

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025
Molho de Pimenta

REGULAMENTO

O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL/SAA SP), obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1 Somente participarão do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, os(as) produtores(as), pessoa física ou jurídica, residentes/sediados(as) no território brasileiro.

1.2 Os(as) produtores(as) devem atender à legislação brasileira, em especial à Resolução RDC 276/2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

1.3 Os molhos de pimentas devem atender às definições do produto e especificações que constam no item 4 deste Regulamento.

1.4 Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, o(a) produto(a) deve possuir todas as especificações de rotulagem conforme a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 727/2022, da ANVISA.

1.5 Estão **impedidos** de participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, aqueles que:

- a) direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA;
- b) sejam parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros do Júri Técnico;
- c) Que sua produção anual seja superior a 200.000 (duzentos mil) litros de molhos de pimenta.

2. DO CRONOGRAMA

2.1 O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	PRAZOS
Abertura das inscrições pelo site do <i>Sistema CNA/SENA</i>	09/07 a 09/09/2025
Recebimento das amostras pela Comissão Organizadora	até 29/09/2025
Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados	01, 02 e 03/10/2025
Divulgação pública, pelo site (www.cnabrasil.org.br) e mídias sociais da CNA, dos 05 (cinco) finalistas de cada categoria, classificados para a etapa de avaliação pelo Júri Popular	07/10/2025
Prazo para impugnação dos resultados da avaliação pelo Júri Técnico	até 09/10/2025
Avaliação sensorial por Júri Popular, avaliação das histórias e tabulação dos resultados	A definir
Divulgação oficial do resultado	A definir
Prazo para impugnação dos resultados da avaliação sensorial por Júri Popular e da avaliação das histórias	até 02 (dois) dias úteis após a divulgação oficial
Premiação	A definir

¹As amostras enviadas à Comissão Organizadora que chegarem à CNA após 29/09/2025 serão automaticamente desclassificadas (item 6.1, deste Regulamento)

2.2 A CNA poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos publicados na página do *Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENA*: www.cnabrasil.org.br.

2.3 Durante o prazo para impugnação de resultados, qualquer interessado poderá contestá-los de maneira fundamentada e com a apresentação de provas/evidências que corroborem suas alegações. As impugnações genéricas e desacompanhadas da documentação que as comprovem serão, de plano, rejeitadas pela Comissão Organizadora.

2.4 As impugnações recebidas na CNA após o prazo para tanto assinalado, independentemente da justificativa, não serão analisadas pela Comissão Organizadora.

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA é responsável pela idoneidade das informações fornecidas a respeito de seu(s) produto(s).

3.2 Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, O(a) produtor(a) de molho de pimenta poderá inscrever até 01 (um) produto em cada uma das categorias abaixo:

- a) MOLHO DE PIMENTA AGRIDOCHE
- b) MOLHO DE PIMENTA SALGADO

3.3 As inscrições serão feitas em formato *online*, no endereço eletrônico www.cnabrasil.org.br, por meio do preenchimento da Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025– MOLHO DE PIMENTA (Anexo I, deste Regulamento).

3.4 O período para inscrição é o constante no quadro contido no item 2 deste Regulamento.

3.5 O Produtor deverá indicar na ficha de inscrição a escala de ardência (podendo ser fraca, média ou forte).

3.6 Por ocasião da realização de sua inscrição, o(a) produtor(a) deve observar, também, o contido no item 12 deste Regulamento, encaminhando, se for o caso, a documentação pertinente.

3.7 Ao realizar sua inscrição no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, o(a) produtor(a) rural automaticamente declarará, para os devidos fins e sob pena das sanções cabíveis, que executa suas atividades em total e absoluta conformidade com a legislação trabalhista e ambiental em vigor.

3.8 Cada produtor(a) rural somente poderá se inscrever uma única vez em cada uma das categorias previstas no item 3.2 deste Regulamento, com apenas 01 (um) produto em cada categoria. Em caso de realização de mais de uma inscrição para uma mesma categoria, será considerada válida a primeira inscrição realizada.

