



Patrocínio



Parceria



Realização



1 - OBJETIVOS DO CONCURSO

1.1 - O concurso tem caráter meramente cultural e visa promover e incentivar a produção de cerveja, hidromel e sidra caseiras por meio da valorização da produção artesanal entre os associados da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Rio Grande do Sul (ACervA Gaúcha).

1.2 - Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros e a qualidade das cervejas, hidroméis e sidras caseiras através de *feedbacks* fornecidos nas súmulas de avaliação.

1.3 - Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes membros do *Beer Judge Certification Program* (BJCP) e aspirantes a juízes através de um concurso baseado no guia de estilos BJCP 2015; propiciando um ambiente de capacitação em julgamentos, e com troca de experiências entre juízes.

1.4 - Designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros, ou aspirantes, do BJCP.

1.5 - Divulgar o trabalho da ACervA Gaúcha.

2 - QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 - Poderá se inscrever qualquer produtor caseiro associado à ACervA Gaúcha, de qualquer modalidade, desde que esteja em dia com sua anuidade.

2.2 - É permitido o envio de amostras em coautoria e tal informação deverá ser fornecida durante a inscrição da amostra. A inscrição de amostras em coautoria não desabilita o participante a concorrer com as próprias amostras. O coautor deve, também, ser associado e estar em dia com as suas obrigações.

2.3 - Assim como ocorre na grande maioria dos concursos sancionados pelo programa da *American Homebrewers Association* (AHA) e BJCP, neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por membros da organização do concurso e por membros da diretoria da ACervA Gaúcha, desde que estes não tenham contato com a triagem das amostras.

2.4 - Neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por juízes e auxiliares do concurso, desde que estes não julguem e/ou sirvam a categoria para qual se inscreveram, conforme ocorre na grande maioria dos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP.

2.5 - Todas as amostras enviadas devem, necessariamente, ter sido produzidas de maneira artesanal e caseira, sendo vetado o envio de qualquer tipo de amostra comercial. É expressamente proibida a participação de amostras produzidas em equipamento profissional ou pertencente a estabelecimentos com fins comerciais. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação automática de todas as amostras inscritas pelo respectivo responsável ou grupo.

2.6 - A desqualificação de um participante ou grupo não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

2.7 - Ao inscrever-se no concurso o participante expressa total consentimento às regras contidas neste regulamento.

3 - LIMITES DE INSCRIÇÕES

3.1 - Cada cervejeiro poderá inscrever **apenas uma cerveja, hidromel ou sidra por estilo** (*i.e.* subcategoria descrita no BJCP 2015). Inscrições que ultrapassem este limite serão automaticamente excluídas, sendo mantida no certame aquela que foi inscrita primeiro.

3.2 - Para manter a qualidade do julgamento das amostras inscritas, a organização reserva-se o direito de limitar, preliminarmente, em cento e cinquenta (150) o número total de inscrições, somados todos os

estilos/categorias de cerveja, hidromel e sidra previstas para este concurso.

3.2 - A organização reserva-se o direito de ultrapassar o limite prévio de cento e cinquenta (150) e limitar em duzentos (200) o número total de inscrições, somados todos os estilos/categorias de cerveja, sidra e hidromel constantes neste regulamento.

3.4 - Não haverá limitação de inscrições totais, por cervejeiro, no concurso, desde que respeitado o teor no item 3.1 desde edital.

4 - TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

4.1 - Serão aceitas garrafas de vidro específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha, com ou sem inscrição em relevo), 330 ml (padrão belga ou trapista, com ou sem inscrição), 355ml (long neck, com ou sem inscrição), 500ml (padrão alemão ou inglês), 600ml (padrão AmBev ou caçula, com ou sem inscrição em relevo) e 1000ml (padrão comercial, com ou sem inscrição em relevo). As amostras também serão aceitas em garrafas de vidro específicas para espumante e/ou vinho, apenas na cor verde, e nos volumes de 375ml (meia-garrafa) ou 750 ml (garrafa padrão). Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa pry-off ou twist crown, lisas (qualquer coloração) ou com as inscrições "Cerveja Artesanal", "Cerveja Especial" ou "Fórmula da Cerveja". Tampas personalizadas de qualquer natureza não serão permitidas. Também será permitido o uso de rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças).

