



II COPA



COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

REGULAMENTO — PTG

REGULAMENTO DA II COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

Manifesto

A II Copa-Sul-Americana traz, em essência, os ideais da Revista da Cerveja, que sempre se propôs a escrever novas páginas na história cervejeira.

Há 11 anos valorizando e divulgando o universo da cerveja, a revista registrou em suas páginas muita cultura e conhecimento cervejeiro, mostrando o mercado de Norte a Sul do país e além.

Nós nos propomos a registrar os melhores momentos de centenas de cervejeiros, sejam eles nacionais ou internacionais, anônimos ou consagrados, caseiros ou profissionais, eternos sonhadores e apaixonados produtores desta divina bebida fermentada.

Hoje desejamos ressignificar a jornada da Copa Sul-Americana de Cerveja, iniciada em 2019 e interrompida durante a pandemia. Queremos retomar a Copa Sul-Americana. Desejamos nos emocionar com as conquistas dos cervejeiros, que foram e são motivo de orgulho e que reafirmam o compromisso da Revista da Cerveja com o movimento cervejeiro.

Organizar a Copa, entendemos, é mais uma forma de apoiar o mercado produtor e consumidor. Traremos as nossas publicações técnicas para a prática, pois teremos vários dos nossos convidados que assinam artigos para as edições Especiais Técnicas, entre outros profissionais de notório conhecimento, avaliando as amostras comerciais das cervejarias brasileiras e sul-americanas.

Conclamamos os apaixonados por este universo, que escreveram as suas histórias no movimento cervejeiro — e também nas páginas da Revista da Cerveja — a estarem conosco neste novo capítulo: a II Copa Sul-Americana de Cerveja!



DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES ON-LINE:

ABERTURA DAS INSCRIÇÕES — LOTE PROMOCIONAL (R\$ 180,00):
22 de janeiro de 2024.

INÍCIO DO SEGUNDO LOTE (R\$ 220,00):
5 de março de 2024.

ÚLTIMO DIA PARA INSCRIÇÕES:
5 de abril de 2024.

RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS:
1 a 12 de abril de 2024.

ÚLTIMO DIA PARA SOLICITAR ALTERAÇÕES NA INSCRIÇÃO:
12 de abril de 2024.

JULGAMENTO:
23 e 24 de abril de 2024.
Local: Envase Brasil
Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho,
Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364

CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO:
25 de abril de 2024, às 16h.
Local: Envase Brasil
Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho,
Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364

ENVIO DAS AVALIAÇÕES PARA AS CERVEJARIAS:
25 de maio de 2024.



SUMÁRIO

1. QUEM PODE PARTICIPAR _____	5
2. TIPOS DE EMBALAGENS ACEITAS _____	6
3. QUANTIDADE DE EMBALAGENS NECESSÁRIAS _____	7
4. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS _____	7
5. ENDEREÇO PARA ENVIO DAS AMOSTRAS _____	9
6. DATAS E PRAZOS PARA INSCRIÇÃO _____	9
7. TAXA DE INSCRIÇÃO _____	10
8. INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS _____	11
9. ESTILOS ACEITOS _____	11
10. CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA INSCRIÇÃO, JULGAMENTO E PREMIAÇÃO _____	18
11. JURADOS _____	19
12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO _____	19
13. PREMIAÇÃO _____	21
14. SISTEMA DE AVALIAÇÃO _____	22
15. DESQUALIFICAÇÕES _____	23
16. DISPOSIÇÕES GERAIS _____	23
17. CONTATOS _____	23



1. QUEM PODE PARTICIPAR

1.1. Poderão se inscrever cervejarias brasileiras que estejam legalmente constituídas e registradas, em atividade e que tenham suas cervejas participantes registradas no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) até o mês de dezembro de 2023.

1.2. A competição é aberta, sem discriminação, a todas as cervejarias sul-americanas que operem comercialmente e que sejam oficialmente registradas de acordo com suas respectivas leis nacionais.

1.3. Cervejas “ciganas” podem participar do concurso desde que os rótulos inscritos tenham sido produzidos em uma fábrica que atenda aos requisitos do regulamento. A respectiva inscrição deverá ser realizada com os dados (CNPJ e razão social) da cervejaria cigana e deverá indicar a cervejaria física onde a cerveja é produzida.

1.4. Serão aceitas inscrições de cervejas produzidas pelos jurados do concurso, sejam eles proprietários, CEOs, cervejeiros e/ou consultores para as cervejarias, com a condição de que esses jurados não participem do julgamento de cervejas dos estilos inscritos pela cervejaria com a qual estabelecem qualquer uma das conexões acima citadas.

1.5. Marcas que pertencem a um mesmo grupo empresarial, ainda que ciganas ou produzidas na mesma fábrica, serão classificadas separadamente para fins de premiação.

1.6. Cervejas colaborativas podem participar, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento. Estas devem ser inscritas apenas por uma das cervejarias participantes do projeto.

1.7. Cervejarias envolvidas na organização da Copa Sul-Americana de Cerveja não poderão participar da competição.



2. TIPOS DE EMBALAGENS ACEITAS

2.1. Os participantes deverão enviar as amostras de cervejas acondicionadas nas suas embalagens originais com rótulo, no mesmo modelo utilizado comercialmente, acrescidas de uma etiqueta de identificação fixada na garrafa (OBRIGATORIAMENTE com fita adesiva plastificada, para não danificar as informações), em local visível e não sobreposta ao rótulo. Serão aceitas como embalagens: garrafas, latas e growlers. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original, portanto, é obrigatório o uso de etiquetas adesivas.

2.2. É permitida a participação de cervejas comercializadas em barris na Copa Sul-Americana de Cerveja. Neste caso, não há necessidade de possuir rótulo e as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas, latas ou growlers. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação, acrescida da informação de que é uma cerveja comercializada em barril.

2.3. Todos os recipientes deverão estar identificados com a etiqueta de identificação fornecida pela organização através do servidor Beer Awards Platform (BAP), contendo as seguintes informações: estilo, cervejaria responsável, e-mail e nome da pessoa responsável pela cerveja.

ATENÇÃO: as informações da etiqueta de identificação devem ser as mesmas utilizadas na inscrição, conforme exemplo abaixo:

II Copa Sul-Americana de Cerveja	
9D5FA	
ENTRY Oripacha - English Brown Ale	ENTRANT Oripacha
STYLE 114 - English-Style Brown Ale	
RESPONSIBLE PERSON Julia Borella Quadros	
E-MAIL Juliaborella@outlook.com	



2.4. Caso haja a necessidade de manter a cerveja refrigerada desde a recepção da amostra, a etiqueta deverá trazer essa informação.

2.5. As embalagens enviadas à Copa não serão devolvidas em hipótese alguma.

3. QUANTIDADE DE EMBALAGENS NECESSÁRIAS

3.1. Os participantes devem enviar as cervejas inscritas nas quantidades a seguir descritas: 5 (cinco) embalagens, em garrafas, latas ou growlers, de qualquer volume.

3.2. Os participantes serão comunicados se houver necessidade de amostras adicionais — caso determinados estilos tenham volumes grandes de inscrições — em até 2 (dois) dias após o encerramento das inscrições.

3.3. Os recipientes enviados para a Copa Sul-Americana de Cerveja não serão devolvidos.

4. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

4.1. As cervejas deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas, latas ou growlers) devem estar separados dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão — no entanto, o plástico-bolha é o ideal. O plástico utilizado nessa embalagem interna, que evitará a colisão dos recipientes, não deverá conter fita adesiva, com a finalidade de facilitar o desembrulho e a logística da equipe de recepção.

4.2. As caixas deverão conter obrigatoriamente uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela. Se possível, não misture mais de um estilo em cada caixa, para facilitar



a contagem e a recepção das cervejas.

4.3. As cervejas não pasteurizadas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente em isopores com gelo gel. Ressalta-se que todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido para as cervejarias.

4.4. Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas, latas ou growlers) da luz e procurar um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não esqueça de identificar o conteúdo como FRÁGIL.

4.5. As cervejarias que optarem pelo envio por meio dos Correios devem estar cientes de que a retirada das caixas não será de responsabilidade da Copa Sul-Americana de Cerveja em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria. Portanto, a própria cervejaria deve providenciar a entrega no local indicado no item 5.1 deste regulamento.

4.6. Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar.

4.7. A organização nomeará uma equipe técnica que irá receber as cervejas previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

4.8. A organização não se responsabilizará por garrafas, latas ou growlers extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes da sua chegada ao destino.

4.9. A equipe de organização do evento entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha recipientes com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio, desde que haja tempo hábil.

4.10. No recebimento das caixas, a equipe técnica responsável pela recepção das amostras, dirigida por Osmar Bottega, irá conferir apenas a nota fiscal e a quantidade de caixas. É de responsabilidade da cervejaria que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as cervejas inscritas e entregues nas caixas. A conferência individual das cervejas inscritas



será feita posteriormente.

4.11. A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se o direito de desqualificar da Copa Sul-Americana de Cerveja aquelas que não atenderem ao preconizado neste regulamento.

4.12. A equipe técnica irá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das cervejas até o momento do julgamento na Copa Sul-Americana de Cerveja.

5. ENDEREÇO PARA ENVIO DAS AMOSTRAS

5.1. O local para a entrega das amostras é o seguinte endereço:

Fundaparque

Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho

Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364

Aos cuidados de Osmar Bottega

6. DATAS E PRAZOS PARA INSCRIÇÃO

6.1. As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente pelo site da BAP, serão abertas no dia 22 de janeiro de 2024 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 5 de abril de 2024.

6.2. As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site da BAP até o último dia previsto das inscrições e antes do envio definitivo. Após a confirmação de inscrição, as alterações de estilos, nome da cervejaria ou da cerveja somente poderão ser efetuadas por meio do preenchimento de formulário próprio para isso na área gerencial do site da BAP até às 23h59 do dia 12 de abril de 2024, com envio de aviso por e-mail da alteração para sistema@sulamericanodecerveja.com.br.

6.3. A data para recebimento das amostras será de 1 a 12 de abril de 2024,



sendo que o participante deverá ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas cervejas com data de postagem anterior ou posterior a esse período.

6.4. O julgamento ocorrerá nos dias 23 e 24 de abril de 2024 em Bento Gonçalves/RS.

6.5. A cerimônia de premiação será no dia 25 de abril de 2024, às 16h, no Auditório de Palestras, durante o evento Envase Brasil 2024, no Fundaparque, localizado no endereço: Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho, Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364.

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1. A taxa de inscrição para cada cerveja inscrita será de R\$ 180,00 (cento e oitenta reais) para o primeiro lote, a partir da aplicação do código promocional **copalote1**. Para o segundo lote, a taxa de inscrição para cada cerveja será de R\$ 220,00 (duzentos e vinte reais).

LOTE	Início	Final
1° lote	22/01/2024	04/03/2024
2° lote	05/03/2024	05/04/2024



7.2. Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

7.3. A inscrição só será validada após a compensação do meio de pagamento.

8. INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS

8.1. A organização não emitirá nota fiscal, mas, quando solicitado, poderá enviar um recibo de compra como forma de comprovante de inscrição.

8.2. O envio das mercadorias para a Copa deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado). Emitir contra a Scalco Comunicações Ltda. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade ou o contador de cada cervejaria.

8.3. Dados da empresa para emissão da nota fiscal:

Scalco Comunicações Ltda

CNPJ: 09.064.847/0001-04

Rua Uruguai, 91, sala 202, Centro Histórico

Porto Alegre/RS

CEP: 90010-140

IE: Isento

IM: 513.020.2.0

9. ESTILOS ACEITOS

9.1. A competição seguirá baseada nos critérios do Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) — Edição 2023, ou nos critérios descritos neste regulamento. As descrições dos estilos do Guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço:

<https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>.

No caso de outros estilos não previstos no Guia da BA, será considerado o Guia de Estilos do Beer Judge Certification Program (BJCP), que pode ser



acessado no link <https://www.bjcp.org/wp-content/uploads/2013/10/bjcp-2021-pt-br-1.1.pdf>

9.2. As cervejarias que pretendem se inscrever na Copa Sul-Americana de Cerveja devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos antes de registrarem uma cerveja. É imprescindível que a cerveja seja inscrita no estilo adequado, já que os jurados avaliarão as cervejas com base nas descrições dos estilos.

9.3. É da responsabilidade de cada cervejaria inscrever a sua cerveja no estilo apropriado. A equipe da Copa Sul-Americana de Cerveja não pode auxiliar as cervejarias nesta decisão.

9.4. Os estilos aceitos na Copa Sul-Americana de Cerveja são os seguintes (incluindo os estilos listados no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association — Edição 2023, e os demais estilos):

ALE STYLES

British Origin Ale Styles

- Ordinary Bitter
- Special Bitter or Best Bitter
- Extra Special Bitter
- Scottish-Style Light Ale
- Scottish-Style Heavy Ale
- Scottish-Style Export Ale
- English-Style Summer Ale
- Classic English-Style Pale Ale
- British-Style India Pale Ale
- Strong Ale
- Old Ale
- English-Style Pale Mild Ale
- English-Style Dark Mild Ale
- English-Style Brown Ale
- Brown Porter
- Robust Porter



-
- Sweet Stout or Cream Stout
 - Oatmeal Stout
 - Scotch Ale or Wee Heavy
 - British-Style Imperial Stout
 - British-Style Barley Wine Ale

Irish Origin Ale Styles

- Irish-Style Red Ale
- Classic Irish-Style Dry Stout
- Export-Style Stout

North American Origin Ale Styles

- Golden or Blonde Ale
- Session India Pale Ale
- American-Style Amber/Red Ale
- American-Style Pale Ale
- Juicy or Hazy Pale Ale
- American-Style Strong Pale Ale
- Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- American-Style India Pale Ale
- Juicy or Hazy India Pale Ale
- American-Belgo-Style Ale
- American-Style Brown Ale
- American-Style Black Ale
- American-Style Stout
- American-Style Imperial Porter
- American-Style Imperial Stout
- Double Hopy Red Ale
- Imperial Red Ale
- American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- American-Style Barley Wine Ale
- American-Style Wheat Wine Ale
- Smoke Porter
- American-Style Sour Ale



