



**Regulamento do V Concurso Nacional de Cacau Especial –
Sustentabilidade e Qualidade**

Atualizado em 03 de março de 2023.

Ilhéus – Ba

2023



CNQCE
COMITÊ NACIONAL DE QUALIDADE
DE CACAU ESPECIAL

Realização

Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, CNQCE

Comissão organizadora

CIC – Centro de Inovação do Cacau

CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

AIPC – Associação das Indústrias Processadoras de Cacau

ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas

Presidente

Cristiano Villela Dias, CIC

Vice Presidente

Neyde Alice Bello Marques Pereira, CEPLAC

Secretário executivo

Ruan Fontana Lima, CIC

Líder do Comitê Técnico

Adriana Reis, CIC

1. Apresentação

O Concurso Nacional de Cacau Especial busca fortalecer a cacauicultura brasileira, valorizando e reconhecendo produtores que fazem um trabalho diferenciado, bem como incentivar a sustentabilidade em todo o processo produtivo. Nas quatro edições foram premiados produtores da Bahia, Espírito Santo, Pará e Rondônia.

Por muitos anos o foco na produtividade foi uma condição importante para superarmos a crise da lavoura, neste momento o cenário mostra que investir na sustentabilidade e na qualidade do produto é papel fundamental para diferenciação e agregação de valor ao produto cacau. Na sua quinta edição, o concurso nacional visa estimular e promover a excelência da produção de cacau no Brasil, em todas as suas etapas.

2. Objetivo

Incentivar a melhoria da qualidade e da sustentabilidade na produção de cacau especial no Brasil, divulgando o cacau a partir dos chocolates especiais e promovendo este segmento junto aos consumidores.

3. Realização e Organização

O **V Concurso Nacional de Cacau Especial – Sustentabilidade e Qualidade** é uma iniciativa conjunta da cadeia de cacau e executado pelo CIC em parceria com a CEPLAC, a AIPC e a ABICAB.

4. Coordenação Técnica

A Coordenação Técnica do V Concurso Nacional de Cacau Especial será de responsabilidade do Centro de Inovação do Cacau, constituída por uma comissão composta por membros especialistas em qualidade de cacau das seguintes instituições parceiras: Barry Callebaut, Cargill, CEPLAC, CIC, MARS, Mondelez, Nestlé, OFI e sensorialistas de reconhecida competência técnica.

5. Etapas do Concurso

As etapas do V Concurso Nacional de Cacau Especial serão realizadas conforme as seguintes datas descritas a seguir:

Etapas	Data	Local
Lançamento do edital	29 de março de 2023	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Início das inscrições	10 de abril de 2023	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Final do prazo de inscrição	18 de agosto de 2023	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Recebimento das amostras	02 de maio a 18 de agosto de 2023	CIC (Ilhéus-BA)
Análises físico-químicas	17 de março a 01 de setembro de 2023.	CIC (Ilhéus-BA)
Resultados da primeira fase	24 de setembro de 2023	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Análise sensorial	10 de outubro a 18 de novembro de 2023	CIC (Ilhéus-BA)
Cerimônia de premiação	24 de novembro de 2023	Ilhéus – BA

Observação: Data limite de recebimento de amostras no CIC em Ilhéus-BA (18/08/2021). As datas e localidades das etapas e fases acima descritas podem ser alteradas pela comissão organizadora, caso julgue necessário, sendo as mesmas informadas através das redes sociais do CIC e pelo site www.omelhorcacaudoBrasil.com.br

6. Inscrição e Participação

a) Poderão se inscrever e concorrer produtores de cacau do Brasil, com lotes produzidos obrigatoriamente no país, no ano de 2023; lotes de cacau especiais em duas categorias: Blend (ou mistura de variedades), e Varietal (uma única variedade)

b) No ato da inscrição o produtor deverá anexar cópia de um documento oficial de identificação, pelo menos um documento que comprove a posse da propriedade, preencher a **ficha de inscrição** e **questionário de sustentabilidade** online (estarão disponíveis na “**Área do produtor**” no site www.omelhorcacaudoBrasil.com.br).

c) A inscrição para o V Concurso Nacional de Cacau Especial **só será efetivada via pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$ 100,00 (cem reais) por amostra** e será realizada apenas pelo site do concurso

(www.omelhorcacaudoBrasil.com.br). As formas de pagamento disponíveis são boleto bancário, cartão de crédito e PIX.

d) Após a inscrição o produtor deverá entregar na sede do Centro de Inovação do Cacau, **no período especificado na tabela do item 5**, uma amostra representativa do lote participante, com o volume de **10 kg de cacau** a qual deverá estar acondicionada em saco de plástico transparente acompanhada da “**Ficha de entrega**” disponível na “**Área do produtor**”;

e) Em caso de envio por transportadora, utilizar os dados abaixo para destinatário:

CIC – Centro de Inovação do Cacau

Rodovia Jorge Amado, km 16 – UESC/IPAF

Bairro Salobrinho – Ilhéus – BA

CEP 45662-900

CNPJ: 24.042.289/0002-50 (Razão Social: Associação Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia)

Telefone de contato: (73) 99142-0002

E-mail: cic@pctsb.org

Horário de funcionamento: Segunda a sexta, de 08:00 às 17:00h

f) O participante deverá manter disponível em sua propriedade e muito bem acondicionado um lote mínimo contendo **1(uma) saca de 60 kg de cacau**, oriunda da coleta da amostra representativa. Os participantes obrigam-se a manter o lote em estoque e em disponibilidade até a data do resultado parcial – primeira fase do concurso. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação do participante. Recomendamos também a reserva de lotes das amostras para possíveis compradores na fase pós-concurso. As amostras finalistas participarão de um leilão durante o Chocolat Festival de São Paulo, na semana seguinte à cerimônia de premiação. A participação é opcional e fica a critério do produtor.

g) O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá inscrever uma delas;

h) Produtores meeiros, arrendatários e ou agregados poderão se inscrever no concurso, desde que apresentem cópia de documento que comprove tal condição;

i) É vedada a participação dos membros das comissões organizadora, julgadora do concurso e comerciante de cacau que não seja o produtor do lote do cacau inscrito. É permitido a inscrição de amostras por patrocinadores e promotores desde que não tenham vínculo direto com a comissão julgadora e organizadora. Entende-se como vínculo direto a participação na tomada de decisão do concurso e na avaliação das amostras.

7. Avaliação de Sustentabilidade

a) A avaliação de sustentabilidade será realizada com todos os participantes mediante aplicação de um questionário contendo os fundamentos do currículo de sustentabilidade do cacau, desenvolvido coletivamente com a participação de toda a cadeia, [clique aqui para ter acesso](#);

8. Avaliação de Qualidade

8.1. Classificação físico-química das Amostras

a) Todas as amostras que tiverem a homologação das inscrições no V Concurso Nacional de Cacau Especial serão submetidas a classificação físico-química, que será realizada no laboratório de classificação do Centro de Inovação do Cacau em Ilhéus – BA, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014.

b) Serão classificadas para a próxima fase as amostras com umidade entre 6% a 8% e índice de defeitos inferior ou igual a 3%. Serão rejeitadas as amostras que apresentarem, durante a etapa de avaliação, classificação de aroma externo: fumaça, pútrido, mofada, sujo ou coco queimado. Considerando os principais defeitos por ordem de relevância como, mofo interno, danificadas por insetos, ardósias, germinadas e achatadas. Estes serão considerados no computo total permitido de 3%. Serão utilizados como critério de desempate a avaliação da intensidade dos atributos principais, como sabor cacau, amargor, adstringência, doçura e acidez (*cupping*).

c) As 10 amostras de cada categoria que apresentarem as melhores pontuações na classificação físico-química serão submetidas à análise sensorial de líquido para posterior análise da qualidade. O Comitê técnico será formado por especialistas em análise físico-química de cacau e líquido, composto por membros da Barry Callebaut, Cargill, CEPLAC, CIC, MARS, Mondelez, Nestlé, OFI e sensorialistas de reconhecida competência técnica.

8.2. Análise de Qualidade do chocolate

- a) A análise de qualidade do chocolate será realizada por uma comissão julgadora composta por 20 profissionais externos e com experiência em degustação de chocolate, convidados pela comissão organizadora do concurso;
- b) Os critérios para análise de qualidade de chocolate seguirão o Protocolo de Degustação criada pelo Comitê Técnico especialmente para o concurso que considera os 5 atributos principais (cacau, acidez, amargor, adstringência e doce), além de comentários sobre atributos positivos, negativos e por fim uma nota pela qualidade da amostra.

8.2.1 Categorias:

- Blend/Mistura: lote de amêndoas de cacau de mistura de híbridos ou variedade genética;
- Varietal: lotes de amêndoas de cacau de uma única variedade genética;

Observação: cada produtor poderá inscrever no concurso no máximo 1 (um) lote na categoria Blend/Mistura e 1 (um) lote na categoria de cacau Varietal.