Verificar o Anexo I – Tipos de Garrafas e Tampas Permitidas.

4.2 - As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar limpas, em cola, tinta ou outro rótulo que não seja a etiqueta requisitada por esta competição.

4.3 - Todas as garrafas enviadas para representar uma mesma amostra/inscrição devem ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha, e conter o mesmo volume de líquido.

4.4 - O participante **deve enviar exatamente três (03) garrafas de cada amostra inscrita** na competição; inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.

4.5 - As garrafas devem, obrigatoriamente, ser **identificadas apenas com o Etiqueta de Identificação de Garrafas específica do VIII Concurso Estadual da ACerVA Gaúcha**, que conterà o código de barras gerado automaticamente após a inscrição pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br>

4.6 A impressão da etiqueta deve ser feita em impressora laser, configurada para a melhor qualidade possível, de modo a tornar o código de barras legível e bem definido. Impressões feitas em impressora jato-de-tinta também deverão ser impressas na melhor qualidade possível, mas deverão ser plastificadas, para evitar que condensação de água na garrafa as torne ilegíveis. A Comissão Organizadora não se responsabilizará por etiquetas que estejam ilegíveis ou que venham a borrar após contato com umidade.

4.7 - A Etiqueta de Identificação de Garrafas deve, obrigatoriamente, ser presa às garrafas **apenas com elástico**, conforme demonstrado no Anexo II – Modo de Fixação da Identificação de Garrafas.

4.8- A desqualificação de uma amostra por não conformidade a essas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

5 - RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 - A Comissão Organizadora do concurso nomeará uma Equipe de Triagem, que fará a verificação e recodificação das amostras. Conforme ocorre nos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP,

esta equipe não poderá inscrever amostras para este concurso.

5.2 – Durante a triagem, será verificada a regularidade de cada inscrição; amostras que violarem as normas previstas neste edital serão desqualificadas do concurso e descartadas.

5.3 – Na triagem será verificada a adequação dos requisitos de envase e identificação das amostras; aquelas que não cumprirem os requisitos descritos neste edital serão desqualificadas do concurso e descartadas.

5.4 – Durante a triagem, a etiqueta de cada amostra será removida e substituída por um número aleatório, gerado por computador, de modo a tornar as amostras anônimas para os avaliadores.

5.5 - A Equipe de Triagem guardará a relação entre a identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento e anúncio dos vencedores.

5.6 – Após o recebimento, as amostras serão mantidas refrigeradas dentro de uma câmara fria ou geladeira. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente até a realização do certame. Amostras recebidas que, a pedido do cervejeiro, precisarem aguardar maturação/carbonatação em temperatura ambiente, serão sumariamente acondicionadas dentro da câmara fria.

6 - ENVIO DAS AMOSTRAS

6.1 - As amostras para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser enviadas por via postal, em nome do VIII Concurso Estadual da ACervA Gaúcha, ou entregues pessoalmente, apenas no seguinte endereço: WE Brew Shop, Av. Protásio Alves, 3136 – Bairro Petrópolis, Porto Alegre - RS, CEP 90410-007

6.2 - As amostras devem ser entregues entre 25/11 a 29/11, das 10:00 às 20:00.

6.3 - O método de envio, cumprimento do prazo de entrega e estado das amostras no momento do recebimento no local designado por este edital são de **total responsabilidade do participante**.

6.4 - A organização não se responsabilizará por garrafas extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

6.5 - Amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega (por conta do destinatário) não serão aceitas.

6.6 – A pessoa que receber as amostras no local de entrega apenas irá armazenar as amostras até o dia do julgamento, sem fazer classificação das amostras ou atestar a sua aptidão para o concurso (ver item 5 deste edital).

