



5º CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

EDIÇÃO 2021

REGULAMENTO

O **CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA** é uma realização da Prefeitura Municipal de Linhares – por meio da Secretaria de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento e Chocolates Garoto, com o apoio do INCAPER, CEPLAC, SICOOB, SEBRAE, FAES / SENAR / SRL, CIC-Centro de Inovação do Cacau, CNQCE - Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, ACAU, APROPEBA, COOPERCAU e a organização do Instituto Ampliê.

Artigo 1 - DO OBJETIVO

O Concurso tem por objetivo premiar, reconhecer e incentivar os produtores de cacau do Estado do Espírito Santo – na cidade de Linhares e em outros municípios a produzir **amêndoa de cacau de qualidade**, visando a conquista de um mercado diferenciado, agregando valor à produção e gerando qualidade de vida no campo, além de estimular o desenvolvimento da capacidade técnica das propriedades produtoras com a profissionalização do processo de pós-colheita, na produção de um cacau fino.

Artigo 2 - Da METODOLOGIA

Na primeira etapa a Secretaria Municipal de Agricultura de Linhares e os escritórios regionais do INCAPER irão receber as amostras dos produtores inscritos que serão codificadas, garantindo a confidencialidade durante todo o processo do Concurso.

Na segunda etapa, as amostras serão enviadas para o Centro de Inovação do Cacau – CIC, Ilhéus, BA, e serão avaliadas por uma comissão técnica especializada que fará a seleção das **20 melhores amostras**. Essa etapa consiste, na avaliação pelos técnicos do CIC, através do uso de métodos padronizados na prova de corte, em conformidade com a ISO 2451/2014, avaliando vários itens: físicos (peso, tamanho e umidade da amêndoa), químico (pH), sensorial de aroma, índice de fermentação e percentual de defeitos que não devem ultrapassar o total de 3,0% como mofo interno, ardósia, ataque de insetos, germinadas, achatadas, etc.

As amêndoas das **06 (seis) melhores amostras de cada categoria** (Linhares e demais municípios) classificadas na segunda etapa, serão processadas nos laboratórios da sede do CIC e transformadas em chocolate. Serão avaliadas por um Júri Especializado, identificado no Artigo 9 deste Regulamento, segundo métodos de avaliação sensorial de licor e chocolate, conforme padrões internacionais do Programa Cacau de Excelência (CoEx).

A ordem de classificação em cada categoria com os respectivos vencedores, após a análise sensorial na prova de degustação, será divulgada em 19/08/2021.

O produtor que obtiver o maior número de pontos positivos da prova de degustação, dentre os 06 classificados da “Categoria Linhares” e os 06 classificados da “Categoria Demais Municípios do Espírito Santo”, será reconhecido como “**Destaque Estadual**”.





5º CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

EDIÇÃO 2021

Artigo 3 - Das INSCRIÇÕES

3.1 Os produtores de cacau com áreas de produção no município de Linhares estarão aptos a participar do concurso somente na “Categoria Linhares”.

3.2 Os produtores de cacau com áreas de produção fora do município de Linhares estarão aptos a participar do concurso somente na “Categoria Demais municípios do Espírito Santo”.

3.3 Para realização da **inscrição** deverá preencher formulário de inscrição na SEMAB - Secretaria de Agricultura de Linhares e nos escritórios locais do INCAPER, com os dados da propriedade para cada categoria, **no período de 03/05/2021 até 12/07/2021**. Serão consideradas válidas apenas as inscrições que realizarem as entregas das amostras dentro do prazo de inscrição.

Artigo 4 - ENTREGA E RETIRADA DAS AMOSTRAS

4.1 As amêndoas deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Agricultura de Linhares/ES ou para a categoria Demais Municípios também **deverá ser entregue no escritório Local do INCAPER mais próximo do seu município, na data limite 12/07/2021**.

4.2 Após o encerramento do concurso, o produtor inscrito tem o prazo de 60 dias para retirada das suas amêndoas do local que foi entregue. Ao final do prazo de retirada, as amêndoas ficam sob responsabilidade da instituição, para descarte.

Artigo 5 - CARACTERÍSTICAS DAS AMOSTRAS

5.1 As amostras coletadas deverão ser de **6,0 kg (Seis quilogramas)** de amêndoas de cacau beneficiadas.

5.2 Deverão estar embaladas em saco a vácuo ou saco de papel revestido com plástico ou sacaria de Ráfia (nova), sem utilização anterior e de responsabilidade do próprio produtor devidamente identificadas.

Artigo 6 - PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

O beneficiamento das amostras deverá ser feito de acordo com a recomendação a critério do próprio produtor, seguindo as Boas Práticas de Produção de Cacau.

Artigo 7 - SECAGEM

O teor de umidade da amostra final deverá estar entre 6% até 8%.

Artigo 8 – COMISSÃO AVALIADORA DAS AMOSTRAS

Equipe Técnica do CIC - Centro de Inovação do Cacau





5º CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

EDIÇÃO 2021

Artigo 9 - JÚRI ESPECIALIZADO

- Adriana Reis – Centro de Inovação do Cacau
- Equipe do CIC (LABORATÓRIO)
- Igor Presotti Diniz - Chocolates Garoto S.A.
- Neyde Alice Belo Pereira – CEPLAC e Vice Presidente do CNQCE

Artigo 10 - DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

As informações sobre a classificação (Prova de Corte), qualidade e sabores de cada amostra individual serão tratadas como confidenciais. **A divulgação oficial do resultado será definida e publicada no decorrer do concurso.**

Artigo 11 - PREMIAÇÃO DE CADA CATEGORIA - LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESPÍRITO SANTO

- 1º LUGAR – R\$ 3.000,00
- 2º LUGAR – R\$ 2.000,00
- 3º LUGAR – R\$ 1.000,00

Artigo 12 – CRONOGRAMA

- Lançamento do Concurso - 23/04/2021
- Inscrições e entrega das amostras - 03/05/2021 a 12/07/2021
- Último dia para entrega das amostras - Até 12/07/2021
- Etapas de avaliação no CIC - 15/07/2021 a 26/07/2021
- Processamento das melhores amostras no CIC - 26/07/2021 a 16/08/2021
- Degustação e Avaliação Sensorial do chocolate das amostras 17/08/2021
- Divulgação do resultado final e evento de premiação. - 19/08/2021

Artigo 13 - DISPOSIÇÕES FINAIS

As decisões da comissão julgadora serão absolutas e irrecorríveis. Os casos omissos no presente regulamento serão resolvidos pelo Comitê Organizador, composto pelos realizadores.

