



## EDITAL DE PARTICIPAÇÃO

Versão 01 - Atualizado em 08 de maio de 2026



**Realização**

Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, CNQCE

**Comissão organizadora**

CIC – Centro de Inovação do Cacau

AIPC – Associação das Indústrias Processadoras de Cacau

**Presidente**

Cristiano Villela Dias – CIC

**Vice-presidente**

Anna Paula Losi – AIPC

**Secretário executivo**

Ruan Fontana Lima – CIC

**Líder do Comitê Técnico**

Adriana Reis – CIC

## **1. APRESENTAÇÃO**

A oitava edição do Concurso Nacional de Cacau Especial - Sustentabilidade e Qualidade reafirma seu papel como um pilar fundamental para o desenvolvimento da cacauicultura brasileira. O evento visa valorizar e reconhecer os produtores dedicados à produção de cacau de alta qualidade, bem como incentivar a adoção de práticas sustentáveis em toda a cadeia produtiva.

Ao longo de suas sete edições anteriores, o concurso premiou produtores de diversos estados, incluindo Bahia, Espírito Santo, Pará e Rondônia, refletindo o crescimento do setor e consolidando a posição do Brasil como referência na produção de cacau especial. Esta edição busca dar continuidade a este legado de sucesso e inovação.

## **2. OBJETIVO**

O objetivo primordial deste concurso é reconhecer e celebrar os cacauicultores que demonstram excelência na produção de cacau de alta qualidade e na promoção da sustentabilidade na cadeia produtiva. Ao valorizar o trabalho desses profissionais, o concurso fortalece o desenvolvimento do setor, impulsiona a implementação de boas práticas agrícolas e contribui para a construção de um futuro próspero e sustentável para a cacauicultura nacional.

## **3. REALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO**

O VIII Concurso Nacional de Cacau Especial - Sustentabilidade e Qualidade é uma iniciativa conjunta da cadeia produtiva do cacau, representada pelo Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial. A organização é conduzida pelo Centro de Inovação do Cacau (CIC), em parceria estratégica com a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC). Esta colaboração visa assegurar a abrangência e o impacto do evento no cenário nacional.

## **4. COORDENAÇÃO TÉCNICA**

A Coordenação Técnica do VIII Concurso Nacional de Cacau Especial será de responsabilidade do Centro de Inovação do Cacau (CIC). A equipe será composta por uma comissão de especialistas em qualidade de cacau e chocolate, oriundos de instituições e empresas de reconhecida competência técnica no setor.

## 5. ETAPAS DO CONCURSO

O VIII Concurso Nacional de Cacau Especial – Sustentabilidade e Qualidade seguirá as seguintes etapas, conforme o cronograma abaixo:

<b>Etapas</b>	<b>Data</b>	<b>Local</b>
<b>Lançamento do edital</b>	08/05/2026	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br, redes sociais e demais canais de comunicação
<b>Início das inscrições</b>	15/05/2026	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
<b>Final do prazo de inscrição</b>	28/08/2026	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
<b>Recebimento das amostras</b>	20/07 a 28/08/2026	CIC (Ilhéus-BA)
<b>Análises laboratoriais</b>	20/07 a 16/10/2026	CIC (Ilhéus-BA)
<b>Anúncio dos finalistas</b>	23/10/2026	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br, redes sociais e demais canais de comunicação
<b>Análise sensorial e auditorias</b>	24/10 a 20/11/2026	CIC (Ilhéus-BA)
<b>Cerimônia de premiação</b>	A confirmar	A confirmar

**Observações:** A data limite para o recebimento de amostras no Centro de Inovação do Cacau (CIC), em Ilhéus-BA, é 28 de agosto de 2026. Um segundo ponto de recebimento de amostras será montado na **ExpoCacau**, durante os dias 25 a 27 de agosto de 2026, no Centro de Convenções de Ilhéus.

As datas e localidades das etapas e fases do concurso podem ser alteradas pela Comissão Organizadora, caso necessário. Eventuais mudanças serão divulgadas pelas redes sociais do CIC e no site oficial: **www.omelhorcacaudoBrasil.com.br**.

## 6. INSCRIÇÃO E PARTICIPAÇÃO

a) Poderão se inscrever e concorrer produtores de cacau de todo o Brasil, desde que os lotes inscritos tenham sido produzidos no país no ano de 2026.

As amostras devem se enquadrar em uma das seguintes categorias:

- **Mistura/Blend:** composta por mais de uma variedade de cacau;

- **Varietal:** composta por uma única variedade de cacau.

