



CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

Categorias: Linhares; Demais municípios do Espírito Santo e Destaque Estadual

REGULAMENTO

O 1º Concurso Municipal de Qualidade de Amêndoas de Cacao, realizado em 2017 foi um importante passo para modernização, profissionalização e valorização da cadeia produtiva do cacao no nosso município, onde se inscreveram para o concurso 45 produtores regionais, destes foram entregues 27 amostras de amêndoas, 7 dessas amostras foram selecionadas na 1º fase pela prova de corte e enviadas para produção de chocolates na Fábrica de processamento da CEPLAC, em Ilhéus (BA), sendo selecionadas 5 amostras para aprovação final, onde foram conhecidas as melhores amêndoas produzidas no ano de 2017 no município de Linhares.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GERAL

- Definir as características de identidade e qualidade da Amêndoa de Cacao, produzidas no Estado do Espírito Santo.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover o cacao capixaba de qualidade para todo o país.
- Sensibilizar a cadeia produtiva do cacao e do chocolate sobre as oportunidades de negócios que podem surgir da diferenciação da amêndoa de qualidade;
- Alcançar a profissionalização dos produtores na pós-colheita do cacao;
- Estimular o desenvolvimento da capacidade das propriedades produtoras em encontrar, avaliar e produzir cacao de qualidade;



REALIZAÇÃO



CO-REALIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



ORGANIZAÇÃO





CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

Categorias: Linhares; Demais municípios do Espírito Santo e Destaque Estadual

2. REALIZAÇÃO

O concurso da Qualidade de Amêndoas do Cacau Capixaba é uma realização da Prefeitura Municipal de Linhares, Governo do Estado, CEPLAC-ES, Chocolates Garoto, com a Co-Realização do SEBRAE, Apoio Institucional da ACAL, APRUPEBA, COPERCAU, FAES - SENAR, Sindicato Rural de Linhares, Associação Bean to Bar Brasil, CIC-Centro de Inovação do Cacau - Incaper e a Organização do Instituto Ampliê.

3. METODOLOGIA

A unidade da CEPLAC, em Linhares, irá receber as amostras dos produtores inscritos no Concurso que serão caracterizadas e codificadas, garantindo a confidencialidade, para posterior avaliação.

Na primeira etapa, as amêndoas serão avaliadas através do uso de métodos padronizados na prova de corte pelos classificadores de cacau da CEPLAC/GERES, seguindo as regulamentações do Ministério da Agricultura – MAPA/CEPLAC (IN-38/IN-57 – 2008). Nesta etapa a identidade das amostras já é confidencial e restrita.

As 05 (cinco) melhores amostras de cada categoria classificadas pela 2ª prova de corte, serão processadas pela Fábrica da CEPLAC, em Ilhéus (BA), para a produção de chocolates. As amostras de chocolates serão reconduzidas para CEPLAC Linhares para serem avaliadas por um júri especializado, no dia 21 de agosto de 2018 pela manhã, através da análise sensorial na prova de degustação, onde serão determinados os vencedores do concurso.



CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

Categorias: Linhares; Demais municípios do Espírito Santo e Destaque Estadual

A ordem de classificação em cada categoria com os respectivos vencedores, após a análise sensorial na prova de degustação, será divulgada na cerimônia de premiação que ocorrerá no dia 21 de agosto de 2018 a noite.

O produtor que obtiver o maior número de pontos positivos da prova de degustação, dentre os 5 classificados da “Categoria Linhares” e os 5 classificados da “Categoria Demais Municípios do Espírito Santo”, será reconhecido como “**Destaque Estadual**”.

4. INSCRIÇÕES

- 4.1. Os produtores de cacau com áreas de produção no município de Linhares estarão aptos a participar do concurso somente na “Categoria Linhares”.
- 4.2. 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”.
- 4.3. Para realização da inscrição deverão preencher formulário de inscrição na CEPLAC nos escritórios regionais do INCAPER ou na Secretaria de Agricultura de Linhares com dados da propriedade no período (a partir do dia **14/05** até **10/07/18**) para cada categoria. Serão consideradas válidas apenas as inscrições que realizarem as entregas das amostras dentro do prazo de inscrição.



CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

Categorias: Linhares; Demais municípios do Espírito Santo e Destaque Estadual

5. ENTREGA DAS AMOSTRAS

As amêndoas deverão ser entregues na Unidade da CEPLAC/Centro (Linhares/ES) ou escritório Local do INCAPER mais próximo, embaladas em sacaria de Ráfia (nova), sem utilização anterior e de responsabilidade do próprio produtor, na data limite de

10/07/2018.

6. CARACTERÍSTICAS DAS AMOSTRAS

As amostras coletadas deverão ser de **10,0 kg (Dez quilogramas)** de amêndoas de cacau beneficiadas, acondicionadas em sacos padronizados conforme informado anteriormente.

7. PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

O Beneficiamento das amostras deverá ser feito de acordo com a recomendação técnica da CEPLAC ou a critério do próprio produtor.

8. SECAGEM

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



CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

Categorias: Linhares; Demais municípios do Espírito Santo e Destaque Estadual

9. AMOSTRAS COM DEFEITOS

Serão desclassificadas as amostras enviadas que apresentarem mal estado de conservação dentre os quais: a) odores estranhos de qualquer natureza e b) mofo externo.

10. JÚRI ESPECIALIZADO

- Adriana Reis – Centro de Inovação do Cacau
- Albertus Bernardus Eskes – TropMix
- Igor Presotti Diniz - Chocolates Garoto S.A.
- Neyde Alice Belo Pereira – CEPLAC (**Presidente do Júri**)
- Priscilla Efraim - FEA/UNICAMP
- Rogério Kamei - Associação Bean to Bar

11. 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 irá ocorrer em 21/08/2018.**



CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA

Categorias: Linhares; Demais municípios do Espírito Santo e Destaque Estadual

12. PREMIAÇÃO CATEGORIAS LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESPÍRITO SANTO

- **1º LUGAR** – R\$ 3.000,00; Medidor de umidade; Termômetro de haste e Tábua de corte
- **2º LUGAR** – R\$ 2.000,00; Termômetro de haste e Tábua de corte
- **3º LUGAR** – R\$ 1.000,00; Termômetro de haste e Tábua de corte
- **4º LUGAR** - Tábua de corte
- **5º LUGAR** - Tábua de corte

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.

