



## 4º Festival dos Cervejeiros Artesanais do Mato Grosso do Sul

### EDIÇÃO 2020

#### 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 .....	4
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	5
7. SOBRE AS INSCRIÇÕES .....	6
8. TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS E QUANTIDADES .....	7
9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS.....	8
10. CONTROLE DAS AMOSTRAS .....	10
11. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS .....	10
12. DISPOSIÇÕES FINAIS .....	12

## **1. SOBRE O CONCURSO**

1.1 A 4ª edição do Concurso Estadual de Cervejeiros Artesanais é uma realização da ACervA MS, sendo sancionado pelo AHA/BJCP Sanctioned Competition Program” sob a inscrição \_\_\_\_\_.

O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas artesanais, assim como a cultura cervejeira, por meio da valorização do processo artesanal entre os associados da ACervA MS, 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) Divulgar a marca ACervA MS, seus parceiros e apoiadores.

1.2. Informações sobre o 4º Festival dos Cervejeiros Artesanais do Mato Grosso do Sul poderão ser encontradas no endereço: [www.acervams.com.br](http://www.acervams.com.br)

1.3. E-mail de contato: [msacerva@gmail.com](mailto:msacerva@gmail.com)

## **2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO**

- 14/09/2020 LANÇAMENTO DO REGULAMENTO
- 15/09/2020 INÍCIO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 25/11/2020 ENCERRAMENTO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 03/11/2020 INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- 01/12/2020 TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- 18/12/2020 AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS
- 19/12/2020 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

## **3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR**

3.1. Este concurso é direcionado a associados da ACervA MS 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 da ACervA MS 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](http://www.bjcp.org)).

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

4.2.1 – Não serão aceitas inscrições na categoria 34A. Clone Beer.

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, 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;

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. É necessário ter conhecimentos 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 se embriagar 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 AcervA MS.

5.5. Todas as mesas serão compostas por no mínimo dois (2) juízes.

5.6. No mínimo um (1) dos juízes que compõem a mesa deverá ser BJCP, mesa de até três (3) juízes.

5.7. Todos os participantes envolvidos no concurso/julgamento (Juízes, Auxiliares, administradores) 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.

## 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 a 30, prosseguirão para uma segunda rodada de julgamento subjetivo (Mini-BOS), concorrendo com outras cervejas do mesmo estilo, ou de estilos reunidos pela comissão organizadora, 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.

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 os campos, é obrigatório, assim como sua identificação na súmula de avaliação.

6.9. As súmulas de avaliação serão digitalizadas e disponibilizadas no site de inscrição, no prazo máximo de 30 dias, mas, espera-se que seja divulgado na semana posterior à divulgação do resultado, desde que não haja contratemplos.

6.10. 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://acervams.com.br/concurso>, do dia 15/09/2020 ao dia 25/11/2020, respeitando o limite de inscrições (50).

7.2. As inscrições serão limitadas a 50 AMOSTRAS/INSCRIÇÕES, caso esse número seja atingido as inscrições serão encerradas antes do prazo final.

7.3. É gratuita a participação no concurso para associados da ACervA MS.

7.4. Para que o associado esteja habilitado a inscrever-se, é necessário que esteja em dia com as suas obrigações com a ACervA MS.

7.5. A desclassificação das amostras não dá direito ao reembolso da taxa de inscrição.

7.6. A desclassificação das amostras não dá direito à devolução das amostras.

7.7. As inscrições só serão consideradas válidas se o pagamento estiver confirmado até término do período de inscrições. Caso houver irregularidades a organização informará ao participante sendo de inteira responsabilidade do mesmo a atualização dos dados e/ou pagamentos antes do término das inscrições.

7.8. Todos os dados de inscrição e os pagamentos serão conferidos para liberação da amostra.

7.9. O limite total de amostras pode ser alterado durante o período de inscrições.

## **8. TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS E QUANTIDADES**

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).

**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.

8.8. 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.

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

8.10. 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 (2834) 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.