- American-Style Fruited Sour Ale
- West Coast-Style India Pale Ale

German Origin Ale Styles

- German-Style Koelsch
- German-Style Altbier
- Berliner-Style Weisse
- Leipzig-Style Gose
- Contemporary-Style Gose
- South German-Style Hefeweizen
- South German-Style Kristal Weizen
- German-Style Leichtes Weizen
- South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
- South German-Style Dunkel Weizen
- South German-Style Weizenbock
- German-Style Rye Ale
- Bamberg-Style Weiss Rauchbier

Belgian and French Origin Ale Styles

- Belgian-Style Table Beer
- Belgian-Style Session Ale
- Belgian-Style Speciale Belge
- Belgian-Style Blonde Ale
- Belgian-Style Strong Blonde Ale
- Belgian-Style Strong Dark Ale
- Belgian-Style Dubbel
- Belgian-Style Tripel
- Belgian-Style Quadrupel
- Belgian-Style Witbier
- Classic French & Belgian-Style Saison
- Specialty Saison
- French-Style Bière de Garde
- Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- Belgian-Style Lambic
- Traditional Belgian-Style Gueuze



-
- Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale
 - Belgian-Style Fruit Lambic
 - Other Belgian-Style Ale

Other Origin Ale Styles

- Grodziskie
- Adambier
- Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- International-Style Pale Ale
- Classic Australian-Style Pale Ale
- Australian-Style Pale Ale
- New Zealand-Style Pale Ale
- New Zealand-Style India Pale Ale
- Finnish-Style Sahti
- Swedish-Style Gotlandsdricke
- Breslau-Style Schoeps

LAGER STYLES

European Origin Lager Styles

- German-Style Leichtbier
- German-Style Pilsener
- Bohemian-Style Pilsener
- Munich-Style Helles
- Dortmunder/European-Style Export
- Vienna-Style Lager
- Franconian-Style Rotbier
- German-Style Maerzen
- German-Style Oktoberfest/Wiesn
- Munich-Style Dunkel
- European-Style Dark Lager
- German-Style Schwarzbier
- Bamberg-Style Helles Rauchbier
- Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- Bamberg-Style Bock Rauchbier
- German-Style Heller Bock/Maibock



- Traditional German-Style Bock
- German-Style Doppelbock
- German-Style Eisbock

North American Origin Lager Styles

- American-Style Lager
- Contemporary American-Style Lager
- American-Style Light Lager
- Contemporary American-Style Light Lager
- American-Style Pilsener
- Contemporary American-Style Pilsener
- American-Style India Pale Lager
- American-Style Malt Liquor
- American-Style Amber Lager
- American-Style Maerzen/Oktoberfest
- American-Style Dark Lager

Other Origin Lager Styles

- Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
- International-Style Pilsener
- Baltic-Style Porter

HYBRID/MIXED LAGERS OR ALE

All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ale

- Session Beer
- American-Style Cream Ale
- California Common Beer
- Kentucky Common Beer
- American-Style Wheat Beer
- American-Style Fruit Beer
- Fruit Wheat Beer
- Belgian-Style Fruit Beer
- Field Beer
- Pumpkin Spice Beer
- Pumpkin/Squash Beer



- Coffee Beer
- Chili Pepper Beer
- Herb and Spice Beer
- Specialty Beer
- Specialty Honey Beer
- Rye Beer
- Brett Beer
- Mixed-Culture Brett Beer
- Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- Fresh Hop Beer
- Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- Aged Beer
- Experimental Beer
- Experimental India Pale Ale
- Historical Beer
- Wild Beer
- Smoke Beer
- Other Strong Ale or Lager
- Gluten-Free Beer
- Non-Alcohol Malt Beverage
- Dessert Stout or Pastry Stout
- Wood- and Barrel-Aged Beer
- Kellerbier or Zwickelbier
- Chocolate or Cocoa Beer

OUTROS ESTILOS: CONFORME GUIA BJCP

- Apêndice B: Estilos Locais - X1 Dorada Pampeana
- Apêndice B: Estilos Locais - X2 IPA Argentina
- Apêndice B: Estilos Locais - X3: Italian Grape Ale
- Apêndice B: Estilos Locais - X4: Catharina Sour
- Apêndice B: Estilos Locais - X5: New Zealand Pilsner



10. CATEGORIAS E LIMITAÇÕES PARA INSCRIÇÃO, JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

10.1. No caso de cervejas inscritas em categorias com 1 (uma) a 3 (três) amostras, a mesa será convertida em miniBOS (mini Best of Show), definindo medalhas.

10.1.1. A nota de corte para o miniBOS é de 30 pontos.

10.2. Caso seja identificada pela comissão organizadora a inscrição de uma cerveja que não é oficialmente comercializada pela cervejaria até o dia 20 de abril de 2024, essa cerveja será desclassificada.

10.3. Cervejas colaborativas podem participar, desde que tenham registro nos órgãos fiscais competentes e cumpram todos os requisitos deste regulamento.

10.4. O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo Guia da BA 2023 e nos “Outros estilos” descritos pelo BJCP neste regulamento, conforme item 9.

10.5. A cervejaria não poderá, em nenhuma hipótese, inscrever a mesma cerveja (mesmo número de registro ou pedido de registro nos órgãos fiscais competentes — 10.2) em mais de um estilo. Cada cerveja deve ser inscrita apenas em um único estilo.

10.6. Se uma mesma cerveja for inscrita em mais de um estilo, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desconsiderados.

10.7. A cervejaria deverá informar e descrever, preferencialmente em português, no formulário de inscrição, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado utilizado na fabricação da cerveja inscrita. Nessa descrição, fica vedada a identificação da cerveja ou da cervejaria, sob pena de desclassificação.



10.8. A cervejaria deverá concordar, via formulário de inscrição, sobre a veracidade das informações de cadastro da cervejaria e das cervejas inscritas, com possibilidade de desclassificação e perda de medalha/premiação no caso de confirmação da não veracidade das informações. Dessa forma, não será necessário o envio de documentação que comprove o registro dessas cervejas nos órgãos fiscais competentes (10.2). Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das cervejas inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de comprovação do registro dessas cervejas.

11. JURADOS

11.1. Os membros do júri serão selecionados pela organização da Copa Sul-Americana de Cerveja, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais de cerveja.

11.2. Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por juízes BJCP, mestres-cervejeiros, sommeliers de cerveja e profissionais da área com notório saber.

11.3. A Copa Sul-Americana de Cerveja segue as regras do BJCP e é credenciada neste órgão.

12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1. Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição contida no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) — Edição 2023 e nos critérios descritos neste regulamento. Nos casos dos outros estilos, será usado o Guia do BJCP, conforme identificado no item 9 deste regulamento.

12.2. A avaliação de todas as cervejas considerará apenas a codificação das embalagens em conjunto com as informações de estilo prestadas pela cervejaria, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degusta-



ção às cegas).

