



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Zequinha Marinho

REQUERIMENTO Nº DE

Senhor Presidente,

Requeiro, nos termos do art. 222 do Regimento Interno do Senado Federal, inserção em ata de voto de aplauso aos produtores do Estado do Pará, pela conquista dos três primeiros lugares durante a final do III Concurso Nacional de Qualidade de Cacau Especial do Brasil – Sustentabilidade e Qualidade.

JUSTIFICAÇÃO

Na última segunda-feira, 22, na cidade de Ilhéus, na Bahia, foram reveladas as melhores amêndoas de cacau do Brasil durante a cerimônia de premiação do III Concurso Nacional de Qualidade do Cacau Especial do Brasil – Sustentabilidade e Qualidade. Ao todo foram 94 amostras inscritas nas categorias Mistura (blend) e Varietal, das quais 22 seguiram para a segunda etapa da disputa pelo título e pelos prêmios, que somavam R\$ 24 mil.

A categoria Blend (Mistura) foi dominada por produtores paraenses. Nesta edição, o meu estado do Pará liderou o ranking, conquistando todos os lugares do pódio, incluindo um empate técnico na terceira posição.

O primeiro lugar foi para o produtor de Medicilândia (PA), Robson Brogni. As amêndoas produzidas por Hélia Félix de Moura, também de Medicilândia, conquistaram o segundo lugar da categoria Blend. A terceira posição foi compartilhada pelo produtor João Rios de Souza, de Novo Repartimento (PA), e José Renato Preuss, do município paraense de Brasil Novo.



Destaco ainda que o Pará também mereceu destaque na categoria Varietal, que reconhece as amêndoas de variedade única. Foram finalistas dessa categoria, produtores de Uruará e Medicilândia, porém, acabaram ficando de fora do pódio. A Bahia levou o primeiro e segundo lugar e o terceiro ficou para um produtor de Rondônia.

O Concurso Nacional trata-se de importante iniciativa que visa fortalecer a cacauicultura brasileira. Além de valorizar e reconhecer produtores que fazem um trabalho diferenciado, a premiação incentiva a sustentabilidade em todo o processo produtivo. Pelos critérios estabelecidos, os finalistas devem cumprir uma série de critérios de sustentabilidade. Além de minuciosa análise dos aspectos físico-químicos das amêndoas, a produção é submetida a uma análise sensorial do cacau, tanto na forma de liquor quanto como chocolate elaborado a 70% cacau.

A premiação nacional é promovida em conjunto com a cadeia produtiva do cacau, pelo Centro de Inovação do Cacau (CIC) e pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). Desde sua primeira edição, em 2018, o Concurso vem se consolidando como estratégia de valorização da qualidade do cacau brasileiro com ampla participação de produtores dos estados cacauicultores, com destaque para o Pará, Bahia e Espírito Santo

Sala das Sessões, 24 de novembro de 2021.

Senador Zequinha Marinho
(PSC - PA)