



Regulamento do I Concurso Nacional de Cacau Especial do Brasil
- Sustentabilidade e Qualidade -

Ilhéus – Ba

2018

Realização

Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, CNQCE

Presidente

Cristiano Villela Dias, Centro de Inovação do Cacau

Vice Presidente

Neyde Alice Bello Marques Perreira, CEPLAC

Comissão organizadora

Secretário executivo

Avaliadores (Comitê Técnico)

Adriana Reis, CIC

Albertus Eskes

Ana Carolina Silva, Barry-Callebaut

Camila Arcanjo, ABIC

Corrado Meotti, Barry-Callebaut

Danielle Costallat, Olam

Igor Diniz, Nestlé

Neyde Alice Bello Marques Perreira, CEPLAC

Realização



Apoio Institucional



1. Apresentação

O Brasil é destaque na produção mundial de cacau, atualmente somos o sétimo maior produtor do mundo e seguimos em ritmo acelerado como uma origem produtora de cacau fino, resultado de um trabalho, de pouco mais de uma década, dos produtores em parceria com órgãos técnicos que incentivam o emprego de novas tecnologias, uso de técnicas sustentáveis e melhoramento genético. Por muitos anos o foco na produtividade foi uma condição importante para superarmos a crise da lavoura, neste momento o cenário mostra que investir na qualidade do produto é papel fundamental para diferenciação e agregação de valor ao produto cacau. Na sua primeira edição, o concurso nacional de qualidade e sustentabilidade, visa estimular e promover a excelência da produção de cacau no Brasil, em todas as suas etapas.

2. Objetivo

Incentivar a melhoria da qualidade e da sustentabilidade na produção de cacau especial no Brasil. Divulgando o cacau a partir dos chocolates especiais e promovendo este segmento junto aos consumidores.

3. Realização

O **I Concurso de Cacau Especial do Brasil** é uma iniciativa conjunta da cadeia de cacau apoiada pela Barry Callebaut, Harald, Dengo do Brasil, GrainPro, Instituto Arapyaú, SEBRAE, FAEB e executado pela Centro de Inovação do Cacau em parceria com a CEPLAC e com a Câmara Setorial do Cacau do Brasil.

4. Coordenação

A Coordenação do I concurso de cacau especial do Brasil será de responsabilidade do Centro de Inovação do Cacau, constituída por uma comissão organizadora composta por membros especialistas em qualidade de cacau das seguintes instituições parceiras: CEPLAC; Barry, Olam, ABIC, SINDICAFESP e Sensorialistas de reconhecida competência técnica.

5. Etapas do Concurso

As etapas do I concurso de cacau especial do Brasil serão realizadas conforme as seguintes datas descritas abaixo:

Etapas	Data	Local
Lançamento;	17 de setembro de 2018	Brasil
Início das inscrições	17 de setembro de 2018	
Fase 01- Análise físico-química das amostras;	A partir de 17 de setembro de 2018	CIC, CEPLAC
Resultado parcial: primeira fase;	01 de Novembro de 2018	Site www.forumdocacau.com.br
Fase 02- Análise química e sensorial de liquor;	30 de Novembro de 2018	Site www.forumdocacau.com.br
Análise de Qualidade do chocolate;	08 de Fevereiro de 2018	CIC, CEPLAC
Fase Final – Premiação	09 de Fevereiro de 2018	Ilhéus

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 do site do CIC (www.forumdocacau.com.br).

