

III Concurso Sul Brasileiro de Cervejas Caseiras

Regulamento



Comissão Organizadora:

Estevão Rech Chittó

Francisco Souza

Marcelo Silveira

Paulo Leffa

Porto Alegre, 03 de outubro de 2016

1 OBJETIVOS DO CONCURSO

- 1.1 Promover e incentivar a produção de cerveja caseira por meio da valorização da produção artesanal entre os associados das Acervas Gaúcha, Catarinense e Paranaense.
- 1.2 Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros e a qualidade das cervejas caseiras através de feedbacks fornecidos nas fichas de avaliação.
- 1.3 Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes membros do BJCP e aspirantes a juízes através de um concurso baseado no guia de estilos BJCP 2015; mais experiência de julgamento; troca de experiências entre juízes; e a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP.

2 QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1 Poderá se inscrever qualquer cervejeiro caseiro associado à Acerva Gaúcha, Catarinense ou Paranaense e suas afiliadas. No caso de grupo cervejeiro, o cervejeiro cujo nome vai como responsável pela inscrição deve ser associado à uma das referidas Acervas.
- 2.2 É permitida a inscrição de cervejas por membros da organização do concurso e por membros da diretoria da Acerva Gaúcha desde que estes não tenham contato com a triagem das amostras.
- 2.3 É permitida a inscrição de cervejas por juízes e auxiliares do concurso, desde que estes não julguem e/ou sirvam a categoria para qual se inscreveram.
- 2.4 Todas as amostras enviadas devem, necessariamente, ter sido produzidas de maneira caseira, fabricadas em equipamento particular.
- 2.5 A desqualificação de um participante ou grupo não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

3 LIMITES DE INSCRIÇÕES

- 3.1 Cada cervejeiro poderá inscrever apenas uma cerveja por estilo. Com exceção das categorias 21 e 27 em que são permitidas uma inscrição por subestilo. Inscrições que ultrapassem esta condicionante serão automaticamente excluídas.
- 3.2 A organização reserva-se o direito de limitar, em quatrocentos e cinquenta (450) o número total de inscrições, somadas todas as categorias previstas para este concurso.

4 TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

- 4.1 Serão aceitas garrafas de vidro, específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha); 355ml (long neck); 500ml (padrão alemão ou inglês); 600ml (padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “Cerveja” ou “AmBev”, ou caçula); e 1000ml (padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “Cerveja”). Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa pry-off ou twist crown, lisas e de qualquer coloração ou com as inscrições “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”. As cervejas também serão aceitas em garrafas de vidro específicas para espumante, no volume de 375ml (meia-garrafa) e 750 ml (garrafa padrão). Serão aceitas rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Verificar o Anexo I – Tipos de Garrafas e Tampas Permitidos.
- 4.2 As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar limpas e sem cola, tinta ou outro rótulo que não seja o rótulo requisitado por esta competição.
- 4.3 Todas as garrafas enviadas por inscrição devem ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha e conter o mesmo volume de líquido.
- 4.4 O participante deve enviar exatamente três (03) garrafas de cada cerveja inscrita na competição. Inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.
- 4.5 As garrafas devem, obrigatoriamente, ser identificadas apenas com a etiqueta do concurso com código de barras, gerado automaticamente após a inscrição pelo site: <http://concurso.acervagaucha.com.br>. A impressão deve ser feita em impressora laser configurada para a melhor qualidade possível. O código de barras deve estar legível e bem definido.
- 4.6 O Formulário de Identificação de Garrafas deve, obrigatoriamente, ser preso às garrafas apenas com um elástico, conforme demonstrado no Anexo II – Modo de Fixação da Identificação de Garrafas.
- 4.7 A desqualificação de uma amostra por não conformidade a estas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

5 RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

- 5.1 A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a recepção, verificação e codificação das amostras. Esta equipe não poderá inscrever amostras para este concurso.
- 5.2 Será verificada a regularidade da inscrição de cada amostra no recebimento das garrafas. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição serão descartadas e desqualificadas do concurso.
- 5.3 Será verificada a adequação dos requisitos de envase e identificação das amostras. Amostras que não cumprirem os requisitos serão descartadas e desqualificadas do concurso.
- 5.4 Será retirada a etiqueta de identificação de cada amostra e atribuído a ela um número aleatório, de modo a tornar as amostras anônimas para o julgamento.
- 5.5 A Equipe de Triagem guardará a relação entre a identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento e anúncio dos vencedores.
- 5.6 As amostras recebidas serão mantidas refrigeradas dentro de uma câmara fria. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente.