7 - PRAZOS

7.1 - As inscrições para o concurso ocorrerão das 8:30h do dia 11/11/19, às 19:30h do dia 29/11/19.

7.2 - As inscrições poderão ser encerradas antes do prazo previsto neste edital caso o limite de 150 amostras inscritas seja atingido antes da data e horário limite; não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.

7.3 - O prazo de pagamento da taxa de inscrição para a validação da inscrição será das 8:30 do dia 11/11/19, às 19:30 do dia 29/11/19; não serão aceitos pagamentos antes ou depois deste prazo.

7.4 - O recebimento das amostras começará às 10:00 do dia 25/11/19, e se encerrará às 20:00 do dia 29/11/19; não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.

7.5 - Organização não fará concessões de prazo por motivo de demora no envio, ou processamento das

amostras em transportadoras privadas e/ou Correios. Programe-se com antecedência adequada para evitar qualquer aborrecimento.

7.6 - A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento **não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.**

8 - INSCRIÇÕES

8.1 - O processo de inscrição deve ser efetuado do prazo estipulado no item 7.1 desde edital, apenas através do site <http://concurso.acervagaucha.com.br>

8.2 - A taxa de inscrição é de R\$35,00 (Trinta e Cinco Reais) por amostra inscrita.

8.3 - A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em um grupo cervejeiro.

8.4 - O pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado seguindo as instruções fornecidas pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br>, e obedecendo os prazos estabelecidos no item 7 deste edital.

8.5 - Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição e efetuar o pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo. A confirmação da validação da inscrição será registrada apenas no site, e deverá ser obtida por meio de login pessoal. **Não será enviada nenhuma confirmação por e-mail ou por mensagem instantânea (SMS ou Whatsapp). Em função do meio de pagamento escolhido pelo participante, a confirmação no sistema utilizado pode levar até 48 horas. Programe-se para que a confirmação do pagamento ocorra até o prazo limite de pagamento, estabelecido neste edital.**

9 - ESTILOS DE CERVEJAS, HIDROMEIS E SIDRAS

9.1 - Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilos, procedimentos e regras sugeridas por este programa, que estão disponíveis no site <http://www.bjcp.org>. Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP 2015.

9.2 - Para cervejas, serão aceitas todas as categorias descritas nas Diretrizes de Estilos de Cervejas BJCP 2015, disponível em https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf, com exceção da subcategoria 34 (*Clone Beer*). Também serão aceitos todos os estilos provisórios 17A (*British Strong Ale, Burton Ale*), 21B (*21B Specialty IPA: New England IPA*), X4 (*Catharina Sour*) e X5 (*New Zealand Pilsner*), disponíveis no site <http://dev.bjcp.org/provisional-styles>.

9.2.1 - 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 das categorias 28-34 (*Specialty Type*), X3 (*Italian Grape Ale*) e X4 (*Catharina Sour*), obrigatoriamente necessitam conter, nas fichas de inscrição, informações pertinentes de estilo e/ou ingredientes especiais utilizados na produção.

9.3 - Para hidroméis, serão aceitas todas as categorias descritas nas Diretrizes de Estilos de Hidroméis do BJCP 2015, disponível em https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Mead.pdf

9.3.1 - Hidroméis inscritos nos estilos M1-M4 devem, obrigatoriamente, especificar o nível de carbonatação (sem gás, frisante ou espumante), o nível alcoólico (leve, médio ou forte) e o nível do dulçor (seco, meio seco ou doce). As amostras inscritas podem especificar o uso de mel varietal; neste caso a característica varietal do mel tem que ser perceptível, mesmo que muito sutil.

9.3.2 - Hidroméis inscritos nos estilos M2 e M3 devem, obrigatoriamente, especificar as frutas, ervas e/ou especiarias utilizadas. Caso nenhum atributo seja especificado, o hidromel será julgado como se fosse um hidromel meio seco, frisante, médio e sem mel varietal ou ingredientes especiais.

