Regulamento do 1°- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia – Concacau

****

Porto Velho-RO

2021.

|  |
| --- |
| **Apresentação** |

As disposições deste documento visam regulamentar o 1°- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia – CONCACAU, como estratégia de valorização da cacauicultora em Rondônia por meio de duas categorias: qualidade e sustentabilidade.

|  |
| --- |
| **Objetivo** |

Os objetivos do Concacau são de identificar, premiar, promover e incentivar a melhoria da qualidade e da sustentabilidade na produção de cacau no Estado de Rondônia, visando agregar valores a produção, possibilitar maiores ganhos para o produtor, acessar melhores mercados, e como instrumento de promoção do desenvolvimento territorial.

|  |
| --- |
| **Realização e Coordenação** |

O Concacau é uma iniciativa conjunta da cadeia produtiva do cacau, realizado pelo Governo do Estado de Rondônia, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura – SEAGRI, do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Rondônia – Sebrae RO, Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia – EMATER-RO, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR-RO, Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON, Câmara Setorial do Cacau de Rondônia, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA**,** Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e Sociedade Brasileira de Ciência do Solo - (Núcleo Regional Noroeste) – SBCS.

Cada instituição realizadora/parceira indicará membros para composição da comissão organizadora do Concacau. Este Concurso é regido pelo artigo 30 do Decreto n°. 70.951, de 9 de agosto de 1972.

|  |
| --- |
| **Participação** |

**Artigo 1.** Poderão se inscrever no Concurso os cacauicutores que produzirem lotes de cacau (*Theobroma cacao*) no Estado de Rondônia, na safra de 2021.

**Parágrafo Primeiro** - É vedada a participação os membros das comissões organizadora e avaliadores do concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham parentesco de até o 3º grau civil, afim ou consanguíneo com alguma dessas pessoas, vínculo de parceria agrícola, com funcionários das promotoras ou patrocinadores do concurso e comerciante de cacau que não seja o produtor do lote do cacau inscrito.

**Parágrafo Segundo** – Somente serão premiados os participantes inscritos que atingirem os requisitos mínimos nas avaliações físico - química e que atenderem os critérios na avaliação de sustentabilidade da propriedade.

**Parágrafo terceiro** – O participante que deixar de cumprir algum critério na avaliação de sustentabilidade será desclassificado e não terá direito a premiação do Concurso.

|  |
| --- |
| **Inscrição** |

**Artigo 2.** A inscrição no concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante, e será realizada nos escritórios locais da EMATER-RO e por meio dos técnicos de campo do SENAR-RO, abrangendo todos os Municípios do Estado de Rondônia.

**Artigo 3.** No ato da inscrição o participante deverá anexar cópia do RG, CPF, documentos que comprovem a posse da propriedade, ficha de inscrição integralmente preenchida e assinada.

**Parágrafo Primeiro.** A ficha de inscrição segue anexa a esse regulamento. Mas serão realizadas por uma sistema digital, totalmento on-line, disponível no site: <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/> linkada para <http://cacaumatasderondonia.com.br/>, podendo ser preenchimento por um técnico da EMATER-RO ou do SENAR-RO.

**Parágrafo Segundo.** O participante que deixar de preencher integralmente a ficha de inscrição, que inclui as questões de avaliação de sustentabilidade, será desclassificado do Concurso e não terá direito a premiação.

**Artigo 4.** Para inscrição, o participante deverá entregar uma amostra representativa do lote de cacau participante, com o volume de 05 (cinco) kg de cacau, a qual deverá estar acondicionada em embalagem devidamente lacrada de saco plástico transparente, identificada com o nome completo do produtor, CPF, telefone de contato e município.

**Artigo 5.** O participante deverá manter disponível em sua propriedade ou armazém um lote contendo no mínimo 20 kg de cacau, homogêneo e equivalente à amostra inscrita neste concurso. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação do participante. Recomendamos também a reserva de lotes das amostras para possíveis compradores na fase pós-concurso.

**Parágrafo primeiro** - A comissão organizadora poderá realizar visitas para conferência dos lotes de cacau a qualquer momento durante a vigência deste Concurso. Caso haja divergência entre a amostra inscrita e o lote em estoque, o participante será desclassificado.

