



Regulamento do VII Concurso Nacional de Cacau Especial – Sustentabilidade e Qualidade

Atualizado em 08 de março de 2025.

Ilhéus – Ba
2025

**Realização**

Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial, CNQCE

Comissão organizadora

CIC – Centro de Inovação do Cacau

AIPC – Associação das Indústrias Processadoras de Cacau

ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas
Governo do Estado de Rondônia

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

Em sua sétima edição, o Concurso Nacional de Cacau Especial reafirma seu papel como um importante impulsionador da cacauicultura brasileira. O evento tem como propósito valorizar e reconhecer os produtores dedicados à produção de cacau de alta qualidade, além de incentivar práticas sustentáveis em toda a cadeia produtiva.

Ao longo de suas edições, o concurso já premiou produtores de diversos estados, como Bahia, Espírito Santo, Pará e Rondônia, refletindo o crescimento do setor e consolidando o Brasil como uma referência na produção de cacau especial.

2. OBJETIVO

Reconhecer e celebrar os cacauicultores que se dedicam à produção de cacau de alta qualidade e à promoção da sustentabilidade na cadeia produtiva. Ao valorizar seu trabalho, o concurso fortalece o desenvolvimento do setor, impulsiona boas práticas agrícolas e contribui para a construção de um futuro próspero e sustentável para a cacauicultura brasileira.

3. REALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO

O VII Concurso Nacional de Cacau Especial do Brasil – Sustentabilidade e Qualidade é uma iniciativa conjunta da cadeia produtiva do cacau, representada pelo Comitê Nacional de Qualidade de Cacau Especial. O evento é organizado pelo Centro de Inovação do Cacau (CIC), em parceria com a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB) e o Governo do Estado de Rondônia

4. COORDENAÇÃO TÉCNICA

A Coordenação Técnica do VII 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 VII Concurso Nacional de Cacau Especial do Brasil seguirá as seguintes etapas, conforme o cronograma abaixo:

Etapas	Data	Local
Lançamento do edital	10 de março de 2025	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br , redes sociais e demais canais de comunicação
Início das inscrições	31 de março de 2025	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Final do prazo de inscrição	22 de agosto de 2025	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br
Recebimento das amostras	14 de julho a 22 de agosto de 2025	CIC (Ilhéus-BA)
Análises físico-químicas	14 de julho a 29 de agosto de 2025	CIC (Ilhéus-BA)
Resultados da primeira fase	17 de outubro de 2025	www.omelhorcacaudoBrasil.com.br e mídias sociais
Análise sensorial e auditorias	20 de outubro a 21 de novembro de 2025	CIC (Ilhéus-BA)
Cerimônia de premiação	06 de dezembro de 2025	Cacoal - RO

Observações: A data limite para o recebimento de amostras no Centro de Inovação do Cacau (CIC), em Ilhéus-BA, é 16 de agosto de 2024.

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 2025.

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 (1) lote na categoria Mistura/Blend e um (1) 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).

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 um volume de 8 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

Rodovia Jorge Amado, km 16 – UESC/IPAF

Bairro Salobrinho – Ilhéus – BA

CEP: 45662-900

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

Telefone de contato: (73) 99142-0002

E-mail: cic@pctsb.org

Horário de funcionamento: Segunda a sexta, das 08h00 às 17h00

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 do resultado parcial (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 8 kg por amostra é necessária para:

- Avaliações físico-químicas (primeira fase);
- Produção de líquido e chocolate (segunda fase);
- Contraprova, que permanecerá armazenada até a conclusão do concurso.

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 VII 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% 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, 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*);
- c) 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 nove 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 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 nove 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 notória competência. Os nomes dos jurados serão divulgados no site 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 fazendas 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;

d) 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:

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

Onde:

- **A** corresponde à nota atribuída pelo Comitê Técnico.
- **B** corresponde à nota atribuída pelo Júri de Convidados.
- **C** corresponde à nota do Questionário de Sustentabilidade.

e) Serão premiados no VII 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 8.2.2 (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) O produtor não autorize a realização da auditoria sobre os critérios de sustentabilidade na propriedade inscrita.

9. PREMIAÇÃO

Serão premiados os produtores de cacau que apresentarem a maior nota em qualidade global e sustentabilidade, seguindo a fórmula anterior:

- 1º Lugar Categoria Mistura/Blend: Certificado + R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais) em prêmios;
- 2º Lugar Categoria Mistura/Blend: Certificado + R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;
- 3º Lugar Categoria Mistura/Blend: Certificado + R\$ 10.000,00 (de mil reais) em prêmios;

- 1º Lugar Categoria Varietal: Certificado + R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais) em prêmios;
- 2º Lugar Categoria Varietal: Certificado + R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em prêmios;
- 3º Lugar Categoria Varietal: Certificado + R\$ 10.000,00 (dez mil reais) em prêmios;

10. LEILÃO

No dia 7 de dezembro de 2025, será realizado um leilão exclusivo com os lotes de cacau finalistas do concurso. A participação dos produtores é opcional, devendo o interesse ser manifestado no momento da inscrição. Recomenda-se que os lotes sejam armazenados em local adequado para garantir sua qualidade até a realização do evento.

Para assegurar a transparência e confiabilidade do leilão, o pagamento ao produtor será condicionado a uma análise físico-química do lote arrematado, comparando-o com a contraprova previamente armazenada no Centro de Inovação do Cacau.

O leilão tem como principal objetivo valorizar e impulsionar os cacauicultores finalistas, proporcionando oportunidade de renda extra e ampliação do mercado para os produtores participantes.

11. CESSÃO DE DIREITOS

Ao se inscreverem no VII 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 VII 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 VII Concurso Nacional de Cacau Especial.

c) A cerimônia de premiação será realizada no dia 6 de dezembro de 2025, na cidade de Cacoal – RO. Demais informações sobre o evento serão divulgadas no site oficial do concurso: www.omehorcacaudoBrasil.com.br.