



EDITAL E REGULAMENTO DO 9º CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

O **CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA** é uma realização da Prefeitura Municipal de Linhares – por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento (SEMAB), Governo do Estado do Espírito Santo, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (SEAG), Sindicato Rural de Linhares. Apoio: SICOOB, Banco do Nordeste, SEBRAE, AQUAFÉRTIL, Kubit Café, e apoio Institucional da CocoaAction Brasil, CNQCE, Federação da Agricultura e Pecuária e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), através do sistema FAES/SENAR e Sindicatos Rurais, CIC, CEPLAC, INCAPER, ACAU, CREA, APRUPEBA, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e organização do Instituto Ampliê.

Artigo 1º. 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 2º. 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



9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**Amêndoas do Cacau
Capixaba**

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





9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**Amêndoas do Cacau
Capixaba**

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, poderão ser processadas no laboratório que recebeu as amostras 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 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 aprovado.

Ao final, serão utilizadas as duas notas (qualidade e sustentabilidade) para o cálculo da média ponderada atribuída 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 16/10/2025.

O produtor que obtiver o maior número de pontos positivos da prova de degustação, dentre os 10 classificados da “Categoria Linhares” e os 10 classificados da “Categoria Demais Municípios do Espírito Santo”, será reconhecido como “**Destaque Estadual**”.





9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**Amêndoas do Cacau
Capixaba**

Artigo 3º. 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 20/08/2025 a 22/09/2025**. 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.
- 3.6 O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá se inscrever em uma delas com seu próprio nome, mas caso tenha outra propriedade que esteja sob condução de terceiros, ou em posse de produtores meeiros, arrendatários e/ou agregados estes outros poderão se inscrever no concurso, desde que apresentem cópia de documento que comprove tal condição;

Artigo 4º. 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 31/07/2025.**
- 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.



9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**Amendoas do Cacau
Capixaba**

Artigo 5º. 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 de Ráfia (nova), sem utilização anterior e de responsabilidade do próprio produtor devidamente identificadas.

5.3 A fermentação deve ser feita de forma Natural. É vedado qualquer adulteração (adição de frutas, aromatizantes, e outros), sujeito a desclassificação.

Artigo 6º. 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 7º. SECAGEM

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

Artigo 8º. COMISSÃO AVALIADORA DAS AMOSTRAS

Equipe Técnica do CIC - Centro de Inovação do Cacau

Artigo 9º. JÚRI ESPECIALIZADO

Equipe técnica composta por profissionais do Centro de Inovação do Cacau (CIC).

Artigo 10º. 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.**





9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**Amêndoas do Cacau
Capixaba**

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

- **1º LUGAR – Certificado + Troféu + R\$ 5.000,00**
- **2º LUGAR – Certificado + Troféu + R\$ 3.000,00**
- **3º LUGAR – Certificado + Troféu + R\$ 2.000,00**

Artigo 12º. CRONOGRAMA

Etapas	Datas e períodos
Lançamento do edital	18/06/2025
Início das Inscrições e recebimento de amostras	18/06/2025 a 31/07/2025
Final do prazo das Inscrições e recebimento de amostras	31/07/2025
Etapa de Sustentabilidade	20/08 a 22/09/2025
Etapa de avaliações no CIC	08/08/2025 a 10/10/2025
Cerimônia de Premiação	16/10/2025

Observação: 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 e demais canais de comunicação.

Artigo 13º. DISPOSIÇÕES FINAIS

As decisões da comissão julgadora serão absolutas e irrecorríveis, garantindo a imparcialidade e a finalização dos julgamentos. Quaisquer questões que não estejam abordadas neste regulamento como casos omissos no presentes serão resolvidos pelo Comitê Organizador, composto pelos realizadores que têm a responsabilidade e missão de assegurar que todas as normas sejam seguidas.

Haverá homenagens a produtores rurais e profissionais ligados à cultura cacaujeira





9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
Amêndoas do Cacao
Capixaba

de Linhares e do Espírito Santo que dedicaram suas vidas e carreiras ao cacau.





9º 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?				



9º 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?				



9º 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>				



9º 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?				

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



9º CONCURSO DE QUALIDADE DE
**Amêndoas do Cacau
Capixaba**

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?				
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?				

Linhares, 18 de junho de 2025

RAFAEL BUFFON
Secretário de Agricultura, Aquicultura, Pecuária e Abastecimento de Linhares

