



Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras do Oeste Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

ACervA Catarinense

APOIO



Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

SUMÁRIO

1	SOBRE O CONCURSO.....	3
2	SOBRE AS DATAS DO CONCURSO	3
3	SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR.....	4
4	SOBRE OS ESTILOS	4
5	SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA	5
6	SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	5
7	SOBRE AS INSCRIÇÕES.....	7
8	SOBRE AS GARRAFAS E TAMPAS	8
9	SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS.....	8
10	SOBRE OS RESULTADOS	10
11	SOBRE A PREMIAÇÃO.....	10
12	DISPOSIÇÕES GERAIS	12
	ANEXO I – Modelos de Garrafas e Tampinhas.....	13
	ANEXO II – Ficha de Identificação de Amostra	14
	ANEXO III – Processo de Triagem e Codificação de Amostra.....	15

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

1 SOBRE O CONCURSO

- 1.1 O I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense é uma realização da Associação de Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina (ACervA Catarinense) e, neste regulamento, passa a ser denominado CONCURSO REGIONALIZADO.
- 1.2 A organização do CONCURSO REGIONALIZADO é de exclusiva responsabilidade da ACervA Catarinense através de uma Comissão Organizadora formada especialmente para este fim.
- 1.3 A Comissão Organizadora é composta por membros da Diretoria Executiva, Diretores Regionais e de sócios voluntários.
- 1.4 O principal objetivo do CONCURSO REGIONALIZADO é promover e incentivar a produção de cervejas caseiras por meio da valorização da produção artesanal entre os sócios da ACervA Catarinense, além de:
- a) reconhecer os cervejeiros caseiros de destaque que tenham a sua cerveja caseira classificada entre as finalistas;
 - b) estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras das cervejas inscritas no CONCURSO REGIONALIZADO e do fornecimento das fichas de avaliação preenchidas pelos membros da Comissão Avaliadora;
 - c) possibilitar a formação e o aperfeiçoamento de juízes de cerveja em Santa Catarina 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) aprimorar a capacidade técnica e organizacional de sócios da ACervA Catarinense na realização de concursos desta natureza;
 - e) promover a confraternização entre cervejeiros caseiros de Santa Catarina na ocasião da divulgação dos resultados do CONCURSO REGIONALIZADO;
 - f) estabelecer um modelo de Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense no calendário anual da associação;
 - g) divulgar e fortalecer a ACervA Catarinense em âmbito regional.

2 SOBRE AS DATAS DO CONCURSO

- 2.1 O cronograma do CONCURSO respeitará as seguintes datas:

06/07/2016	Lançamento do I Concurso Regionalizado, divulgação do cronograma e publicação do regulamento
07/07/2016	Início do prazo para as inscrições
17/07/2016	Início do prazo para recepção das amostras
27/07/2016	Término do prazo para as inscrições
28/07/2016	Término do prazo para recepção das amostras
28/07/2016	Início da triagem e codificação das amostras
04/08/2016	Término da triagem e codificação das amostras
06/08/2016	Avaliação das amostras

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

06/08/2016 Divulgação dos finalistas e início do envio das súmulas

06/08/2016 Divulgação dos resultados

- 2.2 As datas foram definidas a fim de possibilitar a participação do maior número possível de associados, privilegiando o tempo necessário para a produção das amostras de cerveja a serem enviadas para o CONCURSO REGIONALIZADO.
- 2.3 A organização do CONCURSO REGIONALIZADO se reserva ao direito de alterar as datas previstas no cronograma do CONCURSO REGIONALIZADO, seja por motivos de força maior, ou ainda, para viabilizar a plena realização do CONCURSO REGIONALIZADO.

3 SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

- 3.1 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO REGIONALIZADO os estilos de cerveja do Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP, versão 2008, conforme detalhado em SOBRE OS ESTILOS.
- 3.2 **Para os estilos de cerveja poderão se inscrever:**
- 3.2.1 Cervejeiros caseiros individuais sócios da ACervA Catarinense das regionais OESTE, MEIO OESTE e EXTREMO OESTE em dia com as suas obrigações estatutárias.
- 3.2.2 Grupos de cervejeiros caseiros constituídos de um cervejeiro caseiro responsável e um ou mais cervejeiros caseiros auxiliares.
- 3.2.3 No caso de inscrição como grupo de cervejeiros caseiros, **pelo menos um dos integrantes do grupo deve ser sócio da ACervA Catarinense** em dia com as suas atribuições estatutárias.
- 3.2.4 O cervejeiro caseiro denominado responsável é o integrante do grupo responsável pela inscrição e é o único membro que será contatado pela Comissão Organizadora, caso se faça necessário..
- 3.2.5 Os cervejeiros caseiros que estiverem inscritos em um grupo de cervejeiros caseiros **não poderão participar individualmente na mesma categoria.**

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).
- 4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO REGIONALIZADOS 3 (três) categorias de cerveja 12B Robust Porter, 14B American IPA e 18A Belgian Blond Aledo Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP, versão 2008.
- 4.3 É responsabilidade do cervejeiro inscrito a escolha do estilo no qual sua inscrição será avaliada.
- 4.4 Cada amostra será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos nas Diretrizes de Estilo do BJCP e em função do estilo na qual a amostra fora inscrita.
- 4.5 A Comissão Avaliadora não poderá remanejar a amostra de estilo.

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

Observação Importante: uma amostra muito bem produzida pode ser prejudicada pela simples escolha do estilo no qual esta será avaliada. Em nenhum momento solicitaremos sua(s) receita(s) e os juízes não tem como saber qual era sua intenção original quando da produção da amostra. Portanto, conheça sua amostra e tenha em mente que sua amostra será avaliada conforme o estilo informado no ato da inscrição.

5 SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA

- 5.1 A Comissão Avaliadora do CONCURSO REGIONALIZADO será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora do mesmo, 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.
- 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 embriagar-se 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.
- 5.4 O juiz que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento 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 organizado pela ACervA Catarinense.

6 SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 6.1 Uma vez que o CONCURSO é sancionado pelo BJCP (www.bjcp.org), os critérios de avaliação respeitarão, impreterivelmente, os critérios recomendados pelo BJCP.
- 6.2 A Comissão Avaliadora do CONCURSO receberá todas as amostras para avaliação sem qualquer informação sobre a procedência ou qualquer dado a respeito da inscrição.
- 6.3 Todas as amostras devem ser enviadas conforme definido neste regulamento.

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

- 6.4 A Comissão Organizadora do CONCURSO REGIONALIZADO irá codificar todas as amostras de tal forma que a Comissão Avaliadora tenha acesso apenas ao código de avaliação da amostra que, em nenhuma hipótese, coincidirá com o número de inscrição da referida amostra.
- 6.5 A avaliação das amostras será dividida em seções e cada seção terá, no máximo, 12 (doze) amostras, sendo que para cada seção de avaliação será designada uma mesa de juízes com, no mínimo, 3 (três) juízes.
- 6.6 Cada amostra será avaliada individualmente, conforme os critérios descritos neste regulamento.
- 6.7 Serão realizados intervalos entre 2 (duas) seções consecutivas para descanso dos juízes.
- 6.8 Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, conforme distribuição definida pela Comissão Organizadora.
- 6.9 Os juízes atribuirão notas, em números inteiros, seguindo os seguintes critérios de pontuação (conforme modelo de ficha de avaliação do BJCP):
- a) de 01 (um) ponto a 12 (doze) pontos para aroma;
 - b) de 01 (um) ponto a 03 (três) pontos para aparência;
 - c) de 01 (um) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor;
 - d) de 01 (um) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca;
 - e) de 01 (um) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral.
- 6.10 A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos, considerando os critérios acima, com um total de 50 pontos.
- 6.11 Para uma mesma amostra a diferença na nota entre todos os juízes deve ser de no máximo 07 (sete) pontos, portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.
- 6.12 Ao término da avaliação da amostra os juízes definirão a nota de consenso da referida amostra. Esta nota será utilizada para definir quais amostras serão classificadas para a(s) próxima(s) etapa(s) de avaliação. A nota de consenso **não precisa ser a média aritmética** das notas atribuídas pelos juízes que avaliaram a amostra.
- 6.13 **A nota atribuída na(s) primeira(s) etapa(s) de avaliação não é determinante para o resultado final** do CONCURSO REGIONALIZADO, mas sim para determinar quais amostras serão avaliadas na(s) etapa(s) seguinte(s).
- 6.14 A Comissão Organizadora se reserva ao direito de realizar mais de uma rodada classificatória em função do número final de inscrições válidas em cada estilo participante.
- 6.15 Além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito a ficha de avaliação contará com um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias.
- 6.16 O registro de comentários e sugestões de melhoria é facultativo, porém, **fortemente recomendado**.
- 6.17 A identificação do juiz na ficha de avaliação é **obrigatória**.

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

7 SOBRE AS INSCRIÇÕES

- 7.1 Cada participante, individual ou grupo, poderá realizar apenas 1 (uma) inscrição por categoria. Caso mais de uma inscrição seja realizada na mesma categoria prevalecerá a mais recente.
- 7.2 Por se tratar de um CONCURSO REGIONALIZADO para cervejeiros caseiros respeitando os objetivos apresentados neste regulamento, as amostras inscritas no CONCURSO REGIONALIZADO não poderão ter sido produzidas por empresa/cervejaria estabelecida.
- 7.3 O produtor caseiro inscrito no CONCURSO REGIONALIZADO não poderá possuir empresa estabelecida ou negócio de comercialização de suas cervejas.
- 7.4 O processo de inscrição consiste em 6 (seis) etapas:

ETAPA 1: criação de um usuário através do preenchimento do formulário de inscrição na página do evento disponível através do seguinte endereço: <http://www.acervacatarinense.com.br/concursoregional>;

ETAPA 2: inclusão das informações da(s) amostra(s) inscrita(s);

ETAPA 3: pagamento da taxa de inscrição;

ETAPA 4: impressão da Ficha de Identificação de Amostra (com código de barras) após a confirmação do pagamento da taxa de inscrição;

ETAPA 5: envio das amostras de cerveja conforme definido neste regulamento;

ETAPA 6: verificação do recebimento da(s) amostra(s) através do sistema online de registro e gerenciamento de amostras e inscrições.

Importante: não serão enviados e-mails aos inscritos para confirmar o pagamento e/ou o recebimento da(s) amostra(s). Todas estas informações estarão disponíveis através do sistema de inscrição. A atualização destas informações **pode levar alguns dias**. Evite entrar em contato com a organização do concurso solicitando informações que serão disponibilizadas pelo sistema. **Cada e-mail que precisa ser respondido para UM inscrito equivale a menos tempo disponível para tarefas que beneficiam TODOS os inscritos.**

- 7.5 A amostra somente será considerada inscrita após o responsável pela inscrição completar todas as etapas descritas acima.
- 7.6 Caso a Comissão Organizadora julgue necessário, as amostras poderão ser desclassificadas do certame em qualquer etapa do processo de inscrição, **independente de confirmações enviadas anteriormente**, por qualquer que seja o meio (escrito, verbal, eletrônico, dentre outros).
- 7.7 O valor da taxa de inscrição é:
- 7.7.1 R\$ 20,00 (vinte reais) para a primeira amostra.
- 7.7.2 R\$ 5,00 (cinco reais) adicionais para cada amostra complementar, respeitando o limite máximo de **1 (uma) inscrição por estilo** e o máximo de **3 (três) inscrições por cervejeiro**.
- 7.8 O valor angariado com as inscrições será utilizado para cobrir as despesas envolvidas na organização do CONCURSO REGIONALIZADO.
- 7.9 Possíveis quebras de caixa (positiva ou negativa) serão absorvidas pelo caixa da Associação.

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

7.10 Para manter a qualidade do CONCURSO REGIONALIZADO serão disponibilizadas **40 (quarenta)** vagas, no somatório de todos os estilos participantes. Caso este limite seja atingido, as inscrições serão encerradas.

8 SOBRE AS GARRAFAS E TAMPAS

8.1 As amostras deverão estar acondicionadas em garrafas de cor âmbar, respeitando os seguintes modelos:

- i. garrafas de 500 ml do tipo “alemã”;
- ii. garrafas de 600 ml do tipo “caçula”.

8.2 Os modelos de garrafas aceitos estão ilustrados no ANEXO I – Modelos de Garrafas e Tampinhas.

8.3 Todas as amostras enviadas pelo participante, para determinada categoria, deverão estar acondicionadas em **garrafas do mesmo modelo**.

8.4 As garrafas não precisam ser novas e podem apresentar o desgaste natural de utilização.

8.5 As garrafas devem ser isentas de qualquer tipo de inscrição, marca comercial, símbolo, logomarca ou brasão.

8.6 Todas as garrafas devem estar **limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas ou outros rótulos**, exceto aqueles que correspondam à identificação definida por este regulamento, e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.7 As tampas devem ser lisas, metálicas, sem nenhuma inscrição, marca, tinta, adesivo ou avaria e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.8 As tampinhas deverão respeitar um dos seguintes modelos de cor, iguais para todas as garrafas da mesma amostra:

- i. cinza/prata;
- ii. preta;
- iii. “fórmula”.

8.9 Os modelos de tampinhas aceitas estão detalhados e ilustrados no ANEXO I – Modelos de Garrafas e Tampinhas.

8.10 Não serão aceitas tampas de outras cores que tenham sido pintadas da cor prata/cinza ou preta.

8.11 Amostras acondicionadas em garrafas e/ou com tampas que não respeitem os requisitos definidos neste regulamento serão **automaticamente desqualificadas** do CONCURSO REGIONALIZADO.

9 SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1 O participante deverá enviar 3 (três) amostras de cerveja, 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 no seguinte endereço:

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

Dalla Microcervejaria – A/C ACervA Catarinense

Av. Nereu Ramos, 1266E

Presidente Médici, Chapecó – SC

CEP: 89.801-106

Horário para entrega: das 09:00hs até 17:00hs.

- 9.4 O horário disponibilizado para entrega poderá ser alterado sem a necessidade de aviso prévio.
- 9.5 Amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega (por conta do destinatário) não serão aceitas e a inscrição do participante será automaticamente cancelada.
- 9.6 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.
- 9.7 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 REGIONALIZADO.
- 9.8 A organização do CONCURSO REGIONALIZADO não se responsabiliza por eventuais extravios e/ou garrafas danificadas antes de serem recebidas de acordo as definições deste regulamento.
- 9.9 Cada uma das amostras enviadas deve ter afixada uma cópia do Formulário de Inscrição de Amostra conforme o modelo apresentado no ANEXO II – Ficha de Identificação de Amostra.
- 9.10 O Formulário de Identificação de Amostra deve ser preenchido por completo e afixado com o auxílio de **apenas um elástico** em cada uma das amostras.
- 9.11 **Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva** para afixar o Formulário de Identificação de Amostra nas garrafas, sob pena de desclassificação automática do participante.
- 9.12 As garrafas devem ser adequadamente embaladas para favorecer o transporte seguro e também para facilitar o recebimento, a triagem e a classificação das amostras.
- 9.13 **Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva** para embrulhar a garrafa, seja em jornal, plástico bolha ou outro meio protetor. Prefira utilizar elástico de dinheiro ou barbante para tal.
- 9.14 Antes da avaliação, todas as amostras recebidas passarão pelo processo de Triagem e Codificação de Amostra.
- 9.14.1 Durante o processo de Triagem de Amostra serão verificados os itens enumerados no ANEXO III – Processo de Triagem e Codificação de Amostra.
- 9.14.2 Uma vez cumpridas todas as etapas da Triagem, as amostras serão submetidas à etapa de Codificação.
- 9.15 Antes do processo de Triagem e Codificação de Amostra todas as amostras serão armazenadas em temperatura ambiente, ao abrigo da luz, em ambiente livre de odores e sem fontes de calor.
- 9.16 A entrega ou envio das amostras é de total responsabilidade do participante.
- 9.17 Amostras recebidas fora do prazo estipulado serão automaticamente desclassificadas.
- 9.18 A desclassificação de uma amostra não dará o direito ao participante do ressarcimento da taxa de inscrição.

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

9.19 Em nenhum momento será solicitado o envio da receita da cerveja.

10 SOBRE OS RESULTADOS

10.1 O resultado do CONCURSO REGIONALIZADO será divulgado após o julgamento.

10.2 Para critério de desempate será adotada a forma de descarte sucessivo, até que se efetive cada caso de desempate, das menores pontuações de cada critério avaliado, obedecendo a seguinte ordem: aparência, sensação na boca, impressão geral, aroma e sabor.

10.3 Os inscritos classificados para a etapa final do CONCURSO REGIONALIZADO receberão certificado de honra ao mérito.

10.4 A Comissão Avaliadora é livre e soberana em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos participantes do CONCURSO REGIONALIZADO.

10.5 Após a divulgação dos resultados todas as fichas de avaliação serão enviadas para os participantes no prazo de até 60 (sessenta) dias após a data da respectiva divulgação.

11 SOBRE A PREMIAÇÃO

11.1 Todos os inscritos receberão, apenas por e-mail, no prazo de 60 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação da sua cerveja, contendo a pontuação, a descrição da amostra, identificação de possíveis problemas e sugestões de melhorias.

11.2 O participante cuja amostra de cerveja tenha atingido a pontuação necessária receberá, apenas por e-mail, um certificado contendo uma das classificações a seguir:

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

11.3 A ACervA Catarinense premiará os três primeiros colocados em cada categoria, considerando as categorias de cerveja.

11.4 A premiação oferecida pela Associação será composta de:

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

- 11.4.1 Certificado para os inscritos que obtiverem a segunda e a terceira colocação de cada categoria.
- 11.4.2 Certificado para os inscritos que obtiverem a primeira colocação em cada categoria.
- 11.4.3 Certificado de primeiro colocado geral, para a amostra denominada *Best of Show* (BOS). Esta amostra é escolhida por uma mesa final composta por um número ímpar de juízes, normalmente 3 (três) ou 5 (cinco), dentre os mais experientes presentes na avaliação, onde são julgadas apenas as amostras que obtiveram primeiro lugar em sua respectiva categoria. Categorias sem primeiro colocado não elegem amostra para esta mesa BOS.
- 11.4.4 Prêmios adicionais poderão ser entregues cervejeiros mais bem colocados, a critério dos apoiadores do evento.
- 11.5 A ACervA Catarinense firmou parceria com a **Dalla Microcervejaria** de Chapecó – SC para viabilizar a produção em escala comercial da cerveja que ficar na primeira colocação geral (BOS).
 - 11.5.1 A cerveja fruto desta parceria será dividida entre o cervejeiro caseiro, a Cervejaria e a ACervA Catarinense, em partes definidas assim: 200 L para cervejeiro caseiro, 1.000 L para Cervejaria e 150 L para ACervA Catarinense. Entregues em barris.
 - 11.5.2 As datas de produção e lançamento desta cerveja serão acordadas entre a Cervejaria, o Cervejeiro Caseiro e a ACervA Catarinense.
 - 11.5.3 A Cervejaria reproduzirá a receita da forma mais fiel possível à original, podendo realizar ajustes para adequá-la aos processos empregados na Cervejaria.
 - 11.5.4 Os direitos sobre a receita da cerveja permanecem com o Cervejeiro Caseiro.
 - 11.5.5 Caso a Cervejaria opte por realizar levas subsequentes da cerveja fruto desta parceria, o acordo deverá ser realizado entre a Cervejaria e o Cervejeiro Caseiro, sem a participação da ACervA Catarinense.
 - 11.5.6 Caso o Cervejeiro Caseiro não tenha interesse em elaborar a receita em conjunto com a Cervejaria apoiadora, a Comissão Organizadora reserva-se ao direito de transferir este prêmio para o segundo colocado geral ou outro até que se execute o prêmio, limitado às amostras que se classificaram em primeiro lugar em sua respectiva categoria.
 - 11.5.7 A Comissão Organizadora reserva-se ao direito de alterar as diretrizes desta parceria para resguardar os interesses da Associação e do Cervejeiro Caseiro.
 - 11.5.8 Em nenhum momento a ACervA Catarinense comercializará a cerveja fruto desta parceria. A parcela do apronte que cabe à Associação será utilizada para divulgação dos trabalhos realizados pela ACervA Catarinense e deste CONCURSO REGIONALIZADO.
- 11.6 Os prêmios são individuais, intransferíveis e não poderão ser convertidos em dinheiro.
- 11.7 A Comissão Organizadora reserva-se ao direito de cancelar parcialmente a premiação do CONCURSO REGIONALIZADO caso:

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

- 11.7.1 Seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial contra o CONCURSO REGIONALIZADO, seus Apoiadores, contra a **Comissão Organizadora** ou contra a Associação.
- 11.7.2 Determinada categoria possua **menos** de 4 (quatro) inscrições válidas.
- 11.7.3 A maior nota em determinada categoria seja inferior a 30 (trinta) pontos, dos 50 (cinquenta) pontos possíveis.
- 11.8 A decisão final sobre a escolha dos premiados é inquestionável e irrecorrível.

12 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1 A desclassificação de uma amostra por não conformidade com o presente regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.
- 12.2 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome da ACervA Catarinense, deste CONCURSO REGIONALIZADO ou de qualquer outra forma alusiva para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial da(s) cerveja(s), seja(m) ela(s) finalista(s) ou premiada(s), sem que haja o expresse consentimento, fornecido de forma escrita pela Diretoria da ACervA Catarinense.
- 12.3 O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Comissão Organizadora, aos membros da Comissão Avaliadora, aos voluntários envolvidos no CONCURSO REGIONALIZADO, à associação ou aos demais participantes, coletiva ou individualmente, será sumariamente excluído do CONCURSO REGIONALIZADO e poderá ainda ter a inscrição vetada em **concursos futuros**, conforme deliberação da Comissão Organizadora e da Diretoria da ACervA Catarinense.
- 12.4 Os casos omissos neste regulamento serão avaliados pela Comissão Organizadora.
- 12.5 A decisão da Comissão Organizadora é soberana e irrefutável.
- 12.6 A inscrição neste CONCURSO REGIONALIZADO pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras contidas neste regulamento.

Chapecó, 05 de Julho de 2016.

Presidente da ACervA Catarinense

André Comarú

Comissão Organizadora

Guilherme Bernardi

Paulo Vargas

Cristian Cardoso

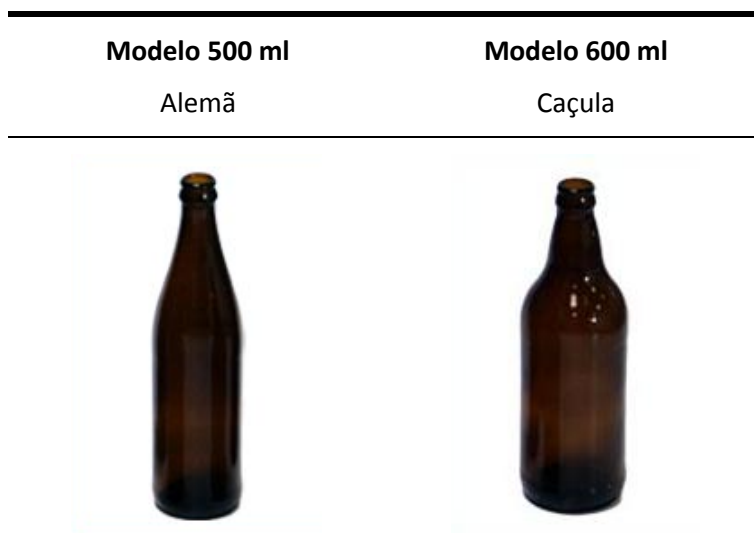
Marcos Odebrecht Júnior

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

ANEXO I – Modelos de Garrafas e Tampinhas

Modelos de garrafas de vidro âmbar para envio das amostras.



Modelo de tampas metálicas válidas para envio das amostras.



É importante verificar a ausência de qualquer inscrição na tampa.

Não serão aceitas tampas de outras cores que tenham sido pintadas da cor prata/cinza ou preta.


Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

ANEXO II – Ficha de Identificação de Amostra

Modelo da Ficha de Identificação de Amostra para identificação de cada uma das garrafas. **Utilizar a versão gerada pelo BCOE&M:**

IV Concurso Estadual de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense	
Fixe na garrafa apenas com um elástico	
Amostra #:	0001
Nome:	Tom Jobim
Auxiliar:	Vinicius De Moraes
Endereço:	Rua Barão Da Torre, 107 Gaspar, Santa Catarina 89015060
Telefone:	+554999852002
Email:	tomjobim@bossanova-org
Nome da Amostra:	Garota De Ipanema Lager
Cat/Sub:	2B - Bohemian Pilsener
Associação:	ACervA Catarinense


0001

Espaço reservado para uso da Comissão Organizadora

Observação Importante: ao imprimir o arquivo “.pdf” com as fichas de identificação de amostras gerado pelo BCOE&M **não redimensione o arquivo**. Caso contrário o código de barras **NÃO FUNCIONARÁ**, atrasando todo o sistema de recebimento e triagem de amostra. O arquivo gerado já está configurado para impressão em papel tamanho A4.

Regulamento do I Concurso Regionalizado de Cervejas Caseiras da ACervA Catarinense

Associação dos Cervejeiros Artesanais de Santa Catarina

ANEXO III – Processo de Triagem e Codificação de Amostra

Todas as amostras recebidas passarão por processo de Triagem e Codificação de Amostra que consiste na conferência e realização das seguintes etapas

Triagem

- número de amostras: 3 (três) garrafas por estilo
- integridade física das garrafas
- uniformidade das garrafas
- uniformidade das tampinhas
- conformidade da garrafa quanto aos modelos aceitos
- conformidade da tampinha quanto ao modelo aceito
- existência da ficha de identificação em todas as amostras
- inexistência de cola, fita adesiva, tinta ou outras marcações na garrafa
- inexistência de cola, fita adesiva, tinta ou outras marcações na tampinha
- ausência de indícios de adulteração ou marcação da amostra
- preenchimento da planilha de controle de triagem de amostras

Codificação

- substituição da ficha de identificação pelo código da amostra
- fixação da etiqueta de codificação (na garrafa e na tampinha) para as três garrafas
- verificação da uniformidade do código atribuído às amostras
- preenchimento da planilha de controle de codificação de amostras

Armazenagem

- armazenagem da amostra codificada juntamente com as demais amostras já codificadas do mesmo estilo
- preenchimento da ficha de controle de adega com a localização da amostra