



XIV Concurso Nacional das ACervAs 2019

SUMÁRIO

1. SOBRE O CONCURSO.....	2
2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO.....	2
3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR.....	2
4. SOBRE OS ESTILOS.....	3
5. SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA E LOGÍSTICA DE JULGAMENTO/MESAS.....	3
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	5
7. SOBRE AS INSCRIÇÕES.....	6
8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS.....	6
9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS.....	6
10. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS.....	7
11. DISPOSIÇÕES GERAIS.....	8



1. SOBRE O CONCURSO

1.1. O XIV Concurso Nacional das ACERVAS 2019 é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Espírito Santo (AcervA-ES) sob supervisão e apoio (planejamento/execução) da Federação Brasileira das ACervAs (ACervA Brasil).

1.2. A organização/execução direta do CONCURSO é de responsabilidade da ACervA-ES que construiu uma Comissão Organizadora estadual especialmente para este fim em conjunto com a comissão da ACervA Brasil.

1.3. A Comissão Organizadora é composta por voluntários associados e em dia com suas obrigações junto às Associações.

1.4. O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas artesanais, assim como a cultura cervejeira Brasileira, por meio da valorização do processo artesanal entre os associados das ACervAs, além de:

a) Reconhecer os cervejeiros caseiros de destaque que tenham a sua cerveja caseira classificada entre os finalistas;

b) Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras das cervejas inscritas e julgadas no CONCURSO;

c) Possibilitar a formação e o aperfeiçoamento de juízes de cerveja por meio do aprendizado contínuo, da troca de experiências entre os juízes e com a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP;

d) Aprimorar a capacidade técnica e organizacional de todas as ACervAs na realização de concursos desta natureza.

1.5. Informações sobre o XIV Encontro Nacional das ACervAs 2019 - Vitória/ES poderão ser encontradas no endereço: <https://nacionaldasacervas.com.br>

1.6. Informações sobre o XIV Concurso Nacional das ACervAs 2019 - Vitória/ES poderão ser encontradas no endereço: <https://concurso.nacionaldasacervas.com.br>

1.7. E-mail de contato: concurso@nacionaldasacervas.com.br

2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO

- 29/03/2019 LANÇAMENTO DO REGULAMENTO
- 03/04/2019 INÍCIO DO REGISTRO DE USUÁRIOS (CERVEJEIROS, JUIZES, AUXILIARES)
- 03/05/2019 INÍCIO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 31/05/2019 ENCERRAMENTO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 05/06/2019 INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- **ATENÇÃO: NÃO SERÃO RECEBIDAS AMOSTRAS NO FINAL DE SEMANA (08-09/06/2019)**
- 14/06/2019 TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- 20 a 22/06/2019 AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS
- 22/06/2019 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

3.1. Este concurso é direcionado a associados de qualquer ACervA em dia com seus compromissos estatutários;



3.2. Cervejeiro caseiro com idade igual ou superior a 18 (dezoito anos) no momento da inscrição, residentes e domiciliados no território nacional brasileiro e que queiram participar.

3.2.1. Para fins deste concurso são consideradas cervejas caseiras aquelas produzidas em equipamentos caseiros e não comercializadas, seja para fábricas, bares, lojas ou qualquer outro tipo de estabelecimento;

3.3. Poderão participar grupos de cervejeiros caseiros constituídos de um cervejeiro caseiro responsável e um ou mais cervejeiros caseiros auxiliares.

3.3.1. No caso de inscrição como grupo de cervejeiros caseiros, todos os integrantes do grupo devem ser sócios de alguma ACervA e estarem em dia com as suas obrigações estatutárias.

3.3.2. O cervejeiro caseiro denominado responsável é o integrante do grupo responsável pela inscrição e o único membro que será contatado pela Comissão Organizadora, caso se faça necessário.

3.3.3. Os cervejeiros caseiros que estiverem inscritos em um grupo de cervejeiros poderão participar individualmente, desde que com amostras distintas e de outros estilos de cerveja com as quais não estão participando como grupo de cervejeiros.

3.4. Somente serão aceitas inscrições de até 5 (cinco) amostras por pessoa, sendo vedada a inscrição de duas ou mais cervejas do mesmo estilo, ainda que de lotes diferentes.