12.3. Serão avaliadas e classificadas pelas categorias em Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

- Ouro: uma cerveja que representa o melhor da sua categoria, exemplificando com precisão as características do estilo, com apropriado equilíbrio entre sabor, aroma e aparência.

- Prata: uma excelente cerveja, que pode ter uma leve variação nas características do estilo, porém que mantém os principais parâmetros da sua categoria, mostrando excelente sabor, aroma e aparência.

- Bronze: um bom exemplo do estilo, que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

12.3.1. Cervejas que não alcancem os parâmetros acima não serão contempladas com medalhas.

12.4. No caso de haver estilos que não possuam cervejas inscritas que contemplem os critérios do item 12.3 acima, tais estilos não terão cervejas premiadas.

12.5. Não poderá ser premiada mais de uma cerveja com a mesma medalha dentro de um mesmo estilo. Caso os jurados decidam que uma categoria contém três excelentes exemplos do estilo, eles atribuirão medalhas de Ouro, Prata e Bronze às cervejas de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.

12.6. Na ficha de avaliação de cada cerveja, haverá um espaço destinado à atribuição de comentários e notas. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.

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



12.8. Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

13. PREMIAÇÃO

13.1. As premiações da Copa-Sul-Americana de Cerveja serão:

- Por estilo (item 13.2), dividida nas categorias Ouro, Prata e Bronze.
- Cervejaria do Ano (item 13.3).
- The Best of Show — Melhor Cerveja do Ano.

13.2. Respeitando os critérios de avaliação descritos no item 12, serão premiadas as três primeiras cervejas de cada estilo (descritos no item 9), em ordem decrescente de classificação final:

1º lugar: Medalha de Ouro

2º lugar: Medalha de Prata

3º lugar: Medalha de Bronze

13.3. Premiação de Cervejaria do Ano: prêmio oferecido para a cervejaria que apresentar o maior número de pontos no cálculo de medalhas dentro do grupo a que pertence.

13.3.1. Para cálculo da pontuação de medalhas, serão utilizados os seguintes dados:

- Medalha de Ouro: 10 pontos.
- Medalha de Prata: 6 pontos.
- Medalha de Bronze: 3 pontos.

13.3.1.1. Em caso de empate no cálculo da pontuação da Cervejaria do Ano, será considerado como critério de desempate a cervejaria que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata.

13.3.1.2. Ainda em caso de empate, será considerado o somatório das notas das súmulas das cervejas medalhistas.



13.4. Os vencedores receberão da comissão organizadora certificados a título de premiação.

13.5. Os vencedores dos prêmios de Cervejaria do Ano e The Best of Show receberão troféus da comissão organizadora durante a cerimônia de premiação.

13.6. Os vencedores dos prêmios de Cervejaria do Ano e The Best of Show receberão um espaço para uma matéria na Revista da Cerveja na edição de Julho/Agosto/Setembro.

13.7. Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

14. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

14.1. Todas as cervejas inscritas serão avaliadas por uma (ou mais) mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será enviada à cervejaria.

14.2. A súmula utilizada será no modelo simplificado do BJCP, através do sistema BAP.

14.3. As súmulas de avaliação preenchidas pelos jurados serão enviadas por meio eletrônico para o e-mail de cadastro dos participantes após o fechamento do evento, que se dará no prazo de até 30 (trinta) dias após a competição.

14.4. A comissão organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotações incorretas de endereço de e-mail eletrônico para o envio das avaliações.



15. DESQUALIFICAÇÕES

15.1. Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

15.2. Cervejas inscritas, porém não enviadas pela cervejaria, por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das cervejarias participantes.

16.2. As decisões da comissão julgadora e da comissão organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

16.3. Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora da Copa Sul-Americana de Cerveja.

17. CONTATOS

17.1. As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por e-mail. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

17.1.1. Pagamento, recibos e dúvidas gerais sobre financeiro, enviar e-mail para inscricoes@copasulamericanadecerveja.com.br.



17.1.2. Envio, recebimento e controle das amostras, enviar e-mail para sistema@copasulamericanadecerveja.com.br.

17.1.3. Regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso, enviar e-mail para contato@copasulamericanadecerveja.com.br.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Fabício Scalco
Festival Sul-Americano de Cerveja

Julia Borella Quadros
Coordenadora da Copa Sul-Americana de Cerveja

Rosária Penz Pacheco
Consultora da Copa Sul-Americana de Cerveja

Fernando Zank
Coordenador de Operação e Sistema da Copa Sul-Americana de Cerveja



COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

REGLAMENTO — ESP

REGLAMENTO DE LA II COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

Manifiesto

La II Copa Sul-Americana trae, en esencia, los ideales de la Revista da Cerveja, que siempre se propone escribir nuevas páginas en la historia cervecera.

Desde hace 11 años valorizando y divulgando el universo de la cerveza, la revista registró en sus páginas mucha cultura y conocimiento cervecero, mostrando el mercado de Norte a Sur del país y más allá.

Nos proponemos registrar los mejores momentos de cientos de cerveceros, ya sea nacionales o internacionales, anónimos o consagrados, caseros o profesionales, eternos soñadores y apasionados productores de esta divina bebida fermentada.

Hoy deseamos resignificar el camino de la Copa Sul-Americana de Cerveja, iniciada en 2019 e interrumpida durante la pandemia. Queremos retomar la Copa Sul-Americana. Deseamos emocionarnos con los logros de los cerveceros, que fueron y son motivo de orgullo y reafirman el compromiso de la Revista da Cerveja con el movimiento cervecero.

Entendemos que organizar la Copa es otra forma de apoyar al mercado productor y consumidor. Llevaremos nuestras publicaciones técnicas a la práctica, ya que tendremos a varios de nuestros invitados que redactan artículos para las ediciones Especiales Técnicas, entre otros profesionales de notorio conocimiento, evaluando las muestras comerciales de las cervecerías brasileñas y sudamericanas.

Convocamos a los apasionados por este universo, que escribieron sus historias en el movimiento cervecero — y también en las páginas de la Revista da Cerveja — a estar con nosotros en este nuevo capítulo: ¡la II Copa Sul-Americana de Cerveja!



FECHAS IMPORTANTES

INSCRIPCIONES ONLINE:

APERTURA DE LAS INSCRIPCIONES — LOTE PROMOCIONAL (R\$ 180,00):
22 de enero de 2024.

INICIO DEL SEGUNDO LOTE (R\$ 220,00):
5 de marzo de 2024.

ÚLTIMO DÍA PARA INSCRIPCIONES:
5 de abril de 2024.

RECEPCIÓN DE LAS MUESTRAS:
Del 1 al 12 de abril de 2024.

ÚLTIMO DÍA PARA SOLICITAR MODIFICACIONES EN LA INSCRIPCIÓN:
12 de abril de 2024.

EVALUACIÓN:
23 y 24 de abril de 2024.

Lugar: Envase Brasil
Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho,
Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364

CEREMONIA DE PREMIACIÓN:
25 de abril de 2024, a las 16:00 h.

Lugar: Envase Brasil
Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho,
Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364

ENVÍO DE LAS FICHAS DE EVALUACIÓN A LAS CERVECERÍAS:
25 de mayo de 2024.



