



I CONCURSO MELHOR CHOCOLATE ARTESANAL - CHOCOLAT BAHIA 2026

I. Apresentação

O Concurso melhor chocolate artesanal - Chocolat Bahia 2026 tem como objetivo reconhecer e valorizar a excelência do chocolate brasileiro produzido no modelo artesanal, estimulando a qualidade, a inovação e a identidade dos chocolates de origem apresentados durante o Festival Internacional do Chocolate e Cacau – edição Bahia 2026.

II. Realização e organização do concurso:

A realização do concurso é uma parceria entre o Chocolat Bahia 2026 – Festival Internacional do Chocolate e Cacau e o CIC – Centro de Inovação do Cacau. Em sua 17ª edição na Bahia, o festival é responsável pela estrutura, promoção junto aos expositores e premiação, reforçando sua missão de fortalecer a cadeia produtiva do cacau e do chocolate. O CIC responde pela coordenação técnica e condução do processo de avaliação, assegurando a qualidade, imparcialidade e credibilidade da competição.

III. Critérios de participação no concurso:

Para participar do concurso as marcas devem:

- Produzir chocolates de forma artesanal: “bean to bar” ou “tree to bar”.
- Produzir e comercializar chocolates no Brasil. Utilizando, exclusivamente amêndoas de origem nacional para fabricação do chocolate.
- Deve ser expositor oficial no Festival Internacional Chocolat Bahia 2026.
- Possuir produção própria, não sendo permitida a terceirização da fabricação do chocolate inscrito, ou seja, processar as amêndoas de cacau cruas da torra a embalagem do chocolate na própria unidade produtiva.
- Não serão aceitos chocolates em fase de teste ou experimentais. Devem ser chocolates já comercializados no mercado.
- As amostras de chocolate devem estar de acordo com os padrões solicitados para a avaliação contidas nos tópicos IV, V e VI desse edital; dentro do prazo e local estabelecidos pela organização.

IV. Das categorias do concurso:

- Será necessário o envio de 400 g de chocolate em barras de 10, 30 ou 80 g com superfície lisa e que não façam alusão a marca inscrita, para cada etapa pretendida.





OBS > Caso a barra faça alusão a marca, o chocolate será desclassificado automaticamente.

- Cada marca só poderá inscrever um chocolate por categoria. A inscrição de mais de um chocolate por categoria acarretará a exclusão dos últimos chocolates inscritos.

- **Categoria 1** – Chocolate Artesanais Intensos 70% Cacau (bean-to-bar ou tree-to-bar):

Descrição do produto: Chocolate Puro, sem inclusões de frutas castanhas e/ou outros. Ingredientes permitidos: cacau, açúcar, manteiga de cacau e/ou lecitina de soja ou girassol. O teor de sólidos de cacau do chocolate submetido deve ser 70%. As amostras desta categoria devem estar em formas clássicas, lisas, que não identifiquem ou façam alusão a marca que está sendo representadas.

- **Categoria 2** – Chocolate artesanal ao Leite clássico (35 a 45% de cacau) (bean-to-bar ou Tree-to-bar):

Descrição do produto: Chocolate ao leite, sem inclusões frutas castanhas e/ou outros. Ingredientes permitidos: Cacau, açúcar, manteiga de cacau, leite e/ou lecitina de soja ou girassol. O teor de sólidos de cacau do chocolate submetido deve ser de no mínimo 35% e no máximo de 45% de sólidos de cacau. O leite pode ser de origem vegetal ou animal. As amostras desta categoria devem estar em formas clássicas, lisas, que não identifiquem ou façam alusão a marca, que está sendo representada.

V. Das Inscrições:

Período das inscrições: do dia 15/07/2026 até as 12:00 do dia 23/07/2026.

As inscrições serão feitas de forma online através do formulário de inscrição:

A Taxa para participação no concurso é de R\$ 100,00 (cem reais) por amostra inscrita. Sendo limitado a cada marca uma amostra por categoria.

A inscrição só será efetivada após envio do comprovante de pagamento no formulário de inscrição.

VI Entrega das amostras:

As amostras deverão ser entregues no primeiro dia do Chocolat Bahia 2026, dia 23/07/2026 até as 20 horas, no estande institucional do CIC – Centro de Inovação do Cacau.





VI Desclassificação do concurso:

As amostras que apresentarem defeitos extremos de fat bloom ou sugar bloom, ou moldadas em formas que de alguma forma identifique a marca não serão avaliadas e serão desclassificadas. A entrega fora do prazo limite também será quesito de desclassificação.

Em nenhuma hipótese haverá reembolso dos valores da taxa de inscrição.

OBS> O acondicionamento das amostras até a entrega dos chocolates para comissão organizadora é de responsabilidade exclusiva da marca inscrita.

VII Avaliação das amostras:

As avaliações das amostras ocorrerão entre o 2º e o 3º dia do festival, por meio de degustações técnicas às cegas, divididas em duas etapas:

Etapa 1: Painel de avaliadores técnicos do CIC avaliarão as amostras definindo os finalistas em cada categoria.

Etapa 2: Chefs convidados, jornalistas e painelistas experts convidados pelo Chocolat Bahia 2026 degustarão as amostras finalistas e irão ranqueá-las em o primeiro, segundo e terceiro colocado, para cada categoria.

Composição do painel de avaliação:

- Painel técnico – Centro de Inovação do Cacau;
- Painel de convidados – Chefs, jornalistas e experts convidados do Chocolat Bahia

Parâmetros avaliados: aspecto visual, snap, textura, residual e aroma/sabor (cacau, acidez, amargor, adstringência, torra, atributos positivos, dulçor, defeitos e qualidade global).

VIII Premiação

A cerimônia de premiação acontecerá no domingo, 26 de julho de 2026, durante a programação oficial do Chocolat Bahia.

Serão premiados os três primeiros colocados de cada categoria.

Premiação para os três primeiros colocados, cada vencedor receberá:

- Troféu oficial do Concurso Chocolat Bahia 2026;





- Certificado de Premiação;
- 200 selos oficiais do concurso para aplicação nas embalagens do chocolate premiado.
- Premiação especial:

- 1º Lugar

Estande de 2 m x 2 m no Salon du Chocolat Brasil 2026;

Prêmio em dinheiro de R\$ 1.000,00.

- 2º Lugar

Prêmio em dinheiro de R\$ 800,00.

- 3º Lugar

Prêmio em dinheiro de R\$ 500,00.

IX Identidade do Concurso

O concurso contará com um Selo Oficial do Concurso Chocolat Bahia 2026, destinado exclusivamente aos chocolates premiados.

Toda a comunicação institucional destacará o CIC – Centro de Inovação do Cacau como organizador técnico do concurso, reforçando a transparência, a credibilidade e a excelência do processo de avaliação.

X Cronograma do concurso:

DATAS	Ações Previstas:
15 de julho de 2026	Lançamento oficial do Concurso Chocolat Bahia 2026.
23 de julho de 2026	Entrega das amostras no estande institucional do CIC
24 e 25 de julho de 2026	Realização dos painéis de avaliação
26 de julho de 2026	Cerimônia oficial de premiação.



X Considerações finais

Qualquer dúvida ou casos omissos deste documento devem ser enviados através do e-mail: cursos@pctsul.org para o Centro de Inovação do Cacau com título “dúvidas concurso melhor chocolate – Chocolat Bahia 2026”.

Os casos omissos neste edital serão tratados e direcionados pela equipe executora do concurso Centro de Inovação do Cacau e pela organização do Festival Internacional do Chocolat Bahia 2026.

Este edital é passivo de alterações.