3.5. Membros da Comissão Avaliadora e/ou da Comissão Organizadora poderão inscrever amostras no Concurso desde que não desempenhem nenhum papel, seja de avaliação ou serviço, na mesma categoria em que possui amostra inscrita.

4. SOBRE OS ESTILOS

4.1. Este CONCURSO é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridos por este programa (www.bjcp.org).

4.2. Serão aceitas inscrições neste CONCURSO de todas as 34 (trinta e quatro) incluindo o Apêndice B das categorias de cerveja do Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP, versão 2015.

4.3. É responsabilidade específica do inscrito a escolha do estilo no qual sua amostra será avaliada.

4.4. Cada amostra será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos nas Diretrizes de Estilo do BJCP 2015 e em função do estilo na qual a amostra fora inscrita.

4.5. As cervejas inscritas nas subcategorias 7C Kellerbier, 9A Doppelbock, 10C Weizenbock, 21B Specialty IPA, 23F Fruit Lambic, 24C Bière de Garde, 25B Saison e todas as subcategorias Specialty Type (28-34) necessitam de informações adicionais, conforme detalhado no guia de diretrizes de estilo. Demais estilos que demandarem descrição extra de acordo com o BJCP 2015, deverá ser informada.

4.6. A Comissão Avaliadora não poderá remanejar a amostra de estilo.

4.7. As Diretrizes de Estilo em português podem ser consultadas no link oficial:

<http://dev.bjcp.org/wp-content/uploads/2013/10/Guia-de-Estilos-BJCP-2015-em-Portugue%CC%82s.pdf>

5 SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA E LOGÍSTICA DE JULGAMENTO/MESAS

5.1. A Comissão Avaliadora do CONCURSO será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora do mesmo, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

a) Membros do BJCP;



- b) Expoentes na avaliação de cerveja em concursos;
 - c) Profissionais do ramo de produção de cerveja;
 - d) Pessoas com reconhecida capacidade técnica;
 - e) Associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de cerveja do BJCP (TRAINEE);
 - f) Pessoas que estejam se preparando/estudando para se qualificarem como juízes cervejeiros aptos e que já tenham julgado em outros eventos, mas em fase de treinamento (TRAINEE). O TRAINEE tem que já ter conhecimentos e práticos prévios para acompanhar os tempos de julgamento da mesa (o mínimo de 3 cervejas por hora), de maneira que não atrapalhe o desempenho da mesa/julgamento;
- 5.2. Os membros da Comissão Avaliadora participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da Comissão Organizadora.
- 5.3. Todos os voluntários envolvidos na avaliação das amostras (juízes, organizadores e auxiliares) deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos:
- a) Apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
 - b) Preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e mais completa possível;
 - c) Não embriagar-se durante a avaliação das amostras;
 - d) Não fumar, não utilizar perfume, colônia, pós-barba, batom, protetor labial ou qualquer outra substância que possa interferir na capacidade de avaliação dos juízes e demais membros da Comissão Avaliadora;
 - e) Agir com postura ética e respeito aos membros da Comissão Avaliadora e, especialmente, às amostras de cerveja enviadas para avaliação;
 - f) Não atrapalhar a avaliação dos demais juízes nem os serviços dos auxiliares. Evitar conversas externas à mesa;
 - g) Não comentar sobre amostras e julgamento após evento;
 - h) Evitar comentário de preenchimento enquanto os colegas de mesa estão julgando, evitando assim, influenciar no julgamento dos demais.
- 5.4. O juiz ou auxiliar que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento e dentro das expectativas profissionais e educacionais rotineiras, será convidado a se retirar do recinto de avaliação das amostras e pode, segundo critérios da Comissão Organizadora, ser suspenso de participar na avaliação de futuros concursos organizados pela ACervAs.
- 5.5. Havendo número de juízes suficientes e sem condições contrárias e que impossibilitem, todas as mesas ou o maior número possível serão compostas por três (3) juízes, sendo dois juízes com reconhecido capacitação técnica de julgamento e uma terceira pessoa “TRAINEE”, será dada preferência para os “TRAINEES” que forem associados. A ACervA Brasil espera que esse tipo de oportunidade torne-se costumeira nos concurso Brasileiros, muito além dos que as ACervAs organizam.
- 5.6. Com o intuito de proporcionar oportunidade e ajudar na formação de novos juízes cervejeiros, com experiência prática, a ACervA Brasil implementou essa cota de vagas.
- 5.7. As súmulas dos “TRAINEES” serão identificadas para conhecimento do cervejeiros que receberão as mesmas.
- 5.8. No mínimo um (1) dos juízes que compõem a mesa deverá ser BJCP, mesa de até três (3) juízes.
- 5.9. Será oferecido aos juízes alimentação durante os horários de “julgamento”, ingresso para a festa de divulgação/confraternização e também acomodações no hotel do evento dentro de um limite de cota. No caso específico da hospedagem, serão ofertadas estadias para até 50 juízes em quarto duplo. Especificamente para os juízes “TRAINEES” e auxiliares, será oferecido a alimentação durante os horários de “julgamento”, não havendo demais incentivos além do principal que é oportunidade adquirir experiência prática em concursos.



