



# **VI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS**

## **REGULAMENTO 2019**

## SOBRE O CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS

O Concurso Brasileiro de Cervejas, criado em 2012, é o terceiro maior concurso cervejeiro do mundo e o maior da América Latina. Sendo pioneiro no Brasil, a cada edição cresce sua relevância, o que pode ser comprovado pelo aumento do número de amostras inscritas. Mas este não é o único sinal da importância da competição. O balizamento e o referencial que ele proporciona às cervejarias participantes e ao público consumidor são essenciais para a evolução do mercado cervejeiro brasileiro. É através das análises rigorosas às quais são submetidas as cervejas por um corpo de juízes experiente que a qualidade dos produtos pode ser cada vez melhor.

Uma das particularidades do Concurso Brasileiro de Cervejas, organizado e administrado pelo Science of Beer Institute e pela Secretaria Municipal de Turismo de Blumenau com correalização da Associação Blumenauense de Turismo, Eventos e Cultura, é que somente produtos genuinamente brasileiros podem ser inscritos, tornando-se um retrato do que vem sendo criado, produzido, comercializado e apreciado em nosso mercado, mostrando a nossa dimensão perante o mercado cervejeiro internacional. O corpo de jurados, ao contrário, é diverso, formado por nomes importantes do setor cervejeiro nacional e internacional, o que nos ajuda a enxergar caminhos e soluções já trilhados com sucesso em mercados cervejeiros mais antigos e experientes. E assim a troca de conhecimentos é grande, um dos maiores legados que a competição pode deixar a seus participantes.

Para a sétima edição do Concurso Brasileiro de Cervejas gostaríamos de convidar todas as cervejarias que costumeiramente participam dele a inscrever seus produtos, assim como aquelas cervejarias que estão iniciando suas atividades e as que, por algum motivo, ainda não puderam participar. Ter um panorama do cenário cervejeiro do Brasil é nosso maior objetivo e isso só é possível com a participação de cervejas de todas as regiões do país. Somente assim, sabendo qual a excelência do que se produz no Brasil como um todo, teremos um setor cervejeiro forte, unido, qualificado e competitivo.

Fabiana Arreguy

- Jornalista e Sommelière de cervejas



## DATAS IMPORTANTES

### INSCRIÇÕES ONLINE

4 de dezembro de 2018 a 22 de janeiro de 2019

[www.festivaldacerveja.com](http://www.festivaldacerveja.com)

Último dia para solicitação de alterações na inscrição

29 de janeiro de 2019

### RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

18 a 22 de fevereiro de 2019

### JULGAMENTO

9 a 11 de março de 2019

### CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

12 de março de 2019



# SUMÁRIO

## COMO PARTICIPAR

1. QUEM PODE PARTICIPAR
2. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS
3. QUANTIDADE DE RECIPIENTES NECESSÁRIOS
4. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS
5. ENDEREÇO PARA ENVIO DAS AMOSTRAS
6. DATAS E PRAZOS
7. TAXA DE INSCRIÇÃO
8. INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS
9. ESTILOS ACEITOS
10. CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

## JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

11. JURADOS
12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
13. PREMIAÇÃO
14. CONVITES PARA CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO
15. FICHAS DE AVALIAÇÃO
16. DESQUALIFICAÇÕES

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

17. DISPOSIÇÕES GERAIS
18. CONTATOS



## COMO PARTICIPAR

### 1 QUEM PODE PARTICIPAR

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

1.2 Todas as cervejas participantes, em cada uma das categorias, deverão estar, no momento da inscrição, regularmente registradas 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 regulamento. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados (CNPJ e razão social) da Cervejaria Cigana e indicar onde a cerveja é produzida.

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

### 2 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 fixada na garrafa (preferencialmente com fita adesiva plastificada para não danificar as informações) em local visível não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas, latas e *growlers*. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original, portanto, dê preferência para etiquetas adesivas.

2.2 É permitida a participação de cervejas comercializadas em barril no Concurso Brasileiro de Cervejas. Neste caso, não há necessidade de possuir rótulo e as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas, latas ou *growlers*. Os recipientes deverão obrigatoriamente 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 possuir rótulo.

2.4 Todos os recipientes deverão estar identificados com a etiqueta de identificação fornecida pela organização no Anexo 1 deste regulamento ou no link de documentos: <http://festivaldacerveja.com/concurso/documentos/>, contendo as seguintes informações: nome da cervejaria, nome da cerveja, estilo a qual foi inscrita e se é de Categoria Experimental.

