



COMO PARTICIPAR

1. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

1.1 Todas as cervejarias brasileiras, legal e juridicamente constituídas, poderão participar do Concurso Brasileiro de Cervejas.

1.2 Todos os rótulos concorrentes, em cada uma das categorias, deverão estar, no momento da inscrição, regularmente registrados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou com documento que prove o pedido de registro.

1.3 Cervejarias Ciganas poderão participar do Concurso Brasileiro de Cervejas, desde que a cervejaria onde a produção é realizada cumpra todos os requisitos deste edital. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da cervejaria onde a cerveja é produzida e indicar que trata-se de uma Cervejaria Cigana.

1.4 Juízes do Concurso Brasileiro de Cervejas poderão realizar inscrições de cervejas, entretanto, não poderão julgar em estilos nos quais possuam cervejas inscritas.

2. SOBRE OS TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS

2.1 Os participantes deverão enviar as amostras de cervejas acondicionadas em suas embalagens originais com rótulo, no mesmo modelo utilizado comercialmente, e acrescido de etiqueta de identificação em local visível não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas, latas e *growlers*.

2.2 É permitida a participação de cervejas comercializadas em barril no Concurso Brasileiro de Cervejas. Neste caso, as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas, latas ou *growlers*. Os recipientes deverão conter a etiqueta de identificação, acrescida da informação de que é uma cerveja comercializada em barril.

2.3 As cervejas inscritas na Categoria Experimental deverão conter a etiqueta de identificação, porém não é necessário ter rótulo.

2.4 Todos os recipientes deverão estar identificados com a etiqueta de identificação fornecida pela organização no link de documentos: <http://festivaldacerveja.com/concurso/documentos/>, contendo as seguintes informações: nome da cervejaria, nome da cerveja, estilo a qual foi inscrita, se é de categoria experimental e se esta inscrita no *The Best of Show*. Caso haja a necessidade de manter a cerveja refrigerada desde a recepção da amostra, a etiqueta deverá trazer esta informação.

3. SOBRE A QUANTIDADE DE RECIPIENTES NECESSÁRIOS

3.1 Os participantes devem enviar as cervejas inscritas nas quantidades abaixo descritas:



8 recipientes; garrafas, latas e *growlers* de qualquer volume.***

3.2 Para as cervejas inscritas no *The Best of Show* e *The Best of Show Experimental*, enviar, além da quantidade especificada anteriormente, acrescentar a seguinte quantidade:

3 recipientes; garrafas, latas e *growlers* de qualquer volume.***

3.3 ***Até o encerramento será comunicado a necessidade de rótulos adicionais caso um determinado estilo tenha um volume grande de inscrições (até 2 dias após encerramento das inscrições).

3.4 Os recipientes enviados para o Concurso Brasileiro de Cervejas não serão retornados/devolvidos.

4. SOBRE A RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

4.1 A Organização nomeará uma equipe técnica que irá receber as cervejas previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

4.2 A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do Concurso Brasileiro de Cervejas, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

4.3 A equipe técnica deverá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das cervejas apresentadas ao Concurso Brasileiro de Cervejas.

5. SOBRE ENDEREÇO PARA ENVIO

5.1 Endereço para envio das amostras:

Pavilhão Eisenbahn Biergarten
Rua Alberto Stein, 199 - Velha
Blumenau - SC - 89036-200

Telefone Ablutec: (47) 3381-7878

Horário de recebimento: 9h às 11h30 e das 13h30 às 17h00, de segunda à sexta-feira

6. SOBRE A TAXA DE INSCRIÇÃO

6.1 A taxa de inscrição, para cada cerveja inscrita, será de R\$200,00 (duzentos reais).

6.2 A taxa de inscrição, para cada cerveja inscrita no *The Best of Show* ou *The Best of Show Experimental*, será de R\$55,00 (cinquenta e cinco reais).

6.3 Não há devolução de taxa de inscrição **em nenhuma hipótese**.



7. SOBRE OS PRAZOS

7.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas no site www.festivaldacerveja.com, serão abertas no dia 2 de Janeiro de 2017 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23:59 horas do dia 31 de Janeiro de 2017.

7.2 A data para recebimento das amostras será de 20 a 24 de fevereiro de 2017, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas antes e/ou após essa data.