6. Inscrição e Participação

- a) Poderão se inscrever e concorrer produtores de cacau do Brasil, com lotes de cacau produzidos obrigatoriamente no país, no ano de 2018;
- b) No ato da inscrição o produtor deverá entregar cópia do RG, CPF, documentos que comprove a posse da propriedade, [ficha de inscrição](#) integralmente preenchida e assinada e [questionário de sustentabilidade](#) preenchido e assinado (a ficha de inscrição e o questionário de sustentabilidade estarão disponíveis no site: www.forumdocacau.com.br e também poderão ser solicitadas nos escritórios Locais da CEPLAC e parceiros ou diretamente no CIC);
- c) A inscrição para o I concurso de cacau especial do Brasil será via pagamento da taxa de inscrição, no valor de 100,00 pelo participante e será realizada nos pontos de coleta descritos abaixo:

- Centro de Inovação do cacau, Ilhéus, BA

- d) Para inscrição o produtor deverá entregar uma amostra representativa do lote participante, com o volume de **2 kg de cacau**, a qual deverá estar acondicionada em saco de plástico transparente identificada com o nome completo do produtor, CPF e município e nome/número do lote de referência;
- e) O participante deverá manter disponível em sua propriedade e muito bem acondicionado um lote mínimo contendo **3 sacas de 60 kg** de cacau, oriunda da coleta da amostra representativa. Os participantes obrigam-se a manter o lote em estoque e em disponibilidade **até a data do resultado parcial** – primeira fase do concurso. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação do participante.
- f) A qualidade da amostra encaminhada para concorrer no I concurso de cacau especial do Brasil deverá ser equivalente ao conteúdo do lote que ficará estocado na propriedade. Os **15 produtores finalistas** do concurso deverão submeter uma amostra de **15 kg** para a comissão organizadora para análise de liquor e chocolate e para conferência. Caso a amostra apresente divergência da inscrita pelo produtor, o mesmo será desclassificado do Concurso;
- g) O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá inscrever uma delas;
- h) Produtores meeiros, arrendatários e ou agregados poderão se inscrever no Concurso, desde que apresentarem cópia de documento que comprove tal condição;
- i) É vedada a participação dos membros das comissões Organizadora e Julgadora do Concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras ou patrocinadores do Concurso e comerciante de cacau que não seja o produtor do lote de cacau inscrito.

7. Avaliação de Qualidade

7.1. Classificação físico-química das Amostras

- a) Todas as amostras que tiverem a homologação das inscrições no I concurso de cacau especial do Brasil serão submetidas a classificação físico-química, que será realizada no laboratório de classificação do Centro de Inovação do Cacau em Ilhéus – BA conjuntamente com técnicos classificadores da CEPLAC seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014.
- b) Serão classificadas para próxima fase as amostras com percentual de amêndoas bem fermentadas (somatório de amêndoas marrons e brancas compartimentadas) igual ou acima de 65 %. As amostras passarão pela determinação de umidade, sendo desclassificadas as que não se encontrem entre 6% a 8%. Também serão rejeitadas as amostras que apresentarem, durante a etapa de avaliação, classificação de aroma externo: fumaça, pútrido, mofada, sujo ou coco queimado. Só serão classificados para próxima fase lotes com índice de defeitos inferior ou igual a 3%. Defeitos descritos como fumaça e sobrefermentado não serão aceitos. Serão utilizados como critério de desempate a

avaliação da intensidade dos atributos principais, como sabor cacau, amargor, adstringência, doçura e acidez.

c) As 20 amostras que apresentarem as melhores pontuações na classificação físico-química serão submetidas à análise química e sensorial de liquor para posterior análise da qualidade do chocolate. O Comitê de análise será formado por técnicos especialistas em análise físico-química de cacau e liquor, composto por membros do CIC, CEPLAC, Barry Callebaut, Nestlé, OLAM, ABIC e Sensorialista de notória competência.

7.2. Análise de Qualidade do chocolate

a) A análise de qualidade do chocolate será realizada por uma comissão julgadora composta por 10 profissionais da área técnica de cacau e chocolate e com experiência em degustação de chocolate, convidados pela comissão organizadora do concurso;

b) Os critérios para análise de qualidade de chocolate seguirão o Protocolo de Degustação do CIC que considera 19 importantes atributos de sabor do cacau:

cacau; acidez; amargor; adstringência; doce; frutas frescas; frutas marrons; amendoado; floral; amadeirado; especiarias; torrado; sujo; animal/couro; sobrefermentado; fumaça; mofado; outros; qualidade global;

c) Serão considerados campeões de qualidade do I concurso de cacau especial do Brasil os produtores que após todas as análises, apresentarem as maiores pontuações referente a qualidade do chocolate das amostras inscritas, nas duas categorias do concurso.

