



“PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2021 - CHOCOLATE” (DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR)

A Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2021 – Chocolate promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) torna público o formato de realização da etapa de Avaliação por Júri Popular (item 9 do Regulamento) para prosseguimento do concurso de qualidade.

DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

Os 7 (sete) produtos classificados conforme item 8 do Regulamento “PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2021 – Chocolate”, pré-selecionados pela Comissão Julgadora (parceria com o Centro de Inovação do Cacau - CIC e Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC), serão disponibilizados para que o Júri Popular realize a degustação às cegas em formato híbrido: presencial na sede da CNA e em casa, para lista de jurados a ser definida pela Comissão Organizadora.

A degustação em formato presencial seguirá o item 9.2 do Regulamento.

A degustação em casa será operacionalizada pela Comissão Organizadora, sendo enviadas amostras dos 7 (sete) produtos classificados, separadas por códigos numéricos, acompanhadas por link de vídeo orientativo (como realizar a degustação de cada amostra de chocolate) e outro link para votação (apenas um voto por CPF), para inscritos em lista de jurados.

DO ENVIO DAS AMOSTRAS

As amostras do chocolate do lote finalista deverão ser enviadas pelos Correios® ou empresa transportadora **até o dia 06 de agosto de 2021**, para:

A/C Diretoria Técnica – Dtec
Prêmio CNA Brasil Artesanal 2021 – Chocolate

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA
SGAN Quadra 6011, Módulo K – Ed. Antônio Ernesto de Salvo
Brasília - DF
CEP 70830-021



As amostras deverão obedecer aos itens 6.2 e 6.3 do Regulamento, em especial o item 6.2.1, transcrito a seguir.

“6.2.1 **Aos finalistas**, será necessário enviar **3 quilos (na forma de gotas) de chocolate artesanal** para serem avaliados pelo Júri Popular, conforme informativo a ser disponibilizado na página do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais e enviado para o e-mail cadastrado na Ficha de Inscrição, em data a ser definida e publicada posteriormente”.

- ✓ Na embalagem das amostras do lote inscrito deve constar o nome do (a) produtor (a) da mesma forma como preenchido na Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2021 - Chocolate.
- ✓ O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto, recomendando-se o uso de papel manteiga ou de seda como embalagem primária (em contato com as gotas de chocolates), envolto por uma embalagem secundária (plástico ou papel cartão) e acondicionado em isopor térmico forrado internamente com papelão ou papel manteiga.
- ✓ As amostras recebidas pela Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2021 - Chocolate serão armazenadas em local apropriado, isento de calor, incidência direta de raios solares e de ventilação.

LISTA DE PRODUTORES CLASSIFICADOS PELA COMISSÃO JULGADORA

Produtor	Marca	Estado
Hélia Félix de Moura	Cacauway	Medicilandia / PA
Lucas Moreira Arleo	Chocolate da Ju	Uruçuca / BA
Luiza Dantas Santiago	Kalapa	Belo Horizonte / MG
Marcela T. M. de Carvalho	Cacau do Céu chocolates Finos	Ilhéus / BA
Mariana Basaure	Majucau	São Paulo / SP
Priscila F. S. Rosendo	Priscyla França Chocolates	São Paulo / SP
Rafael G. de O. Gomes	C'alma - Chocolate do grão à barra	Goiânia / GO

DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2021 – Chocolate podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) pelo *e-mail*: c.agricola@cna.org.br