

CHOCOLAT AMAZÔNIA 2024

EDITAL 002/2024 – IV CONCURSO DE CHOCOLATES DE ORIGEM DA AMAZÔNIA

I – Do objeto

Os organizadores do Festival Internacional Chocolat Amazônia 2024 (PROCACAU/SEDAP e MVU) tomaram a iniciativa de organizar o “**Quarto Concurso de Chocolates de Origem da Amazônia | Chocolat Amazônia 2024**” com o suporte de especialistas nacionais e internacionais. Essa iniciativa faz parte da **9ª edição do Festival Internacional do Chocolate e Cacau - Chocolat Amazônia 2024**, a ser realizada no período de **26/09/24 a 29/09/24**. O concurso será em um formato compacto para que se tenha um controle ético e logístico de todo processo.

II – Da coordenação do concurso

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

III – Dos critérios para inscrição no concurso

Para ser elegível no IV Concurso de Chocolates de Origem da Amazônia | Chocolat Amazônia 2024, o chocolate deve ser:

1. Produzido e comercializado por produtores de chocolates do Brasil, podendo ou não estarem inscritos no Festival Internacional Chocolat Amazônia 2024.
2. Produzido com amêndoas de cacau provenientes da Amazônia Brasileira (Estados da Amazônia legal);
3. Disponibilizar a identificação do produtor ou cooperativa fornecedora da amêndoa;

IV – Das categorias do concurso

As empresas interessadas em concorrer devem inscrever seus produtos em uma das seguintes categorias:

✓ **Categoria 1 – Chocolate Intenso de origem Amazônica, Chocolate *Bean-to-bar* ou *Tree-to-bar* Intenso (65 a 90% Cacau)**

Descrição do produto: Chocolate Puro, sem inclusões. Não deve conter ingredientes além de cacau, açúcar, manteiga de cacau e/ou lecitina de soja. O teor de sólidos de cacau do chocolate submetido deve ser de no mínimo 65 e no máximo 90%. É permitido o uso de açúcar obtido de outras fontes, além da cana de açúcar. Livre de inclusões, de conservantes, sabores sintéticos, aromatizantes ou qualquer outro ingrediente desse gênero. As amostras desta categoria devem ser embaladas em papel chumbo dourado.

✓ **Categoria 2 – Chocolate ao Leite de origem Amazônia, Chocolate *Bean-to-bar* ou *Tree-to-bar* ao leite (35 a 65% Cacau)**

Descrição do produto: Chocolate ao leite, sem inclusões. Não deve conter ingredientes além do cacau, açúcar, manteiga de cacau, leite e/ou lecitina de soja. O teor de sólidos de cacau do chocolate submetido deve ser de no mínimo 35% e no máximo de 65% de sólidos de cacau. É permitido o uso de açúcar obtido de outras fontes, além da cana de açúcar. O leite pode ser de origem vegetal ou animal. Livre de inclusões, de conservantes, sabores sintéticos, aromatizantes ou qualquer outro ingrediente desse gênero. As amostras de chocolate ao leite devem ser embaladas em papel chumbo prata.

*Parágrafo único: Cada empresa poderá inscrever até 3 (três) produtos (chocolate/amostra) em cada categoria para o concurso, desde que atenda a descrição de cada categoria e que cada chocolate inscrito seja de produtor ou cooperativa diferente para chocolates *Bean-to-bar* ou formulações diferentes para chocolates *Tree-to-bar*.*

V – Das inscrições ao concurso

Período de Inscrições: do dia 01/09/2024 até as 22:00h do dia 26/09/2024.

Local de inscrições: As inscrições podem ser feitas:

- Presencialmente no CVACBA/UFPa, localizado no Prédio Espaço Inovação 2º andar, Avenida Perimetral da Ciência km 01, Parque de Ciência e Tecnologia Guamá, Guamá,

Belém - PA, 66075-750 (contato por telefone: 91-3201-7456 ou email: cvacba@gmail.com), até o dia 25/09/2024.

- Presencialmente no dia 26/09/2024 no local do evento (Estande do CVACBA/UFPa) no Hangar Centro de Convenções em Belém – PA.
- Por envio das amostras por transportadora para o Centro de Valorização de Compostos Bioativos da Amazônia (CVACBA), endereço Avenida Perimetral da Ciência km 01, Parque de Ciência e Tecnologia Guamá, Prédio Espaço Inovação 2º andar, Sala 13, Guamá, Belém - PA, 66075-750. A/C do Prof. Jesus Souza. As amostras devem ser entregues impreterivelmente até o dia 26/09/2024. Obs: Fica sob responsabilidade da empresa a embalagem correta para envio das amostras, e o CVACBA não se responsabiliza por amostras que sofram modificações físicas ou químicas durante o transporte.

