

REGULAMENTO RESUMIDO DO PRÊMIO “BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE”

O Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE será realizado no estande do Sistema CNA/SENAR/ICNA durante o 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio, no período de 8 a 9 de outubro de 2019, no Transamérica Expo Center, na cidade de São Paulo/SP.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1 Somente poderá participar, do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE, produtora de chocolate artesanal, pessoa física ou jurídica, residente/sediada no território brasileiro.

1.2 Para participar do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE, a produtora deve constar no Cadastro de Produtores Rurais de Alimentos Artesanais e/ou Tradicionais até o dia 03 de setembro de 2019, disponível em:

<https://pt.surveymonkey.com/r/CadastroArtesanais>

1.3 A amostra SÓ SERÁ AVALIADA pela Comissão Julgadora se a produtora estiver cadastrada no endereço eletrônico citado, até o dia 03 de setembro de 2019.

1.4 Não poderão participar com amostras, no Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE, pessoas que:

- a) direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE;
- b) parentes em primeiro ou em segundo grau dos membros da Comissão Julgadora.

2. DAS AMOSTRAS E DOS LOTES

2.1 A produtora de chocolate artesanal com sua unidade produtora (entende-se por "unidade produtora" uma agroindústria empreendedora familiar ou de pequeno porte que elabore chocolates artesanais) poderá inscrever apenas 01 (um) lote de chocolate artesanal no seu nome, elaborado em sua agroindústria, composto de, no mínimo, 03 (três) quilos e, no máximo, 30 (trinta) quilos de chocolate elaborado com teor de cacau 68 a 72%. Serão aceitos apenas chocolates produzidos de forma artesanal.

2.2 As amostras do lote inscrito deverão ser fidedignas à amostra enviada e preservadas até o final do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE na propriedade do produtor. Aos finalistas, será necessário levar/enviar 3 quilos (na forma de gotas) de chocolate artesanal para serem avaliados pelo público no 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio.

2.3 A amostra do chocolate artesanal inscrita deverá ter sido elaborada a não mais do que seis meses antes do término do prazo de envio da amostra.

2.4 A amostra do chocolate artesanal inscrita deverá ter teor de sólidos totais de cacau 68 a 72% e a gordura (caso seja utilizada na elaboração) deverá ser exclusivamente manteiga de cacau.

2.5 Para o lote inscrito no Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE a produtora deverá enviar 1 (uma) amostra de 300 g (trezentos gramas) de chocolate artesanal, na forma de gotas, por ela elaborado, verdadeiramente representativo do lote, embalado e etiquetado com as seguintes informações:

- a) nome da produtora, nome da propriedade, município e Estado/região produtora, endereço onde se encontra a agroindústria (latitude e longitude) e nome do produto (se houver);
- b) quantidade de chocolate artesanal e data de processamento da amostra e/ou do lote (caso este tenha sido preparado na mesma data);
- c) formulação da amostra de chocolate artesanal que deve vir descrita, contendo teor de sólidos totais de cacau de 68 a 72%, e, caso presente na formulação a gordura a ser adicionada deverá ser exclusivamente manteiga de cacau;
- d) **FICHA DE INSCRIÇÃO** preenchida (anexo I).

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 Prazo máximo para envio da amostra: 03 de setembro de 2019 (data máxima para postagem por CORREIOS ou TRANSPORTADORA).

3.2 As amostras deverão ser enviadas conforme descrito no item 2.5 para o seguinte endereço:

Parque Científico e Tecnológico do Sul da Bahia

Centro de Inovação do Cacau

Rodovia Jorge Amado, km 16 – UESC

IPAF – Instituto de Pesquisa em Análises Físico-Químicas

Salobrinho – Ilhéus – BA

CEP 45662-900

3.3 As amostras devem levar em consideração as especificações dos itens 1 e 2.

3.4. As amostras poderão ser entregues pessoalmente, no endereço acima, até 06 de setembro de 2019, no horário de 08h30 às 17h30.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1 As amostras de chocolates artesanais inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por uma Comissão Julgadora, formada por especialistas nacionais.

4.2 A Comissão Julgadora será composta por especialistas degustadores da CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira e do CIC - Centro de Inovação do Cacau, além de um integrante nomeado pela Comissão Organizadora do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE.

5. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

5.1 A Comissão Julgadora fará a pré-seleção das amostras que concorrerão ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.

5.2 A Comissão Julgadora analisará as amostras de chocolates artesanais e classificará o chocolate artesanal quanto ao aspecto, cor, aroma, sabor, textura, persistência e impressão global da amostra.