5.10. Todos os participantes envolvidos no concurso/julgamento (Juízes, Auxiliares, administradores, TRAINEES) terão seu cadastro efetuado no relatório final a ser enviado ao BJCP para “pontuação” de acordo com sua participação. No caso dos envolvidos que já tiverem ID BJCP, terão suas pontuações computadas automaticamente pelo sistema da entidade, os demais deverão requerer suas pontuações após obtiverem um ID BJCP, bastando informar ID do concurso e seu nome (primeiro nome seguido pelo último sobrenome, o mesmo informado no sistema on-line de cadastro de amostras e participante).

5.11. Os interessados em participar no concurso/julgamento (Juízes, Auxiliares, TRAINEES) deverão fazer seu registro e inscrição a partir do dia 03/04/2019 pelo site <https://concurso.nacionaldasacervas.com.br>

6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1. A avaliação dos jurados será baseada **exclusivamente** no Guia de Estilos BJCP 2015;

6.2. Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, observando os critérios de distribuição de pontos e limites máximos definidos nas súmulas de avaliação BJCP para pontuação dos quesitos Aroma, Aparência, Sabor, Sensação na Boca e Impressão Geral, devendo, ainda, utilizar os espaços próprios nas súmulas para discorrer detalhadamente sobre a cerveja no condizente a cada um dos quesitos acima mencionados, de acordo com indicado no Guia para Cervejas.

6.3. A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos, considerando os critérios acima, totalizando o valor máximo de 50 pontos.

6.4. Para uma mesma amostra a diferença na nota entre todos os juízes deve ser de no máximo 7 (sete) pontos, portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.

6.5. A nota final de cada cerveja será a média das avaliações dos jurados, aquelas amostras que alcançarem pontuação média superior, não incluso, a 33, prosseguirão para uma segunda rodada de julgamento subjetivo (Mini-BOS), concorrendo com outras cervejas do mesmo estilo, ou de estilos reunidos na mesma categoria do BJCP, observando-se as diretrizes do BJCP e também à relação de amostras enviadas e julgadas por categoria e subcategoria.

6.6. Na segunda rodada, prevista no item 6.5. será selecionada uma única amostra que seguirá para uma terceira e última rodada de julgamento subjetivo (BOS), onde concorrerá com amostras de outros estilos, de modo a apurar qual é a melhor cerveja do concurso, assim como a definição de primeiro, segundo e terceiro lugares, para fim de premiação. Com a finalidade de maior eficiência e qualidade de julgamento, de acordo com a evolução do julgamento e dos números de cervejas/categorias qualificadas, poderá haver uma segunda rodada de Mini-BOS entre cervejas já qualificadas em Mini-BOS anteriores, para somente depois seguir um número menor ou igual a 10 cervejas para concorrerem no BOS, com isso seriam 4 rodadas ao todo para classificação das cervejas premiadas;

6.7. O critério de desempate será por descarte sucessivo das menores pontuações dos quesitos, obedecendo à seguinte ordem: Aparência, Sensação na Boca, Impressão Geral, Aroma e Sabor.

