



**Regulamento do IV Concurso Nacional de Qualidade de Cacau
Especial do Brasil**

- Sustentabilidade e Qualidade -

2022

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

Igor Diniz, Nestlé

Neyde Alice Bello Marques Pereira, CEPLAC

Lucio Xavier, Cargill

Laysa Santos, CIC

Alício, MARS

Graziella Rocha, Olam

Arali Pedroso, Gencau

Weslem Oliveira, CIC

1. Apresentação

O Concurso Nacional de Qualidade de Cacau Especial do Brasil 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 três edições foram premiados produtores da Bahia, Espírito Santo, Pará e Rondônia.

Atualmente somos o sétimo 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 quarta 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 **IV 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 IV 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: Barry Callebaut, Cargill, CEPLAC, CIC, Gencau, MARS, Nestlé, Olam e sensorialistas de reconhecida competência técnica.

5. Etapas do Concurso

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

Etapas	Data	Local
Lançamento do edital	15 de março	Redes sociais e demais canais de comunicação
Início das inscrições	23 de março	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Final do prazo de inscrição	05 de agosto	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Recebimento das amostras	01 de julho até 05 de agosto	CIC (Ilhéus-BA)
Análises físico-químicas	08 de agosto até 27 de setembro	CIC (Ilhéus-BA)
Resultados da primeira fase	07 de outubro	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Análise sensorial	10 de outubro a 18 de novembro	CIC (Ilhéus-BA)
Cerimônia de premiação	26 de novembro	Belém-PA

Observação: Data limite de recebimento de amostras no CIC em Ilhéus-BA (05/08/2022). 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 2022; 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, **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 IV 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 **13 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 Sustentabilidade (Anexo I)

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, **anexo I**;

8. Avaliação de Qualidade

8.1. Classificação físico-química das Amostras

a) Todas as amostras que tiverem a homologação das inscrições no IV 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, 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 líquor para posterior análise da qualidade. O Comitê técnico será formado por especialistas em análise físico-química de cacau e líquor, composto por membros da Barry Callebaut, Cargill, CEPLAC, CIC, Gencau, MARS, Nestlé, Olam e sensorialistas de reconhecida competência técnica.

d) As fazendas finalistas serão auditadas, direta ou indiretamente, pela Comissão Organizadora do concurso para constatação e validação das informações descritas no questionário de sustentabilidade; em caso de divergência das informações contidas no questionário, a pontuação poderá sofrer alterações.

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 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 IV 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.

8.2.1 Categorias:

- Cacau Blend/ mistura: lote de amêndoas de cacau de mistura de híbridos ou variedade genética;

- Cacau 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 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 9 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 20 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 **20% 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 **10% 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. 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, 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:

$$\frac{A*7+B*2+C*1}{10}$$

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

9. Premiação

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

- 1º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;
- 2º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 6.000,00 (seis 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\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;
- 2º- Lugar cacau varietal especial: Certificado + R\$ 6.000,00 (seis mil reais) em prêmios;
- 3º- Lugar cacau varietal especial: Certificado + R\$ 3.000,00 (três mil reais) em prêmios;

Em caso de empate será considerado como critério de desempate, inicialmente a maior nota em sensorial de líquido do júri técnico, persistindo o empate será considerada a nota do chocolate do júri externo e depois a nota de sustentabilidade.

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 líquido (**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 26 de novembro e demais informações sobre o evento serão divulgadas no site do evento (www.omelhorcacaudoBrasil.com.br).

Anexo I

