



1º FESTIVAL DO CERVEJEIRO ARTESANAL DE DOURADOS E REGIÃO–ACervA/MS Edição 2019

1. O CONCURSO

1.1 O Concurso Estadual de Cervejeiros é uma iniciativa da ACervA/MS. Promovido pela primeira vez na cidade de Dourados/MS, conta com diversas parcerias que serão divulgadas nos banners, mídias sociais da ACervA/MS além de divulgação durante todo o evento.

1.2 O 1º Concurso Estadual de Cervejeiros é sancionado pelo “AHA/BJCP Sanctioned CompetitionProgram” sob a inscrição 206957.

2. OBJETIVOS DO CONCURSO

2.1 Promover e incentivar a produção de cerveja caseira entre os associados da ACervA MS e demais cervejeiros caseiros residentes no Centro Oeste.

2.2 Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros e a qualidade das cervejas caseiras através de feedbacks fornecidos nas fichas de avaliação. Veja modelo:

<http://bit.ly/ficha-avaliacao-bjcp>

2.3 Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes e auxiliares.

2.4 Divulgar a marca ACervA MS, seus parceiros e apoiadores.

3. QUEM PODE PARTICIPAR DO CONCURSO

3.1 Poderá participar do concurso qualquer associado da ACervA MS, ACervA Amambay/PY e outras ACervAs e/ou cervejeiros não-associados, desde que residentes no Centro-Oeste.

3.2 É vedada a participação de menores de 18 anos.

3.3 É vedada a participação do responsável pela triagem das amostras.

4. A INSCRIÇÃO

4.1 A inscrição deverá ser feita exclusivamente através do site da ACervA/MS:<http://acervams.com.br> .

4.2 Serão compostos os seguintes pacotes para inscrição

- INSCRIÇÃO 1.1: A taxa de inscrição é de R\$150,00 para associados da ACervA/MS, associados de outras ACervAs e associados da ACervA Amambay/PY, com direito a participar do curso de off flavor, ciclo de palestras, envio de uma amostra e festa de premiação, dentro do limite das vagas do curso.

- INSCRIÇÃO 1.2: A taxa de inscrição é de R\$250,00 para NÃO associados, com direito a participar do curso de off flavor, ciclo de palestras, envio de uma amostra e festa de premiação, dentro do limite das vagas do curso.

- INSCRIÇÃO 2.1: A taxa de inscrição é de R\$100,00 para associados da ACervA/MS, associados de outras ACervAs e associados da ACervA Amambay/PY, com direito a participar do ciclo de palestras, envio de uma amostra e festa de premiação dentro do limite das vagas.

- INSCRIÇÃO 2.2: A taxa de inscrição é de R\$150,00 para NÃO associados, com direito a participar do ciclo de palestras, envio de uma amostra e festa de premiação, dentro do limite das vagas.

- INSCRIÇÃO 3.1: A taxa de inscrição é de R\$50,00 para associados da ACervA/MS, associados de outras ACervAs e associados da ACervA Amambay/PY, com direito a participação somente na festa de premiação.

- INSCRIÇÃO 3.2: A taxa de inscrição é de R\$70,00 para NÃO associados, com direito a participação somente na festa de premiação.

- INSCRIÇÃO 4.1: A taxa de inscrição é de R\$75,00 para associados da ACervA/MS, associados de outras ACervAs e associados da ACervA Amambay/PY, com direito a participação somente no curso de off-flavor, dentro do limite das vagas.

- INSCRIÇÃO 4.2: A taxa de inscrição é de R\$150,00 para NÃO associados de qualquer ACervA, com direito a participação somente no curso de off-flavor, dentro do limite das vagas.

4.3 Cada participante poderá inscrever até 1 amostras extra, sendo o custo da inscrição de cada amostra extra é R\$ 30,00 para associados das ACervA's e R\$60,00 para não associados.

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

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

4.6 Os participantes se comprometem a manter suas receitas em sigilo e não comercializá-las até a cerimônia de premiação, independente de sua cerveja ser ou não premiada.

4.7 As inscrições só serão consideradas válidas se o pagamento estiver confirmado até o 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.

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

4.9 O limite total de inscrições é de 50 amostras.

4.10 O limite total de amostras poderá ser alterado durante o período de inscrições.

5. DAS AMOSTRAS

5.1 Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as

Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridas por este programa(<http://www.bjcp.org>). Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP2015.

5.2 Serão aceitos os estilos de cerveja contidos na tabela abaixo, conforme as Diretrizes de Estilos do BJCP 2015 (https://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf), e estilo provisório 21.B disponível no site do próprio BJCP <http://dev.bjcp.org/provisional-styles>:

12C. English IPA	21B. Specialty IPA: Black IPA
21A. American IPA	21B. Specialty IPA: Brown IPA
22A. Double IPA	21B. Specialty IPA: Red IPA
18B. American Pale Ale	21B. Specialty IPA: Rye IPA
21B. Specialty IPA	21B. Specialty IPA: White IPA
21B. Specialty IPA: Belgian IPA	21B. Specialty IPA: IPA Argenta
21B. Specialty IPA: New England IPA	

5.3 Cada participante poderá inscrever somente uma amostra de determinado estilo.

5.4 Todas as amostras enviadas deverão, necessariamente, ter sido produzidas de maneira artesanal e caseira.

6. TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS E QUANTIDADES

6.1 Serão aceitas somente garrafas de vidro, específicas para cerveja, de cor âmbar, nos volumes de: 300 ml (caçulinha), 310 ml (caçulinha), 355 (long-neck pry-off ou twist-off), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600 ml (caçula). As garrafas não poderão conter inscrições, inclusive as com a inscrição “Cerveja” ou relevos de qualquer tipo (ver ANEXO 1).