**Parágrafo segundo** - Os participantes obrigam-se a manter o lote de cacau em estoque e em disponibilidade até a data e ato de encerramento do Concurso.

**Artigo 6.** As amostras inscritas e as que forem coletadas para conferência (contraprova) não serão pagas e nem devolvidas aos participantes.

**Artigo 7.** Cada participante poderá inscrever apenas 1 (um) lote no concurso.

**Artigo 8.** O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá inscrever uma delas;

**Artigo 9.** Produtores meeiros, arrendatários e ou agregados, poderão se inscrever no Concurso, desde que comprovem com documentos oficiais tal condição.

|  |
| --- |
| **Critérios para Avaliação de Qualidade Cacau** |

**Classificação físico-quimica das Amostras**

**Artigo 10.** Todas as amostras inscritas no 1°- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia – CONCACAUserão recepcionadas pela organização e passarão por um processo de triagem, em que serão codificadas, com a finalidade de manter em sigilo as informações de origem e nome dos produtores inscritos.

**Artigo 11.** Após a codificação, as amostras serão submetidas a classificação física, que será realizada no laboratório credenciado pela comissão organizadora, com técnicos classificadores, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014.

**Parágrafo primeiro.** Serão classificadas para próxima fase as amostras com umidade, entre 6% a 8% e índice de defeitos inferior ou igual a 3%. Serão rejeitadas as amostras que apresentarem, durante a etapa de avaliação, classificação de aroma externo: fumaça, pútrido, mofada, sujo ou coco queimado. Considerando os principais defeitos por ordem de relevância como, mofo interno, danificadas por insetos, ardósias, germinadas e achatadas. Estes serão considerados no computo total permitido de 3%. Serão utilizados como critério de desempate a avaliação da intensidade dos atributos principais, como sabor cacau, amargor, adstringência, doçura e acidez.

**Artigo 12.** As amostras já classificada fisicamente serão enviadas ao laboratório de classificação do Centro de Inovação do Cacau em Ilhéus – BA e submetidas à análise química e sensorial e de líquor para posterior análise da qualidade do chocolate, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014, por técnicos especialistas em análise físico-química de cacau e líquor.

**Artigo 13.** A avaliação de sustentabilidade consistirá na aplicação de um formulário contendo questões classificatórias.

**Parágrafo primeiro** – Somente serão premiados os participantes que responderem integralmente as questões do formulário de sustentabilidade.

**Parágrafo segundo**. As 10 propriedades que apresentarem as maiores pontuações poderão ser auditadas pela Comissão Organizadora do concurso para constatação e validação das informações descritas no questionário; em caso de divergência das informações contidas no questionário, a pontuação poderá sofrer alterações.

**Parágrafo terceiro** – Será concedido certificado de menção honrosa ao participante que apresentar a maior pontuação no formulário de sustentabilidade de cada região do Estado de Rondônia, conforme a seguir:

**Região 1. Zona da Mata:** Alta Floresta D'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Castanheiras, Nova Brasilândia d'Oeste, Novo Horizonte do Oeste , Santa Luzia d'Oeste e Rolim de Moura;

**Região 2. Rio Machado:** Pimenta Bueno , Cacoal, Espigão D’Oeste, Parecis, Primavera de Rondônia, São Felipe D’Oeste e Ministro Andreazza;

**Região 3. Vale do Guaporé:** Costa Marques, São Francisco do Guaporé, Seringueiras, São Miguel do Guaporé e Alvorada D’Oeste;

**Região 4. Vale do Jamarí:** Ariquemes, Monte Negro, Cacaulândia, Machadinho do Oeste, Buritis, Campo Novo de Rondônia, Rio Crespo, Cujubim e Alto Paraíso;

**Região 5. Central:** Vale do Anarí, Theobroma, Jarú, Governador Jorge Teixeira, Mirante do Serra, Nova União, Ouro Preto D’Oeste, Teixeirópolis, Urupá, Ji-Paraná, Vale do Paraíso e Presidente Médici;

**Região 6. Madeira Mamoré:** Candeias do Jamari, Guajará-Mirim, Itapuã do Oeste, Nova Mamoré e Porto Velho;

**Região 7. Cone Sul:** Cabixi, Cerejeiras, Chupinguaia, Colorado do Oeste, Corumbiara, Pimenteiras do Oeste e Vilhena.

**Parágrafo quarto** – As opções de respostas para as questões de sustentabilidade serão: “*sim”, “não”, “parcial”* e “*não se aplica”*. Para a tabulação das respostas, serão atribuídas as seguintes pontuações: “*sim”* e “*não se aplica”:* 1 (um) ponto; “*parcial”:* 0,5 (meio) ponto; e “*não”:* 0 (zero) ponto.

