



7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

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 Nestlé Brasil, através do Programa Nestlé Cocoa Plan, com apoio da AIPC (Cargill, OFI e Barry Callebaut), SICOOB, Banco do Nordeste FAES/SENAR/Sindicatos, SEBRAE, AQUAFÉRTIL, Kubit Café, e apoio Institucional da CocoaAction Brasil, CNQCE, CIC, CEPLAC, INCAPER, ACAU, APRUPEBA, Sindicato Rural de Linhares, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e 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 a produzir **amêndoa de cacau de qualidade e sustentável**, 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 cacau fino.

Artigo 2 - DA METODOLOGIA

Na primeira etapa a Secretaria Municipal de Agricultura de Linhares e os escritórios locais 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** (10 propriedades da categoria *Linhares* e 10 propriedades da categoria *Demais Municípios*). 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 20 (vinte) propriedades que apresentarem as maiores pontuações serão visitadas pela Comissão Organizadora do concurso para constatação e validação das informações descritas no formulário de sustentabilidade, em caso de divergência nas informações, a pontuação sofrerá alterações. O resultado dessa avaliação contará com peso de 8% da nota final, lembrando que em caso de divergência nas informações, a pontuação sofrerá alterações.

As amêndoas das **10 (dez) 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 em prova cega, por um Júri Especializado, identificado no Artigo 9 deste Regulamento, segundo metodologia de avaliação sensorial de licor e



7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

chocolate, conforme padrões internacionais do Programa Cacau de Excelência (CoEx), atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado.

Ao final serão utilizadas as duas notas (qualidade e sustentabilidade) para o cálculo da média ponderada e atribuído a cada lote a sua nota final.

Fórmula:
$$((A*92) + (B*8)) / 100$$

A = Nota final qualidade (0 - 10). Peso da nota qualidade = 92%

B = Nota final sustentabilidade (0 - 10). Peso da nota sustentabilidade = 8%

A ordem de classificação em cada categoria com os respectivos vencedores, após a análise sensorial na prova de degustação, será divulgada em 26/10/2023.

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**”.

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 e preenchimento do formulário do critério de sustentabilidade (Anexo 1), **no período de 21/07/2023 a 28/08/2023**. Serão consideradas válidas apenas as inscrições que realizarem as entregas das amostras dentro do prazo de inscrição.

3.4 No ato da inscrição o produtor também deverá preencher e assinar o formulário de sustentabilidade.

3.5 Em caso de empate na prova cega o critério de desempate será aquela amostra que detiver maior pontuação no item sustentabilidade.

Artigo 4 – ENTREGA 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 28/08/2023.**

4.2 Após serem avaliadas, as amostras permanecerão na Secretaria de Agricultura de Linhares, cabendo a mesma sua destinação, não sendo devolvidas para o produtor.

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, saco de papel revestido com plástico ou sacaria



7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

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% e 8%.

Artigo 8 – COMISSÃO AVALIADORA DAS AMOSTRAS

Equipe Técnica do CIC - Centro de Inovação do Cacau

Artigo 9 – JÚRI ESPECIALIZADO

Equipe técnica composta por profissionais do Centro de Inovação do Cacau (CIC), CEPLAC e Nestlé Brasil.

Artigo 10 – DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

As informações sobre a classificação (Prova de Corte), qualidade e sabores de cada amostra individual serão tratados 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\$ 5.000,00
- **2º LUGAR** – R\$ 3.000,00
- **3º LUGAR** – R\$ 2.000,00
- **4º LUGAR** - R\$ 1.500,00
- **5º LUGAR** – R\$ 1.000,00

Artigo 12 – CRONOGRAMA

- ✓ Lançamento do Concurso - 21/07/2023
- ✓ Entrega das amostras – 21/07 a 28/08/2023
- ✓ Etapas de avaliação no CIC: 30/08 a 18/10/2023
- ✓ Etapa de Sustentabilidade: 18/09 a 13/10/2023
- ✓ Resultado – 26/10/2023 (Cerimônia de premiação em Linhares)

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.