7.2.1 Categorias:

- Cacau especial: lote de amêndoas de cacau de mistura de híbridos ou variedade genética;

- Cacau varietal especial: lotes de amêndoas de cacau de uma única variedade genética;

Observação: cada produtor poderá inscrever no concurso no máximo 1 (um) lote na categoria cacau especial e 1 (um) lote na categoria de cacau varietal especial.

7.2.2 Critérios de avaliação

As amostras de cacau enviadas serão avaliadas, conforme os parágrafos seguintes:

Em prova cega, o comitê de análise especialmente constituído para esta finalidade, cujos membros, em número de no mínimo 9 especialistas, serão escolhidos pela Comissão Coordenadora, segundo sua especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site do CIC (www.forumdocacau.com.br). O resultado dessa avaliação contará com peso de **70% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados segundo a metodologia CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, a cada lote inscrito e provado. As provas serão realizadas no Centro de Inovação do Cacau na Bahia, em data a ser definida pela Comissão Coordenadora.

Em prova cega, a comissão julgadora, especialmente constituído para esta finalidade será constituída por um júri técnico de 10 julgadores que serão escolhidos pela Comissão Coordenadora, segundo sua capacidade, especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site do CIC (www.forumdocacau.com.br). O resultado dessa avaliação contará com peso de **15% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados com base em uma referência, segundo a metodologia do CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, a cada lote inscrito e provado. As provas serão realizadas em local e data a serem definidos pela Comissão Coordenadora.

Por meio de avaliação do nível de sustentabilidade da propriedade produtora. O resultado dessa avaliação contará com peso de 15% na nota final. Propriedades que possuam algum tipo de certificação reconhecida de caráter socioambiental receberão nota máxima. Propriedades que não possuam certificação, caso desejarem pontuar neste requisito, deverão preencher um questionário de práticas sustentáveis, fornecido pela comissão Coordenadora, com no mínimo 80% de conformidade. O questionário deverá ser assinado pelo Comissão Coordenadora, atestando a veracidade das informações. Entende-se como certificação reconhecida de caráter socioambiental as seguintes iniciativas: Indicações Geográficas, Rainforest, Utz, Orgânica e participativa, entre outras. Outras iniciativas serão avaliadas pela Comissão Coordenadora, com apoio de empresas especializadas.

Ao final, serão somadas todas notas de cada cacau, calculada a média ponderada e atribuído a cada lote a sua nota final.

Formula:

$$\frac{A*7+B*1.5+(C*10/76)*1.5}{10}$$

Onde **A** corresponde a nota dada pelo Comitê técnico.

Onde **B** corresponde a nota dada pelo Comissão julgadora

Onde **C** corresponde a nota do questionário de Sustentabilidade

8. Avaliação de Sustentabilidade (Anexo I)

a) A avaliação de sustentabilidade será realizada com todos os participantes mediante aplicação de um questionário contendo os fundamentais para a sustentabilidade do cacau, [anexo I](#);

b) As 10 propriedades que apresentarem as maiores pontuações serão auditadas pela Comissão Organizadora do concurso para constatação e validação das informações descritas no questionário; em caso de divergência das informações contidas no questionário, a pontuação poderá sofrer alterações.