9.3.3 - Amostras inscritas na subcategoria M4A (*Braggot*) devem ainda especificar o estilo de cerveja base ou os tipos de maltes utilizados. Amostras com baixa proporção de mel devem ser inscritas na subcategoria de cerveja 31B (*Alternative Sugar Beer*).

9.3.4 - Amostras inscritas na subcategoria M4B (*Historical Mead*) devem especificar as características especiais do hidromel e fornecer uma descrição adequada para a avaliação da amostra, caso nenhuma descrição esteja contida no guia de diretrizes de estilo.

9.3.5 - Amostras inscritas na subcategoria M4C (*Experimental Mead*) devem especificar as características especiais do hidromel, sejam pela combinação de estilos existentes, um hidromel experimental ou qualquer outra criação; todo ingrediente que forneça características perceptíveis na amostra deve ser declarado.

9.4 - Para sidras, serão aceitas todas as categorias descritas nas Diretrizes de Estilos de Sidras do BJCP 2015, disponível em https://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Cider.pdf

9.5 - Conforme a subcategoria, as amostras de sidra inscritas deverão conter seguintes informações:

9.5.1 - C1A (*New World Cider*), C1D (*New World Perry*), C1E (*Traditional Perry*), C2A (*New England Cider*), C2B (*Cider with Other Fruit*), C2C (*Applewine*), C2E (*Cider with Herbs/Spices*) e C2F (*Specialty Cider/Perry*): dulçor (seco, meio seco, médio, meio doce ou doce) e carbonatação (sem gás, frisante ou espumante).

9.5.2 - C1B (*English Cider*): dulçor (seco, meio seco, médio ou meio doce) e carbonatação (sem gás, frisante ou espumante).

9.5.3 - C1C (*French Cider*): dulçor (médio, meio doce ou doce) e carbonatação (sem gás, frisante ou espumante).

9.5.4 - C2B (*Cider with Other Fruit*): fruta(s) ou variedade(s) utilizada(s).

9.5.5 - C2E (*Cider with Herbs/Spices*): ervas, lúpulos e condimentos utilizados

9.5.6 - C2D (*Ice Cider*): carbonatação (sem gás, frisante ou espumante), densidade (inicial, final) e teor alcoólico.

9.6 - Visando que haja número suficiente de amostras para compor as mesas de julgamento, poderá haver agrupamento de amostras por Categorias de Premiação, em critério a ser definido para organização do concurso, após a realização da triagem das amostras. Uma Categoria de Premiação é definida como um agrupamento de estilos semelhantes, que serão avaliados lado-a-lado, obedecendo os critérios de adequação ao estilo específico no qual uma amostra foi originalmente inscrita, conforme as Diretrizes de Estilos do BJCP 2015.

9.7 - A amostra de cerveja, hidromel ou sidra deverá ser inscrita na categoria e subcategoria na qual o participante considere que terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição, apenas o código de estilo onde a amostra foi inscrita e o número aleatório que a identifica. Os organizadores e juízes não poderão reclassificar as amostras inscritas sob nenhuma circunstância.

10 - JÚRI

10.1 - Os membros do júri serão selecionados pela Comissão Organizadora do concurso a partir de um ou mais dos seguintes critérios:

a. Juiz membro do BJCP;

- b. Expoente nacional/internacional em julgamento de cerveja;
- c. Reconhecida capacitação técnica;
- d. Aspirante a juiz do BJCP;
- e. Mestre Cervejeiro profissional;
- f. Sommelier de Cerveja formado nacional ou internacionalmente.

10.2 - Os membros do júri serão divididos nas seguintes atribuições:

- a. Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.
- b. Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos e lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada.
- c. Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
- d. Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.

10.3 - Juízes e auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a categoria para qual se inscreveram.

10.4 - Os juízes e demais voluntários deverão comportar-se de forma correta e civilizada. As seguintes condutas devem sempre ser seguidas:

- a. Estar presente e ser pontual em todas as sessões.
- b. Não se embriagar durante o momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar.
- c. Não fumar, usar perfume, colônia, pós-barba ou outras substâncias que possam atrapalhar o olfato dos demais juízes (ou o seu próprio).
- d. Falar em tom de voz baixo para evitar distrair os demais.
- e. Agir com postura de respeito às cervejas e aos participantes da competição.
- f. Não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares, câmeras fotográficas, filmadoras e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento.

11 - JULGAMENTO

11.1 - O julgamento das amostras ocorrerá no dia 07 dezembro de 2019, na WE Brew Shop, situada na Av. Protásio Alves, 3136 – Bairro Petrópolis, Porto Alegre - RS. Caso necessário, o julgamento das vencedoras do concurso poderá ocorrer no dia 08 de dezembro de 2019, na Sede da Acerva Gaúcha, situado na R. São Lucas, 655 – Bairro Jardim do Salso, Porto Alegre – RS. Os juízes e auxiliares receberão instruções completas por e-mail com antecedência apropriada.

11.2 - Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por parte dos juízes e auxiliares; as amostras serão identificadas conforme descrito no item 5.4 deste edital.

11.3 - O julgamento será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões possuirão intervalo entre elas para descanso e alimentação. Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite), que serão definidas oportunamente.

11.4 - Cada amostra será avaliada por no mínimo dois (02) e no máximo quatro (04) juízes; a identificação do juiz em cada súmula de avaliação será obrigatória.

11.5 - As amostras serão avaliadas de acordo com o estilo (subcategoria do BJCP 2015) informado no momento da inscrição.

11.6 - Cada juiz deverá fundamentar por escrito a pontuação dada para cada critério de avaliação, identificando possíveis causas de problemas e dar sugestões de melhorias, quando aplicável.

11.7 - Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes apenas na primeira etapa de avaliação, obedecendo ao item 9.6 deste edital. A nota final desta etapa será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não sendo, necessariamente, a média aritmética entre as diferentes notas. Para uma mesma amostra, a diferença entre as notas dos juízes deve ser de, no máximo, sete (7) pontos. Portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.

11.8 - A nota atribuída a uma amostra na primeira etapa de avaliação não será determinante para a distribuição de medalhas ou para definir as vencedoras do concurso. Entretanto, essa nota será determinante para emissão de certificados (ver item 15.2) e para escolher quais amostras serão encaminhadas à segunda rodada de avaliações, aqui definida como Mini Best-Of-Show (Mini-BOS). Passarão para o Mini-BOS apenas aquelas amostras cuja nota final atinja o limiar de corte definido pela Comissão Organizadora do concurso no dia do certame.

11.9 – Durante o Mini-BOS, serão escolhidas as três (3) melhores bebidas dentro de cada Categoria de Premiação, que serão premiadas conforme descrito no item 14.3 deste edital. Os primeiros lugares de cada Categoria de Premiação no Mini-BOS avançarão automaticamente para próxima etapa do concurso, aqui definida como Best-Of-Show (BOS).

11.10 – No BOS, serão escolhidas as três (3) melhores cervejas do concurso, assim como a melhor bebida entre todas as amostras de hidromel e sidra.

11.11 - Quaisquer decisões tomadas pela Organização são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

12 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 - As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:

12.1.1 - Amostras de cerveja:

a. Aroma (12 pontos): malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos.

b. Aparência (03 pontos): cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura).

c. Sabor (20 pontos): malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor.

d. Sensação na Boca (05 pontos): corpo, carbonatação, calor (álcool), cremosidade, adstringência e outras sensações palatais.

e. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.

12.1.2 - Amostras de hidromel:

a. Aroma (10 pontos): buquê/aroma e outros aromáticos.

b. Aparência (06 pontos)

c. Sabor (24 pontos)

d. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.

12.1.3 - Amostras de Sidra:

a. Aroma (10 pontos): buquê/aroma e outros aromáticos.

b. Aparência (06 pontos)

c. Sabor (24 pontos)

d. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.

12.2 - Todos os critérios serão avaliados se apropriados ou não para o estilo no qual a amostra foi inscrita para o concurso, exceto a "Impressão Geral".

12.3 - A pontuação máxima, obtida através do somatório das pontuações para cada critério, é de cinquenta (50) pontos.

12.4 - Uma pontuação final feita em consenso entre os juízes que avaliaram a amostra terá valor máximo de cinquenta (50) pontos.

12.5 - A pontuação mínima para qualquer critério ou somatório final é zero (0).

13 - RESULTADOS

13.1 - A divulgação oficial dos resultados do concurso **ocorrerá no dia 14/12/19**, na Festa de Final de Ano da ACerVA Gaúcha, em local e horário a ser informado oportunamente.

13.2 - A publicação dos resultados do concurso, na internet, ocorrerá em até 7 (sete) dias após a divulgação oficial nos seguintes canais: página da ACerVA Gaúcha (<https://www.acervagaucha.com.br>), página oficial do concurso (<https://concurso.acervagaucha.com.br>) e Facebook da Acerva Gaúcha (<https://www.facebook.com/acervagaucha>).

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

14. A PREMIAÇÃO

14.1 - Serão premiadas com medalhas as três (3) melhores cervejas, hidroméis e sidras de cada Categoria de Premiação (ver item 9.6 deste edital).

14.2 - Serão premiadas com troféus as três (3) melhores cervejas do concurso e a melhor bebida entre todos os hidroméis e sidras participantes do BOS.

14.3. - Para fins de ranqueamento e recebimento das medalhas, as notas obtidas na primeira fase de julgamentos não serão consideradas. Durante o Mini-BOS, a mesa julgadora deverá comparar todas as amostras e escolher três melhores da rodada de julgamentos. Os critérios para atribuição das medalhas serão: primeiro lugar - medalha de ouro, segundo lugar - medalha de prata, terceiro lugar – medalha de bronze. Havendo empate ou impasse entre os juízes de uma mesa de julgamento, o critério de desempate será a nota obtida na primeira rodada de julgamento.

14.4 – Para fins de ranqueamento e recebimento de troféus, as notas obtidas na primeira fase de julgamentos e as avaliações do mini-BOS não serão consideradas. Não poderá haver empate nesta fase de julgamento, de modo que os juízes da mesa deverão chegar a um consenso sobre as três melhores cervejas e sobre o melhor hidromel/sidra; havendo impasse entre os juízes, a Comissão Organizadora do concurso será responsável por definir o desempate.

14.5 – Os vencedores do concurso, definidos no BOS, além dos troféus, receberão as seguintes premiações:

- **Primeiro Lugar no BOS**
- **Um ano de associação na ACervA Gaúcha na modalidade Pleno**
- **Subsídio de R\$ 300,00 insumos na Brewhouse Insumos Cervejeiros**
- **Subsídio de R\$ 100,00 em fermentos na Fermento Labs**

- **Segundo Lugar no BOS**
- **Um ano de associação na ACervA Gaúcha na modalidade Pleno**
- **Subsídio de R\$ 200,00 insumos na Brewhouse Insumos Cervejeiros**
- **Subsídio de R\$ 70,00 em fermentos na Fermento Labs**

- **Terceiro Lugar no BOS**
- **Um ano de associação na ACervA Gaúcha na modalidade Pleno**
- **Subsídio de R\$ 100,00 insumos na Brewhouse Insumos Cervejeiros**
- **Subsídio de R\$ 50,00 em fermentos na Fermento Labs**

14.6 - A cerveja que ficar em primeiro lugar no BOS poderá ser produzida comercialmente na Cervejaria 4Árvores, mediante concordância do autor da receita, em volume e condições a serem definidas em contrato. A Cervejaria 4Árvores e o vencedor do concurso, em conjunto, poderão alterar a receita visando ajustar a produção para os equipamentos, processos e insumos disponíveis. Caso não seja possível a produção do lote da receita vencedora, por limitação de equipamentos, processos, insumos ou desacordo entre as partes envolvidas, a produção de cerveja poderá ser repassada ao segundo ou terceiro lugar do BOS, a critério da Diretoria da ACervA Gaúcha. O cervejeiro cuja receita for produzida na Cervejaria 4Árvores receberá, gratuitamente, uma quantidade da cerveja produzida na fábrica, a ser definida em contrato.