8.2.2 Critérios de avaliação

As amostras de cacau enviadas serão avaliadas, conforme os parágrafos seguintes:

Em prova cega, o comitê técnico especialmente constituído para esta finalidade, cujos membros, em número de no mínimo 13 especialistas, serão escolhidos pela Comissão Coordenadora, segundo sua especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site (www.omelhorcacaudoBrasil.com.br). O resultado dessa avaliação contará com peso de 70% na nota final. Os lotes serão provados e avaliados segundo a metodologia CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado. Serão considerados as notas dos 9 jurados que melhores performarem de acordo com critérios estatísticos de discriminação dos atributos e repetibilidade das amostras. As provas serão realizadas no Centro de Inovação do Cacau na Bahia, em data a ser definida pela Comissão Organizadora.

Em prova cega, um júri externo, especialmente constituído para esta finalidade será formado por 20 julgadores que serão escolhidos pelo Comitê Técnico e Comissão Organizadora, segundo sua capacidade, especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site (www.omelhorcacaudoBrasil.com.br). O resultado dessa avaliação contará com peso de 20% na nota final. Os lotes serão provados e avaliados com base em

uma referência, segundo uma metodologia criada pelo Comitê Organizador, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado.

Por meio de avaliação do nível de sustentabilidade da propriedade produtora. O resultado dessa avaliação contará com peso de 10% na nota final. O questionário deverá ser assinado pelo Comissão Coordenadora, atestando a veracidade das informações. Na fase final de avaliação das amostras finalistas as fazendas selecionadas receberão visita das instituições parceiras para checar as informações declaradas no questionário. Caso nesta checagem os fiscalizadores encontrem divergência entre o que foi atestado no questionário e encontrado na visita, a nota referente ao quesito sustentabilidade será revista e se ficar abaixo da nota mínima (75%), a amostra será automaticamente eliminada do concurso.

Ao final, serão somadas todas as notas de cada fase (com seus respectivos pesos), calculada a média ponderada e atribuído a cada lote a sua nota final. Fórmula:

$$\text{Nota final} = A*0,7+B*0,2+C*0,1$$

Onde **A** corresponde a nota dada pelo Comitê técnico.

Onde **B** corresponde a nota dada pelo Júri de convidados.

Onde **C** corresponde a nota do questionário de Sustentabilidade.

Serão considerados campeões do V Concurso Nacional de Cacau Especial os produtores que após todas as análises, apresentarem as maiores pontuações referente a qualidade das amostras inscritas mais as notas de sustentabilidade, nas duas categorias do concurso.

8.2.3 Critérios de desempate

a) Em caso de empate serão considerados até 5 critérios de desempate listados abaixo em ordem de prioridade. Inicialmente será avaliado o primeiro critério, persistindo o empate será considerado o segundo critério e assim sucessivamente até existir uma diferença entre as amostras empatadas:

1º - Maior nota dada pelo comitê técnico;

2º - Maior nota dada pelo júri externo;

3º - Maior nota de sustentabilidade;

4º - Menor soma de defeitos em líquido (média das avaliações dos jurados técnicos para os descritores sujo, animal/couro, sobrefermentado, fumaça e mofado);

5º - Maior soma de atributos positivos em líquido (média das avaliações dos jurados técnicos para os descritores frutas frescas, frutas marrons, amendoado, floral, amadeirado e especiarias).

Observação: Os critérios de desempate não alterarão as notas finais obtidas pelas amostras, tendo apenas função na distribuição dos prêmios.

9. Premiação

Serão premiados os produtores de cacau que apresentarem a maior nota em qualidade global e sustentabilidade, seguindo a fórmula anterior:

1º Lugar Categoria Blend: Certificado + R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;

2º Lugar Categoria Blend: Certificado + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;

3º Lugar Categoria Blend: Certificado + R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em prêmios;

1º Lugar Categoria Varietal: Certificado \$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;

2º Lugar Categoria Varietal: Certificado + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;

3º Lugar Categoria Varietal: Certificado + R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em prêmios;

10. Cessão de Direitos

Os participantes, no ato da inscrição, concordam em ceder os direitos de uso de seu nome, imagem e som de voz, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses após o término do V Concurso Nacional de Cacau Especial, para uso exclusivo na sua divulgação.

11. Disposições Gerais

- a) A Coordenação do V Concurso Nacional de Cacau Especial só se responsabiliza ou garante a qualidade das amostras selecionadas (os melhores 20 lotes de cacau, classificados para etapa de análise físico-química e sensorial de líquido);
- b) As decisões da Coordenação são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição. Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Coordenação do V Concurso Nacional de Cacau Especial.
- c) A cerimônia de premiação ocorrerá no dia 24 de novembro, em Ilhéus – BA. Demais informações sobre o evento serão divulgadas no site do evento (www.omehorcacaudoBrasil.com.br).