



Regulamento do III Concurso Nacional de Cacau Especial do Brasil
- Sustentabilidade e Qualidade -

Ilhéus – Ba

2021

Realização

Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, CNQCE

Presidente

Cristiano Villela Dias, Centro de Inovação do Cacau

Vice Presidente

Neyde Alice Bello Marques Perreira, CEPLAC

Comissão organizadora**Secretário executivo**

Ruan Fontana Lima

Avaliadores (Comitê Técnico)

Adriana Reis, CIC

Corrado Meotti, Barry-Callebaut

Camila Arcanjo, ABIC

Igor Diniz, Nestlé

Neyde Alice Bello Marques Pereira, CEPLAC

Lucio Xavier, Cargill

Laysa Santos, CIC

Alício, MARS

Graziella Rocha, Olam

Arali Pedroso, Gencau

1. Apresentação

O Concurso Nacional de Qualidade de Cacau Especial do Brasil, desde sua primeira edição em 2018, vem se consolidando como estratégia de valorização da qualidade do cacau brasileiro e mesmo no período de pandemia a adesão dos produtores foi satisfatória. Nas duas primeiras edições foram premiados produtores do Pará, Bahia e Espírito Santo.

Atualmente somos o sexto maior produtor do mundo e seguimos em ritmo acelerado como uma origem produtora de cacau especial, resultado de um trabalho, de pouco mais de uma década, dos produtores em parceria com órgãos técnicos que incentivam o emprego de novas tecnologias, uso de técnicas sustentáveis e melhoramento genético. 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 qualidade do produto é papel fundamental para diferenciação e agregação de valor ao produto cacau. Na sua terceira edição, o concurso nacional de qualidade e sustentabilidade, 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

O **III Concurso de Cacau Especial do Brasil** é uma iniciativa conjunta da cadeia de cacau e executado pela Centro de Inovação do Cacau em parceria com a CEPLAC.

4. Coordenação

A Coordenação do III Concurso de Cacau Especial do Brasil será de responsabilidade do Centro de Inovação do Cacau, constituída por uma comissão organizadora composta por membros especialistas em qualidade de cacau das seguintes instituições parceiras: ABIC, Barry Callebaut, Cargill, CEPLAC, MARS, Nestlé, Olam e sensorialistas de reconhecida competência técnica.

5. Etapas do Concurso

As etapas do III Concurso de Cacau Especial do Brasil serão realizadas conforme as seguintes datas descritas abaixo:

Etapas	Data	Local
Lançamento do edital	10 de março	Redes sociais e demais canais de comunicação
Início das inscrições	10 de março	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Final do prazo de inscrição	02 de agosto	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Recebimento das amostras	01 de julho até 02 de agosto	CIC (Ilhéus-BA)
Análises físico-químicas	03 de agosto até 20 de setembro	CIC (Ilhéus-BA)
Resultados da primeira fase	01 de outubro	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Análise sensorial	02 de outubro a 12 de novembro	CIC (Ilhéus-BA)
Cerimônia de premiação	22 de novembro	Ilhéus-BA

Observação: Data limite de recebimento de amostras no CIC em Ilhéus-BA (02/08/2021). As datas e localidades das etapas e fases acima descritas podem ser alteradas pela comissão organizadora, caso julgue necessário, sendo as mesmas informadas através do site do CIC ou pela página 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 2020/2021; 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 do RG, CPF, documentos que comprove a posse da propriedade, e documentos de certificações (ex: UTZ), **ficha de inscrição** integralmente preenchida e **questionário de sustentabilidade** preenchido (a ficha de inscrição e o questionário de sustentabilidade estarão disponíveis na “**área do produtor**” no site: www.omelhorcacaudoBrasil.com.br;
- c) A inscrição para o III Concurso de Cacau Especial do Brasil **só será efetivada via pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$ 100,00 (cem reais)**, pelo participante 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, **no período especificado na tabela do item 5**, uma amostra representativa do lote participante, com o volume de **8 kg de cacau** a qual deverá estar acondicionada em saco de plástico transparente identificada com o nome completo do produtor, CPF e município e nome/número do lote de referência e o número do protocolo da amostra (que será liberado após a confirmação do pagamento na área do produtor do site <http://www.omelhorcacaudoBrasil.com.br/>;
- e) 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.
- f) O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá inscrever uma delas;
- g) Produtores meeiros, arrendatários e ou agregados poderão se inscrever no concurso, desde que apresentem cópia de documento que comprove tal condição;
- h) É vedada a participação dos membros das comissões organizadora e julgadora do concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras ou patrocinadores do concurso e comerciante de cacau que não seja o produtor do lote do cacau inscrito.

