

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria de Estado da Agricultura - SEAGRI

## **EDITAL Nº 4/2022/SEAGRI-CDAP**

### **REGULAMENTO DO 2º- CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA – CONCACAU**

#### **Apresentação**

As disposições deste documento visam regulamentar o 2º- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia – CONCACAU, como estratégia de valorização da cacaucultura em Rondônia por meio da categoria: 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 nº. 70.951, de 9 de agosto de 1972.

#### **Participação**

**Artigo 1.** Poderão se inscrever no Concurso os cacaucultores que produzirem lotes de cacau (*Theobroma cacao*) no Estado de Rondônia, na safra de 2022.

**Parágrafo Primeiro** - É vedada a participação os membros das comissões organizadoras 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 um sistema digital, totalmente on-line, disponível no site: <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/> linkada para <https://forms.gle/Mg8uCHRHqcaMG2Yi7> 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-química das Amostras

**Artigo 10.** Todas as amostras inscritas no 2º- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia - CONCACAU serão 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 classificadas 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 líquido 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 líquido.

**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 D'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 Jamari:** 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, Teixeiraópolis, 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 classificadas na etapa sensorial e de líquido 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 mínimo 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; sobre fermentado; fumaça; mofado; outros e qualidade global.

## Resultado Final

**Artigo 18.** Serão considerados campeões de qualidade do II Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia - CONCACAU os produtores que após todas as análises, apresentarem as maiores pontuações referente à qualidade (avaliação sensorial, qualidade global de líquido 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 receberão 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: 
$$\frac{A*7+B*2.0+C*1.0}{10}$$

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

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

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

## Premiação

**Artigo 19.** Serão premiados os inscritos que atenderem aos requisitos deste regulamento e apresentarem as maiores pontuações.

**Parágrafo único-** Os bens, valores ou benefícios distribuídos a título de premiação do 2º Concacau, não serão repassados pela/para a administração pública, sendo uma relação estrita entre os vencedores e os patrocinadores do Concacau. A premiação seguirá conforme descrição abaixo, podendo aumentar o número de premiados, conforme propostas dos patrocinadores.

- **1º Lugar**

**Empresa:** Cooperativa de crédito rural e dos empregados do centro do Estado de Rondônia - SICOOB-CENTRO, CNPJ Nº 08.044.854/0001-81.

**Proposta:** R\$ 15.000,00 (quinze mil reais) em dinheiro;

- **2º Lugar**

**Empresa:** Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau - AIPC, CNPJ Nº 07.046.059/0001-60,

**Proposta:** R\$ 12.500,00 (doze mil e quinhentos reais) em dinheiro;

- **3º Lugar**

**Empresa:** VIVEIRO CACAU E CIA, CNPJ Nº- 32.639.446/0001-57.

**Proposta:** 1.000 mudas de Cacau Clonal no valor de R\$ R\$ 7.000,00 (sete mil reais);

- **4º Lugar**

**Empresa:** Casa da Lavoura Máquinas e Implementos Agrícolas Ltda, CNPJ Nº 03.552.842/0001-44.

**Proposta:** R\$ 2.000,00 (dois mil reais) em dinheiro.

## 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 2º 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 2ª edição do Concacau, para uso exclusivo na divulgação dos resultados deste evento, e das edições seguintes.

## Cronograma realização do Concurso

Descrição	Data
<b>Início das inscrições</b>	02 de maio de 2022
<b>Encerramento Inscrições</b>	08 de julho 2022
<b>Cerimônia de Premiação</b>	09 de setembro de 2022

**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 2º- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia - CONCACAU só se responsabiliza ou garante a qualidade das amostras selecionadas (os melhores lotes de cacau, classificados para etapa de análise físico-química e sensorial de líquido).

**Artigo 25.** A cerimônia de premiação ocorrerá em 09 de setembro 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 2º- CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA - CONCACAU

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

Data de Nascimento: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

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 2022: \_\_\_\_\_ 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 2º 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 o processo 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) \_\_\_\_\_

Qual o manejo/controle de doença que utiliza

- ( ) Controle Cultural (remoção de frutos infectados, colheitas frequentes, eliminação de casqueiros, redução de sombreamento, poda e drenagem do solo)  
( ) Controle Genético (uso de variedades resistentes)  
( ) Controle Químico (pulverização com fungicidas)

## **ANEXO 2 - QUESTIONÁRIO**

### **CRITÉRIOS MÍNIMOS DE VERIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES PARA O 2º CONCURSO DE CACAU**

Nº	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, igarapés, rios e lagos), conforme legislação vigente?				
3	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?				
4	É feita a devolução de embalagens de agroquímicos?				
5	Utiliza Equipamentos de Proteção Individual - EPI em todas as operações de manuseio e aplicação de agroquímicos?				
6	Realiza pelo menos uma análise de solo por ano?				

7	As adubações são feitas de acordo com recomendação técnica?				
8	O lixo reciclável gerado na propriedade é separado e destinado de forma adequada (reciclagem ou compostagem)?				
9	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?				
10	Possui algum sistema de marcação (placas) e ou sinalização para diferenciar as variedades ou clones nos talhões?				
11	Adota práticas agroecológicas com o uso de adubação orgânica (palha, composto orgânico, esterco, etc.) como fonte de nutrientes para a lavoura de cacau, utilizando o mínimo possível de agroquímicos?				
12	Inicia a colheita quando os frutos apresentam-se maduros com coloração?				
13	Realiza o descanso de 3 dias do monte de cacau após a realização da colheita?				
14	Realiza a quebra do cacau fora da área de cultivo, evitando a ocorrência de doenças.				
15	Mantém recipientes, ferramentas e veículos limpos e desinfetados (com produtos legalmente autorizados).				
16	Mantém as instalações arejadas para evitar contaminação no armazenamento do cacau?				
17	Todas as crianças em idade escolar que residem na propriedade frequentam a escola?				
18	As mulheres que vivem na propriedade participam das tomadas de decisões?				
19	As contratações de trabalhadores respeitam a legislação trabalhista, considerando as especificidades da agricultura familiar?				
20	Participa de organizações sociais (Associações ou Cooperativas) ligadas a cacauicultura?				



21	Possui certificados de participação de treinamentos, cursos ou eventos relacionados à cacauicultura?				
----	--	--	--	--	--

O (A) produtor (a) de cacau afirma estar ciente sobre as normas do 2º- Concacau previstas no regulamento.

Município \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2022.

\_\_\_\_\_  
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 2º- 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 2º- Concacau previstas no regulamento.

Município \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2022

\_\_\_\_\_  
Assinatura do (a) produtor (a) de cacau

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura do Técnico

Responsável pela Inscrição



Documento assinado eletronicamente por **JANDERSON RODRIGUES DALAZEN, Secretário(a)**, em 02/05/2022, às 22:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0028459057** e o código CRC **8DA4FFB1**.

---

**Referência:** Caso responda este Edital, indicar expressamente o Processo nº 0025.063725/2022-44

SEI nº 0028459057