3.9 Em caso de necessidade de retificação de dados constantes em sua inscrição, o(a) produtor(a) deverá entrar em contato imediatamente com a Comissão Organizadora, pelo e-mail indicado no item 15.2 deste Regulamento, sendo que a retificação será considerada recebida e realizada mediante confirmação pela Comissão Organizadora. O pedido de retificação de dados deve ser enviado em até 48h após o recebimento, pelo(a) produtor(a) rural, da confirmação de sua inscrição, sob pena de desconsideração do pedido, aplicando-se o disposto no item 3.9 a seguir.

3.10 É de inteira responsabilidade do(a) produtor(a) rural realizar sua inscrição corretamente, sendo que as inscrições incorretas e/ou incompletas, caso não retificadas no prazo acima assinalado, serão canceladas pela Comissão Organizadora, resultando na desclassificação do(a) produtor(a) rural do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA.

4. DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

4.1. Molhos, segundo a legislação, são os produtos em forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas (Resolução RDC 276/2005 da ANVISA). Molho de Pimenta é um condimento, ou seja, um produto composto por substâncias sápidas de origem natural. Os condimentos são usados para modificar, exaltar ou caracterizar o sabor dos alimentos. Os molhos de pimenta são geralmente feitos com polpa de pimenta, sal, água e vinagre. O vinagre é adicionado para acidificar o meio e conservar o produto.

4.1.1. MOLHO DE PIMENTA AGRIDOCCE: é uma combinação de sabores picantes e doces. Geralmente, ele possui uma base de pimenta, que pode variar em intensidade, misturada com ingredientes doces como açúcar ou mel, criando um equilíbrio perfeito entre o ardor e a doçura. Pode também incluir um toque de vinagre ou suco de limão para dar um sabor levemente ácido, além de outros ingredientes como alho, gengibre ou molho de soja, etc.

4.1.2. MOLHO DE PIMENTA SALGADO: é aquele que tem o sabor salgado como destaque, geralmente feito com ingredientes que realçam esse sabor, como sal, molho de soja ou outros condimentos salgados. A pimenta, nesse caso, adiciona o toque picante, mas o sabor principal do molho é o salgado.

4.2 A CNA se reserva o direito de realizar análises e avaliação de aspectos visuais, que atestem a aplicação das boas práticas de fabricação e a qualidade do(s) molhos(s), verificando o atendimento aos parâmetros técnicos de pH máximo de 4,5 e grau brixº das amostras.

5 DAS AMOSTRAS E SEU ENVIO

5.2 O(a) produtor(a) deverá enviar uma quantidade de 06 (seis) embalagens individuais com no mínimos 60ml em cada. As amostras devem ser enviadas em embalagens de comercialização, e o produto deverá estar rotulado conforme a legislação vigente. As amostras enviadas serão utilizadas em todas as etapas do concurso.

5.3 Os molhos de pimenta inscritos no concurso devem ser provenientes de um único lote homogêneo no momento do envase.

5.4 O(a) produtor(a) deverá enviar, junto com as amostras, uma **cópia impressa da FICHA DE INSCRIÇÃO preenchida online** (Anexo I, deste Regulamento) e da Autodeclaração (Anexo II, deste Regulamento).

5.5 O envio das amostras é de inteira responsabilidade do(a) produtor(a) e a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado

amostras durante o seu transporte feito pelos Correios® ou por empresa transportadora.

5.6 O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem.

5.7 As amostras recebidas pela Comissão Organizadora serão armazenadas em condições adequadas e em um único ambiente.

5.8 Observado o disposto neste Regulamento, as amostras deverão ser enviadas pelos Correios® ou por empresa transportadora, para os dois endereços abaixo:

- ✓ **ENVIO DE (5) CINCO amostras PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL – MOLHOS DE PIMENTAS para Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA**
Endereço: SGAN, Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo
CEP 70.830-903 Brasília/DF.
- ✓ **ENVIO DE (1) UMA amostra PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL – MOLHOS DE PIMENTAS Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL/SAA) Departamento Frutothec Av. Brasil, 2880, Jardim Chapadão, Campinas, SP CEP 13.070-178.**

5.9 As informações prestadas pelo(a) produtor(a) devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

5.10 Não serão aceitas amostras sem rótulo e/ou com o lacre de vedação rompido.

6 DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS

6.9 As amostras que chegarem à CNA após o prazo para seu recebimento, estabelecido no quadro contido no item 2 deste Regulamento, serão automaticamente desclassificadas.