ATENÇÃO: as informações da etiqueta de identificação devem ser as mesmas utilizadas na inscrição.

2.5 Caso haja a necessidade de manter a cerveja refrigerada desde a recepção da amostra, a etiqueta deverá trazer esta informação.



## 3 QUANTIDADE DE RECIPIENTES NECESSÁRIOS

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

**8 recipientes:** garrafas, latas ou *growlers* de qualquer volume.

3.2 Para os estilos que geralmente possuem maior número de inscrições e, conseqüentemente, passam por maior número de avaliações, acrescentar 1 amostra. Portanto, os estilos abaixo descritos deverão enviar **9 recipientes:** garrafas, latas ou *growlers* de qualquer volume.

- ALE STYLES - American-Style India Pale Ale
- ALE STYLES - American-Style Pale Ale
- ALE STYLES - Belgian-Style Witbier
- ALE STYLES - Brazilian Beer - Catharina Sour
- ALE STYLES - Imperial or Double India Pale Ale
- ALE STYLES - Session India Pale Ale
- ALE STYLES - South German-Style Hefeweizen
- LAGER STYLES - American-Style Lager

3.3 Após o encerramento das inscrições será comunicada a necessidade de amostras adicionais caso determinados estilos tenham volumes grandes de inscrições (até 2 dias após o encerramento das inscrições).

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

## 4 ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

4.1 As cervejas deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas, latas ou *growlers*) devem estar separados dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão, no entanto, o plástico-bolha é o ideal. O plástico utilizado na embalagem não deverá conter fita adesiva, com a finalidade de facilitar o desembrulho e logística da equipe de recepção.

4.2 As caixas deverão conter obrigatoriamente uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro da mesma. Se possível, não misturar mais de um estilo em cada caixa para facilitar a contagem e recepção das cervejas.

4.3 Para as cervejas não pasteurizadas, as mesmas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente, em isopores com gelo gel. Ressalta-se que, todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido para as cervejarias.

4.4 Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas, latas ou *growlers*) da luz e procurar um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não esquecer de identificar o conteúdo como frágil.

4.5 As cervejarias que optarem pelo envio por meio dos Correios, devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade do Concurso Brasileiro de Cervejas em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria. Portanto, a própria cervejaria deve providenciar a entrega no local indicado no item 5.1 deste regulamento.



4.6 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar.

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

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

4.9 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 re-envio, desde que haja tempo hábil.

4.10 A equipe técnica responsável pela recepção das amostras, no momento do recebimento das caixas, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. É de responsabilidade da Cervejaria que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as cervejas inscritas e entregues nas caixas. A conferência individual das cervejas inscritas será feita posteriormente.

4.11 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.

4.12 A equipe técnica irá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das cervejas até o momento do julgamento no Concurso Brasileiro de Cervejas.

4.13 As amostras não utilizadas no julgamento serão destinadas para a Cerimônia de Premiação e para utilização da Comissão Organizadora.

## 5 ENDEREÇO PARA ENVIO DAS AMOSTRAS

5.1 Endereço para envio das amostras:

A/C Concurso Brasileiro de Cervejas  
Parque Vila Germânica (**Pavilhão Eisenbahn Biergarten**)  
Rua Alberto Stein, 199 - Velha  
Blumenau/SC - CEP: 89036-200

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



## 6 DATAS E PRAZOS

6.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site [www.festivaldacerveja.com](http://www.festivaldacerveja.com), serão abertas no dia 4 de dezembro de 2018 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 22 de janeiro de 2019.

6.2 As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até o último dia previsto das inscrições e antes do envio definitivo, ou seja, antes de gerar o boleto e/ou efetuar o pagamento. Após a confirmação de inscrição, as alterações de estilos e/ou nome de cervejaria ou cerveja somente poderão ser efetuadas por meio do preenchimento de formulário próprio na área gerencial do site até às 23h59 do dia 29 de janeiro de 2019.

6.3 A data para recebimento das amostras será de 18 a 22 de fevereiro de 2019, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas antes e/ou após esse período.

6.4 O julgamento ocorrerá nos dias 9 a 11 de março de 2019 em Blumenau/SC.

6.5 A Cerimônia de Premiação será no dia 12 de março de 2019, na cidade de Blumenau/SC, em local a ser informado pela Comissão Organizadora.