6.2 As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar em perfeito estado de conservação, limpas e livres de rótulos, cola, marcas ou qualquer elemento que permita a identificação. Qualquer indício de marcação poderá desclassificar a amostra.

6.3 Serão aceitas tampas metálicas, tipo pry-off ou twist-off, de qualquer coloração, desde que sejam de cor única. Tampas com a inscrição “Cerveja”, “Cerveja Artesanal” ou “Cerveja Especial” e tampas Thermobeer (com a inscrição “Cerveja Gelada”) também serão aceitas. Para as tampas tipo twist-off, também serão aceitas as de cor metálica com borda preta. Qualquer indício de marcação, exceto as naturalmente deixadas pelo arrolhador, poderá desclassificar a amostra.

6.4.O participante deverá entregar pelo menos 4 garrafas de amostras envasadas em garrafas de 300 ml, 310 ml, 355 ml, 500 ml e 600 ml (ver ANEXO 1).

6.5 Um formulário de identificação de garrafas (<https://www.bjcp.org/intl/Bottle-PT.pdf>) deve ser preso a cada uma das garrafas por elásticos ou similar. O uso de qualquer tipo de fita colante aplicada diretamente na garrafa poderá desclassificar a amostra.

7. ENVIO DAS AMOSTRAS

7.1 As amostras devidamente inscritas deverão ser entregues nos seguintes pontos de coleta, conforme horário de funcionamento próprio:

PESSOALMENTE:

Campo Grande/MS

- Hop Beer Soul CraftBeer

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

- Bonito Beer

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

Dourados/MS

- Cantina do Paulão

Av. Marcelino Pires, 1187 – Centro, Dourados-MS

-The 49

Rua Dr. Camilo Hermelindo da Silva, 710 – Jardim Central, Dourados –MS

VIA CORREIOS OU TRANSPORTADORA .

Rua Adelina Rigotti, 840–Jd. Água Boa - CEP 79811-040- Dourados/MS – Ronaldo Omizolo de Souza – ACervA/MS – Dourados.

7.2 No caso de entregas feitas pessoalmente serão somente recebidas amostras **acondicionada sem caixas fechadas apropriadamente**, de modo que sejam empilháveis e identificadas com etiqueta contendo “ACervA MS”, nome e CPF. Caso for 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.

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

7.4 A ACervA MS se exime de responsabilidade por quaisquer avarias em amostras decorrentes do transporte via Correios ou transportadoras, que possam desclassificar o participante.

8. CONTROLE DAS AMOSTRAS

8.1 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.

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

8.3 Serão verificadas a regularidade da inscrição de cada amostra. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição serão desclassificadas.

8.4 Será retirado o formulário de identificação da garrafa e para cada amostra será atribuído um número aleatório, de modo a torná-la anônima para o julgamento.

8.5 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.

9. O JULGAMENTO

9.1 A escolha do júri é prerrogativa exclusiva da organização, que convidará para composição das mesas preferencialmente juízes com titulação pelo BJCP (Beer Judge Certification Program).

9.2 Todas as amostras de cerveja, desde que se enquadrem nos parâmetros especificados neste documento, serão avaliadas em degustação às cegas. Nenhum membro do júri terá acesso a informações referentes à identificação dos autores das amostras.

9.3 Todas as decisões dos juízes serão definitivas e irrecorríveis.

9.4 As avaliações das amostras serão enviadas por e-mail diretamente ao participante

10. A PREMIAÇÃO

10.1 Cada categoria será premiada com “Certificados de Medalhas”, para o recebimento de medalhas serão utilizadas as seguintes pontuações:

- Ouro (38 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
- Prata (30 a 37 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
- Bronze(25 a 29 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

10.2 Serão premiadas as 3 (três) melhores cervejas escolhidas pelos juízes em uma rodada final (Best of Show), entre as cervejas com maior pontuação nas categorias.

10.3 Premiação para The Best of Show:

1º lugar: a ser divulgado

2º lugar: a ser divulgado

3º lugar: a ser divulgado

10.4 A decisão final sobre os premiados é inquestionável e irrecorrível.

10.5 A premiação poderá sofrer alterações, de acordo com a quantidade de inscritos no Festival.

11. PRAZOS

11.1 As inscrições para o concurso serão abertas no dia 17 de fevereiro de 2019 e serão encerradas no dia 14 de Abril de 2019às 23h59 (horário local). A organização pode prorrogar o prazo de inscrição.

11.2 O prazo para o recebimento das amostras começa dia 06 de março de 2019 e termina dia 19 de abril de 2019. Locais de entrega podem ser confirmados no artigo 7.1 deste regulamento. Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.

11.3 O julgamento será realizado nos dias 26 e 27 de abril de 2019, sendo vetada a presença de qualquer pessoa que não faça parte da organização do concurso ou tenha sido expressamente convidado: juízes, auxiliares e equipe de apoio. O não cumprimento desta cláusula por parte do participante causará a desclassificação de todas as amostras inscritas, inclusive as que participa como co-autor.

11.4 O resultado será divulgado na cerimônia de premiação que acontecerá no dia 27 de

Abril de 2019 às 20h30 e em seguida nos canais de comunicação da ACervA MS.

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/Diretório de Dourados e região.

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

Dourados/MS, 16 de fevereiro de 2019.

ANEXO 1
TIPOS DE GARRAFAS



300 / 310 ml



330 ml



330 ml



355 ml



355 ml

ANEXO 1
TIPOS DE GARRAFAS



500 ml



500 ml



500 ml



600 ml