9. Premiação

Serão premiados, os produtores de cacau que apresentarem a maior nota em qualidade de chocolate e **mínimo de 7.0 pontos** no questionário de sustentabilidade, conforme descrito a seguir:

1º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 5.000,00 (Cinco mil reais) em prêmios;

2º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 3.000,00 (Três mil reais) em prêmios;

3º- Lugar cacau especial: Certificado + R\$ 2.000,00 (Dois mil reais) em prêmios;

1º- Lugar cacau varietal especial: Certificado + R\$ 5.000,00 (Cinco mil reais) em prêmios;

10. Cessão de Direitos

Os participantes, no ato da inscrição, concordam em ceder os direitos de uso de seu nome, imagem e som de voz, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses após o término do I concurso de cacau especial do Brasil, para uso exclusivo na sua divulgação.

11. Disposições Gerais

a) A Coordenação do I concurso de cacau especial do Brasil só se responsabiliza ou garante a qualidade das amostras selecionadas (os melhores 20 lotes de cacau, classificados para etapa de análise físico-química e sensorial de liquor (**seguindo orientações do tópico 6**);

b) As decisões da Coordenação são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição. Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Coordenação do I concurso de cacau especial do Brasil.

c) A cerimônia de premiação ocorrerá em data a ser comunicada no site do evento (www.forumdocacau.com.br) o primeiro colocado também receberá menção honrosa no festival de chocolate de SP em Abril de 2019.

Anexo I

QUESTIONÁRIO DE SUSTENTABILIDADE

**CRITÉRIOS MÍNIMOS DE VERIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES PARA O 1º CONCURSO DE
QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DE CACAU DO BRASIL**

1 - RASTREABILIDADE						
1.1	O produtor possui uma separação de suas quadras/talhões de cacau? 1 - Não possui nenhuma separação 2 - Possui só "em mente", mas não possui registro. 3 - Possui essa separação registrada em algum mapa. 4 - Possui anotado ou identificado em mapa e também na quadra/talhão.	1	2	3	4	Observações
1.2	O produtor separa os tipos de cacau que colhe (vassoura/verdoengo), identifica e os armazena em local adequado (galpão/casa), longe de defensivos ou outros materiais que possam contaminar ou prejudicar suas características? 1 - Não, o cacau é colhido, guardado todos os tipos juntos, armazenado junto com defensivos, fertilizantes e outros materiais que podem contaminar o cacau. 2 - Sim, o produtor colhe, separa o cacau por tipo e guarda em galpões, mas junto com outros materiais ou alimentos. 3 - Sim, o produtor colhe, separa por tipo, anota as quantidades e guarda em galpões separadas. 4 - Sim, o produtor colhe, separa por tipo, anota as quantidades, identifica e guarda em galpões separadas e protegidas da entrada de pássaros, roedores e outros.	1	2	3	4	Observações
2 - USO DE FERTILIZANTES						
2.1	O produtor faz análises de solo de suas lavouras de cacau? A aplicação do fertilizante é baseada em uma recomendação de um técnico ou agrônomo? 1 - Nunca fez análise e aplica o que acha correto. 2 - As vezes faz análise e aplica como o técnico/agrônomo pede. 3 - Faz sempre para saber o que é necessário aplicar. 4 - Faz sempre para saber o que é necessário aplicar e é orientado por um agrônomo para realizar a aplicação.	1	2	3	4	Observações
2.2	O produtor possui guardadas as notas fiscais de compra de seus fertilizantes? 1 - Não, pois não pede a NF. 2 - Não, pois não guarda as NFs. 3 - Não, porque nem sempre o adubo vem com a NF. 4 - Sim já que é sempre solicita a NF de compra e a guarda.	1	2	3	4	Observações
2.3	O produtor dá um destino adequado para os sacos de adubos ou embalagens de fertilizantes foliares vazios? 1 - Não, deixa os sacos / embalagens espalhados pela lavoura ou propriedade. 2 - Utiliza os sacos vazios de adubo para guardar café nas tulhas ou outro tipo de alimento. 3 - Utiliza os sacos vazios para transportar o café da lavoura para o terreiro/despoldador. 4 - Manda os sacos vazios para o lixo ou os utiliza para acondicionar o lixo.	1	2	3	4	Observações

