

Regulamento X Concurso Interno 2020

1. SOBRE O CONCURSO

- 1.1 Este é um Concurso de Cerveja Artesanal Caseira promovido pela ACervA Paulista sem fins lucrativos e que tem como objetivo principal promover e valorizar a cultura cervejeira.
- 1.2 O Concurso tem o intuito de divulgar o trabalho e promover a integração dos associados da ACervA Paulista, e também visa aprimorar o nível técnico dos cervejeiros associados da ACervA Paulista, dos juízes e das cervejas caseiras.

2. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1 Poderão participar do concurso somente associados da ACervA Paulista e em dia com suas obrigações sociais. A participação dos sócios da ACervA Paulista é gratuita para a primeira amostra e o valor de R\$ 25,00 para cada amostra adicional. As inscrições serão gerenciadas pelo número do CPF do associado participante. **Cada associado terá um limite máximo de 10 amostras no concurso.**
- 2.2 É permitida a participação de cervejeiros caseiros (AUTORES ou COAUTORES), profissionais ou não, desde que a cerveja seja produzida de forma caseira.
- 2.3 As inscrições devem ser feitas através do link: <http://concurso.acervapaulista.com.br/>
- 2.4 O não cumprimento das regras estabelecidas para a inscrição no concurso levará a desqualificação da inscrição e do participante, que não terá direito a reembolso da taxa de inscrição.

3. SOBRE OS TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

- 3.1 Serão aceitas garrafas de vidro na cor âmbar, específicas para cerveja nos volumes de 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (long neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial). Veja exemplos nos anexos.
- 3.2 As garrafas para a mesma inscrição/estilo deverão obrigatoriamente ser do mesmo padrão, sendo assim idênticas.
- 3.3 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta ou inscrições gravadas.
- 3.4 Garrafas estilo swing-top (i.e., Grolsch) e também garrafas de vidro específicas para espumantes **NÃO** serão permitidas.

3.5 Serão aceitas quaisquer tampas metálicas vendidas comercialmente, sem ou com inscrição (por exemplo, cerveja artesanal ou fórmula + cerveja), de qualquer cor, desde que não identifique o cervejeiro inscrito. **Não** serão aceitas garrafas com rolhas.

3.6 Os inscritos que enviarem garrafas que não respeitem os requisitos listados acima serão automaticamente desqualificados e não terão direito a reembolso da taxa de inscrição.

3.7 A etiqueta de identificação de garrafas, deverá ser afixada com **fita adesiva transparente cobrindo toda a etiqueta de forma uniforme, ou feito em vinil adesivo (rótulo) em cada uma das amostras**. As etiquetas serão geradas pelo próprio sistema do concurso (online), contendo códigos, descrições de estilo/amostra e número de inscrição sem nome que identifique o cervejeiro, serão as etiquetas finais, não havendo troca por parte da organização. Como as amostras seguirão para câmara fria antes do julgamento, devem ser utilizados o rótulo de vinil adesivo ou rótulo normal com proteção total de fita adesiva transparente para proteção da etiqueta contra umidade.

4. SOBRE A QUANTIDADE DE GARRAFAS NECESSÁRIAS

4.1 Os participantes devem enviar **04 (quatro) garrafas idênticas**, no volume e no formato e inclusive com as tampas metálicas iguais, para cada cerveja inscrita na competição, independente do volume da garrafa escolhida.

5. SOBRE A RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 A Organização receberá as cervejas inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

5.2 As amostras recebidas ficarão em temperatura ambiente e serão refrigeradas apenas 1 ou 2 dias antes da avaliação

5.3 Após o controle efetuado, baseando-se nos documentos de inscrição, a Equipe Técnica verificará a exatidão das inscrições em cada cerveja.

6. SOBRE O ENDEREÇO PARA ENTREGA E DATAS DE RECEBIMENTO

6.1 O recebimento das amostras será entre os dias 20 de março até o dia 27 de março e deverá obedecer aos dias e horários de funcionamento do local de recebimento.