7.3 A organização não se responsabilizará por garrafas, latas ou *growlers* extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

7.4 O julgamento ocorrerá nos dias 4 a 6 de março de 2017 e a cerimônia de premiação será no dia 7 de março de 2017.

8. ESTILOS ACEITOS

8.1 A classificação dos estilos está listada a seguir. Para maiores informações sobre os estilos aceitos, por favor, acesse o Guia de Estilos identificado no item 9.2.

ALE STYLES

1 BRITISH ORIGIN ALE STYLES

- 1.1 Ordinary Bitter
- 1.2 Special Bitter or Best Bitter
- 1.3 Extra Special Bitter
- 1.4 Scottish-Style Light Ale
- 1.5 Scottish-Style Heavy Ale
- 1.6 Scottish-Style Export Ale
- 1.7 English-Style Summer Ale
- 1.8 Classic English-Style Pale Ale
- 1.9 English-Style India Pale Ale
- 1.10 Strong Ale
- 1.11 Old Ale
- 1.12 English-Style Pale Mild Ale
- 1.13 English-Style Dark Mild
- 1.14 English-Style Brown
- 1.15 Brown Porter
- 1.16 Robust Porter
- 1.17 Sweet Stout or Cream Stout
- 1.18 Oatmeal Stout
- 1.19 Scotch Ale
- 1.20 British-Style Imperial Stout
- 1.21 British-Style Barley Wine Ale



- 2 IRISH ORIGIN ALE STYLES
 - 2.1 Irish-Style Red Ale
 - 2.2 Classic Irish-Style Dry Stout
 - 2.3 Export-Style Stout
- 3 NORTH AMERICAN ORIGIN ALE STYLES
 - 3.1 Golden or Blonde Ale
 - 3.2 American-Style Amber/Red Ale
 - 3.3 American-Style Pale Ale
 - 3.4 American-Style Strong Pale Ale
 - 3.5 American-Style India Pale Ale
 - 3.6 Session India Pale Ale
 - 3.7 Pale American-Belgo-Style Ale
 - 3.8 Pumpkin/Squash Beer
 - 3.9 Pumpkin Spice Beer
 - 3.10 Dark American-Belgo-Style Ale
 - 3.11 American-Style Brown Ale
 - 3.12 American-Style Black Ale
 - 3.13 American-Style Stout
 - 3.14 American-Style Imperial Stout
 - 3.15 American-Style Imperial Porter
 - 3.16 Imperial or Double India Pale Ale
 - 3.17 Double Red Ale
 - 3.18 Imperial Red Ale
 - 3.19 American-Style Barley Wine Ale
 - 3.20 American-Style Wheat Wine Ale
 - 3.21 Smoke Porter
 - 3.22 American-Style Sour Ale
- 4 GERMAN ORIGIN ALE STYLES
 - 4.1 German-Style Kölsch
 - 4.2 German-Style Altbier
 - 4.3 Kellerbier or Zwickelbier Ale
 - 4.4 Berliner-Style Weisse
 - 4.5 Leipzig-Style Gose
 - 4.6 Contemporary Gose
 - 4.7 South German-Style Hefeweizen
 - 4.8 South German-Style Kristal Weizen
 - 4.9 German-Style Leichtes Weizen
 - 4.10 South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
 - 4.11 South German-Style Dunkel Weizen
 - 4.12 South German-Style Weizenbock
 - 4.13 German-Style Rye Ale
 - 4.14 Bamberg-Style Weiss Rauchbier
- 5 BELGIAN AND FRENCH ORIGIN ALE



- 5.1 Belgian-Style Pale Ale
- 5.2 Belgian-Style Pale Strong Ale
- 5.3 Belgian-Style Dark Strong Ale
- 5.4 Belgian-Style Dubbel
- 5.5 Belgian-Style Tripel
- 5.6 Belgian-Style Quadrupel
- 5.7 French-Style Bière de Garde
- 5.8 French & Belgian-Style Saison
- 5.9 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- 5.10 Belgian-Style Witbier
- 5.11 Belgian-Style Lambic
- 5.12 Belgian-Style Gueuze Lambic
- 5.13 Belgian-Style Fruit Lambic
- 5.14 Other Belgian-Style Ale
- 5.15 Belgian-Style Table Beer
- 5.16 Belgian-Style Blonde Ale

