

REGULAMENTO DO II CONCURSO DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

1 MISSÃO

Incentivar a constante melhoria da qualidade do tomate de mesa brasileiro como meio mais eficaz para a conquista de maiores mercados, a agregação de valor da cultura e o atendimento à crescente demanda por produtos diferenciados.

2 OBJETIVOS

- Colocar em pauta o tema da qualidade do tomate de mesa no Brasil, buscando a diferenciação dos produtos nacionais, o aumento da remuneração dos produtores e uma maior satisfação dos consumidores;
- Especificar e fundamentar as características sensoriais, físicas e químicas como parâmetro de diferenciação na qualidade dos tomates de mesa, com destaque para o sabor;
- Valorizar o trabalho do produtor em expressar todo o potencial das variedades e apresentar as tecnologias e manejo empregados durante a produção;
- Premiar os melhores produtores de tomate de mesa do Brasil nas categorias Uva, Italiano e Redondo, de acordo com as características físico-químicas e sensoriais dos tomates;
- Premiar os melhores produtores de tomate de mesa do Brasil na categoria Gourmet, de acordo com as características de aparência exótica/diferente, sabor diferenciado/preferido e textura da casca e polpa/harmonia;
- Premiar participantes nas categorias: Jovem Tomateiro, Tomate no Feminino, Tomate Rastreável e Tomate Sustentável.

3 ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO

Para sua concretização, o II Concurso do Melhor Tomate de Mesa do Brasil conta com:

- Organização e realização: EACEA Soluções em Cultivo Protegido e Instituto Brasileiro de Horticultura - IBRAHORT;
- Responsabilidade técnica de análises físico-químicas e sensoriais: ITAL em Campinas/SP;
- Apoio: ABCSEM, IFPA Brasil e Revista Plasticultura, Agrosafety, DaColheita, PariPassu.



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



4 CALENDÁRIO DE ATIVIDADES

As etapas do II Concurso do Melhor Tomate de Mesa do Brasil estão detalhadas a seguir.

DATA	ETAPA
23 de abril de 2026	Lançamento do concurso durante o Encontro Nacional do Ibrahort, em Holambra-SP.
17 de junho de 2026	Divulgação do regulamento do concurso durante a Hortitec 2026.
4 e 5 de agosto de 2026	Palestra “Definindo a qualidade do tomate de mesa – metodologia e análises”, durante o evento Brazil Conference da IFPA, em São Paulo-SP.
15 de setembro de 2026	Apresentação “Definindo a qualidade do tomate de mesa – metodologia e análises utilizadas no 2º concurso do tomate de mesa”, durante o Encontro Nacional de Tomate de Mesa, em Holambra-SP.
1º de janeiro de 2027	Abertura das inscrições do concurso.
17 ou 18 de maio de 2027	Recebimento das 15 amostras da categoria GOURMET no CCQA/ITAL. Opções de entrega: 17 de maio (segunda-feira), das 8h às 16h; OU 18 de maio (terça-feira), das 8h às 12h.
14 ou 15 de junho de 2027	Recebimento das 45 amostras das categorias REDONDO, ITALIANO e UVA, no total, no CCQA/ITAL. Opções de entrega: 14 de junho (segunda-feira), das 8h às 16h; OU 15 de junho (terça-feira), das 8h às 12h.
3 de agosto de 2027	Divulgação dos finalistas durante o evento Brazil Conference da IFPA.
15 de setembro de 2027	Homenagem aos finalistas do 2º concurso do tomate de mesa durante o Encontro Nacional de Tomate de Mesa, em Holambra-SP.

5 COORDENAÇÃO

A coordenação do II Concurso do Melhor Tomate de Mesa do Brasil é composta por:

- comissão organizadora;
- comissão avaliadora;
- auditor(a) independente.

5.1 COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora é composta por:



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



- Andrés da Silva, presidente da EACEA – Responsável pela coordenação;
- Manoel Oliveira, diretor executivo do Ibrahort - Responsável pela promoção e gestão administrativa.

São funções da comissão organizadora:

- coordenar o concurso;
- credenciar a Comissão Avaliadora;
- indicar o(a) auditor(a) independente;
- buscar fontes de recursos e patrocínios;
- prover com antecedência de 24 horas as amostras de tomate para os treinamentos do painel sensorial;
- garantir o recebimento pelo Itai das amostras dos produtores devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas;
- redigir e publicar o regulamento;
- coordenar a realização das análises físico-químicas e de análise sensorial;
- homologar e divulgar os resultados do concurso;
- resolver os casos omissos deste regulamento, em caráter definitivo.