SUMÁRIO

1. QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR _____	5
2. TIPOS DE EMBALAJES ACEPTADOS _____	6
3. CANTIDAD DE ENVASES NECESARIOS _____	7
4. ENVÍO, RECEPCIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS _____	7
5. DIRECCIÓN PARA EL ENVÍO DE LAS MUESTRAS _____	9
6. FECHAS Y PLAZOS PARA LA INSCRIPCIÓN _____	9
7. TASA DE INSCRIPCIÓN _____	10
8. INFORMACIONES FINANCIERAS Y FISCALES _____	11
9. ESTILOS ACEPTADOS _____	11
10. CATEGORÍAS Y LIMITACIONES PARA INSCRIPCIÓN, EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN _____	18
11. JURADOS _____	19
12. CRITERIOS DE EVALUACIÓN _____	19
13. PREMIACIÓN _____	21
14. SISTEMA DE EVALUACIÓN _____	22
15. DESCALIFICACIONES _____	23
16. DISPOSICIONES GENERALES _____	23
17. CONTACTOS _____	24



1. QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR

1.1. Podrán inscribirse las cervecerías brasileñas que estén legalmente constituidas y registradas, en actividad y que tengan sus cervezas participantes registradas en el Ministerio de Agricultura y Ganadería (Mapa) hasta el mes de diciembre de 2023.

1.2. La competencia es abierta, sin discriminación, a todas las cervecerías sudamericanas que operen comercialmente y que estén oficialmente registradas de acuerdo con sus respectivas leyes nacionales.

1.3. Las cervezas “gitanas” pueden participar del concurso siempre que los rótulos inscritos hayan sido producidos en una fábrica que atienda los requisitos del reglamento. La respectiva inscripción deberá ser realizada con los datos (CNPJ/ Registro Nacional de Personas Jurídicas y razón social) de la cervecería gitana y deberá indicar la cervecería física donde la cerveza es producida.

1.4. Se aceptarán inscripciones de cervezas producidas por los jurados del concurso, sean estos propietarios, CEOs, cerveceros y/o consultores para las cervecerías, con la condición de que dichos jurados no participen de la evaluación de cervezas de los estilos inscritos por la cervecería con la cual establecen cualquiera de las conexiones mencionadas anteriormente.

1.5. Las marcas que pertenecen a un mismo grupo empresarial, ya sea gitanas o producidas en la misma fábrica, serán clasificadas de forma separada, para los fines de la premiación.

1.6. Las cervezas colaborativas pueden participar, siempre que cumplan todos los requisitos de este reglamento. Estas deben ser inscritas solo por una de las cervecerías participantes del proyecto.

1.7. Las cervecerías involucradas en la organización de la Copa Sul-Americana de Cerveja no podrán participar de la competencia.



2. TIPOS DE EMBALAJES ACEPTADOS

2.1. Los participantes deberán enviar las muestras de cervezas acondicionadas en sus envases originales con rótulo, del mismo modelo utilizado comercialmente, junto con una etiqueta de identificación adherida a la botella (OBLIGATORIAMENTE con cinta adhesiva plastificada, para no dañar la información), en un lugar visible y no superpuesta al rótulo. Se aceptarán como envases: botellas, latas y growlers. Atención: las etiquetas sujetas con elástico de goma pueden soltarse del envase original, por lo tanto, es obligatorio el uso de etiquetas adhesivas.

2.2. Se permite la participación de cervezas comercializadas en barriles en la Copa Sul-Americana de Cerveja. En este caso, no es necesario que posean rótulo y las muestras deberán ser también acondicionadas en recipientes aceptados: botellas, latas o growlers. Los recipientes deberán obligatoriamente contener la etiqueta de identificación, junto con la información de que se trata de una cerveza comercializada en barril.

2.3. Todos los recipientes deberán estar identificados con la etiqueta de identificación proporcionada por la organización a través del servidor Beer Awards Platform (BAP), conteniendo la siguiente información: estilo, cervecería responsable, e-mail y nombre de la persona responsable de la cerveza.

ATENCIÓN: las informaciones de la etiqueta de identificación deben ser las mismas utilizadas en la inscripción, de acuerdo con el siguiente ejemplo:

II Copa Sul-Americana de Cerveja	
9D5FA	
ENTRY Oripacha - English Brown Ale	ENTRANT Oripacha
STYLE 114 - English-Style Brown Ale	
RESPONSIBLE PERSON Julia Borella Quadros	
E-MAIL Juliaborella@outlook.com	



2.4. En caso de que sea necesario mantener la cerveza refrigerada desde la recepción de la muestra, la etiqueta deberá contener dicha información.

2.5. Los embalajes enviados a la Copa no serán devueltos en ningún caso.

3. CANTIDAD DE ENVASES NECESARIOS

3.1. Los participantes deben enviar las cervezas inscritas en las siguientes cantidades: 5 (cinco) envases, en botellas, latas o growlers, de cualquier volumen.

3.2. Se comunicará a los participantes si hubiera necesidad de muestras adicionales — en caso de que determinados estilos tengan grandes volúmenes de inscripciones — en hasta 2 (dos) días luego del cierre de las inscripciones.

3.3. Los recipientes enviados a la Copa Sul-Americana de Cerveja no serán devueltos.

4. ENVÍO, RECEPCIÓN Y CONTROL DE LAS MUESTRAS

4.1. Las cervezas deberán ser empaquetadas cuidadosamente y, preferentemente, en una caja rígida. Los recipientes (botellas, latas o growlers) deben estar separados dentro de la caja con material apropiado, de forma tal de evitar que choquen unos con otros. Se puede utilizar cualquier tipo de material para evitar que choquen — sin embargo, el plástico de burbujas es el ideal. El plástico utilizado en este envoltorio interno, que evitará el choque de los recipientes, no deberá contener cinta adhesiva, a fin de facilitar el desembalaje y la logística del equipo de recepción.

4.2. Las cajas deberán contener obligatoriamente una etiqueta grande y visible del lado de afuera con la lista de todos los estilos y cantidades en su interior. Si es posible, no mezclar más de un estilo en cada caja, a fin de



facilitar el conteo y la recepción de las cervezas.

4.3. Las cervezas no pasteurizadas se deben entregar de forma refrigerada, preferentemente en recipientes de poliestireno expandido con hielo en gel. Vale resaltar que ninguno de los recipientes enviados será devuelto a las cervecerías.

4.4. Los participantes deben proteger los recipientes (botellas, latas o growlers) de la luz y procurar un servicio de envío que priorice la rapidez y el cuidado en la manipulación. Se debe identificar el contenido como FRÁGIL.

4.5. Las cervecerías que opten por el envío por correo deben estar al tanto de que el retiro de las cajas no será responsabilidad de la Copa Sul-Americana de Cerveja en ningún caso, especialmente en caso de daños. Por lo tanto, la propia cervecería debe gestionar la entrega en el lugar indicado en el ítem 5.1 de este reglamento.