6.2 Local exclusivo para recebimento de amostra de forma pessoal ou via transportadora/correio:

Sinnatrah Cervejaria Escola
A/C CONCURSO INTERNO ACERVA
Av. Pompéia, 2021 – Pompéia – São Paulo – CEP 05022-001

<https://www.sinnatrah.com.br/>

Funcionamento:

Terça a sexta, das 12h00 às 20h00.

Sábado, das 9h00 às 19h00

Não há funcionamento aos domingos ou segundas.

7. SOBRE A TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1 A participação dos associados da ACervA Paulista em dia com suas obrigações sociais é gratuita para a primeira amostra. Caso o associado deseje participar com amostras extras, haverá uma taxa de inscrição no valor de R\$ 25,00 para cada nova inscrição. Cada associado poderá participar com no máximo 10 amostras e em estilos diferentes

8. SOBRE OS PRAZOS

8.1 Datas importantes:

Inscrições: 21/01/20 a 19/03/20 – <http://concurso.acervapaulista.com.br>

Recebimento das amostras: 20/03/20 a 27/03/20 - Sinnatrah Cervejaria Escola

Julgamento e anúncio dos vencedores: 29/03/20 - Sinnatrah Cervejaria Escola

8.2 Os recebimentos das amostras ocorrerão a partir das 12hs do dia 20/03/2020 (sexta-feira) e serão encerradas, impreterivelmente, às 19hs do dia 27/03/2020 (sexta-feira) independentemente da data de postagem. Verifique os horários de funcionamento do local de recebimento.

8.3 As amostras podem ser entregues diretamente no local indicado ou via correios/transportadora. É de inteira responsabilidade do participante garantir a chegada das amostras dentro do prazo, portanto se fizer uso de terceiros para envio, faça com antecedência. A organização não receberá amostras após o prazo estipulado em hipótese alguma.

8.4 A organização não se responsabilizará por garrafas extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

9. SOBRE A INSCRIÇÃO E O PAGAMENTO

9.1 O processo de inscrição e comprovação de pagamento devem ser realizados pelo site do concurso acessível no link <http://concurso.acervapaulista.com.br>.

9.2 Todos cervejeiros inscritos deverão ter mais do que 18 anos.

10. SOBRE OS ESTILOS, CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E LIMITAÇÕES DE AMOSTRAS TOTAIS E INDIVIDUAIS

- 10.1 A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas pelo candidato.
- 10.2 Para manter a qualidade do julgamento das cervejas inscritas, o número de inscrições será limitado em 150 (cento e cinquenta) em sua totalidade. Caso o número de inscrições atinja o limite antes do fim do prazo estabelecido no artigo 8.1, um aviso será devidamente publicado nos meios de comunicação utilizados pela ACervA Paulista e as inscrições poderão ser encerradas. Neste caso, à medida que existam desqualificações, novas inscrições poderão ser abertas a critério da comissão organizadora e com a devida publicação nos referidos meios.
- 10.3 O concurso contemplará TODOS OS ESTILOS de acordo com o BJCP 2015, exceto Clone Beer 34A.
- 10.4 A competição seguirá baseada nos critérios de avaliação do Beer Judge Certification Program (BJCP 2015) - (http://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf).
- 10.5 Cada participante poderá inscrever somente uma amostra de determinado estilo, incluindo os casos em que participa como coautor. Sendo assim, um coautor não poderá inscrever, como autor, amostras do mesmo estilo.

11. SOBRE O JÚRI

- 11.1 Os membros do Júri serão selecionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo da cerveja e avaliarão todas as cervejas em prova cega. O júri será constituído por jurados BJCP, Beer Sommeliers e profissionais da área com notório saber.
- 11.2 A nota do Presidente de Mesa será contabilizada na avaliação da amostra, com um peso igual às restantes notas atribuídas pelos outros membros de sua mesa.
- 11.3 Nenhum membro do júri terá acesso a informações referentes a identificação dos autores das amostras.
- 11.4 Todas as decisões dos juízes do CONCURSO e da direção da ACervA Paulista serão definitivas e irrecorríveis

12. SOBRE A AVALIAÇÃO

- 12.1 A avaliação respeitará os critérios técnicos e seguirá a estrutura do BJCP, que deverá constituir-se na única fonte de referência a ser utilizada.