6.10 Não serão aceitas amostras inscritas e/ou remetidas após os prazos estabelecidos no cronograma (item 2, deste Regulamento).

6.11 Não serão aceitas amostras cuja FICHA DE INSCRIÇÃO não tenha sido completamente preenchida, ou desacompanhadas de sua cópia e da cópia da Autodeclaração (itens 3.3 e 5.3, deste Regulamento).

6.12 Não serão aceitas amostras elaboradas por agroindústrias que apenas envasem os molhos de pimentas ou que realizem a terceirização de qualquer outra etapa produtiva de sua fabricação.

6.13 Não serão aceitas amostras não identificadas conforme a categoria indicada na inscrição (itens 3.2 e 4.1.1 e 4.1.2., deste Regulamento).

6.14 Não serão aceitas amostras de produtos cujas agroindústrias não atendam à legislação vigente.

6.15 Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste Regulamento.

7 DAS ETAPAS DO CONCURSO

7.9 Na 1^a etapa da seleção, as amostras inscritas serão submetidas ao processo de avaliação por um Júri Técnico, formado por especialistas reconhecidos nacionalmente, com experiência na avaliação técnica de qualidade de molhos de pimentas. Os especialistas não têm acesso aos rótulos dos produtos.

7.10 Na 2^a etapa da seleção, as amostras selecionadas pelo Júri Técnico serão submetidas a um Júri Popular composto por pessoas anônimas, que farão a degustação das amostras, sem identificação, em ambiente público de ampla circulação, a ser definido pela Comissão Organizadora. O público participante dessa etapa não tem acesso aos rótulos dos produtos.

7.11 Na 3^a etapa da seleção uma comissão avaliará as histórias dos molhos de pimentas finalistas.

8 PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI TÉCNICO

8.9 O Júri Técnico fará a seleção das amostras (triagem) que concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.

8.10 O Júri Técnico analisará as amostras dos molhos de pimentas, classificando-as quanto a cor, aroma, sabor, picância e conjunto (impressão global/harmonização), com seus respectivos pesos:

Atributo	Peso (molho salgado)	Peso (molhoagridoce)
Intensidade da Picância	15%	-
Cor característica do molho	15%	20%
Intensidade de aroma característico	20%	20%
Intensidade de sabor característico	20%	25%
Impressão global (conjunto/harmonização)	30%	35%
TOTAL	100%	100%

8.11 Havendo empate na classificação final, o(a) ganhador(a) será aquele(a) que tiver maior pontuação no atributo IMPRESSÃO GLOBAL (conjunto/harmonização).

Permanecendo o empate, valerá a maior pontuação no atributo SABOR e, persistindo o empate, a maior pontuação no atributo AROMA.

8.12 Os juízes técnicos poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial da respectiva categoria.

8.13 Serão classificadas as 10 (dez) amostras de molhos de pimentas (cinco por categoria) que apresentarem as maiores pontuações referentes aos atributos sensoriais de qualidade, conforme item 8.2 acima.

8.13.1 A etapa de avaliação pelo Júri Técnico corresponderá a 40% (quarenta por cento) na nota final geral.

8.14 A divulgação dos 05 (cinco) produtos classificados, em cada categoria, para participar da etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHOS DE PIMENTAS se dará no site (www.cnabrasil.org.br) e mídias sociais da CNA, conforme indicado no item 2 deste Regulamento.

9 DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

9.9 O processo de seleção dos molhos de pimentas na etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA se dará pela degustação das amostras, sem identificação, por provadores não treinados, que irão avaliar a aceitação dos produtos conforme a escala hedônica, que estabelece pontuação de 1 a 9, sendo 1 classificado como “*desgostei extremamente*” e 9 como “*gostei extremamente*”.