## **9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS**

9.1. O participante deverá enviar cinco (5) garrafas 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 nos seguintes endereços:

**Campo Grande/MS**

**Hop Beer**

Av. Cônsul Assaf Trad, 4796 - Campo Grande/MS

**Pachuca Artesania Cervejaria**



Av. Rodolfo José Pinho, 601 - Campo Grande/MS

**Hoploads Choperia**

Avenida Bom Pastor, 391 - Campo Grande/MS

**Bonito/MS**

**Bonito Beer**

Rua Pillad Rebuá, 2052 D, Centro - Bonito/MS

**VIA CORREIOS OU TRANSPORTADORA ACervA/MS**

Rua Lomas Valentinas 119, bairro São Francisco - Cep 79008-240, Campo Grande/MS

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 locais não listados no item 9.3.

9.8. 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. Nem a comissão organizadora nem o juiz poderá adicionar ou remover nenhuma informação adicional à amostra.

9.9. No caso de entregas feitas pessoalmente serão somente recebidas amostras acondicionadas em caixas fechadas apropriadamente, de modo que sejam empilháveis e identificadas com etiqueta contendo "ACervA MS", nome e CPF. Caso necessário segmentar as garrafas em mais de uma caixa, tenha certeza de agrupar todas as garrafas de uma mesma amostra na mesma caixa, caso a organização não encontre todas as

garrafas de uma amostra, a mesma poderá ser desclassificada. Os pontos de coleta não estão autorizados a receber garrafas soltas ou em sacos plásticos.

9.10. O método de envio, prazo de entrega e estado da embalagem são de total responsabilidade do participante.

## 10. CONTROLE DAS AMOSTRAS

10.1. As amostras recebidas serão mantidas em temperatura ambiente em local com as características necessárias para o adequado armazenamento de cerveja até serem transportadas para o local de julgamento, onde serão refrigeradas.

10.2. A organização do concurso será a responsável pelo transporte das amostras dos locais de entrega para o local de julgamento.

10.3. Será verificada a regularidade da inscrição de cada amostra. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição serão desclassificadas.

10.4. Não será retirado o formulário de identificação da garrafa e para cada amostra será atribuído um número aleatório, de modo que a amostra permaneça identificada durante o julgamento.

10.5. A equipe de triagem da organização manterá a relação entre o número aleatório atribuído e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento, até mesmo dos demais da organização e da diretoria.

## 11. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS

11.1. O participante cuja amostra de cerveja, tenha atingido a pontuação descrita neste item 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. Certificado Ouro (38 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
- ii. Certificado Prata (30 a 37 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
- iii. Certificado Bronze (25 a 29 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

11.2. O concurso concederá medalhas aos três primeiros colocados (ouro, prata e bronze) classificados no Mini-Boss, assim como troféus para as cervejas que conquistarem o *Best of Show* (BOS), assim como prêmio Panela de ouro para

o cervejeiro que obtiver mais medalhas (física) e melhor desempenho, que serão entregues na festa de premiação. 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 seja diferente.

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

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

11.5. O resultado do CONCURSO será divulgado no endereço eletrônico <https://acervams.com.br>, nas redes sociais da ACERVAMS e no evento de premiação.

11.6. A divulgação do resultado será no dia 06 de dezembro de 2020 por meio de uma LIVE, com link divulgado entre os participantes.

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

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

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. À diretoria da ACervA MS se reserva o direito de alterar as datas dos eventos previstos neste instrumento por motivo de força maior, obrigando-se a comunicar previamente tais alterações através do site <http://acervams.com.br>.

12.2. Os participantes assumem exclusiva responsabilidade pelo cumprimento do regulamento, inclusive as relacionadas a direitos de autor, eximindo a ACervA MS de qualquer responsabilidade perante terceiros.

12.3. As eventuais dúvidas ou divergências não previstas neste regulamento serão decididas pela diretoria da ACervA MS.

12.4. A participação no concurso implica na integral aceitação das regras dispostas no presente regulamento.