- 12.2 A avaliação de todas as cervejas considerará apenas a codificação das garrafas em conjunto com as informações de estilo prestadas pelo cervejeiro, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).
- 12.3 Para efeito de agrupamento, este concurso irá considerar as amostras como classificadas em 3 famílias de Fermentação: Lager, Ale e Outras. A família “Outras” abrange cervejas produzidas com fermentação mista, fermentação espontânea ou fermentação com leveduras diferentes de Lager ou Ale, como *Brettanomyces* por exemplo.
- 12.4 Após realizar a pontuação de todas as amostras, será realizada uma rodada através de um “Mini Best of Show”, para determinar os 3 primeiros lugares em cada uma das 3 famílias de fermentação consideradas neste concurso.
- 12.5 As primeiras colocadas em cada uma das 3 famílias irão para o “Best of Show”, uma rodada final onde serão conhecidas as 3 vencedoras do concurso (1º, 2º e 3º lugares) na classificação geral.
- 12.6 O acesso ao local de julgamento é restrito aos juízes, auxiliares, ajudantes e comissão organizadora do concurso.

13. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 13.1 Cada jurado deverá avaliar as cervejas que lhe couberem, atribuindo os seguintes critérios de pontuação, em números inteiros:
- a) De 01 (um) ponto a 03 (três) pontos para aparência;
 - b) De 01 (um) ponto a 12 (doze) pontos para aroma;
 - c) De 01 (um) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor;
 - d) De 01 (um) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca, “mouthfeel” e;
 - e) De 01 (um) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral, totalizando o valor máximo de 50 pontos possíveis.
- 13.2 A avaliação de cada jurado será calculada por meio do somatório dos pontos de cada quesito. A nota final de cada cerveja será a média estabelecida pela mesa dos jurados.
- 13.3 A identificação do avaliador na ficha de avaliação é obrigatória.
- 13.4 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

14. SOBRE O RESULTADO

- 14.1 Serão premiadas as 3 (três) primeiras cervejas escolhidas para cada uma das famílias de fermentação e também serão premiadas as 3 (três) primeiras cervejas escolhidas pelos

juízes em uma rodada final (Best of Show), entre as primeiro colocadas em cada uma das famílias de fermentação.

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

15. SOBRE A PREMIAÇÃO

15.1 Os vencedores nas famílias de fermentação (1º, 2º e 3º lugares do mini BOS) receberão da Comissão Organizadora uma medalha de premiação.

15.2 Os vencedores gerais do concurso (1º, 2º e 3º lugares do BOS) receberão da Comissão Organizadora um troféu de premiação.

15.3 Além disto, a melhor cerveja utilizando fermentação Ale e a melhor cerveja utilizando fermentação Lager serão produzidas em colaboração com cervejarias conforme abaixo:

- Melhor cerveja com Fermentação ALE: produzida na Cervejaria Caravan
- Melhor cerveja com Fermentação LAGER: produzida na Cervejaria Avós

15.4 Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de outros patrocinadores, apoiadores ou terceiros, de forma voluntária.

15.5 Algumas adaptações na receita vencedora poderão ser executadas de forma a atender aos prazos estipulados ou ingredientes utilizados. Caso vencedor deseje desistir de produzir sua receita na cervejaria, terá um prazo de 7 dias para comunicar a organização do concurso e, neste caso o prêmio será transferido para o próximo colocado. Cervejas que demandem um prazo muito extenso de fabricação ou que não possam ser adaptadas às instalações da cervejaria poderão ser vetadas para a fabricação, passando a brassagem para o próximo melhor colocado, sem prejuízo da colocação obtida no concurso.