**Artigo 14.** Todas as propriedades inscritas no Concacau poderão ser visitadas pela Comissão Organizadora para constatação e validação das informações descritas no formulário de inscrição.

|  |
| --- |
| **Análise de Qualidade do chocolate** |

**Artigo 15.** As 05 melhores amostras já classificada na estapa sensorial e de líquor passarão pelo processamento de chocolate, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014.

**Artigo 16.** A análise de qualidade do chocolate será realizada por um Júri Externo composta por no mínino 03 profissionais da área técnica de cacau e chocolate e com experiência em degustação de chocolate e 02 convidados pela comissão organizadora do concurso;

**Artigo 17.** Os critérios para análise de qualidade de chocolate seguirão o Protocolo de Degustação do CIC que considera 19 importantes atributos positivos e negativos de sabor do cacau: cacau; acidez; amargor; adstringência; doce; frutas frescas; frutas marrons; amendoado; floral; amadeirado; especiarias; torrado; sujo; animal/couro; sobrefermentado; fumaça; mofado; outros e qualidade global

**Resultado Final**

**Artigo 18.** Serão considerados campeões de qualidade do I Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia - CONCACAU os produtores que após todas as análises, apresentarem as maiores pontuações referente a qualidade (avaliação sensorial, qualidade global de líquor e chocolate) mais as notas da avaliação de sustentabilidade, conforme os parágrafos seguintes:

**Parágrafo primeiro**. Em prova cega, o **comitê técnico** especialmente constituído para esta finalidade, cujos membros, em número de no mínimo 10 especialistas, serão escolhidos pela CIC, segundo sua especialidade e notória competência. O resultado dessa avaliação contará com peso de **70% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados segundo a metodologia CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado. As provas serão realizadas no Centro de Inovação do Cacau na Bahia, em data a ser definida pela Comissão Coordenadora.

**Parágrafo segundo.** Em prova cega, um **júri externo**, especialmente constituído para esta finalidade será formado por 05 julgadores que serão escolhidos pela Comissão Coordenadora, segundo sua capacidade, especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site: <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/>. O resultado dessa avaliação contará com peso de **20% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados com base em uma referência, segundo a metodologia do CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado. As provas serão realizadas em local e data a serem definidos pela Comissão Coordenadora.

**Parágrafo terceiro.** Por meio de avaliação do **nível de sustentabilidade** da propriedade produtora. O resultado dessa avaliação contará com peso de **10% na nota final**. Na fase final de avaliação das amostras finalistas as fazendas selecionadas receberam visita das instituições parceiras para checar as informações declaradas no questionário. Caso nesta checagem os fiscalizadores encontrem divergência entre o que foi atestado no questionário e encontrado na visita, as notas referentes ao quesito sustentabilidade serão revistas.

Ao final, serão somadas todas as notas de cada fase (com seus respectivos pesos), calculada a média ponderada e atribuído a cada lote a sua nota final.

Fórmula:

**A**\*7+**B**\*2.0+**C**\*1.0

10

Onde **A** corresponde a nota dada pelo Comitê técnico.

Onde **B** corresponde a nota dada pelo Júri Externo.

Onde **C** corresponde a nota do Questionário de Sustentabilidade.

**Premiação**

**Artigo 19.** Serão premiados os inscritos que atenderem aos requisitos deste regulamento e apresentarem as maiores pontuações. A premiação seguirá conforme descrição abaixo, podendo aumentar o número de premiados, conforme propostas dos patrocinadores:

**Premiação**

* **1º Lugar**

Empresa: Cooperativa de crédito rural e dos empregados do centro do Estado de Rondônia - SICOOB-CENTRO, CNPJ N° 08.044.854/0001-81.