5.2 COMISSÃO AVALIADORA

A comissão avaliadora é composta por pesquisadores e técnicos do Itai, além de avaliadores treinados e selecionados conforme a metodologia de análise descritiva das amostras de tomate. A comissão avaliadora é presidida pela pesquisadora Aline de Oliveira Garcia, engenheira de alimentos e mestre e doutora em Tecnologia de Alimentos pela Unicamp.

São funções da comissão avaliadora:

- 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, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no presente regulamento;
- realizar as análises físico-químicas e sensoriais de equipe selecionada e treinada e de consumidores;
- elaborar relatório detalhado dos resultados e enviá-lo dentro do prazo estabelecido para a comissão organizadora do concurso.



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



5.3 AUDITORA INDEPENDENTE

A auditoria independente do concurso será realizada por **Cristina Dini Staliano**, mestre e engenheira de alimentos, vinculada ao Centro de Qualidade em Hortifrutigranjeiros da CEAGESP, indicada pela comissão organizadora por sua credibilidade, reputação e disponibilidade para exercer a função em caráter voluntário (sem remuneração).

A auditora supervisionará, com livre acesso, todas as etapas do concurso e advertirá a comissão organizadora sobre qualquer irregularidade observada.

6 REQUISITOS

Podem se inscrever e concorrer produtores de tomate de mesa do Brasil nas seguintes categorias:

- Tomate UVA;
- Tomate ITALIANO;
- Tomate REDONDO;
- Tomate GOURMET.

O concurso é limitado a 60 amostras divididas nas quatro categorias, sendo que:

- cada produtor pode concorrer com somente uma amostra por categoria;
- a participação é restrita a produtores do lote inscrito, sendo vedada a participação de membros ou representantes de empresas e instituições organizadoras, integrantes das comissões organizadora e avaliadora, patrocinadores, promotores ou produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das entidades promotoras ou patrocinadoras do concurso.
- a inscrição pode ser feita diretamente pelo produtor, sendo facultado às empresas patrocinadoras inscrever produtores conforme os diferentes tipos de cotas previstos no plano de patrocínio do concurso.

7 CARACTERÍSTICAS DAS AMOSTRAS

As amostras devem representar o lote de produção. Somente serão aceitos tomates de mesa produzidos segundo atos normativos do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) em vigor e



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



A QUALIDADE
EM PRIMEIRO
LUGAR!

enviados nas embalagens disponibilizadas pela comissão organizadora após a inscrição do produtor. A quantidade de amostras solicitada deverá ser suficiente para elaboração das análises físico-químicas, sensoriais, de resíduo e de contraprova.

7.1 Tomate UVA

A amostra de tomates deve ser apresentada em uma caixa contendo 5 kg (peso líquido) com as seguintes características, não sendo aceitos tomates tipo cereja, mini italiano, coloridos etc:

- Grupo: UVA
- Cor: Vermelho
- Subgrupo: Maduro
- Apresentação: Isolada
- Classe: Menor que 39 mm e peso entre 8 e 14 gramas
- Categoria: Extra

7.2 Tomate ITALIANO

A amostra de tomates deve ser apresentada em uma caixa contendo 20 kg (peso líquido) com as seguintes características:

- Grupo: ITALIANO (inclui saladette)
- Cor: Vermelho
- Subgrupo: Maduro
- Apresentação: Isolada
- Classe: Diâmetro entre 50 e 80 mm
- Categoria: Extra

7.3 Tomate REDONDO

A amostra de tomates deve ser apresentada em uma caixa contendo 20 kg (peso líquido) com as seguintes características.

- Grupo: REDONDO (Salada ou Santa Cruz)
- Cor: Vermelho
- Subgrupo: Maduro
- Apresentação: Isolada



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



- Classe: Diâmetro entre 70 e 100 mm
- Categoria: Extra

7.4 Tomate GOURMET

A amostra de tomates deve ser apresentada em uma caixa contendo 20 kg (peso líquido) com as seguintes características.