7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

ANEXO 1 – QUESTIONÁRIO DE SUSTENTABILIDADE

CURRÍCULO DE SUSTENTABILIDADE DO CACAU				
ÁREAS TEMÁTICAS	Cumprimento dos itens do Currículo			
	Sim	Não	Parcial	N/A
1. GESTÃO DA PRODUÇÃO				
1.1. Gestão da Propriedade	Sim	Não	Parcial	N/A
1.1.1. A propriedade identifica o uso das áreas por meio dos itens: CAR/documento equivalente ou croqui área total (desenho básico, foto área ou satélite) discriminando as áreas de produção de cacau, Áreas de Preservação Permanente (APP), Reserva Legal (RL) e corpos d'água?				
1.1.2. O (A) produtor (a) mantém registros das operações, produtos, variedades, densidade de plantio, práticas de manejo e condução utilizados em toda área de produção sempre com data e quando necessário nome do executor?				
1.2. Material Propagativo	Sim	Não	Parcial	N/A
1.2.1. O (A) produtor (a) utiliza material propagativo adequado e recomendado tecnicamente, de origem conhecida, levando em conta as especificidades edafoclimáticas da região onde será utilizado e seu potencial produtivo?				
1.3. Densidade de Plantas	Sim	Não	Parcial	N/A
1.3.1. O (A) produtor (a) está adequando ou possui um plano de adequação de densidade de plantas (nº plantas/hectare) de cacau nas áreas em produção, no plantio de novas áreas e em áreas de renovação, para garantir produtividade com viabilidade econômica?				
1.4. Conservação do Solo e Aptidão	Sim	Não	Parcial	N/A
1.4.1. O (A) produtor (a) adota técnicas de conservação do solo no plantio e condução do cacau, considerando a aptidão edáfica?				





7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

1.5. Localização dos Cacauais	Sim	Não	Parcial	N/A
1.5.1. O (A) produtor (a) produz cacau ilegalmente em Unidades de Conservação de Proteção Integral, terras públicas em geral, terras indígenas e comunidades quilombolas?				
1.6. Avaliação da fertilidade do solo	Sim	Não	Parcial	N/A
1.6.1. O (A) produtor (a) estabelece um plano de nutrição e correção de solo de acordo com recomendação técnica baseada em análise periódica de solo?				
1.7. Necessidade de Irrigação	Sim	Não	Parcial	N/A
1.7.1. O (A) produtor (a) possui um projeto técnico para implantação da irrigação e realiza plano de manejo de acordo com a recomendação técnica? Possui outorga ou dispensa de outorga de acordo com a legislação vigente? <i>Aplicável para fazendas irrigadas.</i>				
1.8. Aplicação de agrotóxicos	Sim	Não	Parcial	N/A
1.8.1. O (A) produtor (a) manuseia e/ou aplica agrotóxicos sem equipamento de proteção individual (EPI)? <i>Apresentar o kit de EPI.</i>				
1.8.2. O (A) produtor (a) utiliza substâncias comerciais (químicas, biológicas ou orgânicas) para controle de pragas e doenças sem aprovação do MAPA/ANVISA no Brasil? <i>Solicitar comprovante de compras.</i>				
1.8.3. O (A) produtor (a) utiliza apenas agrotóxicos indicados por receituário agrônomo e implementa estratégias de alternância de princípios ativos, respeitando dosagens propostas em bulas, período de carência e intervalo de reentrada nas áreas? <i>Apresentar comprovante de recomendação.</i>				
1.9. Poda e Manejo da Luz	Sim	Não	Parcial	N/A
1.9.1. O (A) produtor (a) implementa práticas de poda conforme recomendação técnica, considerando a otimização da luz, nutrição, fitossanidade, visando produtividade e eficiência operacional?				





