



SENADO FEDERAL

REQUERIMENTO Nº 544, DE 2026

Requer 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, realizado em Paris, França.

AUTORIA: Senador Magno Malta (PL/ES)



[Página da matéria](#)



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)