



EDITAL 001/2024 – II CONCURSO DE MELHOR CHOCOLATE PARAENSE DO FESTIVAL CHOCOLAT XINGU

I – Do objeto

Os organizadores do Festival Internacional Chocolat Xingu 2024 (PROCACAU/SEDAP) tomaram a iniciativa de organizar o “**Segundo Concurso de Melhor Chocolate Paraense do Festival Chocolat Xingu**” com o suporte de especialistas nacionais e internacionais. Essa iniciativa faz parte da **3ª edição do Festival Internacional do Chocolate e Cacau - Chocolat Xingu 2024**, a ser realizada no período de **13 a 16 de junho de 2024**, 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 Incubadora de Empresas do Xingu do Campus da UFPA de Altamira (Profa. Dra. Silvia Maia).

III – Dos critérios para inscrição no concurso

Para ser elegível no II Concurso de Melhor Chocolate Paraense do Festival Xingu, o chocolate ou barra deve ser:

1. Produzido e comercializado por expositores do Festival Chocolat Xingu 2024;
2. Produzido em Municípios do Estado do Pará;
3. Produzido com amêndoas e/ou ingredientes principais dos Municípios Paraenses;
4. Livre de conservantes, sabores sintéticos, aromatizantes ou qualquer outro ingrediente desse gênero;
5. Disponível para venda desde o dia 01/05/2024 em estabelecimentos reconhecidos.

IV – Das categorias do concurso



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

✓ **Categoria 1 – Chocolate Intenso, chocolate *Bean-to-bar* Intenso (de 65% a 90% 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 90% 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 ou ingredientes provenientes de amêndoas do gênero *Theobroma***

Descrição do produto: Barra de chocolate produzida com amêndoas de origem do estado do Pará (mínimo de 30 % de cacau ou outras plantas do gênero *Theobroma*, podendo ser suas manteigas) com saborizantes ou inclusões de matéria prima de origem paraense. 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 até 2 (dois) 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 ou comerciante seja expositor no Festival Internacional Chocolat Xingu 2024

Período de Inscrições: das 09h00 do dia 12/06/2024 até as 21h00 do dia 13/06/2024



Local de inscrições: As inscrições devem ser feitas presencialmente no local do evento Festival Internacional Chocolat Xingu 2024.

Taxa de inscrição: Cada empresa pode inscrever seus produtos nas diferentes categorias a um custo de R\$ 50,00 (Cinquenta Reais) por cada produto inscrito. O pagamento será feito em espécie ou via Pix no ato da inscrição.

VI - Preparação do produto/amostra para inscrição no concurso:

No ato da inscrição deverão ser entregues:

- O produto/amostra (barra/chocolate);
- O Formulário de Inscrição do chocolate (Anexo I, uma para cada produto inscrito);
- A Ficha Cadastral da Empresa/Comerciante (anexo II – uma única vez);
- 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* 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 júri de especialistas convidados do III Festival Internacional Chocolat Xingu 2024.

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.



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

A avaliação e classificação dos chocolates inscritos no II Concurso de Melhor Chocolate Paraense do Festival Chocolat Xingu 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 enquadradas ou 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 Internacional do Chocolate e Cacau - Chocolat Xingu 2024, serão convidados de três a cinco degustadores especialistas em chocolates finos, participantes do festival, para avaliarem os chocolates aprovados na primeira etapa. Esta avaliação será feita de acordo com os atributos sensoriais previamente definido pela coordenação do concurso (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 30/07/2024. 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.

VIII – Da premiação

A premiação ocorrerá na cerimônia de premiação do concurso realizado no palco principal do evento ou em local definido para tal. As marcas premiadas receberão o direito de uso de imagem do selo de “Melhor Chocolate Paraense do Festival Chocolat Xingu 2024” 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 Paraense” o *produtor regional* de cacau que forneceu as amêndoas para os chocolates premiados nas categorias 1 e 2 de acordo com sua colocação.

Além dos certificados e dos selos para as empresas/comerciantes vencedoras de cada categoria serão premiados pela PROCACAU/SEDAP com os seguintes valores: **R\$ 3.000,00** (Três mil reais) para os **primeiros colocados**, **R\$ 1.500,00** (Um mil e quinhentos reais) para os **segundos colocados** e **R\$ 500,00** (Quinhentos reais) para os **terceiros colocados**.

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 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 91-3201-7456 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 e Cacau - Chocolat Xingu 2024 (PROCACAU/SEDAP).



Anexo I

FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO CHOCOLATE

II Concurso de Melhor Chocolate Paraense do Festival Chocolat Xingu

Nome da Empresa: _____

Telefone: _____ email: _____

Pessoa responsável pela inscrição: _____

Produtos Inscritos: Deve ser indicado uma única categoria por produto e no máximo dois produtos por categoria por empresa

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

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. % de cacau: _____

3. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): _____

Categoria 2 (Chocolate ao Leite) – Embalagem: Papel Chumbo Prata. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. % de cacau: _____

3. Origem do cacau (Nome do Produtor ou Cooperativa, município): _____

Categoria 3 (Produto Inovação) – Embalagem: Papel Chumbo Verde. Código: _____

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. % de cacau ou outros theobromas: _____

3. Lista Completa de Ingredientes: _____

4. Saborizante ou Inclusão: _____



Anexo II

FICHA CADASTRAL DA EMPRESA

Nome da empresa:

Endereço da empresa:

Nome do proprietário ou sócios ou representante legal:

Telefone _____ e-mail: _____

Principais pontos de venda atuais no Brasil e no exterior:

Possui plantação de cacau? Não Sim. Se sim, onde fica situada?

Número de amostras Inscritas no concurso

Categoria 1 – Chocolate intenso Um chocolate Dois chocolates.

Categoria 2 – Chocolate ao leite Um chocolate Dois chocolates

Categoria 3 – Produto Inovação Um chocolate Dois chocolates