**Observação:** Cada produtor poderá inscrever, no máximo, um lote na categoria Mistura/Blend e um lote na categoria Varietal no concurso.

b) No ato da inscrição, o produtor deverá:

- Anexar cópia de um documento oficial de identificação;
- Apresentar pelo menos um documento que comprove a posse da propriedade;
- Preencher a ficha de inscrição e o questionário de sustentabilidade online, disponíveis na seção "**Área do Produtor**" do site oficial ([www.omelhorcacaudoBrasil.com.br](http://www.omelhorcacaudoBrasil.com.br)).

c) A inscrição somente será efetivada mediante o pagamento da taxa de R\$ 100,00 (cem reais) por amostra, realizado exclusivamente pelo site do concurso. As formas de pagamento disponíveis são:

- Boleto bancário
- Cartão de crédito
- PIX

d) Após a inscrição, o produtor deverá entregar, dentro do período especificado no cronograma do item 5, uma amostra representativa do lote inscrito na sede do Centro de Inovação do Cacau (CIC). A amostra deve:

- Ter **14 kg de cacau**;
- Estar acondicionada em saco plástico transparente;
- Ser acompanhada da '**Ficha de Entrega**', que estará disponível na '**Área do Produtor**' após o preenchimento de todas as informações e o pagamento da taxa de inscrição.

e) Em caso de envio por transportadora, o participante deverá utilizar os seguintes dados para o destinatário:

**CIC – Centro de Inovação do Cacau**

**Endereço:** Rodovia Jorge Amado, km 16 – UESC/IPAF.

Bairro Salobrinho. Ilhéus – BA

**CEP:** 45.662-900

**CNPJ:** 24.042.289/0002-50 (Razão Social: Associação Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia)

**Inscrição Estadual:** 155.149.401 NO

**Telefone de contato:** (73) 99142-0002

**E-mail:** [cic@pctsul.org](mailto:cic@pctsul.org)

**Horário de funcionamento:** Segunda a sexta, das 08h às 17h.

f) O participante deverá manter em sua propriedade, bem armazenado, **um lote mínimo de 60 kg de cacau correspondente à amostra representativa enviada.** Esse lote deve ser mantido em estoque e disponível até a data da divulgação dos 20 classificados (primeira fase do concurso). **Os finalistas deverão mantê-lo até a cerimônia de premiação.** O não cumprimento deste requisito resultará na desclassificação do participante.

g) Caso o participante possua mais de uma propriedade, somente poderá inscrever uma delas.

h) Produtores meeiros, arrendatários e agregados poderão se inscrever no concurso, desde que apresentem documentação que comprove essa condição.

i) Não poderão participar:

- Membros das comissões organizadora e julgadora do concurso;
- Comerciantes de cacau que não sejam os próprios produtores do lote inscrito.

j) Patrocinadores e promotores podem inscrever amostras, desde que não possuam vínculo direto com a comissão organizadora ou julgadora. Considera-se vínculo direto qualquer participação na tomada de decisão do concurso ou na avaliação das amostras.

k) Recolhimento de amostras não classificadas:

- **Amostras não classificadas** entre as 20 finalistas **poderão ser retiradas** no Centro de Inovação do Cacau (CIC) **até 15 dias úteis após a divulgação do resultado da primeira fase.**
- Após esse prazo, as amostras poderão ser descartadas, utilizadas para pesquisa ou aproveitadas em cursos e capacitações.

l) A quantidade de **14 kg por amostra é necessária para:**

- 1,5kg para avaliações laboratoriais (primeira fase);
- 3,5kg para produção de líquido e chocolate (segunda fase);
- 8,0kg serão enviados para representar o Brasil no *Cacao of Excellence Awards 2027*;
- 1kg para contraprova, que permanecerá armazenada até a conclusão do concurso internacional.

## **7. AVALIAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

a) Todos os participantes serão submetidos a uma avaliação de sustentabilidade, realizada por meio do preenchimento de um questionário estruturado com base nos princípios do Currículo de Sustentabilidade do Cacau. Esse currículo foi desenvolvido de forma colaborativa, com a participação de diversos atores da cadeia produtiva. Os 20 finalistas, receberam uma visita de auditoria realizadas por instituições parceiras.

[Acesse o questionário completo clicando aqui.](#)

## **8. AVALIAÇÃO DE QUALIDADE**

### **8.1. Classificação físico-química das Amostras**

a) Todas as amostras que tiverem a homologação das inscrições no VIII Concurso Nacional de Cacau Especial serão submetidas a classificação físico-química, que será realizada no laboratório de classificação do Centro de Inovação do Cacau em Ilhéus – BA, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014;

b) Serão classificadas para a próxima fase as amostras com umidade entre 6% e 8% e índice de defeitos inferior ou igual a 3%.

c) Serão rejeitadas as amostras que apresentarem, durante a etapa de avaliação, classificação de aroma externo: fumaça, pútrido, mofada, sujo ou coco queimado. Considerando os principais defeitos por ordem de relevância como, mofo interno, danificadas por insetos, ardósias, germinadas e achatadas. Estes serão considerados no computo 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*);

d) As 10 amostras de cada categoria que apresentarem as melhores pontuações no *cupping* serão submetidas à análise sensorial de líquido para posterior análise da qualidade.