6 ENVIO DAS AMOSTRAS

- 6.1 As amostras para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser enviadas ou entregues apenas para o seguinte endereço:
- 6.2 Babel Cervejaria - R. Provenzano, 333 - Anchieta, Porto Alegre - RS, 90200-200
- 6.3 As amostras devem ser entregues de segunda a sexta-feira, das 8h30min às 17h00min.
- 6.4 O método de envio, prazo e estado de entrega das amostras são de total responsabilidade do participante.

7 PRAZOS

- 7.1 As inscrições para o concurso serão abertas no dia 03 de outubro de 2016, às 00h:00min, e serão encerradas no dia 30 de outubro de 2016, às 23h:59min, ou caso as inscrições atinjam o limite estabelecido antes desta data. Não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.
- 7.2 O prazo de pagamento da taxa de inscrição para a validação da inscrição será de 03 de outubro de 2016, às 00h:00min, ao dia 30 de outubro, às 23h:59min. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois deste prazo.
- 7.3 O prazo para o recebimento das amostras começa dia 10 de outubro de 2016, às 09h:00min, e se encerra no dia 04 de novembro de 2016, às 17h:00min. Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.
- 7.4 A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

8 INSCRIÇÕES

- 8.1 O processo de inscrição deve ser efetuado e pago dentro do prazo estipulado, apenas online, através do site <http://concurso.acervagaucha.com.br>.
- 8.2 A taxa de inscrição é de R\$40,00 por cerveja inscrita.
- 8.3 A taxa de inscrição é única e intransferível.
- 8.4 O pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado apenas conforme instruções fornecidas pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br> até o prazo estipulado para validação da inscrição.
- 8.5 Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição e efetuar o pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo determinado. A confirmação da validação da inscrição será registrada apenas no site <http://concurso.acervagaucha.com.br> em um prazo de 48 horas após o pagamento da inscrição. Não será enviada nenhuma confirmação por e-mail. A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em um grupo cervejeiro.

9 ESTILOS ACEITOS

- 9.1 Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridas por este programa (<http://www.bjcp.org>). Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP 2015.
- 9.2 Serão aceitos todos os estilos, contidos nas Diretrizes de Estilos do BJCP 2015, disponível no site do próprio BJCP <http://bjcp.org/stylecenter.php> (em inglês).
- 9.3 Cervejas inscritas nos estilos 7C, 21B, 23F e nas categorias 27 a 34 (além dos estilos e categorias de sidra e hidromel C1E, C2, M2, M3 e M4) precisam, obrigatoriamente, conter, nas fichas de inscrição, informações pertinentes de estilo e/ou ingredientes especiais utilizados na produção.
- 9.4 Para a avaliação, haverá agrupamento por Categorias de Premiação a critério da organização.
- 9.5 Inscreva sua amostra na categoria e sub-categoria (estilo) na qual você considere que terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição. Os organizadores e juízes não poderão classificar ou reclassificar a sua amostra.

10 JÚRI

- 10.1 Os membros do Júri foram selecionados pela Organização a partir de um ou mais dos seguintes critérios
 - a. Juiz membro do BJCP;
 - b. Expoente nacional/internacional em julgamento de cerveja;
 - c. Reconhecida capacitação técnica;
 - d. Aspirante a juiz do BJCP;
 - e. Mestre Cervejeiro profissional;
 - f. Sommelier de Cerveja formado nacional ou internacionalmente.
- 10.2 Os membros do júri serão divididos nas seguintes atribuições:
 - a. Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.
 - b. Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos e lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada.
 - c. Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
 - d. Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.
- 10.3 Juízes e Auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a categoria para qual se inscreveram.
- 10.4 Os juízes e demais voluntários deverão comportar-se de forma correta e civilizada. As seguintes condutas devem sempre ser seguidas:
 - a. Estar presente e ser pontual em todas as sessões.
 - b. Não se embriagar durante qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar.

- c. Não fumar, usar perfume, colônia, pós-barba ou outras substâncias que possam atrapalhar o olfato dos demais juízes (ou o seu próprio).
- d. Falar em tom de voz baixo para evitar distrair os demais.
- e. Agir com postura de respeito às cervejas e aos participantes da competição.
- f. Não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento

11 JULGAMENTO

- 11.1 O julgamento das amostras ocorrerá nos dias 12, 13, 14 e 15 de novembro de 2016. Os juízes e auxiliares receberão instruções completas por e-mail com antecedência apropriada.
- 11.2 Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por parte dos juízes e auxiliares.
- 11.3 O julgamento será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões possuirão intervalo entre elas para descanso e alimentação. Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite).
- 11.4 As amostras serão avaliadas por no mínimo dois (02) e no máximo quatro (04) juízes.
- 11.5 Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes da rodada correspondente. A nota final será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não necessariamente a média aritmética.
- 11.6 Caso haja número suficiente de amostras poderá ser realizada uma rodada final entre as melhores amostras das rodadas prévias, para decidir e ordenar os vencedores (Mini-BOS). Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores em primeiro, segundo e terceiro lugar.
- 11.7 A pontuação é determinante para a qualificação das amostras para a rodada final, mas não para o ordenamento dos vencedores.
- 11.8 Será realizada uma rodada para determinar a melhor cerveja (hidromel ou sidra) do concurso - denominada como a Best of Show (BOS) - com todas as amostras eleitas para o primeiro lugar das respectivas categorias.
- 11.9 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.
- 11.10 Cada juiz deverá fundamentar por escrito a pontuação dada para cada critério de avaliação.
- 11.11 Cada juiz deverá identificar possíveis causas de problemas e dar sugestões de melhorias, quando aplicável.
- 11.12 Quaisquer decisões tomadas pela Organização são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso

12 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 12.1 As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:
 - a. Aroma (12 pontos): malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos.
 - b. Aparência (03 pontos): cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura).
 - c. Sabor (20 pontos): malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor.
 - d. Sensação na Boca (05 pontos): corpo, carbonatação, calor (álcool), cremosidade, adstringência e outras sensações palatais.

- e. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.
- 12.2 Todos os critérios serão avaliados se apropriados ou não para o estilo no qual a cerveja foi inscrita para o concurso, exceto a “Impressão Geral”.
- 12.3 A pontuação máxima, obtida através do somatório das pontuações para cada critério, é de cinquenta (50) pontos.
- 12.4 Uma pontuação final feita em consenso entre os juízes que avaliaram a amostra terá valor máximo de cinquenta (50).
- 12.5 A pontuação mínima para qualquer critério ou somatório final é zero (0).

13 RESULTADOS

- 13.1 A divulgação dos resultados do concurso ocorrerá no dia 19 de novembro de 2016 no evento de encerramento da 1ª Semana da Cerveja de Porto Alegre. Posteriormente, os resultados estarão disponíveis pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br> e pela página oficial da Acerva Gaúcha no Facebook.
- 13.2 Serão premiadas com medalhas as três (03) melhores amostras de cada categoria, em ordem de primeiro, segundo e terceiro colocado.
- 13.3 Os premiados de cada categoria receberão medalhas.
- 13.4 A amostra vencedora do BOS (Best of Show) será premiada com um troféu.
- 13.5 O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

14 RETORNO AOS PARTICIPANTES

- 14.1 Todos os inscritos receberão, apenas por e-mail, no prazo de 60 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação da sua cerveja, contendo pontuação, descrição da análise, identificação de problemas e sugestões de melhorias.
- 14.2 O participante cuja amostra tenha atingido a pontuação necessária receberá, por e-mail, um certificado podendo ter uma das classificações a seguir:
 - a. Ouro (45 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
 - b. Prata (40 a 44 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
 - c. Bronze (35 a 39 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.
- 14.3 O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

15 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1 O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, aos Auxiliares, às Associações ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, será excluído do Concurso e poderá, ainda, ser excluído de eventos futuros, conforme avaliação da Organização.
- 15.2 A Organização reserva-se ao direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.
- 15.3 A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.

- 15.4 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do 3º Concurso Sul Brasileiro de Cervejas Caseiras para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expreso consentimento da Organização.

16 DATAS IMPORTANTES

- Divulgação do Regulamento: 01 de outubro de 2016
- Início das Inscrições: 03 de outubro de 2016
- Término das Inscrições: 30 de outubro de 2016
- Início do envio de amostras: 10 de outubro de 2016
- Término do envio de amostras: 04 de novembro de 2016
- Data do julgamento Concurso: 12, 13, 14 e 15 de novembro de 2016
- Divulgação dos resultados: 19 de novembro de 2016 – Festa de encerramento da 1ª Semana da Cerveja de Porto Alegre
- Retorno aos participantes (envio das fichas de avaliação): até 60 dias após a divulgação dos resultados.

ANEXO I - TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS PERMITIDAS

- Garrafas de cerveja, de coloração âmbar, permitidas: caçulinha (330ml); long neck (355ml); alemã (500ml); padrão comercial (600ml); caçula (600ml); inglesa (500ml); e padrão comercial (1000ml). Exemplos:



-Também serão aceitas garrafas do tipo espumante, na coloração verde, nos tamanhos 375ml e 750ml. Exemplos:



-Algumas das tampas permitidas (sem inscrição ou com a inscrição “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”):



- Serão aceitas rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Exemplos:



