas são Barry Callebaut, Cargill, Indeca e Olam). No mesmo ano, a capacidade instalada das empresas associadas à AIPC era de 275 mil toneladas.

Consumo:

Segundo a [ABICAB](#), o consumo de chocolate do consumidor brasileiro é de 2,4 kg por ano. No Brasil, o período mais importante para venda de chocolate é a Páscoa, quando a maioria dos brasileiros segue a tradição de trocar ou dar ovos de chocolate. Outras demandas sazonais relevantes ocorrem no inverno (junho-setembro no Hemisfério Sul), Natal e Dia dos Namorados (12 de junho).

Distribuição e marketing:

Existem vários canais de venda para o chocolate no Brasil. O mercado varejista vai de centros comerciais, supermercados, lojas de departamentos e pequenas lojas locais a lojas especializadas de alto padrão que vendem chocolate premium. Os clientes das lojas especializadas tendem a ser mais exigentes e propensos a comprar chocolate mais finos.

Para os produtos importados, a relação com (um) distribuidor(es) com cobertura nacional e a otimização da logística de importação e distribuição são fatores importantes de competitividade. É importante levar em conta as diversas condições climáticas do Brasil para o transporte e armazenamento adequado do chocolate. A região norte do país tende a ser especialmente quente na maior parte do ano.

Importações:

A tabela abaixo apresenta as importações de chocolate para o Brasil em 2018 e 2019 (janeiro-maio).



ELAN

European and Latin American
Business Services

Importações brasileiras de chocolate (SH 1806) – milhares de USD, valor FOB e volume em toneladas				
Origem	2018		2019 (jan-mai)	
	Valor	Volume	Valor	Volume
Total importado	166.553	66.730	62.045	9.186
Europa (UE 28)	57.828	14.314	25.701	4.332
Argentina	56.152	4.292	14.258	1.232
Estados Unidos	21.693	8.253	9.162	1.915
Itália	17.672	3.925	7.831	1.528
Suíça	17.321	38.589	6.006	1.045
Bélgica	13.896	2.616	5.825	1.123

Fonte: [Comex Stat \(estatísticas oficiais de comércio exterior do Brasil\)](#).

Requisitos de acesso a mercado:

Os requisitos de acesso a mercado para o chocolate incluem o pagamento de direitos de importação, impostos, licença de importação, requisitos sanitários e requisitos de rotulagem e embalagem.

Imposto de Importação e taxação:

O intrincado sistema fiscal brasileiro aumenta significativamente o custo dos produtos importados, e uma consulta com um especialista em impostos pode ser aconselhável. Geralmente, os produtos importados estão sujeitos aos seguintes tributos:

- ✓ [Imposto de Importação – II](#): a alíquota do Imposto de Importação é baseada normalmente na Tarifa Externa Comum (TEC) do Mercosul. As alíquotas aplicadas atualmente às importações de produtos de chocolate da posição SH 1806 provenientes de fora do Mercosul são 18% e 20%;
- ✓ [Imposto sobre Produtos Industrializados – IPI](#): o IPI é um imposto incidente sobre produtos industrializados. O IPI sobre importação é calculado aplicando-se a alíquota do imposto ao valor aduaneiro dos bens mais o Imposto de Importação. As alíquotas do IPI aplicadas atualmente à posição SH 1806 vão de 0% a 5%;



ELAN

European and Latin American
Business Services

- ✓ [Contribuição ao PIS/PASEP e à COFINS](#): PIS/PASEP e COFINS são contribuições sociais internas (um tipo de imposto) ao Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/PASEP Importação) e ao Financiamento da Seguridade Social (COFINS Importação). O PIS/PASEP e a COFINS aplicados atualmente são 2,10% e 9,65% respectivamente;
- ✓ [Taxa Adicional ao Frete para a Renovação da Marinha Mercante – AFRMM](#): a AFRMM é uma taxa sobre o frete para apoiar o desenvolvimento da marinha mercante, calculada em 25% do valor do frete internacional;
- ✓ Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS: o ICMS é um tributo estadual que incide sobre a movimentação de bens. Cada um dos 26 estados e o Distrito Federal tem sua própria legislação de ICMS com alíquotas e regimes diferentes. Por exemplo, a alíquota do ICMS para produtos importados da posição SH 1806 é 18% para Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais e 17% para Santa Catarina.

A Receita Federal disponibiliza um simulador de imposto [aqui](#).

Licença de importação:

As importações de chocolate destinadas ao consumo direto estão sujeitas à [licença de importação](#) não-automática pré-embarque. A [ANVISA](#) é o órgão responsável pela análise da licença. Ademais, as exportações para o Brasil estão sujeitas a análise documental. A licença de importação é concedida através do sistema eletrônico [SISCOMEX](#).

Requisitos sanitários:

O chocolate e os produtos de cacau não estão sujeitos ao registro sanitário junto à ANVISA ([RDC ANVISA 27/2010](#)). Contudo, as autoridades federais têm discricionariedade para [inspecionar](#) produtos alimentícios antes do desembarço aduaneiro. O importador do alimento ou o representante ou subsidiária do produtor no Brasil, conforme o caso, deve preencher um [formulário](#) chamado “Comunicação de Importação de Produtos Não Sujeitos ao Registro Obrigatório”. Outras regras detalhadas e formulários são mencionados na [RDC ANVISA 23/2000](#).



ELAN

European and Latin American
Business Services

Segundo a [RDC ANVISA 264/2005](#), o chocolate e os produtos de cacau devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e mantidos em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que exponham a risco a saúde do consumidor. Para isso, os produtores devem seguir as [Boas Práticas de Fabricação](#) (BPF) em vigor.

Requisitos de rotulagem e embalagem:

Os produtos de chocolate devem ser rotulados em conformidade com as regulamentações brasileiras sobre rotulagem de alimentos. As mesmas regras se aplicam ao material de marketing. Os rótulos alimentícios devem sempre incluir, de modo perfeitamente legível, as seguintes [informações](#):

- ✓ qualidade, natureza e tipo do produto alimentício, segundo as eventuais definições regulatórias;
- ✓ nome e/ou marca do produto;
- ✓ nome do produtor;
- ✓ endereço do local ou usina de produção;
- ✓ registro do alimento junto ao Ministério da Saúde;
- ✓ número de identificação do lote ou data de produção, no caso de bens perecíveis;
- ✓ peso e volume líquidos;
- ✓ presença de corantes, aromatizantes, essências ou aditivos artificiais;
- ✓ presença de lactose;
- ✓ indicação quando o produto for dietético;
- ✓ país de origem;
- ✓ tradução para o português se estiver escrito em língua estrangeira;
- ✓ [presença de OGMs](#) (organismos geneticamente modificados), mesmo se inferior a 1%, em produtos destinados ao consumo humano ou animal;
- ✓ avisos relacionados a [alergênicos](#) (p.ex. amendoins, soja, leite, amêndoas, avelãs, nozes, pecãs, pistache) e conteúdo de [glúten](#), quando aplicável ao produto de chocolate em questão.



ELAN
European and Latin American
Business Services

Eventos setoriais

- ✓ [Expo Brasil Chocolate](#)
- ✓ [Chocolat Festival](#)
- ✓ [Food Ingredients South America](#)

Links úteis

- ✓ [MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#)
- ✓ [ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária](#)
- ✓ [CEPLAC – Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira](#)
- ✓ [ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas](#)
- ✓ [AIPC – Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau](#)
- ✓ [Fórum do Cacau](#)
- ✓ [Centro de Inovação do Cacau – CIC](#)
- ✓ [Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia](#)
- ✓ [Associação Bean to Bar Brasil](#)