

Concurso Brasileiro de Chás 2025



Concurso Brasileiro de Chás 2025

Regulamento

1. Da natureza do Concurso

O Concurso Brasileiro de Chás possui caráter exclusivamente cultural.

2. Dos objetivos

2.1. Objetivo Geral:

Avaliar e classificar os chás, blends e infusões mistas, sob o ponto de vista organoléptico e sensorial, produzidos em território brasileiro, em 2025, que contenham em sua composição as espécies vegetais e suas partes, definidas na RDC Nº 716, DE 1º JULHO DE 2022, IN Nº 159, DE 1º DE JULHO DE 2022, IN Nº 197, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2022, IN Nº 262, DE 26 DE OUTUBRO DE 2023 e IN nº 273, de 21/02/2024.

2.2. Objetivos Específicos:

- Promover a cultura do chá no Brasil;
- Estimular os profissionais do setor a desenvolverem produtos especiais;
- Fomentar o mercado de chás especiais;
- Ter caráter educativo.

3. Da Organização

O Concurso Brasileiro de Chás tem realização e coordenação técnica pela Escola de Chá Embahú.

4. Da Realização

4.1. O Concurso Brasileiro de Chás – Edição 2025 abrange todo o país. A sede para fins deste Regulamento é a Escola de Chá Embahú, localizada em São Bento do Sapucaí/SP.

4.2. O Concurso será coordenado pelas seguintes comissões:

4.2.1. COMISSÃO ORGANIZADORA

Composta de 2 (dois) membros da equipe da Escola de Chá Embahú.

Possui as seguintes funções:

Coordenar o Concurso;

- Selecionar e orientar os degustadores da Comissão Julgadora;
- Coordenar o recebimento das inscrições e amostras;
- Coordenar o preparo das amostras para encaminhamento à Comissão Julgadora;
- Homologar e divulgar os resultados do Concurso;
- Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo;
- Divulgar todas as notícias sobre o Concurso.

4.2.2. COMISSÃO JULGADORA

Composta de no máximo 10 (dez) membros entre especialistas em chá e profissionais de reconhecida capacitação técnica, devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

Possui as seguintes funções:

- Receber as amostras devidamente codificadas e lacradas para avaliação e classificação de forma isenta e imparcial;
- Verificar se as amostras recebidas atendem às exigências mínimas estabelecidas para o Concurso;
- Realizar a classificação física e sensorial das amostras, de acordo com a seguinte metodologia: Classificação sensorial da bebida, de acordo com método de Pontuação em base 100, no qual o produto será preparado, por infusão em água, seguindo as informações fornecidas pelo participante e serão avaliados os seguintes itens:
 - Blends: visual da composição antes da infusão, aroma antes da infusão, visual do líquido, aroma do líquido, sabor, conjunto total.
 - Chás puros: visual da composição antes e depois da infusão, aroma antes e depois da infusão, visual do líquido, aroma do líquido, sabor, conjunto total.

O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

5. Dos Requisitos para Participação

5.1. Podem se inscrever e concorrer os produtos, de micro e pequenas empresas nacionais que produzem chás sem a utilização de máquinas ou equipamentos industriais de grande escala, que se enquadrarem nas seguintes categorias:

- Blend de Chá: mistura de chá da *Camellia sinensis* adicionado de outros ingredientes, em conformidade com a legislação para o preparo de chás, mencionada no item 2.1.
- Blend de Infusão: mistura das partes de diferentes plantas que não a *Camellia sinensis*, em conformidade com a legislação para o preparo de chás, mencionada no item 2.1
- Chá Puro: chá da *Camellia sinensis*, em conformidade com o Regulamento Técnico de espécies vegetais para o preparo de chás, aprovado na RDC 716/2022, que siga os processamentos coerentes da família de Chá Preto e seja plantado e processado no Brasil.

5.2. Os produtos inscritos devem ser de formulações totalmente originais.

5.3. Não serão aceitas inscrições de blends que utilizem produtos prontos como base, com apenas pequenas modificações para relançamento sob outro nome. Se houver o uso de concentrado de aroma, o participante deve garantir que toda a aromatização das matérias-primas utilizadas no produto foi realizada exclusivamente por ele, sem recorrer a matérias-primas previamente aromatizadas, adquiridas de terceiros.

6. Das Amostras

6.1. Cada empresa poderá participar do Concurso com apenas 01 (um) produto em cada categoria.

6.2. Cada participante deve enviar 10 amostras contendo 3 g de produto devidamente acondicionados em embalagem apropriada, sem nenhuma identificação, e 1 embalagem vazia do produto oficial em questão. Não é permitido o envio de sachês, as amostras devem estar em formato a granel.

6.3. As amostras devem ser enviadas pelos Correios para o endereço: Escola de Chá Embahú (a/c Cláudio Brisighello), Rod. Ana Chata, km 2,6, Caixa Postal 18. CEP 12490-000, São Bento do Sapucaí, SP. Nosso CNPJ para a declaração de conteúdo dos Correios: 26989414/0001-89.

7. Da Inscrição

7.1. Após o envio das amostras, conforme disposto no item anterior, o responsável preencherá a ficha de inscrição e a assinará eletronicamente demonstrando o conhecimento e a concordância com o Regulamento do Concurso.

7.2. A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante e deve ser feita on-line na página <https://concursobrasileirotdechascas.com.br/>, fornecendo os dados que serão utilizados apenas para a entrega da premiação, se houver.

