



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

Atualizado em 26 de março de 2024.

Ilhéus – Ba

2024

**Realização**

Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, CNQCE

Comissão organizadora

CIC – Centro de Inovação do Cacau

AIPC – Associação das Indústrias Processadoras de Cacau

CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

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, em sua sexta edição, consolida-se como um importante instrumento para o fortalecimento da cacauicultura brasileira. O evento, que busca valorizar e reconhecer os produtores que se dedicam à produção de cacau de alta qualidade, também incentiva a sustentabilidade em todo o processo produtivo.

A edição 2024 é a seletividade para o *Cacao of Excellence Awards 2025*, um dos mais prestigiados concursos internacionais de cacau. Isso significa que os produtores que obtiverem as melhores pontuações no Concurso Nacional serão automaticamente selecionados para participar do *Cacao of Excellence Awards*.

Nas quatro edições anteriores, o concurso premiou produtores de diversos estados, como Bahia, Espírito Santo, Pará e Rondônia. Essa premiação demonstra o crescimento e reconhecimento da cacauicultura brasileira como origem produtora de cacau especial.

2. OBJETIVO

reconhecer e celebrar os cacauicultores que se dedicam à produção de cacau de alta qualidade e à sustentabilidade da cadeia produtiva. Através do reconhecimento e da valorização do seu trabalho, incentivamos o desenvolvimento do segmento e construímos um futuro próspero para a cacauicultura brasileira.

3. REALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO

O VI Concurso Nacional de Cacau Especial do Brasil – Sustentabilidade e Qualidade é uma iniciativa conjunta da cadeia de cacau intitulado como Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial e organizado pelo Centro de Inovação do Cacau (CIC) em parceria com a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB) e Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC).

4. COORDENAÇÃO TÉCNICA

A Coordenação Técnica do VI 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 e chocolate de instituições e empresas de reconhecida competência técnica.

5. ETAPAS DO CONCURSO

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

Etapas	Data	Local
Lançamento do edital	26 de março de 2024	Redes sociais e demais canais de comunicação
Início das inscrições	08 de abril de 2024	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Final do prazo de inscrição	16 de agosto de 2023	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Recebimento das amostras	15 de julho a 16 de agosto de 2024	CIC (Ilhéus-BA)
Análises físico-químicas	15 de julho a 30 de agosto de 2024	CIC (Ilhéus-BA)
Resultados da primeira fase	11 de outubro de 2024	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br e mídias sociais
Análise sensorial e auditorias	14 de outubro a 14 de novembro de 2024	CIC (Ilhéus-BA)
Cerimônia de premiação	30 de novembro de 2024	Belém - PA

Observação: Data limite de recebimento de amostras no CIC em Ilhéus-BA (16/08/2024). 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 2024; lotes de cacau especiais em duas categorias: Mistura/Blend (mais de uma variedade misturado), 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 **14 kg de cacau** a qual deverá estar acondicionada em saco de plástico transparente acompanhada da **“Ficha de entrega”** que ficará disponível na **“Área do produtor”** assim que todas as informações solicitadas e questionários forem preenchidos e a taxa de inscrição estiver paga;

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. Os finalistas devem manter o lote até a premiação. 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;

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;

j) As amostras que não forem classificadas entre as 20 finalistas poderão ser recolhidas no Centro de Inovação do Cacau em até 15 dias úteis após a divulgação do resultado da primeira fase. Após este prazo, as amostras serão descartadas ou utilizadas para fins de pesquisa ou uso em capacitações e cursos. A quantidade solicitada de 14kg é necessária para as avaliações físico-químicas da primeira fase, produção de líquido e chocolate da segunda fase, envio das amostras selecionadas para o *Cacao of Excellence Awards* e contraprova que precisa ficar armazenada até a finalização do concurso internacional de 2025.

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 VI 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 no cupping serão submetidas à análise sensorial de líquido para posterior análise da qualidade.

