



EDITAL 002/2024 – I CONCURSO DE MELHOR AMÊNDOA DE CACAU DA AMAZÔNIA

COM RETIFICAÇÃO DO DIA 01/08/2024

I – Apresentação

O Primeiro Concurso de Melhor Amêndoa de Cacau da Amazônia tem como objetivo o fortalecimento da cacauicultura na Amazônia, bem como valorizar, impulsionar e reconhecer os produtores que se dedicam à produção de cacau fino de qualidade, em áreas de várzea ou terra firme. Por meio desse reconhecimento, incentivamos o desenvolvimento da bioeconomia amazônica, com foco na construção de um futuro promissor e sustentável.

II – Do objeto

Os organizadores do Festival Internacional Chocolat Belém 2024 (PROCACAU/SEDAP) tomaram a iniciativa de organizar o “**I Concurso de Melhor Amêndoa de Cacau da Amazônia**”. Essa iniciativa faz parte da programação do **Festival Internacional do Chocolate e Cacau - Chocolat Amazônia 2024**, a ser realizada no período de **26 a 29 de setembro de 2024**, em um formato compacto para que se tenha um controle ético e logístico de todo processo.

III – Da coordenação do concurso

O Concurso será executado pelo Centro de Valorização de Compostos Bioativos da Amazônia - CVACBA, pertencente a Universidade Federal do Pará - UFPA e instalado no Parque de Ciência e Tecnologia do Guamá (Belém – PA), sob a coordenação do Prof. Dr. Jesus Nazareno Silva de Souza com a colaboração da Equipe Técnica do CVACBA.

IV – Dos critérios para inscrição no concurso

Para ser elegível no Concurso de Melhor Amêndoa de Cacau da Amazônia, as amêndoas devem ser:

1. Cultivadas e pré-processadas em países da Região Amazônica (Brasil, Bolívia, Colômbia, Equador, Guiana, Peru, Venezuela, Suriname e Guiana Francesa);
2. Produzidas entre setembro de 2023 e julho de 2024;
3. Inscritas em uma das duas categorias: Mistura/Blend (mais de uma variedade de cacau) e Varietal (apenas uma variedade);
4. No ato da inscrição o produtor deverá anexar cópia de um documento oficial de



- identificação e pelo menos um documento que comprove a posse da propriedade e preencher a **ficha de inscrição (Anexo I)**;
5. A inscrição para o concurso só será efetivada após confirmação do pagamento da taxa de inscrição no **valor de R\$ 100,00 (cem reais) por amostra**. A forma de pagamento disponível é via transferência por PIX para chave jesussouza@yahoo.com.br (Jesus Nazareno Silva de Souza);
 6. Após a inscrição o produtor deverá entregar na sede do CVACBA (PCT Guamá – Belém-PA-Brasil) **no período de 03/06/2024 a 09/08/2024**, uma amostra representativa do lote participante, com o volume de **3,0 kg de amêndoas de cacau** a qual deverá estar acondicionada em saco de plástico transparente.
 7. Em caso de envio por transportadora, utilizar os dados abaixo para destinatário, e o envio da amostra deve ser 12/08/2024:

CVACBA – Centro de Valorização de Compostos Bioativos da Amazônia

Endereço: Av. Perimetral da Ciência, s/n km 01 Parque de Ciência e Tecnologia Guamá (PCT Guamá) - Prédio Espaço Inovação, 2º andar Unidade 13/14 - Guamá, Belém – PA (Brasil) - CEP 66075-750

Telefone de contato: (+55) 91 3201-7456 (whatsApp)

E-mail: cvacba@gmail.com

Horário de funcionamento: Segunda a sexta, de 08:00 às 18:00h

8. O participante deverá manter disponível em sua propriedade **um lote mínimo contendo 1(uma) saca 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. Os finalistas devem manter o lote até a premiação. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação do participante. Recomendamos também a reserva de lotes das amostras para possíveis compradores na fase pós-concurso;
9. O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá inscrever uma delas por categoria;
10. Produtores meeiros, arrendatários e ou agregados poderão se inscrever no concurso, desde que apresentem cópia de documento que comprove tal condição;
11. É vedada a participação dos membros das comissões organizadora, julgadora do



concurso e comerciante de cacau que não seja o produtor do lote do cacau inscrito. É permitido a inscrição de amostras por patrocinadores e promotores desde que não tenham vínculo direto com a comissão julgadora e organizadora.

12. A quantidade solicitada de 3,0 kg é necessária para as avaliações física, físico-químicas e no *cupping* da primeira fase, produção de líquido e chocolate da segunda fase e contraprova que precisa ficar armazenada até a finalização do concurso.

V – Das categorias do concurso

Mistura/Blend: lote de amêndoas de cacau de mistura de híbridos ou variedade genética;

Varietal: lotes de amêndoas de cacau de uma única variedade genética;

Parágrafo único: Cada empresa/produtor poderá inscrever apenas um lote (amostra) na categoria Mistura/Blend e até dois lotes (amostras) com variedades diferentes na categoria Varietal, desde que atenda a descrição de cada categoria.