4.6. No se aceptarán mercaderías con envío por cobrar.

4.7. La organización nombrará un equipo técnico que recibirá las cervezas previamente inscritas y verificará las inscripciones de acuerdo con los documentos referidos.

4.8. La organización no se responsabilizará por botellas, latas o growlers extraviados y/o dañados en el proceso de envío, antes de su llegada a destino.

4.9. El equipo de organización del evento se pondrá en contacto con el participante en caso de que el embalaje contenga recipientes con daños y/o pérdida de líquido, para que se pueda organizar un reenvío, siempre que haya tiempo hábil.

4.10. Al momento de recibir las cajas, el equipo técnico responsable de la recepción de las muestras, dirigido por Osmar Bottega, verificará solo el remito de entrega y la cantidad de cajas. Es responsabilidad de la cervecería que los productos descritos en el remito estén de acuerdo con las cervezas inscritas y entregadas en las cajas. La verificación individual de las cervezas



inscritas se realizará posteriormente.

4.11. El equipo técnico verificará las muestras, reservándose el derecho de descalificar de la Copa Sul-Americana de Cerveja aquellas que no atiendan lo dispuesto en este reglamento.

4.12. El equipo técnico almacenará las muestras en condiciones de temperatura y de ambiente que garanticen una buena conservación de las cervezas hasta el momento de la evaluación en la Copa Sul-Americana de Cerveja.

5. DIRECCIÓN PARA EL ENVÍO DE LAS MUESTRAS

5.1. El lugar para la entrega de las muestras es la siguiente dirección:

Fundaparque

Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho

Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364

A la atención de Osmar Bottega

6. FECHAS Y PLAZOS PARA LA INSCRIPCIÓN

6.1. Las inscripciones, que deberán ser efectuadas exclusivamente a través del sitio web de BAP, se abrirán el día 22 de enero de 2024 y se cerrarán, indefectiblemente, a las 23:59 h del día 5 de abril de 2024.

6.2. Podrán realizarse modificaciones en la inscripción por medio de edición directamente en el sitio web de BAP hasta el último día previsto de las inscripciones y antes del envío definitivo. Luego de la confirmación de la inscripción, las modificaciones de estilos, nombre de la cervecería o de la cerveza únicamente podrán ser efectuadas completando el formulario apropiado para dicho fin en el área gerencial del sitio web de BAP hasta las 23:59 h del día 12 de abril de 2024, enviando un aviso de la modificación por e-mail a sistema@sulamericanodecerveja.com.br.

6.3. La fecha para la recepción de las muestras será del 1 al 12 de abril de



2024, considerando que el participante deberá haber efectuado la inscripción previamente a través del sitio web. No se aceptarán cervezas con fecha de envío anterior o posterior a este período.

6.4. La evaluación se llevará a cabo los días 23 y 24 de abril de 2024, en Bento Gonçalves/RS.

6.5. La ceremonia de premiación será el día 25 de abril de 2024, a las 16:00 h, en el Auditorio de Conferencias, durante el evento Envase Brasil 2024, en Fundaparque, ubicado en: Alameda Fenavinho, 481, Portão 15, Bairro Fenavinho, Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-364.

7. TASA DE INSCRIPCIÓN

7.1. La tasa de inscripción para cada cerveza inscrita será de R\$ 180,00 (ciento ochenta reales) para el primer lote, a partir de la aplicación del código promocional **copalote1**. Para el segundo lote, la tasa de inscripción para cada cerveza será de R\$ 220,00 (doscientos veinte reales).

LOTE	Inicio	Fin
1° lote	22/01/2024	04/03/2024
2° lote	05/03/2024	05/04/2024



7.2. No habrá devolución de la tasa de inscripción en ningún caso.

7.3. La inscripción solo será validada luego de la aprobación del medio de pago.

8. INFORMACIONES FINANCIERAS Y FISCALES

8.1. La organización no emitirá factura, pero, cuando sea solicitado, podrá enviar un recibo de compra como forma de comprobante de inscripción.

8.2. El envío de las mercaderías a la Copa deberá ser como remesa de bonificación CFOP 5910 (dentro del estado) o 6910 (fuera del estado). Emitir contra Scalco Comunicações Ltda. Otras particularidades de la factura se deben verificar con el área contable o contador de cada cervecería.

8.3. Datos de la empresa para emisión de la factura:

Scalco Comunicações Ltda

CNPJ: 09.064.847/0001-04

Rua Uruguai, 91, sala 202, Centro Histórico

Porto Alegre/RS

CEP: 90010-140

IE: Isento/ Exento

IM: 513.020.2.0

9. ESTILOS ACEPTADOS

9.1. La competencia seguirá basada en los criterios de la Guía de Estilos de Cerveza de la Brewers Association (BA) — Edición 2023, o en los criterios descritos en este reglamento. Las descripciones de los estilos de la Guía de la BA se pueden encontrar en su versión original, en inglés, en la dirección: <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>.

En el caso de otros estilos no previstos en la Guía de la BA, se considerará la Guía de Estilos del Beer Judge Certification Program (BJCP), al cual se puede



acceder en este link: <https://www.bjcp.org/wp-content/uploads/2013/10/bjcp-2021-pt-br-1.1.pdf>

9.2. Las cervecerías que pretenden inscribirse en la Copa Sul-Americana de Cerveja deben leer cuidadosamente las descripciones de los estilos antes de registrar una cerveza. Es imprescindible que la cerveza sea inscrita en el estilo adecuado, ya que los jurados evaluarán las cervezas con base en las descripciones de los estilos.

9.3. Es responsabilidad de cada cervecería inscribir su cerveza en el estilo apropiado. El equipo de la Copa Sul-Americana de Cerveja no puede asistir a las cervecerías en esta decisión.

9.4. Los estilos aceptados en la Copa Sul-Americana de Cerveja son los siguientes (incluidos los estilos enumerados en la Guía de Estilos de Cerveza de la Brewers Association — Edición 2023, y los demás estilos):

ALE STYLES

British Origin Ale Styles

- Ordinary Bitter
- Special Bitter or Best Bitter
- Extra Special Bitter
- Scottish-Style Light Ale
- Scottish-Style Heavy Ale
- Scottish-Style Export Ale
- English-Style Summer Ale
- Classic English-Style Pale Ale
- British-Style India Pale Ale
- Strong Ale
- Old Ale
- English-Style Pale Mild Ale
- English-Style Dark Mild Ale
- English-Style Brown Ale
- Brown Porter
- Robust Porter



-
- Sweet Stout or Cream Stout
 - Oatmeal Stout
 - Scotch Ale or Wee Heavy
 - British-Style Imperial Stout
 - British-Style Barley Wine Ale

Irish Origin Ale Styles

- Irish-Style Red Ale
- Classic Irish-Style Dry Stout
- Export-Style Stout

North American Origin Ale Styles

- Golden or Blonde Ale
- Session India Pale Ale
- American-Style Amber/Red Ale
- American-Style Pale Ale
- Juicy or Hazy Pale Ale
- American-Style Strong Pale Ale
- Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- American-Style India Pale Ale
- Juicy or Hazy India Pale Ale
- American-Belgo-Style Ale
- American-Style Brown Ale
- American-Style Black Ale
- American-Style Stout
- American-Style Imperial Porter
- American-Style Imperial Stout
- Double Hopy Red Ale
- Imperial Red Ale
- American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- American-Style Barley Wine Ale
- American-Style Wheat Wine Ale
- Smoke Porter
- American-Style Sour Ale