7.3. O preenchimento da ficha de inscrição com os dados pessoais é obrigatório. Serão desclassificados os blends/chás que não possuem respectivo documento.

8. Da Análise das Amostras

8.1. As amostras recebidas serão codificadas pela Comissão Organizadora e distribuídas aos membros da Comissão Julgadora. **Todas as amostras submetidas ao concurso serão avaliadas por um júri especializado de forma anônima e imparcial. Para garantir a isonomia e a transparência do processo, as amostras serão identificadas apenas por códigos alfanuméricos, sem qualquer menção ao nome ou à identidade dos participantes.** Dessa forma, os jurados não terão acesso a informações que possam influenciar seu julgamento, assegurando uma avaliação objetiva e baseada exclusivamente nos critérios técnicos e sensoriais estabelecidos pelo regulamento.

8.2. Todas as amostras inscritas no Concurso passarão por análises físicas e sensoriais. A rotulagem será analisada separadamente, para nota de design de embalagem e verificação dos requisitos legais, divulgadas como Menção Honrosa.

8.3. A Comissão Julgadora fará a classificação das melhores amostras recebidas para cada

modalidade das três categorias.

8.4. Os membros da Comissão Julgadora realizarão o descarte dos resíduos das amostras, após as análises.

9. Da Premiação das Categorias Principais

9.1. Para cada categoria o júri escolherá e atribuirá aos participantes uma das seguintes classificações:

- Ouro: pontuação de 80 a 100
- Prata: pontuação de 70 a 79
- Bronze: pontuação de 60 a 69
- Distinção especial a um blend original de grande destaque

9.2. Os vencedores serão contatados através do e-mail informado no ato da inscrição.

9.3. Caso os participantes contemplados não sejam localizados após 03 (três) tentativas, no prazo de 07 (sete) dias corridos a partir da data do término da apuração, o contemplado será desclassificado.

9.4. Premiações da categoria Blend de Chá, Blend de Infusão e Chá Puro:

- Os classificados com medalha Ouro serão reconhecidos através de um certificado comprovando sua colocação.
- Os classificados com medalha Prata serão reconhecidos através de um certificado comprovando sua colocação.
- Os classificados com medalha Bronze serão reconhecidos através de um certificado comprovando sua colocação.

9.5. Aos premiados, será cedido, mediante termo de consentimento, direito de uso de selo alusivo à premiação do produto no concurso, para futura utilização nas embalagens.

9.6. Aos premiados será enviado também um certificado/diploma oficial destacando a participação no Concurso Brasileiro de Chás bem como sua classificação e pontuação.

10. Desclassificação

10.1. O participante poderá ser desclassificado do concurso a qualquer momento caso descumpra qualquer uma das regras estabelecidas neste regulamento.

10.2. O produto inscrito será desclassificado caso:

- Não atenda aos requisitos especificados neste regulamento;
- Contenha informações falsas, plágio, ou viole direitos autorais de terceiros;
- Seja considerado inadequado, ofensivo ou contrário aos valores do concurso;
- Não seja entregue dentro do prazo estipulado;
- Não cumpra os critérios técnicos exigidos pela organização do concurso.

10.3. A desclassificação será comunicada ao participante, sem a obrigatoriedade de justificativa detalhada por parte da organização.

11. Das Disposições Gerais

11.1. Todos os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso.

11.2. As decisões da Comissão Julgadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste Regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

11.3. Este Concurso não adota a modalidade de sorteio ou exige pagamento, nem vincula o participante à aquisição onerosa ou ao uso oneroso de qualquer bem ou serviço, nos termos da Lei 5.768/71 e do Decreto nº 70.951/72.

11.4. Os participantes do Concurso ou seus representantes legais, desde já, autorizam os organizadores e apoiadores do concurso, a título gratuito, a publicar o conteúdo dos blends/chás inscritos em todos os meios de divulgação do Concurso, bem como a utilização de suas imagens e nomes na divulgação do concurso e nas publicações feitas pelo Concurso Brasileiro de Chás.

11.5. Os participantes ou seus representantes legais declaram para todos os fins de direito que o conteúdo de suas receitas de blends são de autoria própria, e não ferem direitos de terceiros, responsabilizando-se legal, integralmente e unicamente por quaisquer reclamações e ações recebidas pelos organizadores e apoiadores do evento, bem como pelos danos causados por tais, atos sem prejuízo em caso de desclassificação.

11.6. Os participantes ou seus representantes legais declaram para todos os fins de direito que o produto inscrito na categoria de Chá Puro é de autoria própria, com origem na planta *Camellia sinensis*, sem adição de saborizantes, cultivado e processado em território nacional, e não ferem direitos de terceiros, responsabilizando-se legal, integralmente e unicamente por quaisquer reclamações e ações recebidas pelos organizadores e apoiadores do evento, bem como pelos danos causados por tais, atos sem prejuízo em caso de desclassificação.

12. Contatos

12.1. As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por e-mail: contato@concursobrasileirotdechass.com.br

13. Etapas do Concurso

- Inscrições e envio de amostras: de 23 de Abril a 23 de Maio de 2025.
- Análise e Julgamento das amostras: de 1 de Junho a 31 de Agosto de 2025.
- Divulgação do Resultado: 15 de Setembro de 2025.

São Bento do Sapucaí, 2 de Junho de 2025.