VI – Da avaliação da qualidade

1ª ETAPA: Classificação Física, Físico-química e *cupping* das Amostras

- Todas as amostras inscritas serão submetidas a classificação física e físico-química, que será realizada no laboratório de classificação do CVACBA em Belém – PA, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014;

- Serão classificadas para a próxima etapa as amostras com umidade entre 6% a 8% e índice de defeitos inferior ou igual a 3%. Serão rejeitadas as amostras que apresentarem, durante a etapa de avaliação, classificação de aroma externo: fumaça, pútrido, mofada ou sujo. Considerando os principais defeitos por ordem de relevância como, mofo interno, danificadas por insetos, ardósias, germinadas e achatadas. Estes serão considerados no total permitido de 3%. Serão utilizados como critério de desempate a avaliação da intensidade dos atributos principais, como sabor cacau, amargor, adstringência, doçura e acidez (*cupping*);

- As 10 amostras de cada categoria que apresentarem as melhores pontuações nas



análises físicas, físico-químicas e no *cupping* serão classificadas a segunda etapa.

2ª ETAPA: Análise sensorial de chocolate por Juri Técnico

- A partir das amostras de cacau classificadas à segunda etapa serão preparados chocolates com uma formulação padrão desenvolvida pelo CVACBA para este concurso.

- Todas as amostras qualificadas serão avaliadas as cegas por um painel de provadores treinados do Laboratório de Análises Sensoriais do CVACBA/UFPA de acordo com os atributos sensoriais previamente acordados entre o painel (por exemplo: aroma, sabor, textura, brilho e avaliação global), avaliados por notas de 1 a 10 por cada avaliador, será considerada como nota do avaliador a média das notas de cada atributo definido, com variação de até uma casa decimal. *A nota final do chocolate/amostra será a média das notas de cada avaliador com variação de até uma casa decimal.* Nesta etapa será gerado um relatório individual para cada amostra, com as notas e observações destacadas pelos provadores. Este relatório será enviado a cada inscrito até o dia 30/10/2024. Será feita uma lista por ordem decrescente de notas finais para cada categoria. As cinco amostras melhores classificadas nesta etapa serão classificadas a terceira etapa.

3ª ETAPA: Análise sensorial de chocolate por Juri Externo

- Durante a realização do Festival Chocolat Amazônia 2024, serão convidados pelo menos cinco degustadores especialistas em chocolates fino, participantes do festival, para avaliarem os cinco melhores chocolates selecionados na etapa anterior. Esta avaliação será feita de acordo da mesma forma da etapa anterior.

- Ao final desta avaliação, serão somadas todas as notas da segunda e terceira fase (com seus respectivos pesos), calculada a média ponderada e atribuído a cada amostra a sua nota final. Fórmula:

$$\text{Nota final} = \text{NJT} * 0,6 + \text{NJE} * 0,4$$

Onde **NJT** corresponde a nota dada pelo Júri Técnico da segunda fase e **NJE** corresponde a nota dada pelo Júri de externo convidado.

Será feita uma lista por ordem decrescente de notas finais para cada categoria e serão premiados no I CONCURSO DE MELHOR AMÊNDOA DE CACAU DA AMAZÔNIA 2024 os produtores que após todas as análises, apresentarem as 3 maiores pontuações referente a qualidade das amostras inscritas, em cada uma das categorias do concurso, como



primeiro (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze) colocados.

VIII – Da premiação

A premiação ocorrerá na cerimônia de premiação do concurso realizado no palco principal do evento ou em local definido para tal. Os produtores premiados receberão os certificados de “MELHOR AMÊNDOA DE CACAU DA AMAZÔNIA” de acordo com sua colocação em cada categoria com as menções ouro (1º Colocado), prata (2º Colocado) e bronze (3º Colocado). Além dos certificados, os vencedores de cada categoria serão premiados pela PROCACAU/SEDAP com os seguintes valores: **R\$ 5.000,00** (Cinco mil reais) para os **primeiros colocados**, **R\$ 2.500,00** (Dois mil e quinhentos reais) para os **segundos colocados** e **R\$ 1.000,00** (Um mil reais) para os **terceiros colocados**.

Parágrafo único: A critério da organização e dos patrocinadores do evento outros prêmios poderão ser entregues aos vencedores de cada categoria no dia da premiação.

VII – Das considerações finais

O CVACBA/UFPA poderá dar orientações e apoio técnico aos produtores interessados em se inscreverem no concurso, mediante contato prévio pelo telefone 91-3201-7456 ou pelo e-mail cvacba@gmail.com.

Os casos omissos neste edital serão tratados e direcionados pela equipe executora do concurso (CVACBA/UFPA) e pela organização do Festival Internacional do Chocolate e Cacao - Chocolat Amazônia 2024 (PROCACAU/SEDAP).



Anexo I

FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DA AMÊNDOA

I Concurso de Melhor Amêndoa da Amazônia 2024

Nome da Empresa: _____

Telefone: _____ email: _____

Pessoa responsável pela inscrição: _____

Produtos Inscritos: Deve ser indicado uma única categoria por produto e no máximo uma amostra na categoria 1 e duas na categoria 2 por empresa/produtor

Categoria 1 – Mistura/Blend Código: _____

1. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): _____

Categoria 2 – Amostra 1. Varietal Código: _____

1. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): _____

2. Nome da variedade da amostra: _____

Categoria 2 – Amostra 2. Varietal Código: _____

1. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): _____

2. Nome da variedade da amostra: _____



Anexo II

FICHA CADASTRAL DA EMPRESA

I Concurso de Melhor Amêndoa da Amazônia 2024

Nome da empresa:

Endereço da empresa:

Nome do proprietário ou sócios ou representante legal:

Telefone _____ e-mail: _____

Principais compradores das amêndoas no Brasil e no exterior:

Número de amostras inscritas no concurso

Categoria 1 – Mistura/Blend Um .

Categoria 2 – Varietal: Amostra um. Nome da variedade da amostra: _____

Amostra Dois. Nome da variedade da amostra: _____