

Adepará entrega certificados para duas agroindústrias de chocolate de Brasil Novo (PA)

(Foto:Reprodução | A Agência de Defesa Agropecuária do Pará (Adepará) fez a entrega oficial dos certificados de registro artesanal para duas agroindústrias produtoras de chocolate do município de Brasil Novo, na região da Transamazônica, durante a Feira do Cacau e do Chocolate e Flor Pará 2025, de 5 a 8 deste mês, no Hangar, em Belém.

As fábricas certificadas são a “Chocolate Cacau Xingu” , que teve o registro concedido em março de 2025 e a “Kakao Bluemenn Chocolates”, habilitada em maio de 2025 para produzir 20 tipos de chocolate artesanal com sabores regionais.

Com a concessão dos registros, as agroindústrias passam a ser acompanhadas tecnicamente pela Adepará, para que os processos de fabricação estejam em conformidade com as legislações sanitárias vigentes, o que se assegura a rastreabilidade, a origem e a qualidade dos produtos, além de fortalecer a credibilidade junto ao mercado consumidor e ampliar as oportunidades de comercialização.

De acordo com a gerente de inspeção vegetal da Adepará, Joselena Tavares, a certificação marca um importante avanço na formalização e valorização dos produtos da sociobiodiversidade amazônica.

“O registro dessas agroindústrias é uma conquista coletiva que reúne técnica, identidade cultural e protagonismo feminino.

Ver mulheres à frente de empreendimentos que produzem chocolates premiados a partir do cacau amazônico, cultivado em sistemas agroflorestais, é uma demonstração concreta de que é

possível gerar renda, conservar a floresta e garantir segurança alimentar.

O selo artesanal vegetal concedido pela Adepará assegura que esses produtos atendem aos critérios higiênico-sanitários exigidos pela legislação, fortalecendo o acesso a mercados e estimulando práticas sustentáveis.

É assim que contribuímos diretamente para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), ao fomentar a inclusão produtiva, a valorização da sociobiodiversidade e o fortalecimento da agricultura familiar no Pará”.

Para a produtora Jiovana Lunelli, do Cacau Xingu, o selo valida todo um processo artesanal que vai desde o cultivo das amêndoas até a elaboração final do chocolate, utilizando ingredientes selecionados e respeitando práticas sustentáveis.

“Esse selo é muito importante porque ele garante segurança para quem produz e também para quem consome. Ele ajuda a divulgar a cacauicultura no estado e no município de Brasil Novo e vai agregar muito mais valor ao nosso produto no sentido de que nós trabalhamos com cacau orgânico em sistema de agrofloresta, respeitando a sustentabilidade e a floresta viva” , ressaltou.

Com cinco chocolates premiados e detentora da melhor amêndoaa do Brasil, a Bluemenn Chocolates agora também possui o selo artesanal vegetal da ADEPARÁ.

“O selo artesanal significa que a gente está dentro dos parâmetros de fabricação conforme a legislação, tanto na parte de produção do cacau, como também na produção do chocolate.

O espaço onde a gente produz o chocolate, as metodologias que utilizamos na fabricação segue um padrão exigido, por isso que a gente está recebendo esse selo, e pra nós é importantíssimo o fato de saber que a gente hoje tem o selo artesanal, já que são poucos chocolates dentro do pará que tem esse selo” ,

comemora Verônica Preuss.

Visitação – Durante a feira, a Adepará esteve presente com um estande institucional, promovendo ações de educação sanitária e divulgação dos produtos inspecionados pelo serviço estadual. Os visitantes puderam conhecer farinhas, farofas, tapiocas, molhos de pimenta e macaxeira a vácuo, todos provenientes de agroindústrias registradas em diferentes regiões do Pará.

Além dos produtos de origem vegetal, a exposição também contemplou alimentos de origem animal, como queijos, iogurtes e ovos líquidos, demonstrando a diversidade da produção agroindustrial paraense. Nos quatro dias de evento, mais de 400 pessoas visitaram o espaço da Agência de Defesa.

Fórum de discussões – A Agência de Defesa também participou das discussões envolvendo a cadeia do cacau como a prevenção de pragas. O assunto prendeu a atenção dos produtores rurais de diversas regiões que participam do Fórum da Cacaicultura.

Em uma das programações, a diretora de Defesa e Inspeção Vegetal, Lucionila Pimentel, fez a mediação da palestra do agrônomo Paulo Albuquerque, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e da Comissão da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) , que abordou o controle e manejo da monilíase, uma praga que ameaça as plantações de cacau e que já está presente em estados do Acre e Amazonas.

Diante dos desafios para a prevenção da doença no estado, os órgãos oficiais estão atuando em várias frentes que envolvem o enfrentamento da praga.

“O Departamento de Sanidade Vegetal, juntamente com a CEPLAC e os órgãos estaduais de defesa vegetal, estão desde 2013 atuando no Plano Nacional de Prevenção da Monilíase, que foi o primeiro plano de contenção para doença de planta no Brasil.

Então, esse plano está apoiado em seis pilares: prospecção de focos. ações de contenção, treinamento de pessoal porque sem

capacitação técnica você vai acabar disseminando mais a doença, educação sanitária, onde entra não só os produtores, mas a sociedade como um todo, além do trânsito de material vegetal e as pesquisas”, destacou Albuquerque.

No evento, a Adepará também participou da câmara setorial do cacau, evento que reúne instituições públicas, iniciativa privada e produtores, reunião que discute as políticas públicas para o setor da cacaueira e apresenta alternativas para que os produtores conquistem novos nichos de mercado.

“Os melhores produtores de cacau hoje estão no pódio, sendo premiados como as melhores amêndoas. E nós temos obrigação de fortalecer as parcerias estratégicas para garantir um futuro sustentável para a cacaueira no nosso estado, com certificação, rastreabilidade e livre de doenças e pragas”, disse Lucionila Pimentel, diretora de defesa e inspeção vegetal da Adepará.

Fonte: Agência Pará e Publicado Por:
<https://www.adeciopiran.com.br> em 17/06/2025:18:00:00 Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação blog <https://www.adeciopiran.com.br> (93) 98117 7649/ e-mail: <mailto:adeciopiran.blog@gmail.com>