



# **EDITAL 001/2023 – I CONCURSO DE CHOCOLATES DE ORIGEM DA TRANSAMAZÔNICA – FESTIVAL CHOCOLAT XINGU 2023**

## **I – Do objeto**

Os organizadores do Festival Internacional Chocolat Xingu 2023 (PROCACAU/SEDAP) tomaram a iniciativa de organizar o “**Primeiro Concurso de Chocolate de Origem da Transamazônica Festival Chocolat Xingu 2023**” com o suporte de especialistas nacionais e internacionais. Essa iniciativa faz parte da **2ª edição do Festival Internacional do Chocolate e cacau - Chocolat Xingu 2023**, a ser realizada no período de **15 a 18 de junho de 2023**, em um formato compacto para que se tenha um controle ético e logístico de todo processo.

## **II – 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 da CEPLAC e do Campus da UFPA de Altamira (Profª. Dra. Mayara Neves Santos Guedes).

## **III – Dos critérios para inscrição no concurso**

Para ser elegível no I Concurso de Chocolates de Origem da Transamazônica | Chocolat Xingu 2023, o chocolate ou barra deve ser:

1. Produzido e comercializado por expositores do Festival Chocolat Xingu 2023;
2. Produzido em Municípios que estejam localizados na Rodovia Transamazônica Paraense produtores de cacau (Novo Repartimento, Pacajá, Anapú, Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Uruará, Placas, Rurópolis, Vitória do Xingu e Senador José Porfírio);
3. Produzido com amêndoas e/ou ingredientes principais dos Municípios que estejam localizados na Rodovia Transamazônica Paraense produtores de cacau (Novo



- Repartimento, Pacajá, Anapú, Altamira, Brasil Novo, Medicilândia, Uruará, Placas, Rurópolis, Vitória do Xingu e Senador José Porfírio);
4. Livre de conservantes, sabores sintéticos, aromatizantes ou qualquer outro ingrediente desse gênero;
  5. Disponível para venda desde o dia 01/05/2023 em estabelecimentos reconhecidos.

#### IV – Das categorias do concurso

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

- ✓ **Categoria 1 – Chocolate Intenso, chocolate *Bean-to-bar* Intenso (de 65% a 85% Cacau)**

**Descrição do produto:** Chocolate puro, sem inclusões. Não deve conter ingredientes além de cacau, açúcar (sacarose), manteiga de cacau e/ou lecitina. O teor de sólidos de cacau do chocolate submetido deve ser de no mínimo 65 e no máximo 85% de sólidos de cacau. As amostras desta categoria devem ser embaladas em papel chumbo na cor dourado.

- ✓ **Categoria 2 – Chocolate ao leite, chocolate *Bean-to-bar* ao leite (de 35 a 65% Cacau)**

**Descrição do produto:** Chocolate ao leite, sem inclusões. Não deve conter ingredientes além do cacau, açúcar (sacarose), manteiga de cacau, leite e/ou lecitina. O teor de sólidos de cacau do chocolate submetido deve ser de no mínimo 35% e no máximo de 65% de sólidos de cacau. As amostras de chocolate ao leite devem ser embaladas em papel chumbo na cor prata.

- ✓ **Categoria 3 – Produto Inovação - mínimo de 30% de amêndoas**

**Descrição do produto:** Barra de chocolate produzida com amêndoas de origem da região de abrangência do concurso (mínimo de 30 % de cacau ou outras plantas do gênero *Theobroma*, podendo ser suas manteigas) com saborizantes ou inclusões de matéria prima de origem amazônica. Caso o produto tenha sido produzido com *Theobromas* diferentes de *Theobroma cacao* as próprias amêndoas serão consideradas saborizantes. Se o produto inovação for uma barra branca, o fabricante deve comprovar que tanto a produção da manteiga quanto a procedência das amêndoas utilizadas na extração, sejam de origem da região de abrangência do concurso. As amostras do produto Inovação devem ser embaladas em papel chumbo na cor verde.



Parágrafo único: Cada empresa poderá inscrever diversos produtos (chocolate/amostra) em cada categoria para o concurso, desde que atenda a descrição de cada categoria.

## V – Das inscrições ao concurso

Para se inscrever a este concurso é necessário que a empresa seja expositora no Festival Internacional Chocolat Xingu 2023

**Período de Inscrições:** do dia 12/06/2023 até o dia 15/06/2022

**Local de inscrições:** As inscrições devem ser feitas presencialmente no local do evento Festival Internacional Chocolat Xingu 2023.

**Taxa de inscrição:** Cada empresa pode inscrever seus produtos nas diferentes categorias a um custo de R\$ 20,00 (Vinte Reais) por cada produto inscrito. O pagamento será feito em espécie no ato da inscrição.

**Preparação do produto para inscrição no concurso:** Deverão ser entregues no ato da inscrição o produto (barra/chocolate), o formulário de inscrição do chocolate (Anexo I, uma para cada produto inscrito), a Ficha Cadastral da Empresa (anexo II – uma única vez) devidamente preenchido para cada amostra concorrente e o comprovante de pagamento da taxa de inscrição. As amostras devem ser compostas de 15 tabletes (de aproximadamente 10g/cada) por categoria, moldados exclusivamente em forma Ref. 139 da BWB (forma a ser disponibilizada pela coordenação do concurso caso o participante tenha interesse), e embalados em papel chumbo na cor da categoria (dourada para as Categorias 1, prata para as Categorias 2 e verde para a Categoria 3). É imprescindível que ao entregar as amostras o responsável se certifique que o produto esteja em perfeito estado. O produto que chegar com *fat 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 júri de especialistas convidados do II Festival Internacional Chocolat Xingu 2023.

*Parágrafo único: Qualificação dos produtos/chocolates, antes da avaliação pelo júri será verificada, pelos organizadores do concurso, se os produtos/chocolates inscritos se enquadram nas categorias indicadas. 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 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 I Concurso de Chocolates de Origem da Transamazônica | Festival Chocolat Xingu 2023, serão realizados em duas etapas, sendo:

- **Primeira etapa:** Nesta etapa será verificado se o produto se enquadra na categoria inscrita. Para o enquadramento do produto na respectiva categoria será avaliada o produto e o formulário de inscrição que será entregue no ato da inscrição. A avaliação da primeira etapa será realizada pela comissão organizadora do concurso. Nesta etapa as amostras serão classificadas em enquadradas reprovadas pelos critérios do concurso. Apenas as amostras enquadradas nas regras do concurso passarão para a segunda etapa.

- **Segunda etapa:** Durante a realização do Festival Chocolat Xingu 2023, serão convidados cinco degustadores especialistas em chocolates fino, participantes do festival, para avaliarem os chocolates aprovados na primeira etapa. Esta avaliação será feita de acordo com os atributos sensoriais previamente acordados pelos avaliadores (por exemplo: aroma, sabor, textura, brilho, persistência do sabor e avaliação da Qualidade 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 da Qualidade Global de cada avaliador com variação de até uma casa decimal. Será feita uma lista por ordem decrescente de notas finais para cada categoria. Nesta etapa será gerado um relatório individual para cada amostra, com as notas médias e observações destacadas pelos provadores, este relatório será enviado a cada inscrito até o dia 30/07/2023. Será feita uma lista por ordem decrescente de notas finais para cada categoria, 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 palco principal do evento. As marcas premiadas receberão o direito de uso de imagem do selo de “Melhor



Chocolate de Origem da Transamazônica | Chocolat 2023” de acordo com sua colocação em cada categoria 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 da amêndoa para a fabricação do Melhor Chocolate de Origem da Transamazônica” o produtor regional de cacau que forneceu as amêndoas para os chocolates premiados nas categorias 1, 2 e 3 de acordo com sua colocação.

Para as empresas produtoras dos primeiros colocados de cada categoria serão premiados pela PROCACAU/SEDAP com passagem aérea (Ida e volta), diárias e hospedagem (uma pessoa por empresa) para participarem do Festival Internacional de Chocolate e Cacau de Ilhéus 2023 para exporem seus produtos, evento que ocorrerá no período de 20 a 23 de julho de 2023 na cidade de Ilhéus na Bahia.

*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, a CEPLAC (PA) e o Campus de Altamira da UFPA poderão 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](mailto: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 Chocolat Xingu 2023 (PROCACAU/SEDAP).



## Anexo I

<b>FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO CHOCOLATE</b>	<b>Código:</b> _____
--	----------------------

### II Concurso de Chocolates de Origem da Transamazônica | Chocolat Xingu 2023

Nome da Empresa: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ email: \_\_\_\_\_

Pessoa responsável pela inscrição: \_\_\_\_\_

**Produto Inscrito: Deve ser indicado uma única categoria por produto/inscrição**

#### └─ Categoria 1 (Chocolate Intenso) – Embalagem: Papel Chumbo Dourado

1. Nome Comercial do Produto: \_\_\_\_\_
2. % de cacau: \_\_\_\_\_
3. Lista Completa de Ingredientes: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### └─ Categoria 2 (Chocolate ao Leite) – Embalagem: Papel Chumbo Prata

1. Nome Comercial do Produto: \_\_\_\_\_
2. % de cacau: \_\_\_\_\_
3. Lista Completa de Ingredientes: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### └─ Categoria 3 (Produto Inovação Intenso - mínimo de 30% de amêndoas) – Embalagem: Papel Chumbo Verde

1. Nome Comercial do Produto: \_\_\_\_\_
2. % de cacau ou outros theobromas: \_\_\_\_\_
3. Lista Completa de Ingredientes: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Saborizante ou Inclusão: \_\_\_\_\_
5. Origem do cacau ou outros theobromas (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## Anexo II

### FICHA CADASTRAL DA EMPRESA

Nome da empresa:

---

Endereço da empresa:

---

Nome do proprietário ou sócios:

---

Telefone e e-mail:

---

Website :

---

Facebook/Instagram:

---

Ano que a empresa foi oficialmente registrada:

---

Data da primeira venda:

---

Pontos de venda atuais no Brasil e no exterior:

---

---

Fábrica/Lugar onde os chocolates são produzidos (nome/endereço):

---

A fábrica pertence à marca?

---



A plantação de cacau é própria? Se sim, onde fica situada e quantos hectares possui?

\_\_\_\_\_

### SOBRE OS PRODUTOS

Você vende:

- Barras puras (sem ingredientes adicionais, nem mesmo baunilha)
- Barras com ingredientes adicionais?
- Chocolates com recheios (bombs)?
- Nibs ou Amêndoas de cacau? (Especifique) \_\_\_\_\_
- Outros, (Especifique) \_\_\_\_\_

### SOBRE A UNIDADE PRODUTIVA

Os produtos da sua marca são feitos apenas com o cacau de plantação própria?

- SIM                       NÃO

Você possui o equipamento que transforma o cacau no chocolate? Se não, qual o nome da unidade fabril que o produz?

- SIM                       NÃO

Unidade Fabril : \_\_\_\_\_

Descreva as máquinas utilizadas para: (nome/capacidade)

Torra: \_\_\_\_\_

Quebra: \_\_\_\_\_

Winnowing (Separação da pele/casca): \_\_\_\_\_

Moagem: \_\_\_\_\_

Conchagem: \_\_\_\_\_

Temperagem (citar se for manual): \_\_\_\_\_