



CACAU

PROJETO FITOSSANITÁRIO DE PREVENÇÃO À MONILÍASE DO CACAUEIRO

A Bahia é um dos principais estados produtores de cacau do Brasil, juntamente com o Pará e o Espírito Santo. Em 2021, a entrega de amêndoas de cacau para a indústria moageira totalizou 140.928 toneladas, um aumento de 39,7% em relação ao ano de 2020 (AIPC, 2022). São 69 mil propriedades distribuídas em 10 Territórios de Identidade, inclusive nas regiões do Oeste e Semiárido, com uma área colhida de 420.060 hectares (IBGE, 2021). As fazendas geram cerca de 200 mil empregos diretos (cada tonelada de amêndoa produzida gera 2,2 postos de trabalho) e movimentam R\$ 1,8 bilhão por ano. Do cacau produzido na Bahia, 70% são no Sistema Cabruca, ajudando a preservar 8% da Mata Atlântica no Sul do estado. Além de concentrar o processamento de 95% do cacau nacional, o estado destaca-se no segmento chocolate de origem, com mais de 100 marcas do produto no mercado, indicação geográfica e participação direta da Agricultura Familiar.

MONILÍASE DO CACAUEIRO

Causada pelo fungo *Moniliophthora roreri*, esta praga apresenta mecanismos eficazes de disseminação e sobrevivência: produz uma grande quantidade de esporos (pó branco) que se desprende facilmente dos frutos e permanece infectiva por muitos meses.

Por afetar apenas os frutos, as perdas na produção podem chegar até 100%, necessitando de medidas de controle para continuidade da produção. Focos de Monilíase foram confirmados nos Estados do Acre (2021) e Amazonas (2022). Medidas de controle estão sendo realizadas sob a coordenação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) a fim de evitar sua disseminação para os estados produtores de cacau e cupuaçu do Brasil. O risco é alto, devido ao intenso trânsito fluvial, aéreo e rodoviário existente entre essas regiões.

OBJETIVO DO PROGRAMA

O Projeto Fitossanitário de Prevenção à Monilíase do Cacaueiro foi criado em 2008 e tem como objetivo principal evitar a entrada desta praga no Estado da Bahia por meio de ações integradas de Defesa Vegetal, Educação Fitossanitária, Pesquisa e Assistência Técnica.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO

- Não transitar com frutos, mudas, hastes de cacau e cupuaçu;
- Adquirir material propagativo somente com nota fiscal e termo de conformidade de viveiros inscritos e com produção homologada pelo MAPA;
- Monitorar frequentemente as áreas de produção;
- Adotar medidas de biossegurança;
- Notificar imediatamente a ADAB no caso de suspeita.

MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA

Devem ser adotadas pelos viajantes que visitam áreas de cacau ou cupuaçu com ocorrência de Monilíase: vestimentas e calçados devem ser descartados após o uso em áreas contaminadas pelo fungo; equipamentos devem ser higienizados com álcool isopropílico; ao retornar para sua região, não entrar em plantios de cacau ou cupuaçu durante 1 mês.

Propriedades agrícolas que recebem visitantes verificar a origem e atividade do visitante, colocação de pedilúvio/caixa de cal, vestimentas e calçados limpos, higienização de celulares, equipamentos e ferramentas.

MEDIDAS DE CONTROLE

- Realizar as boas práticas de manejo de poda, nutrição, sombra e altura de árvore, roçagem, retirada de frutos doentes (fase de mancha escura de podridão) dos pés e tratamento de casqueiros;
- Fazer a renovação das lavouras velhas e improdutivas;
- Usar clones resistentes;
- Realizar a fermentação das amêndoas de acordo com a recomendação técnica é a única forma de matar o esporo da Monilíase;
- Transportar somente amêndoas classificadas Tipos I e II, em sacaria nova e de primeiro uso.

Também devem ser adotadas medidas que garantam a sustentabilidade do negócio cacau e do chocolate em meio a crises, tais como, agregação de valor, com a produção de amêndoas de qualidade, chocolate, mel, geleia, cerveja, e a diversificação dos cultivos na propriedade.