7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

2. GESTÃO AMBIENTAL				
2.1. Planejamento Ambiental	Sim	Não	Parcial	N/A
2.1.1. Na propriedade há desmatamento ou degradação da floresta primária e/ou floresta secundária desde 2008? Se há, existem licenças ambientais governamentais? <i>No último caso, apresentar licença.</i>				
2.1.2. O (A) produtor (a) dá destinação adequada aos resíduos sempre que possível, promovendo a reciclagem e compostagem, e evitando a queima?				
2.1.3. O (A) produtor (a) utiliza lenha ilegal?				
2.1.4. O (A) produtor (a) identifica as áreas degradadas da propriedade (não limitado às áreas de produção) e executa um plano de ação para recuperá-las? Protege e preserva Áreas de Preservação Permanente (APP) e Reserva Legal (RL), obedecendo os critérios da legislação vigente?				
2.1.5. O (A) produtor (a) não lança efluentes poluentes, incluindo esgoto doméstico, diretamente em corpos d'água, buscando dar a destinação adequada?				
2.2. Manuseio de agrotóxicos	Sim	Não	Parcial	N/A
2.2.1. O (A) produtor (a) dispõe de lugar apropriado para tríplice lavagem (ou lavagem sob pressão em pulverizador) das embalagens vazias de agrotóxicos? Armazena de maneira apropriada (lugar seguro, isolado e identificado) sempre lavadas e perfuradas, até sua correta devolução?				
2.2.2. O (A) produtor (a) possui local adequado para manuseio de agrotóxicos e misturas de caldas para aplicação?				
2.2.3. O (A) produtor (a) não utiliza embalagens de agrotóxicos para qualquer outra finalidade?				
2.3. Armazenagem de agrotóxicos	Sim	Não	Parcial	N/A
2.3.1. O (A) produtor (a) mantém os agrotóxicos em condições adequadas de armazenamento, com identificação de perigo e riscos, em ambiente fechado e ventilado, de acesso restrito e adequado a legislação? <i>Verificar local de armazenamento.</i>				





7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA**

2.3.2. Os locais de armazenamento de agrotóxicos possuem sistema de contenção de vazamento e respeitam as distâncias recomendadas de mananciais, residências e estradas?				
2.4. Estocagem de Fertilizantes	Sim	Não	Parcial	N/A
2.4.1. A estocagem de fertilizantes é feita de forma segura e de acordo com a legislação, evitando a contaminação do meio ambiente?				
2.5. Produtos Vencidos e Retorno de Embalagens	Sim	Não	Parcial	N/A
2.5.1. O (A) produtor (a) separa os produtos vencidos dos demais e armazena em local seguro até o momento da devolução? Retorna corretamente as embalagens vazias de agrotóxicos, quando há chances de devolução e mantém arquivados os recibos de devolução?				





7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

3. GESTÃO SOCIAL				
3.1. Legislação Trabalhista	Sim	Não	Parcial	N/A
3.1.1. O (A) produtor (a) utiliza trabalho forçado, análogo ao escravo e formas ilegais de trabalho infantil. No último caso, considerar as especificidades previstas para a agricultura familiar. <i>Apresentar comprovante de registro dos funcionários (se aplicável).</i>				
3.1.2. O (A) produtor (a) registra e remunera os trabalhadores de acordo com a legislação vigente? No caso de parcerias/meeiros, possui contrato? <i>Apresentar documentação (se aplicável).</i>				
3.2. Período de Trabalho	Sim	Não	Parcial	N/A
3.2.1. Os trabalhadores da propriedade não excedem as jornadas de trabalho estabelecidas pela legislação, e os limites máximos de horas extras por funcionário? O intervalo de descanso intrajornada está de acordo com CLT e NR-31? Considerar as especificidades previstas para a agricultura familiar.				
3.3. Prevenção de Acidentes	Sim	Não	Parcial	N/A
3.3.1. O (A) produtor (a) identifica as atividades de maior risco para os trabalhadores e inclui treinamentos para funções específicas e perigosas? Adota medidas para mitigar acidentes e a insalubridade de ambientes fechados?				
3.4. Saúde do Trabalhador	Sim	Não	Parcial	N/A
3.4.1. O (A) produtor (a) submete os trabalhadores a exame médico anual, conforme legislação vigente? Considerar as especificidades previstas para a agricultura familiar. <i>Solicitar comprovante (se aplicável).</i>				
3.5. Moradia e Disponibilidade de Água Potável	Sim	Não	Parcial	N/A
3.5.1. A propriedade dispõe de condições adequadas à moradia para trabalhadores residentes na propriedade? <i>Verificar local (se aplicável).</i>				
3.5.2. O (A) produtor (a) disponibiliza água potável aos trabalhadores, armazenada água em local limpo, livre de contaminação, de fácil acesso e garantindo o consumo individualizado, inclusive nas frentes de trabalho?				





7º CONCURSO DE QUALIDADE DE
AMÊNDOAS DO CACAU
CAPIXABA

3.6. Utilização de EPIs	Sim	Não	Parcial	N/A
3.6.1. Os trabalhadores que lidam com agrotóxicos possuem acesso a instalações adequadas para troca de roupa, lavagem e armazenamento dos EPIs específicos? Os EPIs possuem boas condições de uso, e o manuseio e aplicação de agrotóxicos é feito utilizando EPIs?				