6.8. Na ficha de avaliação além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito haverá um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias. O registro de comentários satisfatórios pelo juiz avaliador, em todos campos, é obrigatório, assim como sua identificação na súmula de avaliação.

6.9. As súmulas de avaliação serão digitalizadas e disponibilizados no site de inscrição, no prazo máximo de 60 dias, mas, espera-se que seja divulgado na semana posterior à divulgação do resultado, desde que não haja contratemplos.



6.10. Os pontos derivados das súmulas dos TRAINEES não serão computados/usados para classificação/colocação de amostras, apenas os pontos derivados das súmulas dos juízes experientes serão contabilizados.

6.11. A organização do concurso reserva-se o direito de alterar estas regras a fim de manter uma adequada administração do concurso e preservação dos interesses dos inscritos.

7. SOBRE AS INSCRIÇÕES

7.1. Inscrições pelo site <https://concurso.nacionaldasacervas.com.br>, do dia 03/05/2019 ao dia 31/05/2019, respeitando o limite de inscrições (1.000).

7.2. As inscrições serão limitadas a 1.000 AMOSTRAS/INSCRIÇÕES, caso esse número seja atingido as inscrições serão encerradas antes do prazo final.

7.3. A taxa de inscrição para o concurso é de R\$ 70,00 para o primeiro estilo e os demais serão R\$60,00.

7.4. Para que o associado esteja habilitado a inscrever-se, é necessário que seus dados básicos tenham sido enviados à ACervA Brasil pela estadual, as diretorias estaduais já foram acionadas e alertadas sobre isso em tempo hábil. Caso tenha problema de cadastro, verifique com sua diretoria se seu nome consta na lista enviada e atualizada.

8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS

8.1. Serão aceitas garrafas de vidro na cor âmbar ou não, específicas para cerveja dos volumes de 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (Long Neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição "cerveja" ou "AmBev"). Também serão aceitas garrafas de vidro específicas para espumantes, nas cores verde e âmbar no volume de 375ml (meia garrafa). Também serão aceitas latas de no mínimo 330ml e seguindo as demais normas das garrafas que se adequem às latas.

8.2. As garrafas para a mesma inscrição/estilo deverão obrigatoriamente ser do mesmo padrão, sendo assim idênticas.

8.3. Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas (com exceção das citadas no item 8.1.).

8.4. Garrafas estilo swing-top (i.e., Grolsch) serão permitidas.

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

8.6. Serão aceitas quaisquer rolhas vendidas comercialmente, sem inscrições, para envase das garrafas de espumante.

8.7. 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 ou das amostras.

9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1. O participante deverá enviar quatro (4) garrafas ou latas de no mínimo 300ml e no máximo 750ml para cada categoria na qual se inscreveu.



- 9.2. Todas as garrafas da mesma amostra deverão possuir apresentação uniforme, ou seja, mesmo modelo de garrafa e tampinha.
- 9.3. As amostras poderão ser enviadas ou entregues pessoalmente no seguinte endereço: Doca 01 do Hotel Golden Tulip Vitória - Av. Nossa Sra. dos Navegantes, 635 - Enseada do Suá, Vitória - ES, CEP 29050-335, nos dias úteis do período compreendido entre 05/06/2019 e 14/06/2019, no horário de 08 às 18h. Amostras recebidas após esses limites não serão aceitas.
- 9.4. Amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega (por conta do destinatário) não serão aceitas e o valor da inscrição não será devolvido.
- 9.5. Caso as amostras cheguem visivelmente danificadas, o responsável pela inscrição será informado para que, caso haja tempo hábil, tome as providências necessárias para substituição das amostras de tal forma a possibilitar a adequada avaliação da sua cerveja.
- 9.6. Caso não seja possível repor a(s) amostra(s) avariada(s), as garrafas remanescentes poderão ser avaliadas apenas com o objetivo de fornecer as fichas de avaliação ao participante, sem inclusão na classificação geral do CONCURSO.
- 9.7. A organização do CONCURSO não se responsabiliza por eventuais extravios e/ou garrafas danificadas antes de serem recebidas de acordo as definições deste regulamento. Nem se compromete a buscar amostras em quaisquer locais se não o informado aqui.
- 9.8. A etiqueta de identificação de garrafas, deverá ser afixado com fita adesiva 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 (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, estarão em ambiente úmido, por isso devem ser utilizados o rótulo de vinil adesivo ou rótulo normal com proteção total de fita adesiva transparente.
- 9.9. Todos formulários serão disponibilizados no site após a inscrição das amostras.
- 9.10. As informações adicionais necessárias para correta análise das cervejas dos estilos 7C Kellerbier, 9A Doppelbock, 10C Weizenbock, 21B Specialty IPA, 23F Fruit Lambic, 24C Bière de Garde, 25B Saison e todas as subcategorias Specialty Type (28-34) tais como estilos base, fruta, madeira, especiaria são de responsabilidade do cervejeiro. A comissão organizadora nem o juiz poderá adicionar ou remover nenhuma informação adicional à amostra.

10. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS

10.1. O participante cuja amostra de cerveja, tenha atingido a **pontuação** necessária receberá a título de **CERTIFICAÇÃO**, tendo sido classificado ou não em colocações (1°...2°...3° lugar) por categorias/subcategorias/BOS, apenas por e-mail, um certificado DIGITAL (não há medalha/certificado físico) contendo uma das classificações a seguir:

- i. Ouro (38 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
- ii. Prata (30 a 37 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
- iii. Bronze (25 a 29 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

10.2. O concurso concederá medalhas ou troféu de **CLASSIFICAÇÃO** aos três primeiros colocados (ouro, prata e bronze) classificados por etapas de Mini-Boss, assim como do BOS e o prêmio Panela de ouro para o cervejeiro que obtiver mais medalhas (física) e melhor desempenho, que serão entregues na festa de premiação, caso o vencedor não esteja presente a medalha será entregue ao responsável da Acerva do associado vencedor. No caso da Panela de Ouro, a



classificação diante de empate, será baseada na média do número de inscrições/pontuações, levando-se em conta as maiores notas obtidas pelos cervejeiros/amostras caso o número de amostras enviadas por eles sejam diferente),

10.3. Haverá prêmios definidos e acordados com patrocinadores e ou parceiros, ficando a critério do cervejeiro gozar ou não do direito ao prêmio.

10.4. A Comissão Organizadora reserva-se ao direito de cancelar parcialmente a premiação do CONCURSO caso:

a) Seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial ao CONCURSO, seus Apoiadores, contra a Comissão Organizadora ou contra a Associação;

b) Determinada categoria possua menos de 4 (quatro) inscrições válidas;

c) A maior nota em determinada categoria seja inferior a 27 (vinte e sete) pontos, dos 50 (cinquenta) pontos possíveis.

10.5. O resultado do CONCURSO será divulgado no endereço eletrônico <https://concurso.nacionaldasacervas.com.br>, nas redes sociais das ACERVAS e no evento de premiação.

10.6. O Evento de Premiação ocorrerá no dia 22/06/2019, na festa de encerramento que será realizada no Ilha Buffet, com endereço na Alameda Ponta Formosa - Praia do Canto, Vitória – ES, e terá início às 14:00hr.

10.7. A decisão final sobre o julgamento dos premiados é inquestionável e irrecurável.

10.8. As súmulas serão enviadas na semana posterior à festa de divulgação e premiação.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A desclassificação de uma amostra por não conformidade com este regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.

11.2. O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, à Associação ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, estará sujeito a desclassificação imediata do concurso.

11.3. A Organização se reserva o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

11.4. É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome da ACervA-ES, da ACERVA-BRASIL, dos Patrocinadores e ou parceiros bem como deste Concurso, logomarca, arte, para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expreso consentimento da referida da instituição. CASO SEJA NECESSÁRIO, SERÃO UTILIZADOS MEIOS LEGAIS PARA PRESERVAR OS DIREITOS DA MARCA ACERVA E TAMBÉM DA IMAGEM DA ASSOCIAÇÃO!

11.5. A decisão da Comissão Organizadora é soberana e irrecurável.

11.6. A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.