### **8.2. Análise de qualidade do chocolate**

a) A análise de qualidade do chocolate será realizada por uma comissão julgadora composta por 20 jurados (jornalistas, chef de cozinha e demais personalidades com aproximação ao tema cacau/chocolate), convidados pela comissão organizadora;

b) Os critérios para análise de qualidade de chocolate seguirão o Protocolo de Degustação criada pelo Comitê Técnico especialmente para o concurso que considera os 5 atributos principais (cacau, acidez, amargor, adstringência e doce),

além de comentários sobre atributos positivos, negativos e por fim uma nota pela qualidade da amostra.

### **8.2.1 Critérios de avaliação**

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

a) Em prova cega, um comitê técnico especialmente constituído para essa finalidade avaliará os lotes. O comitê será composto por no mínimo oito especialistas, selecionados pela Coordenação Técnica com base em sua especialidade e notória competência. Os nomes dos membros serão divulgados no site [www.omelhorcacaudoBrasil.com.br](http://www.omelhorcacaudoBrasil.com.br) e nas redes sociais oficiais do concurso. O resultado dessa avaliação terá um peso de 70% na nota final. Os lotes serão analisados de acordo com a metodologia CoEx, recebendo uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos cada. Para a definição da nota, serão consideradas as médias das notas de qualidade global dos jurados que apresentarem melhor desempenho, com base em critérios estatísticos de discriminação dos atributos e repetibilidade das amostras. As provas serão realizadas no Centro de Inovação do Cacau, em Ilhéus-BA, em data a ser definida pela Coordenação Técnica;

b) Em prova cega, um júri externo, especialmente constituído para essa finalidade, será formado por 20 julgadores, escolhidos pela Coordenação Técnica e pela Comissão Organizadora, com base em sua capacidade, especialidade e influência pública. Os nomes dos jurados externos serão divulgados no site [www.omelhorcacaudoBrasil.com.br](http://www.omelhorcacaudoBrasil.com.br) e nas redes sociais oficiais do concurso. Os jurados serão divididos em dois grupos, sendo que cada grupo avaliará todas as amostras de uma única categoria. A nota final dessa avaliação será a média da qualidade global de todos os jurados do grupo, tendo um peso de 20% na nota final. Os lotes serão provados e avaliados com base em uma referência, seguindo uma metodologia desenvolvida pelo Comitê Organizador, e receberão uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos cada;

c) Além da avaliação sensorial, será realizada uma avaliação do nível de sustentabilidade da propriedade produtora, cujo resultado terá um peso de 10% na nota final. O questionário de sustentabilidade deverá ser assinado pela Comissão Coordenadora, que atestará a veracidade das informações prestadas. Na fase final de avaliação das amostras finalistas, as propriedades selecionadas passarão por auditoria, conduzida por instituições parceiras, para a verificação das informações declaradas no questionário. Caso sejam identificadas divergências entre as informações atestadas no questionário e a realidade observada na visita, a nota

referente ao critério de sustentabilidade será revista. Se a nota revisada for inferior a 75%, a amostra será automaticamente eliminada do concurso.

### 8.2.2 Classificação

Ao final, todas as notas obtidas em cada fase de avaliação serão somadas, considerando seus respectivos pesos. A média ponderada será então calculada, resultando na nota final de cada lote. A fórmula utilizada para esse cálculo será:

$$\text{Nota final} = (\mathbf{A} \times 0,7) + (\mathbf{B} \times 0,2) + (\mathbf{C} \times 0,1)$$

Onde:

- **A** corresponde à nota atribuída pelo Comitê Técnico para o líquido.
- **B** corresponde à nota atribuída pelo Júri Externo para o chocolate.
- **C** corresponde à nota do Questionário de Sustentabilidade.

Serão premiados no VIII Concurso Nacional de Cacau Especial os produtores que, após todas as análises, obtiverem as três maiores pontuações em cada uma das categorias do concurso. A classificação levará em conta a qualidade das amostras inscritas, somada à avaliação de sustentabilidade.

