



SENADO FEDERAL

REQUERIMENTO Nº DE

Senhor Presidente,

Requeiro, nos termos do art. 222 do Regimento Interno do Senado Federal, inserção em ata de voto de aplauso à empresa **Selah Chocolate de Origem**, sediada na região de Pedra Azul, município de Domingos Martins, no Estado do Espírito Santo, pela extraordinária conquista de premiação em um dos mais relevantes concursos internacionais de chocolate fino, o **Diplôme Gourmet** no 6º Concours International des Chocolats Elaborés à l'Origine, realizado pela AVPA (Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles), em Paris, França.

Requeiro, ainda, que seja enviada cópia do presente voto, conforme dados em anexo.

A distinção obtida pela Selah evidencia o elevado padrão de qualidade do chocolate brasileiro e reafirma o protagonismo nacional na cadeia produtiva do cacau de excelência, projetando o Brasil entre os principais produtores mundiais de chocolates artesanais de alto valor agregado

JUSTIFICAÇÃO

A presente homenagem se fundamenta no expressivo reconhecimento internacional alcançado pela empresa capixaba **Selah Chocolate de Origem**, que, no ano de 2026, conquistou o **Diplôme Gourmet** no prestigiado concurso promovido pela AVPA – Agência para a Valorização de Produtos Agrícolas, sediada em Paris, França. Trata-se de uma das certificações de excelência gastronômica



mais respeitadas do mundo, responsável por avaliar produtos agrícolas de alto nível, como cafés, azeites, chás e chocolates, a partir de rigorosos critérios adotados pela alta gastronomia francesa.

O concurso da AVPA destaca-se pela elevada competitividade e credibilidade internacional. As amostras são submetidas a degustação às cegas, conduzida por um júri altamente qualificado, composto por chefs renomados, sommeliers e especialistas em análise sensorial, que avaliam aspectos como aroma, textura, equilíbrio, complexidade e pureza dos ingredientes. Nesse ambiente de extrema exigência técnica, apenas produtos de excelência comprovada conseguem alcançar distinções relevantes, o que valoriza ainda mais o feito obtido pela empresa brasileira.

A Selah Chocolate de Origem foi premiada na categoria **“Chocolats au lait de vache sans adjuvant”** (chocolate ao leite sem adição de ingredientes externos), recebendo o Diplôme Gourmet, a mais alta distinção conferida nesta categoria na edição de 2026.

Tal conquista projeta o Espírito Santo ao lado de referências mundiais da chocolateria fina, inserindo a marca capixaba no seleto grupo de produtos reconhecidos pela exigente alta gastronomia europeia. Trata-se de um marco histórico que demonstra a capacidade do Brasil de competir em igualdade com tradicionais produtores internacionais de chocolate premium.

A trajetória da Selah Chocolate de Origem reforça ainda mais a relevância da premiação. A empresa foi fundada a partir de um projeto iniciado em 2015 pelo casal Pedro Henrique Goulart Rezende e Rafaela Modolo, após quatro anos de estudos e consultorias especializadas em cacau fino. Desde a sua origem, a marca adotou o conceito bean-to-bar, no qual o controle de todas as etapas produtivas — da seleção das amêndoas à barra final — assegura qualidade, autenticidade e identidade sensorial ao produto.



A empresa realiza uma criteriosa curadoria de cacau proveniente de seis estados brasileiros (Espírito Santo, Bahia, Pará, Amazonas, Acre e Rondônia), sendo cada lote submetido a análise sensorial e a perfis exclusivos de torra, definidos pelos próprios produtores. Esse cuidado técnico e artesanal foi determinante para o desempenho de excelência no concurso internacional.

Além do reconhecimento em Paris, a premiação soma-se a outros resultados expressivos alcançados recentemente pela marca. Em outubro de 2025, a Selah conquistou medalha de Ouro na categoria ao leite e Prata na categoria 70% no Prêmio Chocolate Cacaufest Brasil, realizado em Linhares, evento de relevância nacional que contou com avaliadores brasileiros e internacionais. Assim, em menos de um ano, a empresa acumulou importantes conquistas no cenário nacional e internacional, consolidando sua reputação de excelência.

Outro aspecto digno de destaque é o impacto da Selah no desenvolvimento regional. A empresa estabeleceu-se na Rota do Lagarto, importante polo turístico da região serrana capixaba, onde inaugurou, há poucos meses, um espaço que rapidamente se tornou uma das experiências mais procuradas da localidade.

A proposta vai além da produção de chocolate: trata-se de uma imersão no universo do cacau, com experiências guiadas que apresentam todo o processo produtivo — da fermentação à barra — incluindo degustações exclusivas de amêndoas, chocolates de diferentes origens, mel de cacau e produtos recém-produzidos em moinho de pedra.

Essa integração entre produção artesanal e turismo gastronômico posiciona a Selah como referência em agroturismo de experiência, agregando valor à economia local e ampliando a visibilidade do Espírito Santo como destino de excelência.

Cabe ressaltar que o Estado vive um momento de expansão significativa no setor, tendo passado de 25 para 47 marcas de chocolate em apenas



cinco anos, consolidando-se como o terceiro maior produtor de cacau do Brasil. Nesse contexto, a conquista da Selah assume dimensão ainda mais relevante, ao colocar o nome do Espírito Santo em um patamar internacional raramente alcançado por marcas brasileiras.

Dessa forma, o reconhecimento obtido pela Selah Chocolate de Origem não se limita ao êxito empresarial, mas representa um avanço estratégico para o Brasil no segmento de chocolates de origem, evidenciando que a combinação de qualidade do cacau, domínio técnico e identidade produtiva é capaz de conquistar os mais exigentes mercados do mundo.

Assim, o Senado Federal presta justa homenagem à Selah Chocolate de Origem, cuja conquista simboliza o talento, a inovação e a capacidade competitiva do Brasil no cenário internacional da alta gastronomia, levando o nome do país e do Espírito Santo a um dos mais elevados patamares de reconhecimento mundial.

Sala das Sessões, 17 de julho de 2026.

Senador Magno Malta
(PL - ES)

