



III CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESTADO

REGULAMENTO 2019

O **CONCURSO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DO CACAU CAPIXABA** é uma realização da Prefeitura Municipal de Linhares, CEPLAC-ES, Chocolates Garoto, com a Co-Realização do Governo do Estado, INCAPER, SEBRAE, FAES/SENAR/SRL, Apoio Institucional da ACAL, APROPEBA, COOPERCAU, CIC-Centro de Inovação do Cacau e a Organização do Instituto Ampliê.

Artigo 1 - DO OBJETIVO

O Concurso tem por objetivo premiar, reconhecer e incentivar os produtores de cacau através da qualidade da Amêndoa de Cacau, produzidas no Estado do Espírito Santo, visando a conquista de um mercado diferenciado, agregando valor à produção e gerando qualidade de vida no campo. Estimulando o desenvolvimento da capacidade técnica das propriedades produtoras através da profissionalização dos produtores na pós-colheita do cacau, na produção de um cacau de qualidade.

Artigo 2 – DA METODOLOGIA

A Secretaria Municipal de Agricultura de Linhares e os escritórios regionais do INCAPER irão receber as amostras dos produtores inscritos no Concurso que serão 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/BA, 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 10 (dez) melhores amostras de cada categoria classificadas, serão selecionadas e processadas pela Fábrica da CEPLAC, em Ilhéus (BA), para a produção de chocolates.

REALIZAÇÃO



CO-REALIZAÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



ORGANIZAÇÃO





III CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESTADO

As amostras de chocolates serão avaliadas por um júri especializado, no dia 21 de agosto de 2019 pela manhã em Linhares, através da análise sensorial na prova de degustação, onde serão determinados os vencedores do concurso.

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 2019 à noite.

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**”.

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 regionais do INCAPER, com os dados da propriedade para cada categoria, no período do dia 28/05/2019 até 10/07/2019. Serão consideradas válidas apenas as inscrições que realizarem as entregas das amostras dentro do prazo de inscrição.

Artigo 4 - ENTREGA DAS AMOSTRAS

As amêndoas deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Agricultura de Linhares/ES ou para a categoria Demais Municípios também poderá ser entregue no escritório Local do INCAPER mais próximo do seu município, embaladas em sacaria

REALIZAÇÃO



CO-REALIZAÇÃO



Especialistas em pequenos negócios.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



APOIO INSTITUCIONAL



ORGANIZAÇÃO





III CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESTADO

de Ráfia (nova), sem utilização anterior e de responsabilidade do próprio produtor, na data limite de **10/07/2019**.

Artigo 5 - 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.

Artigo 6 - PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

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

Artigo 7 - SECAGEM

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

Artigo 8 - 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**)

Artigo 9 - 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 21/08/2019.**

Artigo 10 - PREMIAÇÃO DE CADA CATEGORIA - LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESPÍRITO SANTO

- **1º LUGAR** – R\$ 3.000,00

REALIZAÇÃO



CO-REALIZAÇÃO



Especialistas em pequenos negócios.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



APOIO INSTITUCIONAL



ORGANIZAÇÃO





III CONCURSO DA QUALIDADE DO CACAU CAPIXABA

LINHARES E DEMAIS MUNICÍPIOS DO ESTADO

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

Artigo 11 – CRONOGRAMA

- 27/05/2019 – Lançamento do Concurso
- 28/05/2019 a 10/07/2019 – Inscrições e entrega das amostras
- Até 10/07/19 – Último dia para entrega das amostras
- 15/07/19 - Envio das amostras para CEPLAC (BA) processar amêndoa
- 18/07 a 15/08 – Etapa de avaliação / Prova de corte e Processamento das melhores amêndoas
- 19/08/19 – Envio para Linhares do chocolate de cada amostra finalista
- 21/08/19 – Degustação e Avaliação Sensorial do chocolate das amostras finalistas

Divulgação do resultado final e evento de premiação

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.

REALIZAÇÃO



CO-REALIZAÇÃO



Especialistas em pequenos negócios.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



APOIO INSTITUCIONAL



ORGANIZAÇÃO