- American-Style Fruited Sour Ale
- West Coast-Style India Pale Ale

German Origin Ale Styles

- German-Style Koelsch
- German-Style Altbier
- Berliner-Style Weisse
- Leipzig-Style Gose
- Contemporary-Style Gose
- South German-Style Hefeweizen
- South German-Style Kristal Weizen
- German-Style Leichtes Weizen
- South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
- South German-Style Dunkel Weizen
- South German-Style Weizenbock
- German-Style Rye Ale
- Bamberg-Style Weiss Rauchbier

Belgian and French Origin Ale Styles

- Belgian-Style Table Beer
- Belgian-Style Session Ale
- Belgian-Style Speciale Belge
- Belgian-Style Blonde Ale
- Belgian-Style Strong Blonde Ale
- Belgian-Style Strong Dark Ale
- Belgian-Style Dubbel
- Belgian-Style Tripel
- Belgian-Style Quadrupel
- Belgian-Style Witbier
- Classic French & Belgian-Style Saison
- Specialty Saison
- French-Style Bière de Garde
- Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- Belgian-Style Lambic
- Traditional Belgian-Style Gueuze



-
- Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale
 - Belgian-Style Fruit Lambic
 - Other Belgian-Style Ale

Other Origin Ale Styles

- Grodziskie
- Adambier
- Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- International-Style Pale Ale
- Classic Australian-Style Pale Ale
- Australian-Style Pale Ale
- New Zealand-Style Pale Ale
- New Zealand-Style India Pale Ale
- Finnish-Style Sahti
- Swedish-Style Gotlandsdricke
- Breslau-Style Schoeps

LAGER STYLES

European Origin Lager Styles

- German-Style Leichtbier
- German-Style Pilsener
- Bohemian-Style Pilsener
- Munich-Style Helles
- Dortmunder/European-Style Export
- Vienna-Style Lager
- Franconian-Style Rotbier
- German-Style Maerzen
- German-Style Oktoberfest/Wiesn
- Munich-Style Dunkel
- European-Style Dark Lager
- German-Style Schwarzbier
- Bamberg-Style Helles Rauchbier
- Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- Bamberg-Style Bock Rauchbier
- German-Style Heller Bock/Maibock



- Traditional German-Style Bock
- German-Style Doppelbock
- German-Style Eisbock

North American Origin Lager Styles

- American-Style Lager
- Contemporary American-Style Lager
- American-Style Light Lager
- Contemporary American-Style Light Lager
- American-Style Pilsener
- Contemporary American-Style Pilsener
- American-Style India Pale Lager
- American-Style Malt Liquor
- American-Style Amber Lager
- American-Style Maerzen/Oktoberfest
- American-Style Dark Lager

Other Origin Lager Styles

- Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
- International-Style Pilsener
- Baltic-Style Porter

HYBRID/MIXED LAGERS OR ALE

All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ale

- Session Beer
- American-Style Cream Ale
- California Common Beer
- Kentucky Common Beer
- American-Style Wheat Beer
- American-Style Fruit Beer
- Fruit Wheat Beer
- Belgian-Style Fruit Beer
- Field Beer
- Pumpkin Spice Beer
- Pumpkin/Squash Beer



- Coffee Beer
- Chili Pepper Beer
- Herb and Spice Beer
- Specialty Beer
- Specialty Honey Beer
- Rye Beer
- Brett Beer
- Mixed-Culture Brett Beer
- Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- Fresh Hop Beer
- Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- Aged Beer
- Experimental Beer
- Experimental India Pale Ale
- Historical Beer
- Wild Beer
- Smoke Beer
- Other Strong Ale or Lager
- Gluten-Free Beer
- Non-Alcohol Malt Beverage
- Dessert Stout or Pastry Stout
- Wood- and Barrel-Aged Beer
- Kellerbier or Zwickelbier
- Chocolate or Cocoa Beer

OTROS ESTILOS: CONFORME A LA GUÍA BJCP

- Apêndice B: Estilos Locais - X1 Dorada Pampeana
- Apêndice B: Estilos Locais - X2 IPA Argentina
- Apêndice B: Estilos Locais - X3: Italian Grape Ale
- Apêndice B: Estilos Locais - X4: Catharina Sour
- Apêndice B: Estilos Locais - X5: New Zealand Pilsner



10. CATEGORÍAS Y LIMITACIONES PARA INSCRIPCIÓN, EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN

10.1. En el caso de cervezas inscritas en categorías con 1 (una) a 3 (tres) muestras, la mesa se convertirá en miniBOS (mini Best of Show), definiendo medallas.

10.1.1. La nota de corte para el miniBOS es de 30 puntos.

10.2. En caso de que la comisión organizadora identifique la inscripción de una cerveza que no es oficialmente comercializada por la cervecería hasta el día 20 de abril de 2024, esa cerveza será descalificada.

10.3. Las cervezas colaborativas pueden participar, siempre que estén registradas en los organismos fiscales competentes y cumplan todos los requisitos de este reglamento.

10.4. El participante podrá inscribir las cervezas en cualquiera de los estilos descritos por la Guía de la BA 2023 y en los “Otros estilos” descritos por el BJCP en este reglamento, de acuerdo con el ítem 9.

10.5. La cervecería no podrá, en ningún caso, inscribir la misma cerveza (mismo número de registro o pedido de registro en los organismos fiscales competentes — 10.2) en más de un estilo. Cada cerveza debe ser inscrita en un único estilo.

10.6. Si una misma cerveza fuera inscrita en más de un estilo, se considerará el último estilo inscrito y los demás no serán tomados en cuenta.

10.7. La cervecería deberá informar y describir, preferentemente en portugués, en el formulario de inscripción, la utilización de especias, condimentos, frutas o cualquier otro tipo de ingrediente o proceso diferenciado utilizado en la fabricación de la cerveza inscrita. En dicha descripción, está prohibida la identificación de la cerveza o de la cervecería, bajo pena de descalificación.



10.8. La cervecería deberá concordar, mediante el formulario de inscripción, respecto de la veracidad de las informaciones de registro de la cervecería y de las cervezas inscritas, con posibilidad de descalificación y pérdida de medalla/premiación en caso de confirmarse la no veracidad de dichas informaciones. De esta forma, no será necesario el envío de documentación que compruebe el registro de las cervezas en los organismos fiscales competentes (10.2). En caso de que la comisión tenga dudas sobre alguna de las cervezas inscritas, en carácter excepcional, se podrá solicitar el envío de comprobación del registro de dichas cervezas.

11. JURADOS

11.1. Los miembros del jurado serán seleccionados por la organización de la Copa Sul-Americana de Cerveja, en carácter inapelable, todos en función de su reconocida capacidad entre los profesionales de cerveza.

11.2. Los jurados estarán constituidos, mayoritariamente, por jueces BJCP, maestros cerveceros, sommeliers de cerveza y profesionales del área con notorio saber.