6 OTHER ORIGIN ALE STYLES

- 6.1 Grodziskie
- 6.2 Adambier
- 6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- 6.4 Australian-Style Pale Ale
- 6.5 International-Style Pale Ale
- 6.6 Breslau-Style Pale Schöps and Breslau-Style Dark Schöps
- 6.7 Contemporary Gose
- 6.8 Specialty Saison
- 6.9 Finnish-Style Sahti
- 6.10 Swedish-Style Gotlandsdricke
- 6.11 European-Style Dark Lager
- 6.12 Brazilian Beer com frutas
- 6.13 Brazilian Beer com ervas e especiarias
- 6.14 Brazilian Beer com madeira
- 6.15 Brazilian Beer (com Levedura, malte e/ou Lúpulo Brasileiro)

LAGER STYLES

7 EUROPEAN-GERMANIC ORIGIN LAGER STYLES

- 7.1 German-Style Pilsener
- 7.2 Bohemian-Style Pilsener
- 7.3 Münchner (Munich)-Style Helles
- 7.4 Dortmunder/European-Style Export
- 7.5 Vienna-Style Lager
- 7.6 German-Style Märzen
- 7.7 German-Style Oktoberfest/Wiesn
- 7.8 European-Style Dark/Münchner Dunkel
- 7.9 German-Style Schwarzbier



- 7.10 German-Style Leichtbier
- 7.11 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 7.12 Bamberg-Style Märzen Rauchbier
- 7.13 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 7.14 German-Style Heller Bock/Maibock
- 7.15 Traditional German-Style Bock
- 7.16 German-Style Doppelbock
- 7.17 German-Style Eisbock
- 7.18 Kellerbier or Zwickelbier Lager

8 NORTH AMERICAN ORIGIN LAGER STYLES

- 8.1 American-Style Light Lager
- 8.2 American-Style Amber Light Lager
- 8.3 American-Style Pilsener
- 8.4 American-Style Ice Lager
- 8.5 American-Style Malt Liquor
- 8.6 American-Style Amber Lager
- 8.7 American-Style Märzen/Okttoberfest
- 8.8 American-Style Dark Lager
- 8.9 American-Style Lager

9 OTHER ORIGIN LAGER STYLES

- 9.1 Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
- 9.2 International-Style Pilsener
- 9.3 Baltic-Style Porter

HYBRID/MIXED LAGERS or ALES

10 ALL ORIGIN HYBRID/MIXED LAGERS OR ALES

- 10.1 Session Beer
- 10.2 American-Style Cream Ale
- 10.3 California Common Beer
- 10.4 Light American Wheat Beer with Yeast
- 10.5 Light American Wheat Beer without Yeast
- 10.6 Dark American Wheat Beer with Yeast
- 10.7 Dark American Wheat Beer without Yeast
- 10.8 American-Style Fruit Beer
- 10.9 Fruit Wheat Beer
- 10.10 Belgian-Style Fruit Beer
- 10.11 Field Beer
- 10.12 Chili Pepper Beer
- 10.13 Chocolate or Cocoa Beer
- 10.14 Coffee Beer
- 10.15 Herb and Spice Beer
- 10.16 Specialty Beer
- 10.17 Specialty Honey Beer



- 10.18 Rye Beer
- 10.19 Brett Beer
- 10.20 Mixed Culture Brett Beer
- 10.21 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- 10.22 Fresh or Wet Hop Beer
- 10.23 Wood- and Barrel-Aged Beer
- 10.24 Wood- and Barrel-Aged Pale to Amber Beer
- 10.25 Wood- and Barrel-Aged Dark Beer
- 10.26 Wood- and Barrel-Aged Strong Beer
- 10.27 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 10.28 Aged Beer
- 10.29 Experimental Beer
- 10.30 Historical Beer
- 10.31 Wild Beer
- 10.32 Smoke Beer
- 10.33 Other Strong Ale or Lager
- 10.34 Gluten-Free BeerNon-Alcoholic Malt Beverage

Descrição: o estilo Cerveja Brasileira (*Brazilian Beer*) pode ser de qualquer cor. Cerveja Brasileira deve ser a cerveja que utiliza ingredientes e/ou técnicas de processo característicos brasileiros. Estes ingredientes podem ser frutas, condimentos, especiarias, leveduras, lúpulo e madeiras. O cervejeiro deve obrigatoriamente especificar a "natureza brasileira" da cerveja (por exemplo, os tipos de ingredientes especiais usados ou o processo utilizado com descrição detalhada em português e em inglês). Deverá ser informado também o estilo base que foi utilizado para a criação da cerveja. No mínimo 51% dos açúcares fermentáveis devem ser derivados de grãos malteados. As singularidades de processo, ingredientes usados e criatividade devem ser considerados como positivos na avaliação. Corpo é variável de acordo com o estilo base. Todas as características técnicas da cerveja deverão variar de acordo com o estilo base.

