

1. SOBRE O CONCURSO

1.1. O VIII Concurso Estadual Cervejeiro Caseiro ACERVA-Capixaba 2021 (CONCURSO) é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Espírito Santo (ACervA-Capixaba).

1.2. A organização do CONCURSO é de exclusiva responsabilidade da ACervA-Capixaba por meio de uma Comissão Organizadora formada especialmente para este fim.

1.3. A Comissão Organizadora é composta por membros da Diretoria e associados voluntários

1.4. O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas caseiras, assim como a cultura cervejeira local, por meio da valorização do processo artesanal entre os associados da ACervA-Capixaba, 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 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 sócios da ACervA-Capixaba na realização de concursos desta natureza;

e) incentivar a participação dos associados em outros concursos cervejeiros de nível local ou nacional, como cervejeiro inscrito;

f) divulgar e fortalecer a ACervA-Capixaba em âmbito regional e nacional;

g) Colocar o estado do Espírito Santo em posição de destaque no turismo cervejeiro.

2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO

26/10/2021 INÍCIO DAS INSCRIÇÕES

06/11/2021 ENCERRAMENTO DAS INSCRIÇÕES

08/11/2021 INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

22/11/2021 TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

26/11/2021 INÍCIO DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

04/12/2021 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

3.1. Este concurso é direcionado a associados da ACerva-Capixaba e que estejam em dia com as suas atribuições estatutárias.

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

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

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

3.4. Somente será aceito 1 (uma) inscrição por estilo.

3.5. Membros da Comissão Avaliadora e/ou da Comissão Organizadora poderão participar do 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 das categorias 11 – British Beer, 12 – Pale Commonwealth Beer, 13 – Brown British Beer, 14 – Scottish Ale, 15 – Irish Beer, 16 – Dark British Beer e 17 – Strong British Beer, bem como as sub-categorias desses estilos.

4.3. É responsabilidade 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 e em função do estilo na qual a amostra fora inscrita.

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

4.6. As Diretrizes de Estilo podem ser consultadas no link:

http://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf

5. SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA

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, hidromel e sidra em concursos;
- c) profissionais do ramo de produção de cerveja, hidromel e sidra;
- d) pessoas com reconhecida capacidade técnica;
- e) associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de cerveja, hidromel ou sidra do BJCP.

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.

5.4 O juiz que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento 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 organizado pela ACervA-Capixaba

6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1. A avaliação da cerveja será baseada no Guia de Estilos BJCP 2015

6.2. Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, conforme distribuição definida pela Comissão Organizadora, atribuindo os seguintes critérios de pontuação

a) de 00 (zero) ponto a 12 (doze) pontos para aroma;

b) de 00 (zero) ponto a 03 (três) pontos para aparência;

c) de 00 (zero) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor;

d) de 00 (zero) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca;

e) de 00 (zero) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral.

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 amostra que apresentar a maior nota acima de 30 pontos na categoria concorrerá também ao BOS (uma segunda rodada de avaliação com o objetivo de selecionar o melhor exemplar do concurso).

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

6.7. Na ficha de avaliação além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito a haverá um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias.

6.8. A organização do concurso reserva-se o direito de alterar estas regras a fim de manter uma adequada administração do concurso.

7. SOBRE AS INSCRIÇÕES

7.1. A inscrição será através do link <https://beerawardsplatform.com/concursoacervacapixaba2021>

7.2. A taxa de inscrição será de R\$75,00 para não associados à ACervA-Capixaba e de R\$25,00 para associados ativos à ACervA-Capixaba.

7.3. Cada participante poderá inscrever somente 1 cerveja em cada estilo.

8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS

8.1. Serão aceitas qualquer garrafa de vidro desde que o volume máximo seja de 750mL nas cores transparente, verde ou âmbar, com ou sem relevo com escrita ou desenho. Também serão aceitas garrafas PET (growler) desde que o volume máximo seja de 500mL, de qualquer cor, sem logo, nome, marca ou qualquer identificação. Também serão aceitas latas de alumínio desde que o volume máximo seja de 500mL, sem logo, nome, marca ou qualquer identificação.

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

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

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

8.5. Serão aceitas quaisquer rolhas de cortiça ou plástica vendidas comercialmente, sem inscrições, para envase das garrafas de espumante.

8.6. 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.

9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1. O participante deverá enviar 4 recipientes (garrafa, growler, lata) idênticos para cada categoria na qual se inscreveu.

9.2. Todos os recipientes da mesma amostra deverão possuir apresentação uniforme, ou seja, mesmo modelo de recipiente e tampinha.

9.3. As amostras poderão ser enviadas ou entregues pessoalmente no seguinte endereço:

Mr. Brew – Rua Maria de Lourdes Garcia, 365. Monte Belo, Vitória, ES 29053-310

9.4. Amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega (por conta do destinatário) não serão aceitas e a inscrição do participante será automaticamente cancelada.

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.

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.

9.9. Todos formulários serão disponibilizados no site após a inscrição das amostras.

10. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS

10.1. Todos os inscritos terão acesso as fichas de avaliação de suas amostras após o término do concurso, contendo a pontuação, a descrição da amostra, identificação de possíveis problemas e sugestões de melhorias.

10.2. A premiação será organizada da seguinte forma:

10.2.1. A AcervA-Capixaba distribuirá certificado de pontuação em cada categoria, podendo a categoria haver mais de um certificado do mesmo tipo ou nenhum certificado em determinada faixa de pontuação (por exemplo: 1 ouro e 2 bronzes, ou 3 ouros, ou mesmo nenhum certificado) e 3(três) troféus para os 3 melhores da rodada do BOS de acordo com os critérios:

a) as amostras que obtiverem acima de 30 pontos (inclusive 30 pontos), em cada categoria, poderão participar da rodada BOS. Para o BOS irá somente a maior nota da categoria;

b) a distribuição de certificador seguirá os seguintes critérios: de ouro (caso obtenha de 41 a 50 pontos), prata (caso obtenha de 35 a 40 pontos) ou bronze (caso obtenha de 30 a 34 pontos).

c) troféu para os 3 melhores exemplares de cerveja independente da categoria (1º, 2º e 3º colocado no BOS).

10.3. Poderá haver outros prêmios ou sorteios a critério dos patrocinadores ou apoiadores.

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 30 (trinta) pontos, dos 50 (cinquenta) pontos possíveis.

10.5. O resultado do CONCURSO será divulgado na página da ACervA-Capixaba, nas redes sociais e no evento de premiação.

10.6. O Evento de Premiação terá forma e local ainda a ser definido e posteriormente comunicado com antecedência.

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

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-Capixaba, bem como deste Concurso, logomarca, arte, para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da referida Associação através de sua Diretoria.

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

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

Vitória/ES, 14 de Outubro de 2021.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Talles Barros de Oliveira