7. Avaliação de Qualidade

7.1. Classificação físico-química das Amostras

- a) Todas as amostras que tiverem a homologação das inscrições no III Concurso de Cacau Especial do Brasil serão submetidas a classificação físico-química, que será realizada no laboratório de classificação do Centro de Inovação do Cacau em Ilhéus – BA conjuntamente com técnicos classificadores da CEPLAC, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014.
- b) Serão classificadas para 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.
- c) As 20 amostras que apresentarem as melhores pontuações na classificação físico-química serão submetidas à análise química e sensorial de líquido para posterior análise da qualidade do chocolate. O Comitê técnico será formado por técnicos especialistas em análise físico-química de cacau e líquido, composto por membros da ABIC, Barry

Callebaut, Cargill, CEPLAC, CIC, MARS, Nestlé, Olam e sensorialistas de reconhecida competência técnica.

7.2. Análise de Qualidade do chocolate

- a) A análise de qualidade do chocolate será realizada por uma comissão julgadora composta por 15 profissionais da área técnica de cacau e chocolate 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 do CIC que considera 19 importantes atributos positivos e negativos de sabor do cacau: cacau; acidez; amargor; adstringência; doce; frutas frescas; frutas marrons; amendoado; floral; amadeirado; especiarias; torrado; sujo; animal/couro; sobrefermentado; fumaça; mofado; outros; qualidade global;
- c) Serão considerados campeões de qualidade do III Concurso de Cacau Especial do Brasil 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.

7.2.1 Categorias:

- Cacau especial: lote de amêndoas de cacau de mistura de híbridos ou variedade genética;
- Cacau varietal especial: lotes de amêndoas de cacau de uma única variedade genética;

Observação: cada produtor poderá inscrever no concurso no máximo 1 (um) lote na categoria cacau especial e 1 (um) lote na categoria de cacau varietal especial

7.2.2 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 10 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. As provas serão realizadas no Centro de Inovação do Cacau na Bahia, em data a ser definida pela Comissão Coordenadora.

Em prova cega, um **júri externo**, especialmente constituído para esta finalidade será formado por 15 julgadores que serão escolhidos pela Comissão Coordenadora, 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 **15% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados com base em uma referência, segundo a metodologia do CoEx, atribuindo-se uma pontuação de

0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado. As provas serão realizadas em local e data a serem definidos pela Comissão Coordenadora.

Por meio de avaliação do **nível de sustentabilidade** da propriedade produtora. O resultado dessa avaliação contará com peso de **15% na nota final**. Propriedades que possuam algum tipo de certificação reconhecida de caráter socioambiental receberão nota máxima. Propriedades que não possuam certificação, caso desejarem pontuar neste requisito, deverão preencher um questionário de práticas sustentáveis, fornecido pela comissão Coordenadora, com no mínimo 80% de conformidade. O questionário deverá ser assinado pelo Comissão Coordenadora, atestando a veracidade das informações. Entende-se como certificação reconhecida de caráter socioambiental as seguintes iniciativas: Rainforest, Utz, Orgânica e Participativa. Outras iniciativas serão avaliadas pela Comissão Coordenadora, com apoio de empresas especializadas. Na fase final de avaliação das amostras finalistas as fazendas selecionadas receberam 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, as notas referentes ao quesito sustentabilidade serão revistas.

