

# CONCURSO

## **MELHOR CHOCOLATE PARAENSE – 2025**

### Regulamento

#### **I – Do objeto**

Os organizadores do Feira de Cacau e Chocolate (FAEPA) tomaram a iniciativa de organizar o “**Concurso de Melhor Chocolate Paraense - 2025**” com o suporte de especialistas do CVACBA/UFPA. Essa iniciativa faz parte da **Feira do Cacau e Chocolate 2025**, a ser realizada no período de **05 a 08 de junho de 2025**, 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 da Universidade Federal do Pará - UFPA, sob a coordenação do Prof. Dr. Jesus Nazareno Silva de Souza.

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

Para ser elegível no Concurso de Melhor Chocolate Paraense - 2025, o chocolate ou barra deve ser:

1. Produzido e comercializado por expositores da Feira do Cacau e Chocolate 2025;
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 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 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 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 na Feira do Cacau e Chocolate 2025

**Período de Inscrições:** das 09h00 do dia 04/06/2025 até as 21h00 do dia 05/06/2025

**Local de inscrições:** As inscrições podem ser feitas presencialmente no local do evento ou no CVACBA/UFPA.

**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);
- Uma embalagem do produto;
- O Formulário de Inscrição (Anexo);
- 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 pela organização do concurso.

*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 Concurso de Melhor Chocolate Paraense - 2025 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 da Feira do Cacau e Chocolate 2025, serão convidados de três a cinco degustadores especialistas em chocolates, para avaliarem os chocolates aprovados na primeira etapa. Esta avaliação será feita às cegas, 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. Estas notas servirão de base para que os jurados, em consenso, selecionem as 3 melhores amostras.

Serão declarados vencedores do concurso os três primeiros colocados por cada categoria, como primeiro (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze) colocados, conforme definido pelo corpo de jurados.

- Não poderão fazer parte do corpo de jurados, pessoas que tenham alguma relação com as empresas concorrentes.

## 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 - 2025” 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 2025” 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 organização do Evento com os seguintes valores: **R\$ 3.000,00** (Três mil reais) para os **primeiros colocados**, **R\$ 2.000,00** (Dois mil reais) para os **segundos colocados** e **R\$ 1.000,00** (Um mil 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 poderá fornecer orientações e apoio técnico as empresas interessadas em se inscreverem no concurso, mediante contato prévio pelo telefone 91-3201-7456 (whatsapp) 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 da Feira do Cacau e Chocolate 2025.



## FOMULÁRIO DE INSCRIÇÃO DO CHOCOLATE

Concurso de Melhor Chocolate Paraense - 2025

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 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 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: \_\_\_\_\_

**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: \_\_\_\_\_