## 7 TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1 A taxa de inscrição, para cada cerveja inscrita, será de R\$245,00 (duzentos e quarenta e cinco reais).

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

## 8 INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS

8.1 Em caso de atraso no pagamento, acarretará multa mensal de 2% sobre o valor em atraso, acrescida de juros de mora de 1% ao mês pro rata die.

8.2 Para atualização de boletos enviar email para [financeiro@festivaldacerveja.com](mailto:financeiro@festivaldacerveja.com).

8.3 A organização não emitirá Nota Fiscal, mas quando solicitado, poderá enviar um Recibo de Compra como forma de comprovante de inscrição.

8.4 A não emissão da Nota Fiscal é devido o Art. 15 da Lei 9.532, de 10/12/1997 c/c o Art. 1º da Lei 8.846, de 21/01/1994. Que no plano federal entidades sem fins lucrativos que prestam serviços para os quais houveram sido constituídas, estão isentas do IR e, por conseguinte desobrigadas da emissão de Nota Fiscal.

8.5 O envio das mercadorias para o Concurso deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado). Emitir contra a ABLUTEC. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade e/ou contador de cada cervejaria.



8.6 Dados da ABLUTEC para emissão da Nota Fiscal:  
 ABLUTEC – ASSOCIAÇÃO BLUMENAUENSE DE TURISMO, EVENTOS E CULTURA  
 CNPJ 10.668.225/0001-74  
 Rua Alberto Stein, 199 – sala 220  
 Inscrição Estadual: 257892648  
 CEP: 89036-200  
 Bairro da Velha – Blumenau/SC

## 9 ESTILOS ACEITOS

9.1 A competição seguirá baseada nos critérios do Guia de Estilos de Cerveja da *Brewers Association (BA)* – Edição 2018 – ou nos critérios descritos neste regulamento, nos casos dos estilos *Brazilian Beer*. As descrições dos estilos do guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço: [www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/](http://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/).

**9.2 As cervejarias que pretendem se inscrever no Concurso Brasileiro de Cervejas devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos antes de registrar uma cerveja. É imprescindível que as cervejas sejam inseridas no estilo adequado, já que os jurados avaliarão as cervejas com base nas descrições dos estilos.**

**9.3 É da responsabilidade de cada cervejaria inscrever a sua cerveja no estilo apropriado. A equipe do Concurso Brasileiro de Cervejas não pode auxiliar as cervejarias nesta decisão.**

9.4 Estilos aceitos no VII Concurso Brasileiro de Cervejas (incluindo os estilos listados no Guia de Estilos de Cerveja da *Brewers Association (BA)* – Edição 2018 – e os estilos *Brazilian Beer*):

### 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 Ale
  - 1.14 English-Style Brown Ale
  - 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 Juicy or Hazy Pale Ale
  - 3.5 American-Style Strong Pale Ale
  - 3.6 Session India Pale Ale
  - 3.7 American-Style India Pale Ale
  - 3.8 Juicy or Hazy India Pale Ale
  - 3.9 Pale American-Belgo-Style Ale
  - 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 Porter
  - 3.15 American-Style Imperial Stout
  - 3.16 Double Hopy Red Ale
  - 3.17 Imperial Red Ale
  - 3.18 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
  - 3.19 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
  - 3.20 American-Style Barley Wine Ale
  - 3.21 American-Style Wheat Wine Ale
  - 3.22 Smoke Porter
  - 3.23 American-Style Sour Ale
- 4 GERMAN ORIGIN ALE STYLES
  - 4.1 German-Style Koelsch
  - 4.2 German-Style Altbier
  - 4.3 Kellerbier or Zwickelbier Ale
  - 4.4 Berliner-Style Weisse
  - 4.5 Leipzig-Style Gose
  - 4.6 Contemporary-Style 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 Blonde Ale
- 5.2 Belgian-Style Pale Ale
- 5.3 Belgian-Style Pale Strong Ale
- 5.4 Belgian-Style Dark Strong Ale
- 5.5 Belgian-Style Dubbel
- 5.6 Belgian-Style Tripel
- 5.7 Belgian-Style Quadrupel
- 5.8 Belgian-Style Witbier
- 5.9 Classic French & Belgian-Style Saison
- 5.10 Specialty Saison
- 5.11 French-Style Bière de Garde
- 5.12 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- 5.13 Belgian-Style Lambic
- 5.14 Belgian-Style Gueuze Lambic
- 5.15 Belgian-Style Fruit Lambic
- 5.16 Other Belgian-Style Ale
- 5.17 Belgian-Style Table Beer
- 6 OTHER ORIGIN ALE STYLES
  - 6.1 Grodziskie
  - 6.2 Adambier
  - 6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
  - 6.4 Classic Australian-Style Pale Ale
  - 6.5 Australian-Style Pale Ale
  - 6.6 International-Style Pale Ale
  - 6.7 Finnish-Style Sahti
  - 6.8 Swedish-Style Gotlandsdricke
  - 6.9 Breslau-Style Pale Schoeps
  - 6.10 Breslau-Style Dark Schoeps
  - 6.11 **Brazilian Beer com frutas\***
  - 6.12 **Brazilian Beer com ervas e especiarias\***
  - 6.13 **Brazilian Beer com madeira\***
  - 6.14 **Brazilian Beer (com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro)\***
  - 6.15 **Brazilian Beer - Catharina Sour\*\***