9.10 Os 10 (dez) produtos (05 por categoria) pré-selecionados pelo Júri Técnico serão disponibilizados ao Júri Popular para degustação das amostras, sem identificação (os participantes terão conhecimento, apenas, dos códigos das amostras).

9.11 O Júri Popular, após realizar a degustação das amostras, sem identificação, fará a sua avaliação por meio de código de identificação, preenchendo formulário eletrônico disponibilizado pela Comissão Organizadora.

9.11.1 A etapa de avaliação por Júri Popular irá corresponder a 50% (cinquenta por cento) na nota final geral.

9.11.2 Essa etapa será filmada para controle da Comissão Organizadora.

9.11.3 As notas finais serão publicadas no site da CNA (www.cnabrasil.org.br) em data a ser definida, para conhecimento dos participantes.

9.5. Em data posterior à cerimônia de premiação dos vencedores, a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA

entregará, para os(as) produtores(as) dos 10 (dez) produtos classificados (05 por categoria), um resumo da avaliação técnica e da avaliação pelo Júri Popular.

10 DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO

10.9 Nessa etapa será avaliada a história do produto. Cada produtor(a) finalista será entrevistado(a) por um(a) jornalista da CNA e por um integrante da Comissão Organizadora do concurso que abordarão, dentre outros pontos, a história da produção e da elaboração do produto, suas tradições e regionalidades, bem como o processo produtivo utilizado.

10.9.1 A etapa de avaliação da história irá corresponder a 10% (dez por cento) na nota final geral e será coordenada pela CNA.

10.10 Os conceitos avaliados serão: tradição, inovação, aspectos originais ou diferenciais da produção, representatividade local/regional e valor comunicacional (clareza e concisão nas respostas, durante a entrevista).

11 DA PONTUAÇÃO FINAL

11.9 Ao final, serão somadas as notas de cada fase, com seus respectivos pesos, para o cálculo da média ponderada e atribuição da nota final de cada lote, observada a seguinte fórmula:

$$\frac{A^*4 + B^*5 + C^*1}{10}$$

onde A corresponde à nota dada pela avaliação do Júri Técnico (item 8, deste Regulamento);

onde B corresponde à nota dada pela avaliação do Júri Popular (item 9, deste Regulamento);

onde C corresponde à nota dada pela avaliação da história do produto (item 10, deste Regulamento).

12 PONTUAÇÃO EXTRA

12.9 Os(as) produtores(as) de molhos de pimentas que cultivem até 50% das matérias primas essencial para fabricação de seus produtos, receberão um bônus de 10% (dez por cento) sobre a sua pontuação final (apurada na forma do item 11 deste Regulamento).

12.10 Para receber a pontuação extra mencionada no item anterior (12.1), o(a) produtor(a), no ato da inscrição, deverá enviar cópia do seu Cadastro de Produtor Rural, além da cópia de outro(s) documento(s) que estejam datados e comprove(m) o

cultivo e a(s) situação(ões) elencada(s) no item 12.1 acima, como, por exemplo, nota fiscal e/ou declaração do responsável técnico.

12.11 Os documentos elencados no item acima deverão conter data atual ou terem sido emitidos há menos de 01 (um) ano.

13 DA PREMIAÇÃO

13.1 Cada uma das 02 (duas) categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA serão premiadas, sendo elas:

- c) MOLHO DE PIMENTA AGRIDOCHE (PREDOMINANTEMENTE DOCE)
- d) MOLHO DE PIMENTA SALGADO (PREDOMINANTEMENTE SALGADO)

13.2 A seguinte premiação será conferida aos finalistas das 02 (duas) categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA (valores líquidos, já deduzida a tributação incidente):

1º Colocado: certificado de primeiro lugar (Campeão) + R\$12.000,00

2º Colocado: certificado de segundo lugar (Vice-campeão) + R\$10.000,00

3º Colocado: certificado de terceiro lugar + R\$8.000,00

4º Colocado: certificado de quarto lugar + R\$6.000,00

5º Colocado: certificado de quinto lugar + R\$4.000,00

13.3 No caso de haver empate entre os produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação pelo Júri Técnico. Permanecendo o empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item “História do Produto” (item 10, deste Regulamento).