Proposta: R$ 10.000,00 (dez mil reais) em dinheiro;

* **2º Lugar**

Empresa: MOTO MOTORES Comércio de Máquinas Agrícolas EIRELI, CNPJ N°- 27.056.739/0003-33 e TERRA VIVA Indústria e Comércio de Adubos e Fertilizantes EIRELI, CNPJ Nº 22.681.669/0001-29.

Proposta: R$ 7.500,00 (sete mil reais) em crédito para aquisição de produtos na empresa Moto Motores e Terra Viva;

* **3º Lugar**

Empresa: BARRY CALLEBAUT, CNPJ N°- 33.163.908/0091-21.

Proposta: Pulverizador STIHL SR 450 no valor de R$ 2.859,00 (Dois mil oitocentos e cinquenta e nove reais);

* **4º Lugar**

Empresa: VIVEIRO CACAU E CIA, CNPJ N°- 32.639.446/0001-57.

Proposta: 400 muda de Cacau Clonal no valor de R$ 2.600,00 (dois mil e seiscentos reais).

**Comercialização do cacau**

**Artigo 20.** A organização do Concacau não se responsabiliza pela comercialização dos lotes de cacau inscritos, nem dos lotes de cacau premiados no 1° Concacau.

|  |
| --- |
| **Cessão de Direitos** |

**Artigo 21.** Os participantes, no ato da inscrição, concordam em ceder os direitos de uso de seu nome, imagem e som de voz, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses após o término da 1ª- edição do Concau, para uso exclusivo na divulgação dos resultados deste evento, e das edições seguintes.

|  |
| --- |
| **Cronograma realização do Concurso** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Descrição** | **Data** |
| **Início das inscrições** | 21 Julho de 2021 |
| **Encerramento Inscrições** | 20 Agosto de 2021 |
| **Cerimônia de Premiação** | Novembro de 2021 |

**Artigo 22.** O Concacau será realizado de acordo com as seguintes datas:

**Parágrafo único** - As datas descritas no cronograma poderão ser alteradas pela comissão organizadora, caso julgue necessário. O local de realização da cerimônia de premiação será definido pela coordenação e divulgado por meio do site do Governo de Rondônia (<http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/>).

|  |
| --- |
| **Disposições Gerais** |

**Artigo 23.** As decisões da Coordenação são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes as 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 Comissão Organizadora.

**Artigo 24.** A Coordenação do 1°- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia – CONCACAU só se responsabiliza ou garante a qualidade das amostras selecionas (os melhores lotes de cacau, classificados para etapa de análise físico-quimica e sensorial de líquor).

**Artigo 25.** A cerimônia de premiação ocorrerá em 05 de novembro e demais informações sobre o evento serão divulgadas no site do evento (<http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/>).

**ANEXO 1**

**FICHA DE INSCRIÇÃO DO 1°- CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA – CONCACAU**

Nome do(a) produtor(a) de cacau:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data de Nasc\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Contato Telefone: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome da Propriedade:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Município:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**INFORMAÇÕES SOBRE A LAVOURA DE CACAU**

Qual sua área total de cacau:\_\_\_\_\_\_\_\_\_hectares.

Quantas sacas você estima colher em 2021:\_\_\_\_\_\_\_sacas

Sua lavoura é:  (   ) Clonal   (   ) seminal   ( ) mista (clonal e seminal)

Se for clonal, quais clones de cacau você cultiva na sua lavoura? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Qual a idade média da sua lavoura (anos)\_\_\_\_\_\_

**SOBRE A AMOSTRA (LOTE) QUE VOCÊ ESTÁ INSCREVENDO NO 1° CONCACAU RESPONDA**

Quantas sacas você possui com as mesmas características da amostra que está inscrevendo?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sacas

 Se for clonal, qual(is) clone(s) você utilizou para fazer o lote (amostra)? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Qual a práticas de cultivo:

( ) Manejo tradicional

( ) Plantio intensivo

( ) Sistema agroflorestal

(   ) Outros (descrever)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Qual foi o processamento de secagem

(   ) natural (apenas colheu e colocou para secar)

(   ) fermentou o cacau

(   ) Outros (descrever)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Se você fermentou, responda qual o tipo:

(   ) fermentação em cocho de madeira. Quantos dias\_\_\_\_\_\_\_

(    ) fermentação em saco de ráfia. Quantos dias\_\_\_\_\_\_\_

(    ) fermentação em montes. Quantos dias\_\_\_\_\_\_\_

(   )  Outro (descrever)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO 2**