## LAGER STYLES

---

- 7 EUROPEAN-GERMANIC ORIGIN LAGER STYLES
  - 7.1 German-Style Pilsener
  - 7.2 Bohemian-Style Pilsener
  - 7.3 Munich-Style Helles
  - 7.4 Dortmunder/European-Style Export
  - 7.5 Vienna-Style Lager
  - 7.6 German-Style Maerzen
  - 7.7 German-Style Oktoberfest/Wiesn
  - 7.8 Munich-Style Dunkel
  - 7.9 European-Style Dark Lager
  - 7.10 German-Style Schwarzbier



- 7.11 German-Style Leichtbier
- 7.12 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 7.13 Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- 7.14 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 7.15 German-Style Heller Bock/Maibock
- 7.16 Traditional German-Style Bock
- 7.17 German-Style Doppelbock
- 7.18 German-Style Eisbock
- 7.19 Kellerbier or Zwickelbier Lager
- 8 NORTH AMERICAN ORIGIN LAGER STYLES
  - 8.1 American-Style Lager
  - 8.2 American-Style Light Lager
  - 8.3 American-Style Amber Light Lager
  - 8.4 American-Style Pilsener
  - 8.5 Contemporary American-Style Pilsener
  - 8.6 American-Style Ice Lager
  - 8.7 American-Style Malt Liquor
  - 8.8 American-Style Amber Lager
  - 8.9 American-Style Maerzen/Oktoberfest
  - 8.10 American-Style Dark Lager
- 9 OTHER ORIGIN LAGER STYLES
  - 9.1 Baltic-Style Porter
  - 9.2 Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
  - 9.3 International-Style Pilsener

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 Pumpkin Spice Beer
  - 10.13 Pumpkin/Squash Beer
  - 10.14 Chocolate or Cocoa Beer
  - 10.15 Coffee Beer
  - 10.16 Chili Pepper Beer
  - 10.17 Herb and Spice Beer
  - 10.18 Specialty Beer
  - 10.19 Specialty Honey Beer
  - 10.20 Rye Beer



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

\* Descrição: o estilo **Cerveja Brasileira (Brazilian Beer com frutas, Brazilian Beer com ervas e especiarias, Brazilian Beer com madeira, Brazilian Beer com levedura, malte e/ou lúpulo brasileiro)** 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 preferencialmente 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.

\*\* Descrição do estilo **Brazilian Beer - Catharina Sour**: cerveja de trigo, tipo Ale e com fermentação ácida conferindo caráter ácido a cerveja. Baseada no estilo alemão Berliner Weisse com adição de frutas e especiarias. Estatísticas: OG: 1040 – 1045 / IBU: 2 - 8 FG: 1002 – 1008 / SRM: 2+ (podendo variar de acordo com a fruta adicionada) / ABV: 4.0 - 5.5%. O cervejeiro deve descrever o tipo de fruta e/ou especiarias adicionadas na receita.

# 10 CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

10.1 As categorias para inscrição são: **Comercial** e **Experimental**. As cervejas já comercializadas pela cervejaria deverão ser inscritas na **Categoria Comercial**. Caso a cervejaria queira inscrever um produto novo, ainda não comercializado até o último dia de inscrição, deverá fazê-lo na **Categoria Experimental**. Portanto, a Categoria Experimental se destina a cervejas que ainda não são comercializadas pela cervejaria até às 23h59 do dia 22 de janeiro de 2019.