- Grupo: GOURMET (Todo outro tipo de tomate que não pertença às categorias anteriores)
- Cor: Sem importância, podendo ser vermelho ou colorido
- Subgrupo: Maduros
- Apresentação: Isolada ou em rama conforme o tipo de tomate
- Classe: Sem importância
- Categoria: Sem importância

8 ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Para a classificação das variedades, serão realizados nos laboratórios do Ital em Campinas-SP as análises de qualidade físico-químicas por meio do pH, acidez e °Brix e o cálculo do índice de sabor (relação Brix/acidez).

9 ANÁLISES SENSORIAL DESCRITIVA

Para as categorias de tomates UVA, ITALIANO e REDONDO, será constituído um painel de avaliadores voluntários selecionados e treinados que realizará a avaliação descritiva quanto a aparência, aroma, sabor, textura e qualidade global com o uso de escalas lineares de 0 a 10. Esse trabalho será realizado nos laboratórios do Ital em Campinas-SP em três etapas:

- definição das referências sensoriais no início do treinamento;
- treinamento da equipe em três sessões com ao menos duas horas de duração cada e painel composto por 17 avaliadores voluntários dentre funcionários e estagiários do Ital, além de até cinco convidados pela comissão organizadora;
- análise das amostras com uso do sistema *Compusense Cloud* para coleta dos dados.

10 AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE DOS CONSUMIDORES

Os tomates da categoria GOURMET serão testados por 60 consumidores voluntários de 18 a 65 anos que tenham uma frequência de consumo de tomate fresco de pelo menos uma vez por



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



semana. Os consumidores assim selecionados pelo Itai avaliarão o impacto das características de aparência, sabor e textura conforme suas percepções. Esse trabalho será realizado nas instalações do Itai em Campinas-SP e terá o objetivo de destacar o finalista mais bem classificado em cada um dos seguintes prêmios e seus respectivos critérios.

- REVELAÇÃO DO ANO: tomate com a aparência exótica, ou seja, um visual impactante (ordenados conforme o que aparenta mais exótico/diferente, considerando a cor, o formato e o impacto visual);
- O MAIS SABOROSO: tomate que melhor se destaca quanto a sabores diferenciados (ordenados conforme o grau de preferência, considerando a doçura, a acidez e a complexidade de sabor);
- O MAIS DIFERENCIADO: tomate que oferece a melhor textura da casca e da polpa (ordenados conforme a percepção de harmonia, considerando a crocância, a suculência e a maciez).

11 AVALIAÇÃO PARA OS PRÊMIOS DE PARTICIPAÇÃO

Considerando os dados informados na ficha de inscrição, quatro participantes serão reconhecidos com os seguintes prêmios.

- JOVEM TOMATEIRO: produtor mais jovem, será considerada a idade do produtor, podendo ser complementada pela análise do tempo de atuação na atividade e do estágio de desenvolvimento do empreendimento;
- TOMATE NO FEMININO: produtora protagonista, será avaliado o grau de participação e protagonismo das mulheres na gestão e na condução da produção, considerando sua responsabilidade formal e atuação nas decisões produtivas e administrativas;
- TOMATE RASTREÁVEL: será avaliado o nível de implementação do sistema de rastreabilidade, incluindo registro de informações ao longo da cadeia produtiva, capacidade de identificação da origem do produto, organização documental e conformidade com a legislação vigente;
- TOMATE SUSTENTÁVEL: será avaliado o grau de adoção de práticas sustentáveis, incluindo manejo racional de insumos, conservação de recursos naturais, gestão de resíduos e evidências de redução de impactos ambientais.

12 ANÁLISES DE RESÍDUOS

A comissão organizadora enviará as amostras do primeiro colocado de cada categoria para um laboratório externo para a realização de análises de resíduos químicos e bioquímicos. Caso a



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



amostra não se enquadre nos limites estabelecidos pela legislação vigente, seu produtor será desclassificado, sendo a amostra subsequente enviada para análise e, estando dentro dos limites, reposicionada.

13 INSCRIÇÕES

O link para as inscrições no site do Ibrahort estará disponível a partir de 1º de janeiro de 2027. O custo é de R\$ 2.500,00 a ser pago no ato da inscrição, sendo que produtores indicados pelas empresas patrocinadoras não pagam a taxa.

No ato da inscrição o produtor deverá:

- preencher a ficha de inscrição;
- assinar o termo de conhecimento e concordância com o regulamento do concurso;
- responder o questionário *online* para os prêmios de participação:
 - JOVEM TOMATEIRO;
 - TOMATE NO FEMININO;
 - TOMATE RASTREÁVEL;
 - TOMATE SUSTENTÁVEL.