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:

$$\frac{A*7+B*1.5+C*1.5}{10}$$

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

Onde **B** corresponde a nota dada pelo Comissão julgadora

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

8. Avaliação de Sustentabilidade (Anexo I)

a) A avaliação de sustentabilidade será realizada com todos os participantes mediante aplicação de um questionário contendo os fundamentais para a sustentabilidade do cacau, **anexo I**;

b) **As 10 propriedades** que apresentarem as maiores pontuações serão auditadas, direta ou indiretamente, pela Comissão Organizadora do concurso para constatação e validação das informações descritas no questionário; em caso de divergência das informações contidas no questionário, a pontuação poderá sofrer alterações.

9. Premiação

Serão premiados os produtores de cacau que apresentarem a maior nota em qualidade global de líquido e chocolate e **mínimo de 7,0 pontos na nota final** de sustentabilidade, conforme descrito a seguir:

- 1º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 7.000,00 (sete mil reais) em prêmios;
- 2º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) em prêmios;
- 3º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 3.000,00 (três mil reais) em prêmios;

- 1º- Lugar cacau varietal especial: Certificado + R\$ 5.000,00 (Cinco mil reais) em prêmios;
- 2º- Lugar cacau varietal especial: Certificado + R\$ 3.000,00 (Três mil reais) em prêmios;
- 3º- Lugar cacau varietal especial: Certificado + R\$ 2.000,00 (Dois 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 III Concurso de Cacau Especial do Brasil, para uso exclusivo na sua divulgação.

11. Disposições Gerais

- a) A Coordenação do III Concurso de Cacau Especial do Brasil 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 liquor (**segundo orientações do tópico 6**));
- 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 III Concurso de Cacau Especial do Brasil.
- c) A cerimônia de premiação ocorrerá em 20 de novembro e demais informações sobre o evento serão divulgadas no site do evento (www.omelhorcacaudoBrasil.com.br).

Anexo I

QUESTIONÁRIO DE SUSTENTABILIDADE

CRITÉRIOS MÍNIMOS DE VERIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES PARA O III CONCURSO DE CACAU ESPECIAL DO BRASIL - QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE

1 – RASTREABILIDADE						
1.1	O produtor possui uma separação de suas quadras/talhões de cacau? 1 - Não possui nenhuma separação 2 - Possui só "em mente", mas não possui registro. 3 - Possui essa separação registrada em algum mapa. 4 - Possui anotado ou identificado em mapa e também na quadra/talhão.	1	2	3	4	Observações
1.2	O produtor separa os tipos de cacau que colhe (vassoura/verdoengo), identifica e os armazena em local adequado (galpão/casa), longe de defensivos ou outros materiais que possam contaminar ou prejudicar suas características? 1 - Não, o cacau é colhido, guardado todos os tipos juntos, armazenado junto com defensivos, fertilizantes e outros materiais que podem contaminar o cacau. 2 - Sim, o produtor colhe, separa o cacau por tipo e guarda em galpões, mas junto com outros materiais ou alimentos. 3 - Sim, o produtor colhe, separa por tipo, anota as quantidades e guarda em galpões separadas. 4 - Sim, o produtor colhe, separa por tipo, anota as quantidades, identifica e guarda em galpões separadas e protegidas da entrada de pássaros, roedores e outros.	1	2	3	4	Observações
2 - USO DE FERTILIZANTES						
2.1	O produtor faz análises de solo de suas lavouras de cacau? A aplicação do fertilizante é baseada em uma recomendação de um técnico ou agrônomo? 1 - Nunca fez análise e aplica o que acha correto. 2 - As vezes faz análise e aplica como o técnico/agrônomo pede. 3 - Faz sempre para saber o que é necessário aplicar. 4 - Faz sempre para saber o que é necessário aplicar e é orientado por um agrônomo para realizar a aplicação.	1	2	3	4	Observações
2.2	O produtor possui guardadas as notas fiscais de compra de seus fertilizantes? 1 - Não, pois não pede a NF. 2 - Não, pois não guarda as NFs. 3 - Não, porque nem sempre o adubo vem com a NF. 4 - Sim já que é sempre solicita a NF de compra e a guarda.	1	2	3	4	Observações
2.3	O produtor dá um destino adequado para os sacos de adubos ou embalagens de fertilizantes foliares vazios? 1 - Não, deixa os sacos / embalagens espalhadas pela lavoura ou propriedade. 2 - Utiliza os sacos vazios de adubo para guardar cacau nas tulhas ou outro tipo de alimento. 3 - Utiliza os sacos vazios para transportar o cacau da lavoura para o terreiro/despoldador. 4 - Manda os sacos vazios para o lixo ou os utiliza para acondicionar o lixo.	1	2	3	4	Observações