15.6 Todas as cervejas com nota igual ou superior a 25 pontos receberão certificados pela nota de consenso da mesa de juízes conforme abaixo:

Ouro: 38 a 50 pontos

Prata: 30 a 37 pontos

Bronze: 25 a 29 pontos

15.7 Os certificados serão enviados para o e-mail do participante em até 7 (sete) dias após a data do julgamento da competição.

16. SOBRE AS FICHAS DE AVALIAÇÃO

16.1 As fichas de avaliação estarão disponíveis no site do concurso em até 7 (sete) dias após a data do julgamento da competição, de onde associados participantes do concurso poderão baixá-las.

17. SOBRE DESQUALIFICAÇÕES

17.1 Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

18. CASOS OMISSOS

18.1 A comissão organizadora reserva a si o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

19. DICAS PARA ENVIO

19.1 Empacote suas cervejas cuidadosamente em uma caixa, preferencialmente rígida. Forre o interior da caixa com plástico (recomendamos plástico-bolha). Separe suas garrafas dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que elas colidam umas com as outras dentro da quando fechada. Abrigue as garrafas da luz e, se necessário, procure um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não se esqueça de identificar o conteúdo como frágil. Envie com antecedência para mitigar eventuais atrasos nos correios ou transportadora.

19.2 A equipe de organização do evento entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha garrafas com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio das amostras. As novas amostras deverão respeitar a data de recebimento, conforme estabelecido no artigo 8.2, sob pena de desclassificação.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 As decisões da comissão organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

São Paulo, 20 de janeiro de 2020

ANEXO I

Tipos de garrafas e tampas permitidas

Garrafas de cerveja, de coloração âmbar, permitidas: 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (long neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial).



Tampas Permitidas:



XADREZ

Tampas permitidas – sem inscrição, ou com inscrição “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Formula da Cerveja”.

ANEXO II

Lançamento oficial do concurso – 20/01/2020

Link para Inscrições: <http://concurso.acervapaulista.com.br/>

Estilo – Todos do BJCP 2015

Limites por associado - limite máximo de 10 amostras no concurso em estilos diferentes

Inscrições – 21/01/20 – 19/03/20 – limite de 150 amostras

Recebimento das amostras – 20/03/20 até 27/03/20 - Sinnatrah Cervejaria Escola

Julgamento e anúncio dos vencedores - 29/03/20 - Sinnatrah Cervejaria Escola

Poderão participar do concurso quaisquer cervejeiros caseiros associados à ACervA Paulista e com suas contribuições em dia. A participação dos sócios da ACervA Paulista em dia com suas obrigações sociais é gratuita para a primeira amostra e as demais terão custo de R\$ 25,00. Limite máximo de até 5 amostras por associado em estilos diferentes.

É permitida a participação de cervejeiros caseiros (AUTORES ou COAUTORES), profissionais ou não, desde que a cerveja seja produzida de forma caseira.

Premiação

Os vencedores nas famílias de fermentação (1º, 2º e 3º lugares do mini BOS) receberão da Comissão Organizadora uma medalha de premiação.

Os vencedores gerais do concurso (1º, 2º e 3º lugares do BOS) receberão da Comissão Organizadora um troféu de premiação.

Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de outros patrocinadores, apoiadores ou terceiros, de forma voluntária.

Além disto, a melhor cerveja utilizando fermentação Ale e a melhor cerveja utilizando fermentação Lager serão produzidas em colaboração com cervejarias conforme abaixo:

- Melhor cerveja com Fermentação ALE: produzida na Cervejaria Caravan
- Melhor cerveja com Fermentação LAGER: produzida na Cervejaria Avós

Todas as cervejas com nota igual ou superior a 25 pontos receberão certificados pela nota de consenso da mesa de juízes conforme abaixo:

Ouro: 38 a 50 pontos

Prata: 30 a 37 pontos

Bronze: 25 a 29 pontos