### 8.2.3 Critérios de desempate

a) Em caso de empate, serão considerados até cinco critérios de desempate, listados abaixo em ordem de prioridade. Inicialmente, será avaliado o primeiro critério; caso o empate persista, será analisado o segundo critério, e assim sucessivamente, até que haja uma diferenciação entre as amostras empatadas:

1. Maior nota atribuída pelo Comitê Técnico;
2. Maior nota atribuída pelo Júri Externo;
3. Maior nota na avaliação de sustentabilidade;
4. Menor soma de defeitos em líquido, considerando a média das avaliações dos jurados técnicos para os descritores: sujo, animal/couro, sobrefermentado, fumaça e mofado;
5. Maior soma de atributos positivos em líquido, considerando a média das avaliações dos jurados técnicos para os descritores: frutas frescas, frutas marrons, amendoado, floral, amadeirado e especiarias.

**Observação:** Os critérios de desempate não alteram as notas finais das amostras, servindo apenas para a definição da classificação final e distribuição dos prêmios

#### **8.2.4 Critérios de eliminação**

As amostras serão eliminadas do concurso caso se enquadrem em alguma das seguintes situações:

- a) O lote tenha recebido qualquer substância, natural ou não, que adultere ou interfira no aroma e/ou sabor durante os processos de pós-colheita, como polpas de frutas, enzimas, microrganismos, entre outros;
- b) A amostra não alcance 75% da pontuação na avaliação do nível de sustentabilidade, conforme disposto no item 8.2.1 (c);
- c) Os questionários referentes à(s) amostra(s) e à sustentabilidade não sejam preenchidos na seção '**Área do Produtor**' do site oficial do concurso;
- d) Os documentos obrigatórios solicitados na '**Área do Produtor**' do site oficial do concurso não sejam anexados dentro do prazo estipulado;
- e) Não seja enviado a quantidade de cacau solicitada no item 6 (d);
- f) O produtor não autorize a realização da auditoria sobre os critérios de sustentabilidade na propriedade inscrita.

#### **9. PREMIAÇÃO**

a) Serão premiados os produtores com as três maiores pontuações em cada categoria, seguindo a fórmula disposta no item 8.2.2.

b) O valor da premiação mínimo é de R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais) distribuídos entre os premiados da seguinte forma:

- **Categoria Mistura/Blend**

- **1º Lugar:** Troféu + R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;
- **2º Lugar:** Troféu + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;
- **3º Lugar:** Troféu + R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em prêmios;

- **Categoria Varietal**

- **1º Lugar:** Troféu + R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;
- **2º Lugar:** Troféu + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;
- **3º Lugar:** Troféu + R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em prêmios;

c) O valor da premiação poderá aumentar durante o ano de acordo com a negociação com os patrocinadores. Os possíveis aumentos serão comunicados no site oficial, nas mídias sociais do Centro de Inovação do Cacau e em comunicados enviados aos participantes.

## **10. SELEÇÃO PARA O *CACAO OF EXCELLENCE AWARDS* 2027**

Entre as 20 amostras finalistas do VIII Concurso Nacional de Cacau Especial – Sustentabilidade e Qualidade, as 9 (nove) que obtiverem as melhores notas finais, independentemente da categoria, serão classificadas para representar o Brasil no *Cacao of Excellence Awards* 2027.

**Atenção!** Em conformidade com o regulamento do *Cacao of Excellence Awards*, os produtores agraciados com a medalha de ouro na edição anterior não serão elegíveis para representar o país novamente na edição de 2027. Conseqüentemente, se um produtor nesta condição classificar-se entre as nove melhores amostras da presente edição, a representação será concedida ao próximo produtor ranqueado.

## **11. CESSÃO DE DIREITOS**

Ao se inscreverem no VIII Concurso Nacional de Cacau Especial, os participantes cedem, de forma gratuita, irrevogável e pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses, a contar da data de término do concurso, os direitos de uso de seu nome, imagem e voz, captados durante o evento, para fins exclusivos de divulgação do concurso.

Os produtores das 20 (vinte) amostras finalistas autorizam, ainda, a utilização das amêndoas enviadas — desde que não utilizadas nos testes e contraprovas — para fins de pesquisa, comerciais e em cursos e capacitações relacionados ao setor cacauero.

## **12. DISPOSIÇÕES GERAIS**

a) A Coordenação do VIII Concurso Nacional de Cacau Especial – Sustentabilidade e Qualidade se responsabiliza exclusivamente pela qualidade das amostras selecionadas, ou seja, os 20 (vinte) melhores lotes de cacau classificados para a etapa de análise físico-química e sensorial de líquido.

b) As decisões da Coordenação são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatá-las, uma vez que possuem pleno conhecimento deste

regulamento e manifestaram concordância no ato da inscrição. Casos omissos neste regulamento serão resolvidos exclusivamente pela Coordenação do VIII Concurso Nacional de Cacao Especial.

c) Demais informações sobre o evento serão divulgadas no site oficial do concurso: [www.omelhorcacaudoBrasil.com.br](http://www.omelhorcacaudoBrasil.com.br).