5.3 Serão selecionadas para concorrer ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE no máximo 5 (cinco) amostras de chocolates artesanais, selecionadas de acordo com exigências dispostas nos subitens 2.1, 2.3 e 2.4 deste Regulamento, e identificadas/classificadas apenas por seu número de inscrição.

5.4 Serão considerados classificados os 05 (cinco) chocolates artesanais que apresentarem as maiores pontuações referentes à qualidade do chocolate das amostras inscritas.

5.5 Todas as amostras de chocolates artesanais avaliadas, fisicamente e sensorialmente, e as que forem selecionadas para concorrer ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE, serão provadas dentro dos padrões de degustação profissional.

5.6 O processo de seleção dos chocolates artesanais que concorrerão ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE se dará pela análise em prova cega pela Comissão Julgadora, que irá avaliar 6 (seis) itens de qualidade, indicados no subitem 5.2, seguindo os protocolos de avaliação sensorial do CIC, que considera 19 importantes atributos de sabor para cacau e chocolate: cacau; acidez; amargor; adstringência; doce; frutas frescas; frutas marrons; amendoado; floral; amadeirado; especiarias; torrado; sujo; animal/couro; sobrefermentado; fumaça; mofado; qualidade global; outros.

5.7 As amostras de chocolates artesanais que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos nos subitens 2.1, 2.3 e 2.4 serão desclassificadas e não concorrerão ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE.

5.8 A Organização e Coordenação do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE entregará, para as 10 primeiras amostras classificadas, um relatório sobre o chocolate artesanal provado, até o dia 13 de dezembro de 2019.

5.9 A divulgação da lista com as 5 (cinco) amostras classificadas para concorrer ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE se dará no site da CNA (www.cnabrasil.org.br), no dia 20 de setembro de 2019, conforme descrito no item 9.

6. DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

6.1 As 5 (cinco) melhores amostras de chocolates artesanais, pré-selecionadas pela Comissão Julgadora escolhidas para concorrer ao Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE, serão disponibilizadas no estande do Sistema CNA/SENDAR/ICNA, durante o 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio, para a prova às cegas e avaliação do público.

6.2 O júri popular provará as amostras às cegas, indicará o número da amostra escolhida em uma ficha e depositará essa ficha em uma urna.

6.3 Não é obrigatória a presença das produtoras das amostras finalistas durante o 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio.

6.4 Caso haja interesse da produtora de amostra finalista em participar do 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio, a CNA arcará com os custos da credencial de acesso, ficando sob responsabilidade da finalista arcar com os custos da viagem (passagem aérea, hospedagem e alimentação).

6.5 A CNA não se responsabilizará por custear a viagem e/ou por quaisquer outras despesas da produtora finalista.

7. PREMIAÇÃO DO BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE

7.1 A cerimônia oficial de entrega do prêmio será realizada no dia 9 de outubro de 2019, entre 13h30 e 14h30, no estande do Sistema CNA/Senar, durante o 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio.

7.2 Todas as 5 (cinco) finalistas receberão um Certificado de Participação.

7.3 No caso de haver empate entre produtoras, o prêmio será dividido entre elas.

7.4 A seguinte premiação será dada às vencedoras do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE:

- a) 1º colocada: Certificado de Campeã + R\$ 2.000 (dois mil reais);
- b) 2º colocada: Certificado de Vice-campeã + R\$ 1.100 (hum mil e cem reais);
- c) 3º colocada: Certificado de terceiro lugar + R\$ 700 (setecentos reais).

8. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do Prêmio BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) pelos e-mails: natalia.fernandes@cna.org.br/
marina.zimmermann@cna.org.br



9. CRONOGRAMA DO PRÊMIO BRASIL ARTESANAL 2019 - CHOCOLATE

AÇÃO	PRAZO
Abertura das inscrições pelo site	19/agosto/2019
Prazo máximo de envio das amostras pelos Correios ou Transportadora (data de postagem/envio)	03/setembro/2019
Prazo máximo de recebimento das amostras PRESENCIAL (entrega em mãos)	06/setembro/2019
Divulgação pública de lista com as 5 (cinco) melhores classificadas a participarem das degustações no 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio no Site da CNA (www.cnabrasil.org.br)	20/setembro/2019
Divulgação pública da classificação dos 5 (cinco) melhores chocolates artesanais, segundo as participantes do 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio	09/outubro/2019
Cerimônia de premiação no estande da CNA/Senar durante o 4º Congresso Nacional das Mulheres do Agronegócio	09/outubro/2019
Envio do relatório sobre o chocolate artesanal provado	13/dezembro/2019