Recomenda-se que a inscrição seja efetuada logo no início de sua abertura a fim de garantir a vaga devido ao número restrito de amostras.

Assim que concluída sua inscrição, o produtor receberá no endereço indicado na ficha de inscrição: a(s) embalagem(ns) com os códigos de rastreio e as instruções detalhadas, incluindo a data para o encaminhamento das amostras ao Ital e o termo assinado de conhecimento e concordância com o regulamento.

14 ENVIO DAS AMOSTRAS

As amostras deverão ser encaminhadas para o Centro de Ciência e Qualidade dos Alimentos (CCQA) do Ital aos cuidados da Comissão Avaliadora, no endereço: Av. Brasil, 2880 – Jd. Chapadão – Campinas-SP – CEP: 13070-178.

O recebimento das amostras no CCQA/ITAL será realizado em dois períodos distintos, conforme a categoria. Cada período terá duas opções de dia e horário para entrega:

Categoria GOURMET — 15 amostras: entrega em 17 de maio (segunda-feira), das 8h às 16h, OU em 18 de maio (terça-feira), das 8h às 12h.



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



Categorias REDONDO, ITALIANO e UVA — 45 amostras no total: entrega em 14 de junho (segunda-feira), das 8h às 16h, OU em 15 de junho (terça-feira), das 8h às 12h.

15 SELEÇÃO DOS FINALISTAS

Serão selecionados os finalistas considerando: as três melhores classificações no painel sensorial para cada uma das categorias de tomates UVA, ITALIANO e REDONDO, e a melhor classificação na avaliação de consumidores para cada um dos três prêmios da categoria GOURMET. Caso haja empate na avaliação dos painéis será utilizado como critério de desempate o valor do índice de sabor calculado segundo as análises físico-químicas. Conforme o parágrafo 11 do presente regulamento, a amostra que não se enquadre nos limites de resíduos previstos em legislação vigente será automaticamente desclassificada e a amostra subsequente enquadrada dentro dos limites será reposicionada.

Já os finalistas de cada um dos quatro prêmios de participação serão definidos com base nas respostas do questionário *online* preenchido pelos produtores no ato da inscrição.

16 PREMIAÇÃO

Os três primeiros lugares em cada uma das quatro categorias de tomates, assim como os quatro produtores reconhecidos com prêmios de participação, em um total de 16 finalistas, receberão:

- certificado, direito de uso da marca do II Concurso do Melhor Tomate de Mesa do Brasil e/ou do respectivo prêmio em suas embalagens e publicidade;
- vídeo contendo entrevista com representante da comissão organizadora e o produtor, além de imagens detalhando a produção – com gravação a ser realizada no período entre a entrega das amostras e a premiação – mencionando detalhes como:
 - história do produtor e sua motivação em participar do concurso;
 - variedade utilizada;
 - tipo de plantio (pé franco/enxertada);
 - tipo de produção (campo aberto, túnel, estufas etc.);
 - manejo de produção (convencional, orgânico etc.).
- exibição do vídeo durante a cerimônia de premiação;
- menção e descrição da empresa durante o período de um ano na página web do concurso;
- relatório com os resultados das análises (físico-químicas e sensorial) de suas amostras.



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



A QUALIDADE
EM PRIMEIRO
LUGAR!

Os demais produtores participantes receberão, independentemente de sua classificação, os resultados das análises físico-químicas e sensorial de suas amostras e um certificado de participação.

17 DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da comissão avaliadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição. Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora.

18 DÚVIDAS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Andrés da Silva - andres@eacea.com.br - (12) 99613-2171
- Manoel Oliveira - manoel.oliveira@ibrahort.org.br - (11) 94727-1457

Cunha, 17 de junho de 2026.



Andrés da Silva
Presidente EACEA Soluções em Cultivo Protegido
Responsável pela coordenação do concurso



II Concurso

DO MELHOR TOMATE DE MESA DO BRASIL

Após o sucesso do 1º concurso realizado em 2015, uma nova edição está de volta!



A QUALIDADE
EM PRIMEIRO
LUGAR!



Manoel de Oliveira

Diretor Executivo do Ibrahort

Responsável pela promoção e gestão administrativa do concurso



Dra. Aline de Oliveira Garcia

Pesquisadora Científica do Ital/Apta/SAA

Responsável técnica das análises físico-químicas e dos painéis sensoriais do concurso