3- USO DE DEFENSIVOS

3.1 A aplicação do defensivo é sempre baseada no Receituário Agrônômico, recomendado por um técnico ou agrônomo e o defensivo é sempre comprado com Nota Fiscal?	1	2	3	4	Observações
1 - Não, aplica sem orientação técnica e compra produtos de viajantes, sem a NF. 2 - Aplica por orientação técnica de empresas que fornecem os defensivos com nota fiscal. 3 - Aplica por orientação técnica de empresas que fornecem os defensivos com NF e baseado no MIP que é feito. 4 - Sim, sempre solicita a NF de compra, guarda a nota e todo ano o técnico/agrônomo é que faz a recomendação, baseado também no MIP.					
3.2 O produtor mantém os defensivos em sua embalagem original, armazena-os em local seguro, longe de residências, em local onde as crianças não têm acesso, longe de alimentos e de outros locais que possam ser contaminados? 1 - Não, retira de sua embalagem original e armazena perto de alimentos. 2 - Não, mantém em embalagem original e armazena em local de acesso de todos, sem restrição. 3 - Mantém em embalagens originais e armazena em local seguro, mas não exclusivo. 4 - Sim, mantém os produtos nas embalagens originais e possui um local correto para o seu armazenamento.	1	2	3	4	Observações
3.3 O produtor e todos que aplicam/ manuseiam defensivos na propriedade foram treinados para realizar tal atividade? 1 - Não, ninguém sabe da necessidade. 2 - Não, somente o proprietário e/ou pessoas da família fizeram o curso e existe consciência da necessidade. 3 - Não, somente algumas pessoas fizeram o curso. 4 - Sim, todos possuem treinamento e o certificado.	1	2	3	4	Observações
3.4 O produtor e todos que aplicam/manuseiam defensivos na propriedade utilizam o EPI para realizar tal atividade?	1	2	3	4	Observações
1 - Não.					
2 - Não, somente o proprietário e/ou pessoas da família usam e assim o fazem de forma incompleta.					
3 - Não, somente algumas pessoas e de forma incompleta.					
4 - Sim, todos utilizam e controlam seu uso - anotam.					
3.5 O produtor se preocupa com as embalagens vazias / vencidas de agrotóxicos, guardando-as em local seguro até o momento de sua devolução? Essa devolução é feita no local indicado na NF de compra?	1	2	3	4	Observações
1 - As embalagens ficam espalhadas pela propriedade e não são devolvidas. Alguns queimam.					
2 - As embalagens ficam em local onde é possível contaminar pessoas e o meio ambiente.					
3 - As embalagens são guardadas em local mais adequado, mas não são devolvidas.					
4 - As embalagens são guardadas em local adequado e são devolvidas (possui também o recibo de devolução)					