3- USO DE DEFENSIVOS

3.1	A aplicação do defensivo é sempre baseada no Receituário Agrônômico, recomendado por um técnico ou agrônomo e o defensivo é sempre comprado com Nota Fiscal?	1	2	3	4	Observações
	<p>1 - Não, aplica sem orientação técnica e compra produtos de viajantes, sem a NF.</p> <p>2 - Aplica por orientação técnica de empresas que fornecem os defensivos com nota fiscal.</p> <p>3 - Aplica por orientação técnica de empresas que fornecem os defensivos com NF e baseado no MIP que é feito.</p> <p>4 - Sim, sempre solicita a NF de compra, guarda a nota e todo ano o técnico/agrônomo é que faz a recomendação, baseado também no MIP.</p>					
3.2	O produtor mantém os defensivos em sua embalagem original, armazena-os em local seguro, longe de residências, em local onde as crianças não têm acesso, longe de alimentos e de outros locais que possam ser contaminados?	1	2	3	4	Observações
	<p>1 - Não, retira de sua embalagem original e armazena perto de alimentos.</p> <p>2 - Não, mantém em embalagem original e armazena em local de acesso de todos, sem restrição.</p> <p>3 - Mantém em embalagens originais e armazena em local seguro, mas não exclusivo.</p> <p>4 - Sim, mantém os produtos nas embalagens originais e possui um local correto para o seu armazenamento.</p>					
3.3	O produtor e todos que aplicam/ manuseiam defensivos na propriedade foram treinados para realizar tal atividade?	1	2	3	4	Observações
	<p>1 - Não, ninguém sabe da necessidade.</p> <p>2 - Não, somente o proprietário e/ou pessoas da família fizeram o curso e existe consciência da necessidade.</p> <p>3 - Não, somente algumas pessoas fizeram o curso.</p> <p>4 - Sim, todos possuem treinamento e o certificado.</p>					
3.4	O produtor e todos que aplicam/manuseiam defensivos na propriedade utilizam o EPI para realizar tal atividade?	1	2	3	4	Observações
	1 - Não.					
	2 - Não, somente o proprietário e/ou pessoas da família usam e assim o fazem de forma incompleta.					
	3 - Não, somente algumas pessoas e de forma incompleta.					
	4 - Sim, todos utilizam e controlam seu uso - anotam.					
3.5	O produtor se preocupa com as embalagens vazias / vencidas de agrotóxicos, guardando-as em local seguro até o momento de sua devolução? Essa devolução é feita no local indicado na NF de compra?	1	2	3	4	Observações
	1 - As embalagens ficam espalhadas pela propriedade e não são devolvidas. Alguns queimam.					
	2 - As embalagens ficam em local onde é possível contaminar pessoas e o meio ambiente.					
	3 - As embalagens são guardadas em local mais adequado, mas não são devolvidas.					
	4 - As embalagens são guardadas em local adequado e são devolvidas (possui também o recibo de devolução)					

