



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:



LISTA OFICIAL DOS FINALISTAS DO V CONCURSO NACIONAL DE CACAU ESPECIAL – SUSTENTABILIDADE E QUALIDADE

O Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial divulga a lista dos finalistas das categorias Mistura e Varietal.

As avaliações foram iniciadas com as análises físico-químicas de prova de corte e análise de acidez realizadas pelo laboratório de classificação de cacau do CIC. No total 98 amostras foram recebidas e avaliadas nesta fase. Em seguida as amostras que obtiveram os requisitos mínimos exigidos seguiram para próxima etapa, avaliação sensorial de amêndoas de cacau não torradas.

Critérios de defeitos das amêndoas (COEX):

- máximo de 3% com mofo;
- máximo de 3% de ardósia;
- máximo de 3% com outros defeitos (quebradas, infestadas, germinadas, sobrefermentadas pútrido e vazias);

Obs.: As amostras são eliminadas quando apresentam mais de 3% em um ou na soma dos defeitos acima listados.

A etapa de avaliação sensorial de amêndoas não torradas foi realizada no laboratório CACAUSENSE do CIC, onde todas as amostras classificadas na fase anterior foram analisadas sensorialmente por uma prova de cupping com o foco principal na identificação dos defeitos sensoriais (off flavours) presentes e destacados nos lotes de cacau. Nesta etapa se classificaram 20 amostras, no qual a nota de corte foi 6,8 no critério “Qualidade Global” para a categoria Mistura e 6,4 para a categoria Varietal.



FINALISTAS DA CATEGORIA MISTURA

PRODUTOR(A)	CIDADE - ESTADO
ADEMIR VENTURIN	MEDICILÂNDIA - PARÁ
DEOCLIDES PIRES DA SILVA	JARU - RONDÔNIA
FRANCISCO PEREIRA CRUZ	NOVO REPARTIMENTO - PARÁ
GERALDO LOPES DA SILVA	CABIXI - RONDÔNIA
GILMAR BATISTA DE SOUZA	URUARÁ - PARÁ
JOAO RIOS DE SOUSA	NOVO REPARTIMENTO - PARÁ
LÍDIA ROSA SANTOS SOUZA	URUARÁ - PARÁ
ODAIR JOSE ALVES DOS SANTOS	NOVO REPARTIMENTO - PARÁ
ROBSON TOMAZ DE CASTRO CALANDRELLI	NOVA UNIÃO - RONDÔNIA
WALDEMAR POLYCARPO DA SILVA NETO	ILHÉUS - BAHIA



FINALISTAS DA CATEGORIA VARIETAL

PRODUTOR(A)	CIDADE - ESTADO	VARIEDADE
AGROPECUÁRIA SEMPRE FIRME	AURELINO LEAL - BAHIA	BN34
ANDRÉ LUIZ VICENTE	NOVA UNIÃO - RONDÔNIA	CCN51
ANGÉLICA MARIA TAVARES LIMA FERNANDES	ITABUNA - BAHIA	CATONGO
DEOCLIDES PIRES DA SILVA	JARU - RONDÔNIA	CCN51
JOSÉ BATISTA DE SOUZA	MEDICILÂNDIA - PARÁ	MANAUS 15
LEOMAR SILVA VIEIRA	MEDICILÂNDIA - PARÁ	ALVORADA 3
LÍDIA ROSA SANTOS SOUZA	URUARÁ - PARÁ	PONTA VERDE
MARINA OLIVEIRA PARAÍSO MARTINS	ILHÉUS - BAHIA	VB1151
MIRIAM APARECIDA FEDERICCI VIEIRA	MEDICILÂNDIA - PARÁ	ALVORADA 1
RUBENS DARIO FROES COSTA DE JESUS	IBIRAPITANGA - BAHIA	PH16

A partir do dia 10 de outubro os produtores finalistas receberão a visita de auditores para a verificação *in loco* das respostas inseridas no questionário de sustentabilidade. As amostras também passarão pelas análises sensoriais de líquido e chocolate. As notas destas três avaliações contabilizam uma nota final, as três melhores avaliadas em cada categoria serão premiadas. O resultado será divulgado durante a Cerimônia de Premiação que ocorrerá no dia 24 de novembro de 2023, no CanaBrava All Inclusive Resort, em Ilhéus – Bahia.

Ilhéus – BA, 24 de setembro de 2023.

Ruan Fontana Lima

Ruan Fontana Lima
Secretário Executivo

www.omehorcacaodobrasil.com.br

Tel: +55 (73) 3680-5663 / 99968-4354



PATROCINADORA MASTER



PATROCINADORES