**QUESTIONÁRIO**

**CRITÉRIOS MÍNIMOS DE VERIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES PARA O Iº CONCURSO DE CACAU**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Questões Referentes a Avaliação de Sustentabilidade** | **Cumprimento dos itens** | | | |
| **Sim**  **(1 ponto)** | **Não**  **(0 ponto)** | **Parcial**  **(0,5 ponto)** | **Não se aplica**  **(1 ponto)** |
| **1** | Possui o Cadastro Ambiental Rural - CAR da propriedade com área de Reserva Legal, conforme legislação vigente? |  |  |  |  |
| **2** | Cultiva o cacau em áreas apropriadas respeitando as Áreas de Preservação Permanentes e Reserva Legal (fora das nascentes, iguarapés, rios e lagos), conforme legislação vigente? |  |  |  |  |
| **3** | Adota medidas para que os efluentes líquidos (incluindo esgoto doméstico) não sejam lançados diretamente em corpos de água? |  |  |  |  |
| 4 | Mantêm os agroquímicos em condições adequadas de armazenamento, com identificação de perigo e riscos, em ambiente específico (distante de mananciais, residências e estradas), fechado, ventilado e de acesso restrito, inclusive as embalagens vazias? |  |  |  |  |
| **5** | É feita a devolução de embalagens de agroquímicos? |  |  |  |  |
| **6** | Utiliza Equipamentos de Proteção Individual - EPI em todas as operações de manuseio e aplicação de agroquímicos? |  |  |  |  |
| **7** | Todas as crianças em idade escolar que residem na propriedade freqüentam a escola? |  |  |  |  |
| **8** | Realiza pelo menos uma análise de solo por ano? |  |  |  |  |
| **9** | As adubações são feitas de acordo com recomendação técnica? |  |  |  |  |
| **10** | O lixo reciclável gerado na propriedade é separado e destinado de forma adequada? |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | As mulheres que vivem na propriedade participam das tomadas de decisões? |  |  |  |  |
| **12** | As contratações de trabalhadores respeitam a legislação trabalhista, considerando as especificidades da agricultura familiar? |  |  |  |  |
| **13** | Possui caderno de campo com anotações sobre variedades/clones utilizados, insumos comprados, data de aplicação, produtos vendidos e médias de produção, calculando anualmente o custo de produção do cacau? |  |  |  |  |
| **14** | Possui algum sistema de marcação (placas) e ou sinalização para diferenciar as variedades ou clones nos talhões? |  |  |  |  |
| **15** | Adota práticas agroecológicas com o uso de adubação orgânica (palha, composto orgânico, estercos, etc.) como fonte de nutrientes para a lavoura de cacau, utilizando o mínimo possível de agroquímicos? |  |  |  |  |
| **16** | Inicia a colheita quando os frutos apresentam-se maduros? |  |  |  |  |
| **17** | Realiza o descanso de 3 dias do monte de cacau após a realização da colheita? |  |  |  |  |
| **18** | Mantêm as instalações, recipientes, ferramentas e veículos limpos, arejados e desinfetados (com produtos legalmente autorizados) para evitar contaminação no armazenamento do cacau? |  |  |  |  |
| **19** | Participa de organizações sociais (Associações ou Cooperativas) ligadas a cacauicultura? |  |  |  |  |
| **20** | Possui certificados de participação de treinamentos, cursos ou eventos relacionados a cacauicultura? |  |  |  |  |

**O (A) produtor(a) de cacau afirma estar ciente sobre as normas do 1°-Concacau previstas no regulamento.**

Município\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data:\_\_\_\_/\_\_\_\_/2021.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do(a) produtor(a) de cacau

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo e Assinatura do Técnico

Responsável pela Inscrição

**ANEXO 3**

**VIA DO(A) PRODUTOR(A)**

**COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO NO 1°- CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA – CONCACAU**

Nome do(a) produtor(a) de cacau:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

O (a) produtor (a) de cacau afirma estar ciente sobre as normas do 1°- Concacau previstas no regulamento.

Município\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data:\_\_\_\_/\_\_\_\_/2021

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do(a) produtor(a) de cacau

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo e Assinatura do Técnico

Responsável pela Inscrição