4- GESTÃO DO SOLO

4.1	O produtor utiliza práticas de cultivo que minimizam e previnem a erosão do solo e sua contaminação? 1 - Não, desconhece as práticas. 2 - Não, pois conhece as práticas e não as aplica. 3 - Sim, adota a prática de roçadas nas lavouras junto com herbicidas. 4 - Sim, adota a prática de roçadas usando ou não os herbicidas, possui caixas secas e mantém o mato nos carregadores.	1	2	3	4	Observações
5- COLHEITA e PÓS-COLHEITA						
5.1	O produtor realiza a revisão / limpeza / manutenção dos equipamentos e instalações antes, durante a colheita e sempre que necessário, mantendo uma imagem positiva da propriedade como um todo? 1 - Não. 2 - Não, só realiza manutenção quando quebra alguma peça e limpeza quando está muito sujo. 3 - Sim. Realiza revisão, manutenção e limpeza. 4 - Sim. Realiza revisão, manutenção e limpeza e registra.	1	2	3	4	Observações
6- GESTÃO DE RESÍDUOS						
6.1	O produtor possui instalações mínimas para o descarte adequado do lixo que produz? 1 - Não. O lixo é todo queimado ou deixado espalhado em toda propriedade. 2 - O lixo é aterrado em local não autorizado. 3 - Sim. O lixo é colocado em local adequado e recolhido pela Prefeitura. 4 - Sim. O lixo é colocado em local adequado, é separado (coleta seletiva) e recolhido pela Prefeitura.	1	2	3	4	Observações
6.2	Os esgotos domésticos e de criatórios de animais recebem um tratamento e destinação adequados? 1 - Os resíduos domésticos e de criatórios de animais são lançados diretamente nos corpos d'água. 2 - Os resíduos domésticos e de criatórios são lançados diretamente no solo. 3 - Os resíduos domésticos e de criatórios são parcialmente tratados. 4 - Os resíduos domésticos e de criatórios são tratados e não são lançados em corpos d'água.	1	2	3	4	Observações

7- MEIO AMBIENTE E CONSERVAÇÃO

7.1	O produtor preserva e protege as nascentes e outros corpos d'água existentes em sua propriedade, mantendo inclusive a vegetação ao redor / ao longo dos mesmos e possui áreas de reserva legal e preservação permanente? 1 - Não, todas as áreas de preservação estão "descobertas" . 2 - Há vegetação somente em alguns locais. 3 - Há áreas de preservação permanente e reserva legal e alguns locais de águas são protegidos. 4 - Sim, todos os corpos d'água são preservados, possuem vegetação em seu entorno e há APP e RL.	1	2	3	4	Observações
7.2	O produtor utiliza a prática de queimadas em sua propriedade? 1 - Faz uso do fogo com grande frequência, sem controle e autorização de órgãos competentes. 2 - Faz uso do fogo com frequência pequena, mas ainda sem autorização de órgãos competentes. 3 - Faz uso do fogo, porém sempre com autorização de órgãos competentes. 4 - O produtor não faz uso do fogo de forma alguma.	1	2	3	4	Observações
7.3	O produtor evita realizar aplicação de defensivos ao longo de nascentes, rios ou qualquer curso d'água? 1 - O produtor faz a aplicação de defensivos e lava os equipamentos ao longo desses locais. 2 - O produtor não aplica defensivos nesses locais, mas lava os equipamentos de pulverização em um destes. 3 - O produtor aplica defensivos nesses locais, mas não lava os equipamentos de pulverização em um destes. 4 - O produtor não faz uso de defensivos nesses locais e não lava os equipamentos nesses locais.	1	2	3	4	Observações

8- SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHADOR

8.1	O sistema de contratação na propriedade é legalizado, seja com carteira assinada, contratos de parceria ou contratos temporários? 1 - Não possui contratos e/ou carteira assinada. 2 - Possui contrato, mas não está registrado no sindicato. 3 - Possui contratos e/ou carteira assinada para alguns trabalhadores. 4 - Possui contrato e/ou carteira assinada para todos os trabalhadores ou a Propriedade é familiar.	1	2	3	4	Observações
8.3	As crianças (menores de 16 anos) que residem na propriedade estão todas na escola e sua mão-de-obra, quando usada, é somente em trabalhos leves, fora de seu horário escolar? 1 - As crianças não frequentam a escola e fazem trabalhos pesados ou irregulares na propriedade. 2 - As crianças frequentam a escola, mas fazem trabalhos pesados ou irregulares na propriedade. 3 - As crianças estão todas na escola e só utilizam a mão-de-obra infantil para trabalhos leves. 4 - As crianças estão todas na escola e não utilizam a mão-de-obra infantil para nenhum trabalho.	1	2	3	4	Observações

Auditor

Proprietário/Responsável