

**COMITÊ NACIONAL DE  
QUALIDADE DE CACAU ESPECIAL**



**PROGRAMA CACAU DE EXCELÊNCIA – CoEx:  
EDITAL DE SELEÇÃO NACIONAL DE AMOSTRAS PARA O  
PRÊMIO INTERNACIONAL DO CACAU (ICA) – EDIÇÃO 2021,  
PARIS – FRANÇA**

**Ilhéus – Bahia  
Setembro – 2020**

**Realização: COMITÊ NACIONAL DE QUALIDADE DE CACAU ESPECIAL -  
CNQC**

**BRASIL – CNQC – Diretoria**

Neyde Alice Bello Marques Pereira – Coordenadora - CEPLAC/CEPEC

Cristiano Villela – Vice-coordenador – Centro de Inovação do Cacau – CIC

Manfred Muller – Coordenador Científico Técnico - CEPLAC

Adriana Reis – Diretora Executiva - Gerente de Qualidade - CIC

**Avaliadores (Comitê Técnico)**

Neyde Alice Bello Marques Pereira - CEPLAC

Adriana Reis - CIC

Alício Costa – Mars

Corrado Meotti - Barry-Callebaut

Laysa Santos – CIC

Lúcio Xavier – Cargill

Weslem Oliveira - CIC

## 1. APRESENTAÇÃO

O Programa Cacau de Excelência - CoEx foi criado em 2009 para salvaguardar a diversidade do sabor do cacau e melhorar a subsistência dos agricultores por meio da promoção de origens de alta qualidade. O CoEx é a porta de entrada para os produtores participarem do Prêmio Internacional do Cacau, a competição de maior prestígio que proporciona o reconhecimento global aos produtores de alta qualidade, celebrando a diversidade de sabores das diferentes origens do mundo.

De acordo com o CoEx, de 3 a 5 das melhores amostras encaminhadas, de cada uma das quatro regiões mundiais produtoras de cacau, são selecionadas e recebem um Prêmio Internacional de Cacau em solenidade por ocasião do Salão do Chocolate em Paris, realizado a cada dois anos, o maior salão/feira anual para a indústria do cacau e do chocolate.

## 2. OBJETIVO

- Convidar os produtores de cacau de qualidade das diversas regiões produtoras do Brasil a participarem através do **Programa Cacau de Excelência** (CoEx), **Edição 2021 do Prêmio Internacional de Cacau** (ICA), de acordo com as regras estabelecidas pelo Comitê Internacional.
- Conscientizar e promover a educação ao longo da cadeia sobre as oportunidades para produzir cacau de alta qualidade e preservar sabores resultantes da diversidade genética, terroir e *know-how* dos produtores de cacau.
- Proporcionar reconhecimento nacional e internacional aos produtores que produzem de cacau com qualidade excepcional e sabores diversos.

### 3. REALIZAÇÃO

Cada país produtor que deseja participar elege um Comitê Nacional Organizador – CNO. O Brasil participou de todas as edições sob a coordenação da CEPLAC, com 3 prêmios ICA, e desde a edição de 2019 em parceria com o Centro de Inovação do Cacau – CIC vem realizando todas as etapas que envolvem a seleção final das amêndoas que irão para avaliação do Comitê Internacional concorrer ao ICA.

As quotas de cada região produtora de cacau é de acordo com a previsão de produção apresentada pela Organização Mundial de Cacau (ICCO) 2019/2020, sendo assim distribuídas: **África & Oceano Índico** – 111 amostras; **Ásia, Pacífico & Austrália** - 90 amostras; **América Central & Caribe** – 87 amostras; **América do Sul** – 54 amostras. O ICCO determina acréscimo de quota para os países que tiveram premiações nas edições de 2015, 2017 e 2019. Na edição do CoEx 2021 o Brasil poderá enviar **oito amostras de cacau**.

Todas as informações estão no site [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org) - Quota de amostra por país.

### 4. ETAPAS DA SELEÇÃO

Etapas	Data	Local
Lançamento do edital da Seleção de amostras	30/9/2020	Todas as regiões produtoras de cacau do Brasil
<b>Fase 1</b> - Início do recebimento das amostras e das análises físico-químicas	30/09/2021	
Término do Recebimento de amostras	30/11/2020	CIC
<b>Fase 2</b> - Análise química e sensorial do líquido	06, 07/01/2021	CIC
Resultado da avaliação e classificação de 8 amostras	08/01/2021	CIC
Certificado fitossanitário para as	11 e 12/01/2021	MAPA

amostras		
Envio de 8 amostras para a França	15/01/2021	CIC/CEPLAC
Prazo final para recebimento das amostras na França.	31/01/2021	Paris - França

**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 da CEPLAC e do CIC.

## 5. INSCRIÇÃO E PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão se inscrever e concorrer produtores individuais, grupos de produtores, cooperativas, associações, empresas privadas, centros de pesquisa nacionais do Brasil, com lotes de cacau produzidos obrigatoriamente no país no ano de 2020, armazenado por um mínimo de 6 semanas após a secagem e antes do envio para permitir o equilíbrio do sabor antes das análises sensoriais.

5.2. Será permitido apenas **uma amostra por produtor (8kg)**, a qual deverá estar acondicionada em saco de plástico transparente **devidamente identificada com nome completo do produtor, nome da fazenda e município e nome/número do lote de referência e entregue no Centro de Inovação do Cacau – CIC, Ilhéus – BA.** Deve ficar em estoque (contraprova), mais 5 kg do mesmo lote, em caso de pendência, no recebimento, perda ou danos na amostra enviada. A data limite de recebimento na França das 8 amostras brasileiras é 31 de janeiro de 2021. Os produtores das 8 amostras enviadas à Paris deverão manter a duplicata de segurança em armazenamento até que a edição seja concluída em dezembro de 2021. As amostras não selecionadas poderão ser **retiradas no CIC a partir de 11/01/2021.**

5.3. Não são permitidas amostras produzidas a partir de fermentações modificadas ou artificiais com adição de material de sabor, polpa de fruta ou sucos.

5.4. É recomendável que os participantes enviem anexos fotos com tamanho máximo do arquivo de 4MB de:

- produtores/representantes cooperativos nas fazendas de cacau;
- frutos (abertos e fechados) de 5 árvores;
- foto das sementes frescas e cortada;
- foto em close das flores.

5.5. Requisitos para os defeitos das amêndoas:

- máximo de 3% com mofo;
- máximo de 3% de ardósia;
- máximo de 3% com outros defeitos (quebradas, infestadas, germinadas, sobrefermentadas pútrido e vazias);
- teor de umidade entre 6,5% a 7,5%; acima de 8,5% serão rejeitadas.

5.6. No ato da inscrição o produtor deverá entregar junto com a amostra **cópia do formulário de dados** com todas as informações preenchidas de forma clara, como também enviar uma cópia para os e-mails: [nalice.bello@gmail.com](mailto:nalice.bello@gmail.com) e [adriana\\_reis@pctsb.org](mailto:adriana_reis@pctsb.org). Os formulários podem ser retirados nos sites do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac>) e do CIC (<https://www.forumdacacau.com.br/eventos>), e poderão ser solicitadas nos escritórios locais da CEPLAC e parceiros, diretamente pelos e-mails acima citados e no link ao fim deste edital.

5.7. A inscrição para a Seleção do Programa Cacau de Excelência será via pagamento de uma taxa no valor de R\$100,00 pelo participante e deverá ser realizada nos pontos de coleta descritos abaixo:

- Centro de Inovação do Cacau – CIC Ilhéus – BA;
- Centro de Inovação do Cacau – CIC – Escritório de Linhares – ES.

5.8. O custo de inscrição para cada amostra selecionada e enviada a França é de 100 dólares, o CNQC irá se esforçar para assumir esse pagamento, mas não sendo possível, deverá ser assumido pelo **produtor da amostra**. A taxa dessa **inscrição inclui**:

- relatório de feedback detalhado sobre cada amostra de amêndoa de cacau para os 8 selecionados;
- para os selecionados entre as 50 amostras finalistas, promoção pelo CoEx entre compradores, comerciantes e fabricantes de chocolates associados ao prêmio;
- ingressos grátis para participar das celebrações do Salão do Chocolate em Paris.

## **6. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS**

6.1. As amostras recebidas no Centro de Inovação de Cacau passarão por avaliação de qualidade em análises físico-química, avaliação sensorial de aroma e prova de corte e sensorial “cuping”. Serão rejeitadas as amostras que apresentarem nessa etapa classificação de aroma externo: fumaça, sobre fermentado, pútrido, mofo, sujo ou coco queimado, odor e sabores estranhos, ou acidez excessiva, amargor e adstringência.

6.2. As amostras selecionadas nessa etapa serão transformadas em líquido e avaliadas pelo Comitê Técnico em repetição nos laboratórios de Análise Sensorial do CIC. A nota final será dada pela média da nota da Qualidade Global dos avaliadores e em caso de empate a média dos atributos positivos e negativos avaliados, e serão selecionadas as 8 melhores notas para classificação de envio para a França.

6.3. Todas as amostras serão codificadas e avaliadas às cegas pelo Comitê Técnico.

6.4. As decisões do Comitê Nacional de Qualidade são definitivas e irreversíveis, 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 CNQC.

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na capital francesa as amostras enviadas serão avaliadas às cegas por um júri de especialistas internacionais em análise sensorial. A partir dessa avaliação, serão selecionadas **50 amostras finalistas** que representem a melhor diversidade de perfis de qualidade e de sabores, de origens geográficas e genéticas. Essas amostras serão transformadas em chocolate e degustados às cegas por um júri profissional (fabricantes de chocolate e comerciantes), por um júri público composto por jornalistas gastronômicos internacionais, representantes institucionais e pessoas com conhecimento no assunto. As melhores amostras receberão o **Prêmio Internacional de Cacau** (ICA), distinção sem valor monetário, no Salão do Chocolate de Paris.

A visão do Programa Cacau de Excelência (CoEx), é alcançar a profissionalização em longo prazo dos produtores, a sustentabilidade da cadeia produtiva do cacau, com reconhecimento, preservação, valorização da diversidade e a promoção internacional do cacau de alta qualidade. A participação no CoEx, oportuniza aos produtores a divulgação do cacau brasileiro de qualidade.

[Retire cópia do Formulário aqui.](#)