



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

EDITAL Nº 7/2023/SEAGRI-GGPP

REGULAMENTO DO 3º- CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA – CONCACAU

As disposições deste documento visam regulamentar o 3º- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia – CONCACAU, como estratégia de valorização da cacauicultura 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 cacauicultores que produzirem lotes de cacau (*Theobroma cacao*) no Estado de Rondônia, na safra de 2023.

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 um sistema digital, totalmente on-line, disponível no site: <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/> linkada para <https://forms.gle/Mg8uCHRHqcaMG2YiZ> 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 realizar a inscrição, é necessário que o participante entregue uma amostra representativa do lote de cacau que deseja submeter ao concurso estadual. A amostra deve ter um volume de 5 kg de cacau. Caso o participante tenha interesse em participar também do concurso nacional, será necessário disponibilizar 10 kg de cacau. É importante ressaltar que a amostra de 5 e 10 kg devem ser acondicionadas em uma embalagem apropriada, como um saco plástico transparente, devidamente lacrada. A embalagem deve conter as informações de identificação do produtor, como nome completo, 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 a 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 tais condição.

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE QUALIDADE CACAU

Classificação físico-química das Amostras

Artigo 10. Todas as amostras inscritas no 3º- 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 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 Jamari: Ariquemes, Monte Negro, Cacaulândia, Machadinho do Oeste, Buritis, Campo Novo de Rondônia, Rio Crespo, Cujubim e Alto Paraíso;

Região 5. Central: Vale do Anari, 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 composto 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; sobrefermentado; 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 a 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: $A*7+B*2.0+C*1.0$

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.

Parágrafo único – Os bens, valores ou benefícios distribuídos a título de premiação do 3º Concacau, não serão repassados pela/para a administração pública, sendo uma relação estrita entre os vencedores e os patrocinadores do concurso. 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 Nº 08.044.854/0001-81.

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

• 2º Lugar

Empresa: CARGILL AGRÍCOLA S A., CNPJ Nº 60.498.706/0025-24

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

• 3º Lugar

Empresa: NESTLÉ, CNPJ N° 60.409.075/0001-52

Proposta: R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em dinheiro;

• **4º Lugar**

Empresa: DIPAGRO Ltda, CNPJ N° 06.338.993/0022-17

Proposta: Voucher de Fertilizantes Solúveis (BrFertil) no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) em dinheiro.

COMERCIALIZAÇÃO DO CACAU

Artigo 20. A organização do Concaucau não se responsabiliza pela comercialização dos lotes de cacau inscritos, nem dos lotes de cacau premiados no 3º Concaucau.

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 3ª- edição do Concaucau, para uso exclusivo na divulgação dos resultados deste evento, e das edições seguintes.

CRONOGRAMA REALIZAÇÃO DO CONCURSO

Descrição	Data
Início das inscrições	20 de julho de 2023
Encerramento Inscrições	31 de julho de 2023
Cerimônia de Premiação	30 de outubro de 2023

Artigo 22. O Concaucau 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 3º- 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 3º- 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: _____

Técnico Responsável pela Assistência Técnica do Cacau: _____

INFORMAÇÕES SOBRE A LAVOURA DE CACAU

Qual sua área total de cacau: _____ hectares.

Quantas sacas você estima colher em 2023: _____ 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 3º 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 3º 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 se apresentam 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	Mantêm recipientes, ferramentas e veículos limpos e desinfetados (com produtos legalmente autorizados).				
16	Mantêm 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 a cacauicultura?				

(A) produtor (a) de cacau afirma estar ciente sobre as normas do 3º- Concacau previstas no regulamento.

Município _____ Data: ____/____/2023.

Assinatura do (a) produtor (a) de cacau_____
Carimbo e Assinatura do Técnico
Responsável pela Inscrição

ANEXO 3

VIA DO(A) PRODUTOR(A) e anexo da amostra

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO NO 3º- 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 3º- Concacau previstas no regulamento.

Município _____ Data: ____/____/2023

Assinatura do(a) produtor(a) de cacau_____
Carimbo e Assinatura do Técnico
Responsável pela Inscrição

Documento assinado eletronicamente por **Isis Fabiana Ximenes, Coordenador(a)**, em 19/07/2023, às 14:36, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **LARISSA CRISTINA DUARTE E SILVA, Gerente**, em 19/07/2023, às 14:37, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Paulo da Silva Batista, Secretário(a)**, em 20/07/2023, às 10:46, 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 **0040126112** e o código CRC **F341AD23**.