10.2 A diferença na premiação entre a **Categoria Comercial** e **Experimental** é que as cervejas inscritas na Categoria Experimental **NÃO** serão computadas no prêmio de Cervejaria do Ano e no *The Best of Show Comercial*. Porém, elas serão julgadas juntamente com as cervejas inscritas na Categoria Comercial e poderão receber medalhas dentro do estilo inscrito e participar do *The Best of Show Experimental*.

10.3 Caso seja identificada pela Comissão Organizadora a inscrição de uma cerveja que não é oficialmente comercializada pela cervejaria até o dia 22 de janeiro de 2019 e foi inscrita como **Categoria Comercial**, ou seja, na categoria incorreta, esta cerveja será desclassificada.

10.4 Caso seja identificada pela Comissão Organizadora a inscrição de uma cerveja que é oficialmente comercializada pela cervejaria antes do dia 22 de janeiro de 2019 e foi inscrita como **Categoria Experimental**, ou seja, na categoria incorreta, esta cerveja será desclassificada.

10.5 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, especiarias e todos os itens constantes no regulamento).

10.6 Cervejas colaborativas podem participar, desde que tenham sido produzidas no Brasil, tenham registro no MAPA e cumpram todos requisitos deste regulamento.

10.7 O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo guia da BA e nos estilos *Brazilian Beer* descritos neste regulamento, conforme item 9 deste regulamento.

10.8 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 em apenas um único estilo.

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

10.10 A cervejaria deverá informar e descrever preferencialmente em inglês, no Formulário de Inscrição, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado da cerveja inscrita. Nesta descrição fica **vedada** a identificação da cerveja ou da cervejaria, sob pena de desclassificação.

10.11 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. A embalagem e o envio são de responsabilidade da cervejaria. Cabe a



cervejaria identificar o produto e informar sobre as formas de armazenamento.

**10.12 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, poderá ser solicitado o envio de comprovação do MAPA dessas cervejas.**

## JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

### 11 JURADOS

11.1 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.

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

11.3 O Concurso Brasileiro de Cervejas não segue as regras do BJCP e não é credenciado ao mesmo.

### 12 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição contida no Guia de Estilos de Cerveja da *Brewers Association (BA)* – Edição 2018 – e nos critérios descritos neste regulamento, nos casos dos estilos *Brazilian Beer*, identificado no item 9.1 deste regulamento.

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

12.3 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.

12.4 Em caso de haver estilos que não possuam cervejas inscritas que contemplem os critérios do item 12.3 acima, tais estilos não terão cervejas premiadas.

12.5 Não poderá ser premiada mais de uma cerveja com a mesma medalha dentro de um mesmo estilo. Caso os jurados decidam que uma categoria contém três excelentes exemplos do estilo, eles atribuirão medalhas de Ouro, Prata e Bronze às cervejas de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.

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

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

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

# 13 PREMIAÇÃO

13.1 As premiações do VII Concurso Brasileiro de Cervejas serão:

- **Por estilo** (item 13.2), dividida nas categorias: Ouro, Prata e Bronze;
- **Cervejaria do Ano** (item 13.3). Essa premiação será dividida em três grupos: Cervejaria de pequeno porte, Cervejaria de médio porte e Cervejaria de grande porte;
- **The Best of Show Comercial** – Melhor Cerveja do Ano na Categoria Comercial (item 13.4). Essa premiação será dividida nos grupos: Cervejaria de pequeno porte, Cervejaria de médio porte e Cervejaria de grande porte;
- **The Best of Show Experimental** - Melhor Cerveja do Ano na Categoria Experimental (item 13.5). Essa premiação será dividida nos grupos: Cervejaria de pequeno porte, Cervejaria de médio porte e Cervejaria de grande porte.

13.2 Respeitando os critérios de avaliação descritos no item 12, serão premiadas as três primeiras cervejas de cada estilo (descritos no item 9) em ordem decrescente de classificação final:

- 1º Lugar: Medalha de Ouro
- 2º Lugar: Medalha de Prata
- 3º Lugar: Medalha de Bronze

13.3 Premiação para Cervejaria do ano: prêmio oferecido para a cervejaria que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas dentro do grupo a que pertence.

13.3.1 Para cálculo da pontuação de medalhas são utilizados os seguintes dados:



Medalha de Ouro: 10 pontos;  
Medalha de Prata: 6 pontos;  
Medalha de Bronze: 3 pontos.

13.3.1.1 Em caso de empate no cálculo da pontuação, será considerado como critério de desempate a cervejaria que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata.