8.2. Análise de Qualidade do chocolate

a) A análise de qualidade do chocolate será realizada por uma comissão julgadora composta por 20 jurados (jornalistas, chef de cozinha e demais personalidades com aproximação ao tema cacau/chocolate), convidados pela comissão organizadora;

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:

- Mistura/Blend: 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 Mistura/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:

a) Em prova cega, o comitê técnico especialmente constituído para esta finalidade, cujos membros, em número de no mínimo 9 especialistas, serão escolhidos pela Coordenação técnica, segundo sua especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site www.omehorcacaudoBrasil.com.br e mídias sociais. 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 médias das notas de qualidade global 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, em Ilhéus-Ba, em data a ser definida pela Coordenação;

b) Em prova cega, um júri externo, especialmente constituído para esta finalidade será formado por 20 julgadores que serão escolhidos pela Coordenação Técnica e Comissão Organizadora, segundo sua capacidade, especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site www.omelhorcacaudoBrasil.com.br e mídias sociais. Os jurados serão divididos em 2 grupos. Cada grupo avaliará todas as amostras de uma única categoria. A nota final dessa avaliação será a média da qualidade global de todos os jurados do grupo e 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;

c) 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 uma auditoria sobre 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.

d) 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.

e) Serão premiados no VI Concurso Nacional de Cacao Especial os produtores que após todas as análises, apresentarem as 3 maiores pontuações referente a qualidade das amostras inscritas mais as notas de sustentabilidade, em cada uma das 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.

8.2.4 Critérios de eliminação

As amostras serão eliminadas caso:

a) Seja adicionado qualquer substância, natural ou não, que adultere ou interfira no aroma e/ou sabor da amêndoa durante os processos de pós-colheita, como polpas de frutas, enzimas e microrganismos por exemplo;

b) Não alcance 75% da pontuação do nível de sustentabilidade, como disposto no item 8.2.2 (c);

c) Não sejam preenchidos os questionários sobre a(s) amostra(s) e sustentabilidade disponíveis na “Área do produtor” no site do concurso;

d) Não sejam anexados os documentos solicitados na “Área do produtor” no site do concurso;

e) Não seja permitido a auditoria sobre os critérios de sustentabilidade na propriedade inscrita.

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 Mistura/Blend: Certificado + R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;
- 2º Lugar Categoria Mistura/Blend: Certificado + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;

- 3º Lugar Categoria Mistura/Blend: Certificado + R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em prêmios;
- 1º Lugar Categoria Varietal: Certificado + R\$ 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. SELEÇÃO PARA O CACAO OF EXCELLENCE AWARD 2025

Entre as 20 amostras finalistas do VI Concurso Nacional de Cacau Especial - Sustentabilidade e Qualidade, as que obtiverem as melhores notas finais, independentemente da categoria, serão classificadas para representar o Brasil no Cacao of Excellence Awards 2025.

O número exato de amostras brasileiras a serem enviadas ainda não está definido, pois depende do edital do CoEx que será publicado em breve. Assim que a informação for confirmada, um aditamento será feito neste edital e divulgado amplamente.

11. CESSÃO DE DIREITOS

No ato da inscrição, os participantes do VI Concurso Nacional de Cacau Especial cedem, a título gratuito e irrevogável, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses a contar da data de término do concurso, os direitos de uso de seu nome, imagem e voz, captados durante o evento, para fins exclusivos de divulgação do mesmo.

Os produtores das 20 (vinte) amostras finalistas do VI Concurso Nacional de Cacau Especial autorizam a utilização das amêndoas por eles enviadas, que não forem utilizadas para os testes e contraprovas, para os fins de pesquisa, comerciais e uso em cursos e capacitações.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

a) A Coordenação do VI Concurso Nacional de Cacau Especial – Sustentabilidade e Qualidade 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 VI Concurso Nacional de Cacao Especial.

c) A cerimônia de premiação ocorrerá no dia 29 de novembro de 2024, em Belém – PA. Demais informações sobre o evento serão divulgadas no site do evento (www.omelhorcacaudoBrasil.com.br).