15 - RETORNO AOS PARTICIPANTES

15.1 - Todos os inscritos no certame receberão, apenas por e-mail, no prazo de 60 dias após a divulgação dos resultados, as súmulas de avaliação de sua bebida, contendo pontuação, descrição da análise, identificação de problemas e sugestões de melhorias.

15.2 - O participante cuja bebida tenha atingido a pontuação necessária receberá, por e-mail, em até 90 dias após a divulgação dos resultados, um certificado podendo ter uma das classificações a seguir:

- **Bebida Bronze:** 25 a 29,9 pontos (dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas).
- **Bebida Prata:** 30 a 34,9 pontos (exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes).
- **Bebida Ouro:** 35 a 44,9 pontos (exemplo ótimo do estilo, com classe mundial).
- **Bebida Bebida Platinum:** 45-50 pontos (exemplo perfeito do estilo, com excelência na execução).

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

16 - DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 - O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Comissão Organizadora, ao Júri, aos Auxiliares, às Associações ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, será excluído do VIII

Concurso Estadual da ACerva Gaúcha e poderá, ainda, ser excluído de eventos futuros, conforme avaliação da organização.

16.2 - A Comissão Organizadora reserva-se o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

16.3 - A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras contidas neste edital.

16.4 - É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do VIII Concurso Estadual da ACerva Gaúcha e/ou da ACerva Gaúcha para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da Comissão Organizadora e da Diretoria da ACerva Gaúcha.

16.4 - A Diretoria da ACerva Gaúcha e a Comissão Organizadora se reservam 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://www.acervagaucha.com.br> e e-mail contato@acervagaucha.com.br

17 - DATAS IMPORTANTES

- **Início das Inscrições: 11/11/19**
- **Término das Inscrições: 29/11/19**
- **Início do envio de amostras: 25/11/19**
- **Término do envio de amostras: 29/11/19**
- **Datas dos julgamentos do Concurso: 07/12/19 e 08/12/19**
- **Divulgação dos resultados: 14/12/19**
- **Envio das súmulas de avaliação aos participantes: 14/02/2020**
- **Envio de certificados aos participantes: 14/03/2020.**

ANEXO I - TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS PERMITIDAS

Serão aceitas garrafas de vidro específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha, com ou sem inscrição em relevo), 330 ml (padrão belga, com ou sem inscrição em relevo), 355ml (long neck, com ou sem inscrição), 500ml (padrão alemão ou inglês), 600ml (padrão AmBev ou caçula, com ou sem inscrição em relevo) e 1000ml (padrão comercial, com ou sem inscrição em relevo). Exemplos:



As amostras também serão aceitas em garrafas de vidro específicas para espumante e/ou vinho, apenas na cor verde, e nos volumes de 375ml (meia-garrafa) ou 750 ml (garrafa padrão). Exemplos:



Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa *pry-off* ou *twist crown*, lisas (qualquer coloração) ou com as inscrições "Cerveja Artesanal", "Cerveja Especial" ou "Fórmula da Cerveja". Tampas personalizadas de qualquer natureza não serão permitidas. Exemplos:



Também será permitido o uso de tampas do tipo rolhas, sejam sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Exemplos:



ANEXO II - MODO DE FIXAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFAS

Após a realização completa da inscrição, o Formulário de Identificação de Garrafas será gerado automaticamente e deverá ser impresso diretamente pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br>. O formulário deverá ser afixado na garrafa apenas com elástico, conforme exemplificado na figura abaixo:

