

III Concurso Regional de Cerveja Artesanal

Workshop de Bebidas 2023

O III Concurso Regional de Cerveja Artesanal promovido pelo Workshop de Bebidas, do IF Sudeste MG, Campus Rio Pomba, tem como objetivo estimular a participação de empreendedores, divulgando suas marcas e variedades, além da promoção e melhoria da qualidade de seus produtos.

REGULAMENTO

1. DA ORGANIZAÇÃO

O III Concurso Regional de Cervejas Artesanais é um concurso aberto aos cervejeiros caseiros com idade igual ou superior a 18 (dezoito anos) no momento da inscrição, promovido pelo Workshop de Bebidas, cujo objetivo é promover e divulgar cultura cervejeira, prestigiar o movimento *homebrewer* crescente no estado de Minas Gerais como em todo Brasil.

2. DOS PARTICIPANTES

2.1. Poderão participar, mediante pagamento de taxa correspondente, cervejeiros caseiros (*homebrewers*) ou pequenos produtores artesanais, com cervejas originais.

2.1.1. Para fins deste concurso são consideradas cervejas caseiras aquelas produzidas em equipamentos caseiros, sendo vedada a produção em qualquer equipamento considerado profissional.

2.1.2. Poderão participar pequenos produtores que já comercializam sua cerveja, desde que ela seja produzida em equipamentos caseiros.

2.2. Todas as amostras enviadas devem, necessariamente, ter sido produzidas de maneira artesanal e caseira. É expressamente proibida a participação de amostras produzidas em equipamento profissional. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação automática da amostra inscrita pelo respectivo responsável ou grupo.

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

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

2.4. Membros organizadores do concurso também são convidados a participar, contudo, caso participem, não poderão participar de determinadas etapas do julgamento das cervejas.

2.5. Para todas as cervejas inscritas os cervejeiros deverão abrir mão de toda e qualquer patente e normas de propriedade intelectual de sua bebida, visando à replicação do estilo por outros cervejeiros.

2.6. O participante do concurso e seus envolvidos, ao efetuarem sua inscrição, concordam com estas regras exigidas e assim farão ao realizar a inscrição no concurso.

2.7 - A organização do concurso se reserva ao direito de cassar o prêmio e cancelar o concurso caso as regras acima citadas não sejam cumpridas. A organização também se reserva ao direito de, a seu critério, desclassificar quaisquer participantes caso haja indícios de fraude, violação de direitos autorais, de propriedade intelectual ou industrial de terceiros.

2.8. Os cervejeiros poderão concorrer em estilo livre, referência **BJCP 2021**, com a limitação de até 4 (quatro) inscrições, ou seja, 4 (quatro) amostras diferentes.

2.8.1 É vetada a inscrição de duas ou mais cervejas do mesmo estilo, ainda que de lotes diferentes.

2.9. Poderão participar grupos de cervejeiros caseiros constituídos de um cervejeiro caseiro responsável e um ou mais cervejeiros caseiros auxiliares.

2.9.1. 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.

2.9.2. 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.

2.9.3. No caso de inscrição em grupo deve-se nomear o grupo e especificar os componentes no formulário de inscrição. O (s) competidor(es) deve (m) informar todo e qualquer indivíduo (co-cervejeiro) que participou diretamente e indiretamente da criação da receita, desenvolvimento e fabricação da cerveja inscrita. Todos os dados deverão ser preenchidos no formulário de inscrição, caso contrário a inscrição não será validada.

3. INSCRIÇÃO

3.1. A taxa de inscrição será de R\$30,00 (trinta reais) por amostra, a ser paga da seguinte forma: mediante PIX. Chave pix: concursoregionaldecervejarp@gmail.com ou pelo QR code abaixo, com a devida identificação (comprovante) enviada para o email do concurso: concursoregionaldecervejarp@gmail.com.



3.2. Para se inscrever no concurso o interessado deverá preencher o formulário digital de inscrição, o qual ficará disponível no <https://forms.gle/mTG7Mfe8SExzSdmk8> até o dia 30 de maio de 2023, ou até que se atinja o limite de 30 (trinta) inscrições. Qualquer dúvida entre em contato no email: concursoregionaldecervejarp@gmail.com.

3.2.1. O limite citado pode ser revisado a critério da organização do concurso e, se atualizado, os novos limites serão informados aos participantes.

3.3. Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição on-line e enviar o comprovante de pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo.

3.4. Os participantes devem enviar suas cervejas em garrafas na cor âmbar, nas seguintes opções/quantidades:

Opção 1 = 04 garrafas de 500 mL ou 600 mL.

Opção 2 = 08 garrafas Long Neck (volume mínimo de 300 mL por garrafa).

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

3.5. As garrafas enviadas deverão estar limpas, sem inscrições, marcas ou logotipos de cervejarias em rótulos ou gravadas na própria garrafa. A única informação contida na garrafa será o rótulo de inscrição fornecido pela organização (Anexo 1 deste documento) e devidamente afixado, cumprindo as instruções de identificação fornecidas.

3.6. As garrafas deverão ser identificadas da seguinte forma: envolva o rótulo de inscrição em cada garrafa (Anexo 1 deste documento) e o fixe com um elástico. Não é permitido colar o rótulo à garrafa.

3.7. É obrigatório o uso de tampas metálicas sem quaisquer inscrições que permitam identificações pessoais. A comissão organizadora se reserva ao direito de desqualificar as garrafas que não respeitem os critérios estabelecidos.

3.8. As garrafas deverão ser embaladas/identificadas e entregues da seguinte forma:

ENTREGA PESSOAL EM HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA INSTITUIÇÃO E/OU VIA CORREIOS E TRANSPORTADORA: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Campus Rio Pomba. Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos aos cuidados do Estudante Organizador Gabriel Junio De Araújo Cabral. Av. Dr. José Sebastião da Paixão, s/n. Bairro: Lindo Vale. Rio Pomba, MG. CEP: 36180-000. Telefone: (32) 3571-5780. Horário de recebimento: 8h:00min às 10h:30min e 13h:00min às 16h:00min, de segunda à sexta-feira.

3.9. Embrulhe as garrafas cuidadosamente, coloque-as em uma caixa de papelão grosso e resistente. Cuide para que as mesmas não se colidam umas com as outras e certifique-se que foram bem tampadas. É de responsabilidade do cervejeiro participante do concurso que as garrafas de suas amostras cheguem intactas ao local indicado no item 3.8. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão, no entanto, o plástico-bolha é o ideal.

3.10. Após recebimento das amostras nos locais específicos, as mesmas serão armazenadas em câmara fria.

3.11. Serão sumariamente desclassificadas as amostras que não atenderem aos requisitos e disposições contidas neste Regulamento, especialmente se não fizerem o enquadramento correto da amostra com os estilos descritos no Guia BJCP 2021, não observar as disposições contempladas neste item 3, forem enviados fora do prazo estipulado no item 4, ou por qualquer motivo não chegarem ao local definido para entrega da amostra dentro do prazo estabelecido.

4. PRAZOS DE INSCRIÇÃO E ENVIO DAS GARRAFAS

4.1. As inscrições estarão abertas a partir do dia 24 de Abril e se encerrarão até 29 de Maio de 2023, ou até que se atinja o limite de 30 (trinta) inscrições, ou seja, aos trinta



Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

primeiros inscritos, desde que seja efectivamente comprovado o pagamento da taxa de inscrição.

4.2. O prazo de pagamento da taxa de inscrição para a validação da inscrição será até às 23:59min do dia 29 de maio de 2023. Não serão aceitos depois deste prazo.

4.3. A data de início e final de recebimento das cervejas é de 01 a 30 de maio de 2023, sendo que o participante deverá ter efetuado a inscrição e pago previamente.

4.4. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas após essas datas.

4.5. A organização não se responsabiliza por garrafas extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino ou por garrafas que quebrem em qualquer momento, mesmo após serem entregues.

5. ESTILOS DO CONCURSO

5.1. Para este concurso será considerado o estilo livre (Guia BJCP 2021 como referência). A definição do estilo BJCP 2021 pode ser encontrada no endereço:

https://drive.google.com/file/d/1NFvZMStK7mrTRaMDV8_O4gpSAA760Vlb/view?usp=share_link

5.2. Todas as cervejas devem obrigatoriamente, constar na ficha de inscrição as informações pertinentes do estilo e/ou ingrediente especiais (se permitido pelo estilo segundo BJCP 2018) utilizados na produção. Como regra geral, estes ingredientes devem desempenhar um papel importante no aroma, sabor e/ou sensação de boca da cerveja. Não basta que o ingrediente esteja perceptível, tem que ser agradável e estar em equilíbrio com a cerveja base.

6. JUÍZES E PROCESSO DE AVALIAÇÃO

6.1 - O corpo de jurados será constituído por juízes BJCP e por pessoas de notório conhecimento relacionado à cultura cervejeira, sendo que os nomes dos jurados serão oportunamente divulgados.

6.2 - A avaliação das cervejas será feita sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).

6.3 - O julgamento ocorrerá no dia 01 de junho de 2023, no Laboratório de Análise Sensorial, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Campus Rio

Pomba. Não será permitida a presença de pessoas estranhas ao processo durante as atividades de julgamento.

6.4 - O processo de julgamento e identificação das amostras será realizado por pessoas capacitadas e que não tenham cervejas inscritas no concurso.

7. PROCESSO DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS CERVEJAS

7.1. A avaliação dos jurados será baseada no Guia de Estilos BJCP 2018.

7.2. Cada jurado deverá avaliar as cervejas que lhe couberem, atribuindo os seguintes critérios de pontuação, em números inteiros:

De 00 (zero) ponto a 03 (três) pontos para aparência,
De 00 (zero) ponto a 12 (doze) pontos para aroma,
De 00 (zero) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor,
De 00 (zero) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca (*mouthfeel*) e;
De 00 (zero) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral, totalizando o valor máximo de 50 pontos.

7.3. Uma cerveja é considerada de classe mundial se obtiver 45 ou mais pontos; excelente se a pontuação alcançada ficar entre 38 e 44; muito boa se a pontuação variar entre 30 e 37; boa, se ficar com a pontuação entre 21 e 29; razoável, de 14 (catorze) a 20 (vinte); e problemática ou impalatável, apresentando-se entre 00 (zero) e 13 (treze).

7.4. Todas as amostras que não forem desclassificadas pela organização, consoantemente os itens 3.7 e 3.11, serão avaliadas. A Avaliação de cada jurado será calculada através do somatório dos pontos de cada quesito. A nota final de cada cerveja será a média das avaliações dos jurados. Aquelas amostras que alcançarem pontuação de média igual ou superior a 30, prosseguirão para uma segunda rodada de julgamento.

7.5. Na segunda rodada, prevista no item 8.4, será selecionada uma única amostra, que seguirá para uma terceira e última rodada de julgamento, onde concorrerá com outras amostras da mesma forma selecionadas, de modo a apurar qual é a melhor cerveja do concurso, assim como a definição de primeiro, segundo e terceiro lugares, para fins de premiação.

7.6. O critério de desempate será por descarte sucessivo das menores pontuações dos quesitos, obedecendo à seguinte ordem: Aparência, Sensação de Boca, Impressão Geral, Aroma e Sabor.

7.7. Na súmula de avaliação de cada cerveja, além do espaço destinado à atribuição de pontuação, haverá um espaço destinado a comentários para cada um dos quesitos mencionados no item 8.5 (Aparência, Sensação de Boca, Impressão Geral,

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Aroma e Sabor). O registro de comentários pelo juiz avaliador, em todos campos destinados a tanto, é obrigatório, assim como sua identificação na súmula de avaliação.

7.8. As súmulas de avaliação serão digitalizadas e enviadas para os participantes após o fechamento do evento, que se dará no prazo de até 90 dias após a competição.

7.9. A organização do concurso reserva-se o direito de alterar estas regras a fim de, ao seu critério, manter uma adequada administração do Concurso.

8. RESULTADO E PREMIAÇÃO

8.1. A premiação principal será o Troféu ouro, prata e bronze para as 3 (três) primeiras colocadas.

8.2. Selos e Demais prêmios

- a) Serão premiadas com o selo do III concurso de cerveja artesanal - Workshop de Bebidas 2023;
- b) Prêmio surpresa.

8.3. O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação ou recurso de qualquer natureza por parte dos concorrentes.

8.4. A cerimônia de premiação será realizada no dia 03 de junho, juntamente com encerramento do Workshop de Bebidas na praça Dr. Último de Carvalho em Rio Pomba - MG

9. CASOS OMISSOS

9.1. A comissão organizadora se reserva ao direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

10. CRONOGRAMA

ETAPAS	DATAS
Início das inscrições	24 de abril de 2023
Término das inscrições	até 29/05/2023 ou até que se atinja o limite de 30 (trinta) inscrições
Pagamento da taxa de inscrição	até as 23h59min do dia 29/05/2023
início da entrega das amostras	01/05/2023 nos horários de 8h:00min às 10h30min ou 13h:00min às 16h00min
Término da entrega das amostras	30/05/2023 nos horários de 8h:00min às 10h30min ou 13h:00min às 16h00min
Julgamento	01/06/2023 a partir das 8h:00min
Resultados e premiações	03/06/2023 das 09h00min às 11h30min

ANEXO 1

AHA/BJCP SANCTIONED COMPETITION PROGRAM

FORMULÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA/ AMOSTRA

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

Email _____

Blog/Site _____

Nome da Cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Clube/Confraria/Assoc. _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

Email _____

Blog/Site _____

Nome da Cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Clube/Confraria/Assoc. _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

Email _____

Blog/Site _____

Nome da Cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Clube/Confraria/Assoc. _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

Email _____

Blog/Site _____

Nome da Cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Clube/Confraria/Assoc. _____

Coloque um formulário em cada garrafa