

EDITAL 001/2026 – CONCURSO DE MELHOR CHOCOLATE ARTESANAL E DE PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU E CHOCOLATE DO CHOCOLAT XINGU 2026

I – Do objeto

Os organizadores do Festival Internacional Chocolat Xingu 2026 (PROCACAU/SEDAP e PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA) tomaram a iniciativa de organizar o “**Concurso de Melhor Chocolate Paraense e de produtos derivados de cacau e chocolate do Chocolat Xingu 2026**” com o suporte de especialistas nacionais e internacionais. Essa iniciativa faz parte da **5ª edição do Festival Internacional do Chocolate e Cacau - Chocolat Xingu 2026**, a ser realizada no período de **11 a 14 de junho de 2026**, 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 – Do objetivo do concurso

O presente concurso tem por objetivo incentivar e fortalecer a cadeia produtiva do cacau no estado do Pará, estimulando empresas e empreendedores individuais a desenvolverem produtos que tenham o cacau e o chocolate como ingredientes de destaque, produzidos no próprio estado.

IV – Dos critérios para inscrição no concurso

Para ser elegível no Concurso de Melhor Chocolate Artesanal e de produtos derivados de cacau e chocolate do Chocolat Xingu 2026, o produto deve ser:

1. Produzido e comercializado por expositores do Festival Chocolat Xingu 2026;
2. Produzido em Municípios do Estado do Pará;
3. Produzido com amêndoas e/ou ingredientes principais dos Municípios Paraenses;
4. Disponível para venda desde o dia 01/05/2026 em estabelecimentos reconhecidos.

V – 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.

✓ **Categoria 4 – Produto Derivado Com Base no Cacau ou Chocolate**

- ✓ **Descrição do produto:** Produtos que tenham como ingredientes de destaque na composição a polpa, o mel ou as amêndoas de cacau e chocolates intenso ou ao leite. Esses ingredientes devem ser produzidos por empresa e matérias primas paraenses. Exemplos de produtos que podem participar desta categoria: trufas, doces, geleias, bombons, drageados etc.

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.

VI – Das inscrições ao concurso

Para se inscrever a este concurso é necessário que a empresa ou comerciante seja expositor no Festival Internacional Chocolat Xingu 2026

Período de Inscrições: das 09h00 do dia 11/06/2026 até as 18h00 do dia 12/06/2026

Local de inscrições: As inscrições devem ser feitas presencialmente no local do evento Festival Internacional Chocolat Xingu 2026.

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.

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

No ato da inscrição deverão ser entregues:

- O produto/amostra a ser inscrito deve estar embalado de acordo com o formato de venda (produtos comercializados), devem ser em quantidades suficientes para cinco avaliadores degustarem;
- Formulário de Inscrição (Anexo I);
- Comprovante de pagamento da taxa de inscrição

Observação: Após as inscrições as amostras serão desidentificadas, e receberão numeração única) e serão armazenadas de acordo com a recomendação do fabricante.

Parágrafo único: 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 Festival Internacional Chocolat Xingu 2026.

Parágrafo único: A qualificação dos produtos/amostras inscritas será realizada pelos organizadores do concurso, que verificarão se os produtos/amostras correspondem às categorias indicadas, antes da avaliação pelo júri. Os produtos/amostras inscritos na categoria incorreta serão, sempre que possível, redirecionados para a categoria adequada. Caso o redirecionamento não seja viável, os itens serão desclassificados, sem direito ao reembolso da taxa de inscrição, e perderão o direito à avaliação pelos especialistas.

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

A avaliação e classificação dos chocolates inscritos no 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 2026, 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. Será feita uma lista por ordem decrescente de notas finais para cada categoria, e os cinco melhores de cada categoria serão reavaliados pelo júri, e em consenso definirão a ordem dos premiados. Serão declarados

vencedores do concurso os três primeiros colocados por cada categoria, como primeiro (menção ouro), segundo (menção prata) e terceiro (menção bronze) colocados.

IX – Da premiação

No concurso Melhor Chocolate Artesanal e de Produtos Derivados de Cacau e Chocolate do Festival Chocolat Xingu 2026, os vencedores terão o privilégio de receber diversos reconhecimentos que celebram a excelência e a criatividade na produção de chocolates e derivados.

Os participantes premiados serão agraciados com uma placa comemorativa, juntamente com um certificado de honra ao mérito. Além disso, os organizadores permitirão o uso da arte digital do prêmio, o que possibilitará reproduções subsequentes sob a responsabilidade dos vencedores. Este direito de uso da arte digital associada ao prêmio garantirá às marcas premiadas maior visibilidade e valorização no mercado.

A organização do evento também reforça seu compromisso com o incentivo à produção de qualidade, premiando de forma monetária os vencedores de cada categoria:

- 1º Colocado (Menção Ouro): R\$ 3.000,00 (Três mil reais)
- 2º Colocado (Menção Prata): R\$ 2.000,00 (Dois mil reais)
- 3º Colocado (Menção Bronze): R\$ 1.000,00 (Mil reais)

A critério dos organizadores e patrocinadores, os vencedores poderão receber prêmios adicionais no dia da cerimônia de premiação, destacando ainda mais os esforços e a inovação dos participantes.

X – Das considerações finais

Com esta iniciativa, o Festival Chocolat Xingu 2026 busca não apenas promover o reconhecimento dos melhores chocolates paraenses, mas também incentivar a inovação e o desenvolvimento da indústria de cacau e chocolate regional.

O CVACBA/UFGA e o Campus de Altamira da UFGA 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.

Secretaria de
Desenvolvimento
Agropecuário e da Pesca



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 2026 (GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ - SEDAP/FUNCACAU e a PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA).

Anexo I

FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO PRODUTO

**Melhor Chocolate Artesanal e de Produtos Derivados de Cacau e Chocolate do Chocolat Xingu
2026**

Nome da Empresa: _____

Telefone: _____ Email: _____

Endereço: _____

Pessoa responsável pela inscrição: _____

Pix ou dados bancários para recepção de prêmios: _____

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

Produto 1 _____ **Código:** _____

1. Nome Comercial do Produto: _____

2. Descrição do produto _____

3. Ingredientes: _____

4. Origem do cacau ou chocolate (Nome do Produtor ou Cooperativa, município):

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)

Produto 2 _____ **Código:** _____

5. Nome Comercial do Produto: _____

6. Descrição do produto _____

7. Ingredientes: _____

8. Origem do cacau ou chocolate (Nome do Produtor ou Cooperativa, município):

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)



Produto 3 _____ **Código:** _____

9. Nome Comercial do Produto: _____

10. Descrição do produto _____

11. Ingredientes: _____

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

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)

Produto 4 _____ **Código:** _____

13. Nome Comercial do Produto: _____

14. Descrição do produto _____

15. Ingredientes: _____

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

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)

Produto 5 _____ **Código:** _____

17. Nome Comercial do Produto: _____

18. Descrição do produto _____

19. Ingredientes: _____

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

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)



Produto 6 _____ **Código:** _____

21. Nome Comercial do Produto: _____

22. Descrição do produto _____

23. Ingredientes: _____

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

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)

Produto 7 _____ **Código:** _____

25. Nome Comercial do Produto: _____

26. Descrição do produto _____

27. Ingredientes: _____

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

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)

Produto 8 _____ **Código:** _____

29. Nome Comercial do Produto: _____

30. Descrição do produto _____

31. Ingredientes: _____

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

Categoria 1 (Chocolate Artesanal Intenso)

Categoria 2 (Chocolate artesanal ao Leite)

Categoria 3 (Produto Inovação)

Categoria 4 (Produto Derivado)