11.3. La Copa Sul-Americana de Cerveja sigue las reglas del BJCP y está acreditada en este organismo.

12. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

12.1. Los jurados deberán evaluar los parámetros sensoriales y de estilos de cada muestra de acuerdo con la descripción contenida en la Guía de Estilos de Cerveza de la Brewers Association (BA) — Edición 2023 y en los criterios descritos en este reglamento. En los casos de los otros estilos, se usará la Guía del BJCP, conforme a lo dispuesto en el ítem 9 de este reglamento.

12.2. La evaluación de todas las cervezas considerará solo la codificación de los embalajes en conjunto con las informaciones de estilo proporcionadas



por la cervecería, sin ninguna identificación del competidor por parte de los jurados (degustación a ciegas).

12.3. Serán evaluadas y clasificadas por las categorías en Oro, Plata y Bronce, de acuerdo con las siguientes indicaciones:

- Oro: una cerveza que representa lo mejor de su categoría, ejemplificando con precisión las características del estilo, con un apropiado equilibrio entre sabor, aroma y apariencia.
- Plata: una excelente cerveza, que puede tener una leve variación en las características del estilo, pero que mantiene los principales parámetros de su categoría, mostrando excelente sabor, aroma y apariencia.
- Bronce: un buen ejemplo del estilo, que está fuera de algunos pocos parámetros del estilo y/o tiene algunos pocos defectos en el sabor, aroma y apariencia.

12.3.1. Las cervezas que no alcancen los parámetros anteriores no se contemplarán con medallas.

12.4. En caso de haber estilos que no posean cervezas inscritas que contemplen los criterios del ítem 12.3 mencionado anteriormente, tales estilos no tendrán cervezas premiadas.

12.5. No se podrá premiar más de una cerveza con la misma medalla dentro de un mismo estilo. En caso de que los jurados decidan que una categoría contiene tres excelentes ejemplos del estilo, estos atribuirán medallas de Oro, Plata y Bronce a las cervezas en primer, segundo y tercer lugar, respectivamente.

12.6. En la ficha de evaluación de cada cerveza, habrá un espacio destinado a la atribución de comentarios y notas. El registro de comentarios del evaluador es obligatorio.

12.7. El cuerpo de jurados es libre y soberano en su evaluación, no corres-



pondiendo ninguna objeción de naturaleza subjetiva por parte de los concursantes.

12.8. Cualquier decisión tomada por los organizadores de la competencia es final, no correspondiendo ninguna especie de recurso.

13. PREMIACIÓN

13.1. Las premiaciones de la Copa Sul-Americana de Cerveja serán:

- Por estilo (ítem 13.2), dividida en las categorías Oro, Plata y Bronce.
- Cervecería del Año (ítem 13.3).
- The Best of Show — Mejor Cerveza del Año.

13.2. Respetando los criterios de evaluación descritos en el ítem 12, serán premiadas las tres primeras cervezas de cada estilo (descritos en el ítem 9), en orden decreciente de clasificación final:

1° lugar: Medalla de Oro

2° lugar: Medalla de Plata

3° lugar: Medalla de Bronce

13.3. Premiación de Cervecería del Año: premio ofrecido a la cervecería que presente el mayor número de puntos en el cálculo de medallas dentro del grupo al que pertenece.

13.3.1. Para el cálculo de la puntuación de medallas, se utilizarán los siguientes datos:

- Medalla de Oro: 10 puntos.
- Medalla de Plata: 6 puntos.
- Medalla de Bronce: 3 puntos.

13.3.1.1. En caso de empate en el cálculo de la puntuación de la Cervecería del Año, se considerará como criterio de desempate la cervecería que recibió mayor número de medallas de Oro y, en un segundo momento, mayor número de medallas de Plata.



13.3.1.2. También en caso de empate, se considerará la sumatoria de las notas de las fichas de las cervezas medallistas.

13.4. Los ganadores recibirán de parte de la comisión organizadora certificados a título de premiación.

13.5. Los ganadores de los premios de Cervecería del Año y The Best of Show recibirán trofeos de parte de la comisión organizadora durante la ceremonia de premiación.

13.6. Los ganadores de los premios de Cervecería del Año y The Best of Show recibirán un espacio para un artículo en la Revista da Cerveja en la edición de Julio/Agosto/Septiembre.

13.7. Eventualmente, se podrán ofrecer otros premios a criterio de los patrocinadores o terceros, de forma voluntaria.

14. SISTEMA DE EVALUACIÓN

14.1. Todas las cervezas inscritas serán evaluadas por una (o más) mesa(s) de jurados, considerando que la primera evaluación es la que proporcionará la ficha que se enviará a la cervecería.

14.2. La ficha utilizada será del modelo simplificado del BJCP, a través del sistema BAP.

14.3. Las fichas de evaluación completadas por los jurados serán enviadas por medio electrónico al e-mail de registro de los participantes luego del cierre del evento, lo cual se realizará en el plazo de hasta 30 (treinta) días posteriores a la competencia.



14.4. La comisión organizadora no se responsabilizará por alteraciones o anotaciones incorrectas de dirección de e-mail electrónico para el envío de las evaluaciones.

15. DESCALIFICACIONES

15.1. Las inscripciones que no estén de acuerdo con las reglas enumeradas en este reglamento serán descalificadas.

15.2. Las cervezas inscritas, pero no enviadas por la cervecería, por cualquier motivo, serán también descalificadas y no habrá devolución de la tasa de inscripción.

16. DISPOSICIONES GENERALES

16.1. La inscripción en este concurso presupone el conocimiento y la aceptación plena de las reglas aquí contenidas por parte de las cervecerías participantes.

16.2. Las decisiones de la comisión evaluadora y de la comisión organizadora son definitivas e inapelables, correspondiendo a los participantes acatarlas, dado que tienen pleno conocimiento de este reglamento y dieron su consentimiento al momento de la inscripción.

16.3. Todos los casos omisos de este reglamento serán resueltos por la comisión organizadora de la Copa Sul-Americana de Cerveja.



17. CONTACTOS

17.1. Las dudas e informaciones adicionales serán esclarecidas exclusivamente por e-mail. Cada sector responsable posee un contacto diferente, tal como se especificará a continuación.

17.1.1. Pago, recibos y dudas generales sobre asuntos financieros, enviar e-mail a inscricoes@copasulamericanadecerveja.com.br.

17.1.2. Envío, recepción y control de las muestras, enviar e-mail a sistema@copasulamericanadecerveja.com.br.

17.1.3. Reglamento, evaluación y dudas generales sobre el concurso, enviar e-mail a contato@copasulamericanadecerveja.com.br.

COMISIÓN ORGANIZADORA

Fabrizio Scalco
Festival Sul-Americano de Cerveja

Julia Borella Quadros
Coordinadora de la Copa Sul-Americana de Cerveja

Rosária Penz Pacheco
Consultora de la Copa Sul-Americana de Cerveja

Fernando Zank
Coordinador de Operación y Sistema de la Copa Sul-Americana de Cerveja



COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

REGLAMENTO — ESP