9. SOBRE AS CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

9.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das cervejarias candidatas.

9.2 A competição seguirá baseada nos critérios do Guia de Estilos de Cerveja da *Brewers Association* (BA) - <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/>

O participante poderá se inscrever em qualquer um dos estilos descritos pelo BA.



9.3 As definições de estilos do BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/>

9.4 As alterações de estilos poderão ser realizadas somente uma única vez, para cada cerveja inscrita, até o último dia da inscrição, pelo e-mail concurso@festivaldacerveja.com

9.5 A cervejaria não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma cerveja (mesmo número de registro ou pedido de registro no MAPA) em mais de um estilo. Cada cerveja deve ser inscrita num único estilo.

9.6 Se uma mesma cerveja for inscrita em mais de um estilo, será considerado o primeiro estilo inscrito e os demais serão desclassificados.

9.7 Todas as cervejas inscritas deverão ser produtos já comercializados pela cervejaria. Caso a cervejaria queira inscrever um produto novo, ainda não comercializado pela cervejaria até às 23:59 horas do dia 31 de Janeiro de 2017, deverá fazê-lo na Categoria Experimental.

9.8 Categoria Experimental se destina a cervejas que ainda não são comercializadas pela cervejaria até às 23:59 horas do dia 31 de Janeiro de 2017.

9.9 Caso seja identificado pela Comissão Organizadora a inscrição de uma cerveja que não é oficialmente comercializada pela cervejaria até às 23:59 horas do dia 31 de Janeiro de 2017; e não foi inscrita como cerveja experimental, mas foi inscrita como cerveja comercial, ou seja, na categoria incorreta, esta cerveja será desclassificada.

9.10 As cervejas inscritas na Categoria Experimental deverão seguir as mesmas regras das demais cervejas contidas neste regulamento (estilo, recipientes, modo de envio, pedido de registro ou registro no MAPA, identificação de rótulo, especiarias e todos os itens constantes no regulamento).

9.11 Cervejas colaborativas podem participar, desde que tenham sido produzidas no Brasil.

9.12 A cervejaria deverá informar e descrever em português e inglês, no Formulário de Inscrição, a utilização de especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado, da cerveja inscrita.

9.13 A cervejaria poderá encaminhar junto com a cerveja inscrita as especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente. Quando houver caso de alimentos perecíveis, serão aceitos em seus formatos processados nos quais garantem a qualidade do produto. Por exemplo: geleias, licores, extratos e etc; para que o jurado possa identificar/conhecer estes ingredientes que sejam característicos da cerveja inscrita.

9.14 A Cervejaria deverá concordar via formulário de inscrição sobre a veracidade das informações de cadastro da cervejaria e das cervejas inscritas. Dessa forma, não será necessário o envio de documentação que comprove a inscrição do MAPA dessas



cervejas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das cervejas inscritas, em caráter excepcional, será solicitado o envio de comprovação do MAPA dessas cervejas.

10. JURADOS

10.1 Os membros do júri serão selecionados pela organização do Concurso Brasileiro de Cervejas, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais de cerveja.

10.2 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres cervejeiros, *sommeliers* e profissionais da área com notório saber.

**** o Concurso Brasileiro de Cervejas não segue regras ou é credenciado ao BJCP**

JULGAMENTO

11. SOBRE A AVALIAÇÃO

11.1 A avaliação respeitará os critérios estabelecidos pela comissão organizadora do Concurso Brasileiro de Cervejas no item 12 deste edital, que deverá se constituir na única fonte de referência a ser utilizada.

11.2 A avaliação de todas as cervejas considerará apenas a codificação dos recipientes em conjunto com as informações de estilo prestadas pelo cervejeiro, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).

12. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 Cada jurado deverá avaliar as cervejas que lhe couberem, analisando os seguintes atributos de acordo com a descrição contida no Guia de Estilos de Cerveja da *Brewers Association (BA)*:

Cor e aparência;
Carbonatação;
Aroma;
Sabor;
Sensação de boca;
Estilo;
Equilíbrio e drinkability;
Impressão geral.