4- GESTÃO DO SOLO						
4.1	O produtor utiliza práticas de cultivo que minimizam e previnem a erosão do solo e sua contaminação?	1	2	3	4	Observações
	1 - Não, desconhece as práticas.					
	2 - Não, pois conhece as práticas e não as aplica.					
	3 - Sim, adota a prática de roçadas nas lavouras junto com herbicidas.					
	4 - Sim, adota a prática de roçadas usando ou não os herbicidas, possui caixas secas e mantém o mato nos carregadores.					
5- COLHEITA e PÓS-COLHEITA						
5.1	O produtor realiza a revisão / limpeza / manutenção dos equipamentos e instalações antes, durante a colheita e sempre que necessário, mantendo uma imagem positiva da propriedade como um todo?	1	2	3	4	Observações
	1 - Não.					
	2 - Não, só realiza manutenção quando quebra alguma peça e limpeza quando está muito sujo.					
	3 - Sim. Realiza revisão, manutenção e limpeza.					
	4 - Sim. Realiza revisão, manutenção e limpeza e registra.					
6- GESTÃO DE RESÍDUOS						
6.1	O produtor possui instalações mínimas para o descarte adequado do lixo que produz?	1	2	3	4	Observações
	1 - Não. O lixo é todo queimado ou deixado espalhado em toda propriedade.					
	2 - O lixo é aterrado em local não autorizado.					
	3 - Sim. O lixo é colocado em local adequado e recolhido pela Prefeitura.					
	4 - Sim. O lixo é colocado em local adequado, é separado (coleta seletiva) e recolhido pela Prefeitura.					
6.2	Os esgotos domésticos e de criatórios de animais recebem um tratamento e destinação adequados?	1	2	3	4	Observações
	1 - Os resíduos domésticos e de criatórios de animais são lançados diretamente nos corpos d'água.					
	2 - Os resíduos domésticos e de criatórios são lançados diretamente no solo.					
	3 - Os resíduos domésticos e de criatórios são parcialmente tratados.					
	4 - Os resíduos domésticos e de criatórios são tratados e não são lançados em corpos d'água.					

7- MEIO AMBIENTE E CONSERVAÇÃO						
7.1	O produtor preserva e protege as nascentes e outros corpos d'água existentes em sua propriedade, mantendo inclusive a vegetação ao redor / ao longo dos mesmos e possui áreas de reserva legal e preservação permanente? 1 - Não, todas as áreas de preservação estão "descobertas" . 2 - Há vegetação somente em alguns locais. 3 - Há áreas de preservação permanente e reserva legal e alguns locais de águas são protegidos. 4 - Sim, todos os corpos d'água são preservados, possuem vegetação em seu entorno e há APP e RL.	1	2	3	4	Observações
7.2	O produtor utiliza a prática de queimadas em sua propriedade? 1 - Faz uso do fogo com grande frequência, sem controle e autorização de órgãos competentes. 2 - Faz uso do fogo com frequência pequena, mas ainda sem autorização de órgãos competentes. 3 - Faz uso do fogo, porém sempre com autorização de órgãos competentes. 4 - O produtor não faz uso do fogo de forma alguma.	1	2	3	4	Observações
7.3	O produtor evita realizar aplicação de defensivos ao longo de nascentes, rios ou qualquer curso d'água? 1 - O produtor faz a aplicação de defensivos e lava os equipamentos ao longo desses locais. 2 - O produtor não aplica defensivos nesses locais, mas lava os equipamentos de pulverização em um destes. 3 - O produtor aplica defensivos nesses locais, mas não lava os equipamentos de pulverização em um destes. 4 - O produtor não faz uso de defensivos nesses locais e não lava os equipamentos nesses locais.	1	2	3	4	Observações
8- SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHADOR						
8.1	O sistema de contratação na propriedade é legalizado, seja com carteira assinada, contratos de parceria ou contratos temporários? 1 - Não possui contratos e/ou carteira assinada. 2 - Possui contrato, mas não está registrado no sindicato. 3 - Possui contratos e/ou carteira assinada para alguns trabalhadores. 4 - Possui contrato e/ou carteira assinada para todos os trabalhadores ou a Propriedade é familiar.	1	2	3	4	Observações
8.2	As crianças (menores de 16 anos) que residem na propriedade estão todas na escola e sua mão-de-obra, quando usada, é somente em trabalhos leves, fora de seu horário escolar? 1 - As crianças não frequentam a escola e fazem trabalhos pesados ou irregulares na propriedade. 2 - As crianças frequentam a escola, mas fazem trabalhos pesados ou irregulares na propriedade. 3 - As crianças estão todas na escola e só utilizam a mão-de-obra infantil para trabalhos leves. 4 - As crianças estão todas na escola e não utilizam a mão-de-obra infantil para nenhum trabalho.	1	2	3	4	Observações

Auditor

Proprietário/Responsável