13.3.2 Os grupos serão divididos por tamanho de acordo com o volume de produção da cervejaria:

Cervejaria de pequeno porte;  
Cervejaria de médio porte;  
Cervejaria de grande porte.

13.3.2.1 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela cervejaria no ato da inscrição. Esta informação será utilizada apenas para fins estatísticos e para divulgação das premiações de acordo com o grupo ao qual pertence. O Concurso Brasileiro de Cervejas não irá divulgar a informação de volume de produção das cervejarias que não forem contempladas com as premiações de Cervejaria do ano ou *The Best of Show*. A Comissão Organizadora irá determinar a quantidade produzida para que a cervejaria seja enquadrada nos grupos de pequeno, médio e grande porte conforme a quantidade de cervejarias e volume de produção informado na inscrição. Essa informação será divulgada após a efetivação das inscrições.

13.3.3 A Cervejaria do ano será dividida pela marca da cervejaria e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

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

13.4 Premiação para as melhores cervejas do Concurso Brasileiro de Cervejas - *The Best of Show* Comercial: participarão todas as cervejas 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 premiado o primeiro lugar de cada grupo (cervejaria pequena, média e de grande porte).

13.4.1 Não poderão ser inclusas as cervejas inscritas na Categoria Experimental. Estas terão uma premiação própria, conforme descrito no item 13.5.

13.5 Premiação para as melhores cervejas do Concurso Brasileiro de Cervejas na Categoria Experimental - *The Best of Show* Experimental: participarão todas as cervejas 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 premiado o primeiro lugar de cada grupo (cervejaria pequena, média e de grande porte).

13.6 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados a título de premiação.

13.7 Os vencedores dos prêmios de Cervejaria do ano e *The Best of Show* receberão troféus da Comissão Organizadora durante a Cerimônia de Premiação.

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



## 14 CONVITES PARA CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

14.1 Os convites para acesso à Cerimônia de Premiação, que ocorre em Blumenau/SC, serão disponibilizados de acordo com o número de cervejas inscritas por cervejaria, conforme disposição abaixo:

- 1 convite para a cervejaria que inscrever apenas 1 cerveja;
- 2 convites para a cervejaria que inscrever de 2 a 8 cervejas;
- 3 convites para a cervejaria que inscrever de 9 a 12 cervejas;
- 4 convites para a cervejaria que inscrever mais de 13 cervejas.

14.2 Os convites deverão ser retirados pessoalmente pelo responsável da cervejaria (portando documento com foto) no dia da Cerimônia de Premiação, 12 de março de 2019, em local a ser informado pela Comissão Organizadora.

## 15 FICHAS DE AVALIAÇÃO

15.1 Todas as cervejas inscritas serão avaliadas por uma ou mais mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será enviada para a cervejaria.

15.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão enviadas por meio eletrônico para o e-mail de cadastro dos participantes após o fechamento do evento, que se dará no prazo de até 30 (trinta) dias após a competição.

15.3 A Comissão Organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de e-mail para o envio das fichas.

## 16 DESQUALIFICAÇÕES

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

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



## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

### 17 DISPOSIÇÕES GERAIS

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

17.2 As decisões da Comissão Julgadora e 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.

17.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso Brasileiro de Cervejas.

### 18 CONTATOS

18.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por email. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

18.1.1 Pagamento, boleto, nota fiscal e dúvidas gerais sobre financeiro enviar email para [financeiro@festivaldacerveja.com](mailto:financeiro@festivaldacerveja.com).

18.1.2 Envio, recebimento e controle das amostras enviar email para [recebimento@festivaldacerveja.com](mailto:recebimento@festivaldacerveja.com).

18.1.3 Regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar email para Amanda Reitenbach: [concurso@festivaldacerveja.com](mailto:concurso@festivaldacerveja.com).

**Comissão Organizadora**



## ANEXO 1



# *Modelo Etiqueta Concurso Brasileiro de Cervejas*

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_

Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_

Estilo: \_\_\_\_\_

Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não

Nome da Cervejaria: \_\_\_\_\_  
Nome da Cerveja: \_\_\_\_\_  
Estilo: \_\_\_\_\_  
Categoria Experimental ( ) Sim ( ) Não





COORDENAÇÃO TÉCNICA



*Science of Beer*  
INSTITUTE  
*Educação em Cerveja*

CORREALIZAÇÃO

**ABLUTEC**

ASSOCIAÇÃO BLUMENAUENSE DE TURISMO, EVENTOS E CULTURA