12.2 Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

Ouro: uma cerveja que representa o melhor de sua categoria, exemplificando com precisão as características do estilo, com apropriado equilíbrio entre o sabor, aroma e aparência.

Prata: Uma excelente cerveja que pode ter uma leve variação nas características do estilo, porém mantém os principais parâmetros de sua categoria, mostrando excelente sabor, aroma e aparência.

Bronze: um bom exemplo do estilo que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

12.3 Na Ficha de Avaliação de cada cerveja haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.

12.4 Nem todos os estilos poderão ser premiados com medalhas. Somente receberão medalhas as cervejas que se enquadrarem nos critérios descritos no item 12.2.

12.5 Não poderá ser premiada mais de uma cerveja com a mesma medalha dentro de um mesmo estilo. Ou seja, dentro de um determinado estilo, uma única cerveja poderá receber medalha de ouro, por exemplo.

12.6 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais não cabendo qualquer espécie de recurso.

13. PREMIAÇÃO

13.1 Serão premiadas as três primeiras cervejas de cada categoria em ordem decrescente de classificação final:

- 1º Lugar : Medalha de ouro
- 2º Lugar: Medalha de prata
- 3º Lugar: Medalha de bronze

13.2 Premiação para Cervejaria do ano: prêmio oferecido para a cervejaria que apresentar maior número de pontos por medalha*:

- Medalha de ouro: 10 pontos
- Medalha de prata: 6 pontos
- Medalha de bronze: 3 pontos

*A Cervejaria do ano será dividida pela marca da cervejaria e não pelo grupo empresarial a que pertence. Por exemplo: a Cervejaria XYZ irá concorrer separadamente da Cervejaria WWE, apesar das duas empresas fazerem parte do mesmo grupo empresarial.

**** As cervejas inscritas na Categoria Experimental NÃO serão computadas no prêmio de Cervejaria do Ano.**



13.3 Premiação para melhor cerveja do Concurso Brasileiro de Cervejas - *The Best of Show*: as cervejarias deverão indicar até 5 de suas cervejas inscritas para concorrer a este prêmio. Todas as cervejas indicadas deverão ter sido contempladas com medalhas de ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas cervejas serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger as melhores cervejas do Festival Brasileiro de Cervejas, sendo premiados os 3 primeiros lugares*.

*Não poderão ser inclusas as cervejas inscritas na Categoria Experimental. Estas terão uma premiação própria.

13.4 Premiação para melhor cerveja do Concurso Brasileiro de Cervejas na Categoria Experimental - *The Best of Show Experimental*: as cervejarias deverão indicar até 5 de suas cervejas inscritas na Categoria Experimental para concorrer a este prêmio. Todas as cervejas indicadas deverão ter sido contempladas com medalhas de ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas cervejas serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger as melhores cervejas do Festival Brasileiro de Cervejas, sendo premiados os 3 primeiros lugares.

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

13.6 Os vencedores receberão da comissão organizadora certificados a título de premiação.

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

14. SOBRE AS FICHAS DE AVALIAÇÃO

14.1 As fichas de avaliação serão enviadas por meio dos Correios ou por meio eletrônico para os participantes após o fechamento do evento, que se dará no prazo de até 60 (sessenta) dias após a competição.

14.2 A comissão organizadora não se responsabilizará por alterações de endereço ou a anotação incorreta do endereço para envio das fichas.

15. SOBRE DESQUALIFICAÇÕES

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

15.2 Cervejas inscritas porém não enviadas pela cervejaria, por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

16. ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ENVIO



16.1 Empacote suas cervejas cuidadosamente em uma caixa, preferencialmente rígida. Forre o interior da caixa com plástico. Qualquer tipo de plástico pode ser utilizado, no entanto, o plástico-bolha é o ideal. Separe o recipiente (garrafas, latas ou *growlers*) dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros dentro da caixa fechada. Abrigue os recipientes da luz e procure um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não se esqueça de identificar o conteúdo como frágil.

16.2 A equipe de organização do evento entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha recipientes com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio se não existirem ainda quatro (4) unidades consideradas em bom estado de conservação.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

17.2 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do Concurso Brasileiro de Cervejas.

Comissão Organizadora