13.4 Todos os ganhadores serão divulgados pela CNA em suas redes/mídias sociais.

13.4 Os 03 (três) primeiros colocados de cada categoria receberão Selo de Participação (Ouro, Prata ou Bronze, conforme a classificação) no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA.

14 DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

14.1 Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a CNA a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

14.2 A CNA também utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, os utilizará, ainda, para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações concernentes ao seu segmento produtivo e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelo Sistema CNA/SENAR, que tenham aderência ao perfil do participante.

14.3 A CNA poderá excluir as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro; ou (ii) solicitação de eliminação pelo respectivo titular. Em tais hipóteses, contudo, a CNA também se reserva o direito de, se for o caso e em sendo necessário, conservar/manter tais dados e informações pessoais, com fulcro no que dispõe o art. 16 da Lei nº 13.709/2018.

14.4 Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709, de 2018) ou caso tenha alguma dúvida, o interessado poderá entrar em contato através do preenchimento do formulário disponível em <https://www.cnabrasil.org.br/leigeral-de- protecao-de-dados>.

15 DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A Comissão Organizadora poderá eliminar, a qualquer momento e em qualquer etapa do concurso, o(a) participante que descumprir qualquer uma das exigências dispostas neste Regulamento, incluindo a veracidade e a validade das informações fornecidas na Ficha de Inscrição e na Autodeclaração (Anexo I e Anexo II, deste Regulamento).

15.2. Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), pelo e-mail fernanda.silva@cna.org.br ou pelos telefones (61)2109-1420.

ANEXO I

“PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA FICHA

DE INSCRIÇÃO

- Nome completo do(a) produtor(a):
- Telefone:
- E-mail:
- CPF/CNPJ:
- Número do Cadastro de Produtor Rural ou CNPJ Rural:
- Município:
- Estado:
- CEP:
- Nome da Agroindústria:
- Endereço da Agroindústria:
- Nome/marca do produto:
- Lote:
- Quantidade em gramas por embalagem:
- Data de fabricação da amostra:
- Validade da amostra:
- Nível de ardência da pimenta: () franca - () média – () forte
- Quantidade de molhos de pimentas produzida anualmente:
- Outras informações relevantes (de acordo com a categoria da inscrição de seu produto, informe quais ingredientes são adicionados à base de pimenta para caracterizá-lo como “agridoce” ou como “salgado”):

Categoria inscrita:



MOLHO DE PIMENTA AGRIDOCHE (PREDOMINANTEMENTE DOCE)

MOLHO DE PIMENTA SALGADO (PREDOMINANTEMENTE SALGADO)

Marque uma ou mais opções abaixo que melhor descrevam como você recebeu informações sobre o PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA.

- () Mídias Sociais (Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, etc.) E-mail-marketing
- () WhatsApp
- () Matéria/banner no site oficial da CNA/Senar
- () Matéria/banner em sites de Federação ou Sindicato
- () Rádio
- () Indicação de outra pessoa
- () Outros (quais?)

ANEXO II

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA

AUTODECLARAÇÃO DE VOLUME DE PRODUÇÃO ANUAL DE MOLHO DE PIMENTA

Eu _____, CPF _____, responsável pelo molho de pimenta denominado (nome fantasia) _____, sob a inscrição de produtor(a) rural ou CNPJ Rural _____, com endereço no(a) _____, nº _____, complemento _____, na cidade de _____, bairro _____, Estado de _____, CEP _____, DECLARO, para participação no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHOS DE PIMENTAS, que o volume de produção anual total, em 2024, foi de litros.

DECLARO, por fim, que são verdadeiras todas as afirmações acima, estando ciente de que a não veracidade acarretará minha desclassificação do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – MOLHO DE PIMENTA e me sujeitará à aplicação das sanções cíveis e penais pertinentes.

_____, _____ de _____ de 2025

Assinatura do(a) produtor(a)