Taxa de inscrição: Cada empresa pode inscrever no máximo três produtos por categoria a um custo de R\$ 100,00 (Cem Reais) por cada amostra inscrita nas categorias de 1 e 2. O pagamento será feito em espécie no ato da inscrição presencial ou por transferência via pix para a chave (email) jesussouza@yahoo.com.br em nome de Jesus Nazareno Silva de Souza.

Observação: As empresas instaladas no Estado do Pará terão desconto de 50% no valor da inscrição.

Preparação do produto para inscrição no concurso:

- As amostras devem ser compostas de 15 tabletes (de aproximadamente 10g/cada) por categoria, moldados exclusivamente em forma Ref. 139 da BWB, e embalados em papel chumbo na cor de acordo com o descrito em cada categoria.
- Formulário de inscrição do chocolate devidamente preenchido e assinado (Anexo I) e a Ficha Cadastral da Empresa (anexo II – uma única vez)
- Deverá ser entregue junto com a amostra uma embalagem vazia do produto comercializado.
- Comprovante da origem das amêndoas de produtor da Amazônia Brasileira (Nota fiscal ou declaração do produtor). Caso o nome do produtor/cooperativa esteja descrito na embalagem do produto comercial, a empresa fica dispensada desta comprovação.
- Comprovante de pagamento da taxa de inscrição.

Observação: O produto que chegar com *fat bloom* ou *sugar bloom* será desqualificado e sem direito a reembolso. Todos os produtos inscritos serão identificados por códigos e armazenados adequadamente para serem degustados às cegas por um painel técnico do CVACBA treinado para avaliar chocolates (1ª Etapa) e por um júri de especialistas em chocolates (2ª Etapa) participantes do Festival Internacional Chocolat Amazônia 2024.

Parágrafo único: antes da primeira etapa de avaliação será verificada, pelos executores do concurso, se os chocolates inscritos se encaixam nas categorias indicadas (Qualificação das amostras/chocolates). Os chocolates que tiverem sido inscritos na categoria errada serão desqualificados sem direito a reembolso das taxas de inscrição, eles também perderão o direito às notas e avaliações dos especialistas.

VI – Do Processo de avaliação e classificação das amostras de chocolates inscritas no concurso

A avaliação e classificação dos chocolates inscritos no IV Concurso de Chocolates de Origem da Amazônia | Festival Chocolat Amazônia 2024,, serão realizados em duas etapas, sendo:

- **Primeira etapa:** Avaliação de todas as amostras qualificadas 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 e a coordenação (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 30/11/2024. Será feita uma lista por ordem decrescente de notas finais para cada categoria.

- **Segunda etapa:** Durante a realização do Festival Chocolat Amazônia 2024, serão convidados três degustadores especialistas em chocolates fino, participantes do festival, e dois membros do júri técnico do CVACBA para avaliarem os oito melhores chocolates selecionados na etapa anterior de cada categoria. Esta avaliação será feita de acordo com os atributos sensoriais previamente determinado pelo painel de provadores da etapa anterior (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. Após avaliação, será feita reunião de consenso pelo júri para definição dos melhores chocolates do concurso, sendo declarados vencedores do concurso os três primeiros colocados por cada categoria, como primeiro (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze) colocados.

VII – Da premiação

A premiação ocorrerá na cerimônia de premiação do concurso realizado no auditório principal do evento no dia 28/09/2024 as 20h00. As marcas premiadas receberão o direito de uso de imagem do selo de “Prêmio de Melhor Chocolate de Origem da Amazônia | Chocolat Amazônia 2024” de acordo com sua colocação nas categorias 1 e 2 com as menções ouro (1º Colocado), prata (2º Colocado) e bronze (3º Colocado).

Os organizadores do evento disponibilizarão os primeiros 500 selos para cada premiado e disponibilizarão os direitos de uso da arte do selo para reproduções subsequentes de responsabilidade dos premiados. Também será entregue um certificado de honra ao mérito para cada premiado. Será agraciado com um certificado de “Honra ao mérito ao produtor/cooperativa fornecedora da amêndoa para a fabricação do Melhor Chocolate de Origem da Amazônia”. Além desses prêmios os vencedores de cada categoria (Chocolateiro e fornecedor de amêndoa) farão jus a prêmios em dinheiro de acordo com suas colocações:

1º colocado (medalha de ouro): R\$ 3.000,00 (três mil) para a empresa produtora do chocolate e R\$ 1.000,00 (mil reais) para o produtor das amêndoas.

2º colocado (medalha de prata): R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos) para a empresa produtora do chocolate e R\$ 700,00 (setecentos reais) para o produtor das amêndoas.

3º colocado (medalha de bronze): R\$ 1.000,00 (mil reais) para a empresa produtora do chocolate e R\$ 500,00 (quinhentos reais) para o produtor das amêndoas.

Observação: Caso os vencedores não estejam na cerimônia de premiação e não tenham nenhum representante, a premiação será enviada por correios e o prêmio em dinheiro será feito por transferência bancária ou via pix, que deverá ser fornecido no formulário de inscrição.

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

Secretaria de
Desenvolvimento
Agropecuário e da Pesca



O CVACBA/UFPA poderá dar orientações e apoio técnico as empresas interessadas em se inscreverem no concurso, mediante contato prévio pelo telefone 91-32017456 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 Amazônia 2024 (PROCACAU/SEDAP e MVU).

Anexo I – Categoria 1 – Chocolate Intenso

FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO CHOCOLATE

IV Concurso de Chocolates de Origem da Amazônia | Chocolat Amazônia 2024

Nome de fantasia da empresa: _____

Nome da Empresa: _____

CNPJ da Empresa: _____

Endereço da empresa: _____

Telefone: _____ email: _____

Dados bancários para receber o prêmio: _____

Pessoa responsável pela inscrição: _____

Função/cargo na empresa do responsável pela inscrição: _____

- Cada empresa poderá inscrever até 3 (três) produtos (chocolate/amostra) em cada categoria para o concurso, desde que atenda a descrição de cada categoria e que cada chocolate inscrito seja de produtor ou cooperativa diferente para chocolates *Bean-to-bar* ou formulações diferentes para chocolates *Tree-to-bar*.
- Cada produto inscrito deve ser indicado a uma categoria.
- Deve ser entregue uma embalagem do referido produto no ato da inscrição.

Amostra 1 - Categoria 1 (Chocolate Intenso) – Embalagem: Papel Chumbo Dourado. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____
2. % de cacau: _____
3. Lista Completa de Ingredientes: _____
4. Dados do fornecedor de amêndoa:
Nome do Produtor ou Cooperativa: _____
Município - Estado: _____
Dados bancários: _____

Amostra 2 - Categoria 1 (Chocolate Intenso) – Embalagem: Papel Chumbo Dourado. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____
2. % de cacau: _____
3. Lista Completa de Ingredientes: _____
4. Dados do fornecedor de amêndoa:
Nome do Produtor ou Cooperativa: _____
Município - Estado: _____
Dados bancários: _____

Amostra 3 - Categoria 1 (Chocolate Intenso) – Embalagem: Papel Chumbo Dourado. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____
2. % de cacau: _____
3. Lista Completa de Ingredientes: _____
4. Dados do fornecedor de amêndoa:
Nome do Produtor ou Cooperativa: _____
Município - Estado: _____
Dados bancários: _____

Anexo II – Categoria 2 – Chocolate ao Leite

FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO CHOCOLATE

IV Concurso de Chocolates de Origem da Amazônia | Chocolat Amazônia 2024

Nome de fantasia da empresa: _____

Nome da Empresa: _____

CNPJ da Empresa: _____

Endereço da empresa: _____

Telefone: _____ email: _____

Dados bancários para receber o prêmio: _____

Pessoa responsável pela inscrição: _____

Função/cargo na empresa do responsável pela inscrição: _____

- Cada empresa poderá inscrever até 3 (três) produtos (chocolate/amostra) em cada categoria para o concurso, desde que atenda a descrição de cada categoria e que cada chocolate inscrito seja de produtor ou cooperativa diferente para chocolates *Bean-to-bar* ou formulações diferentes para chocolates *Tree-to-bar*.
- Cada produto inscrito deve ser indicado a uma categoria.
- Deve ser entregue uma embalagem do referido produto no ato da inscrição.

Amostra 1 - Categoria 2 (Chocolate ao Leite) – Embalagem: Papel Chumbo dourado. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. % de cacau: _____

3. Lista Completa de Ingredientes: _____

4. Dados do fornecedor de amêndoa:

Nome do Produtor ou Cooperativa: _____

Município - Estado: _____

Dados bancários: _____

Amostra 2 - Categoria 2 (Chocolate ao Leite) – Embalagem: Papel Chumbo dourado. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. % de cacau: _____

3. Lista Completa de Ingredientes: _____

4. Dados do fornecedor de amêndoa:

Nome do Produtor ou Cooperativa: _____

Município - Estado: _____

Dados bancários: _____

Amostra 1 - Categoria 2 (Chocolate ao Leite) – Embalagem: Papel Chumbo dourado. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. % de cacau: _____

3. Lista Completa de Ingredientes: _____

4. Dados do fornecedor de amêndoa:

Nome do Produtor ou Cooperativa: _____

Município - Estado: _____

Dados bancários: _____