



III COPA



COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

REGULAMENTO — PTG

REGULAMENTO DA III COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

Manifesto

Um novo recomeço

Após o sucesso da 2ª Copa Sul-Americana em abril de 2024, com amostras inscritas vindas de vários países da América do Sul, assim como a participação de juízes desses países, tivemos pouco tempo para comemorar. Apenas alguns dias depois da Copa, o Rio Grande do Sul foi duramente atingido pela maior enchente da sua história. A alegria e a comemoração deram lugar à dor e à angústia para muitos cervejeiros e para toda a equipe da Revista da Cerveja. Foram meses de reconstrução e reorganização.

Passado este momento, hoje a Revista da Cerveja e toda a equipe envolvida na Copa Sul-Americana se sente orgulhosa de retomar este projeto. Estamos prontos para ressignificar este momento.

Queremos, sim, continuar a escrever novas páginas na história cervejeira, continuar a registrar a cultura e o conhecimento cervejeiros, mostrando o mercado de Norte a Sul não só do nosso país, mas de toda a América do Sul. Desejamos continuar a nos emocionar com as conquistas de cervejeiros e cervejeiras que foram e são motivos de orgulho e que reafirmam o compromisso da Revista da Cerveja com o movimento cervejeiro, ajudando a escrever a história de cervejarias e desta bebida que tanto amamos.

Nós nos reerguemos para organizarmos a Copa e entendemos que precisamos continuar apoiando o mercado produtor e consumidor brasileiro e sul-americano. Sabemos que existem pontos a melhorar e ajustar e estamos prontos para o desafio de continuar. E que alegria é podermos estar sempre aprendendo e melhorando junto com vocês, para trazermos uma Copa de melhor qualidade, diversa e única a cada edição que passa!

Por isso, mais uma vez, conclamamos os apaixonados por este universo, que escreveram as suas histórias nas páginas da Revista da Cerveja — e que estão interligadas a ela —, a estarem conosco neste novo capítulo da Copa Sul-Americana de Cerveja!

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES ON-LINE

ABERTURA DAS INSCRIÇÕES — LOTE PROMOCIONAL (R\$ 199,00)

10 de março de 2025

INÍCIO DO SEGUNDO LOTE (R\$ 239,00)

28 de março de 2025

INÍCIO DO TERCEIRO LOTE (R\$ 269,00)

12 de abril de 2025

ÚLTIMO DIA PARA INSCRIÇÕES

9 de maio de 2025

ÚLTIMO DIA PARA SOLICITAR ALTERAÇÕES NA INSCRIÇÃO

16 de maio de 2025

RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

19 a 24 de maio de 2025

JULGAMENTO

3 a 5 de junho de 2025

Local: Grande Hotel Dall'Onder

Rua Heryn Hugo Dreher, 197, Bairro Planalto

CEP: 95703-200

Bento Gonçalves/RS

CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

6 de junho de 2025, às 17h

Local: Grande Hotel Dall'Onder

Rua Heryn Hugo Dreher, 197, Bairro Planalto

CEP: 95703-200

Bento Gonçalves/RS

ENVIO DAS AVALIAÇÕES PARA AS CERVEJARIAS

14 de julho de 2025



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 _____	22
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 abril de 2025.

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 o exemplo abaixo:

II Copa Sul-Americana de Cervejas	
5KMMD	
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 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 Aline Mallmann, 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

Grande Hotel Dall'Onder
Rua Herny Hugo Dreher, 197, Bairro Planalto
CEP: 95703-200
Bento Gonçalves/RS

6. DATAS E PRAZOS PARA INSCRIÇÃO

6.1. As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente pelo site da BAP, serão abertas no dia 10 de março de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 9 de maio de 2025.

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 16 de maio de 2025, com envio de aviso por e-mail sobre a alteração, para sistema@sulamericanodecerveja.com.br.

6.3. A data para recebimento das amostras será de 19 a 24 de maio de 2025, sendo que o participante deverá ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas antes ou após esse período.

6.4. O julgamento ocorrerá nos dias 3 a 5 de junho de 2025 em Bento Gonçalves/RS.



6.5. A cerimônia de premiação será no dia 6 de junho de 2025, às 17h, no Grande Hotel Dall'Onder, localizado no endereço: Rua Herny Hugo Dreher, 197, Bairro Planalto, Bento Gonçalves/RS — CEP: 95703-200.

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1. A taxa de inscrição, para cada cerveja inscrita, será de R\$ 199,00 (cento e noventa e nove reais) para o primeiro lote, R\$ 239,00 (duzentos e trinta e nove reais) para o segundo lote e R\$ 269,00 (duzentos e sessenta e nove reais) para o terceiro lote.

LOTE	Início	Final
1° lote	10/03/2024	27/03/2025
2° lote	28/03/2025	11/04/2025
3° lote	12/04/2025	09/05/2025



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 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/style/2021/beer/> ou no Anexo deste regulamento.



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

- Apêndice B: Estilos Locais — X1: Dorada Pampeana
- Apêndice B: Estilos Locais — X2: IPA Argenta
- 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 30 de maio de 2025, 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 — 10.3) 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 desclassificados.

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 (10.3). 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 (degustação 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 o 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 Setembro/Outubro/Novembro/Dezembro.

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

Fabrício Scalco
Diretor da Copa Sul-Americana de Cerveja

Julia Borella Quadros
Coordenadora da Copa Sul-Americana de Cerveja

Bel Cestari
Coordenadora executiva da Copa Sul-Americana de Cerveja



III COPA



COPA SUL-AMERICANA DE CERVEJA

REGULAMENTO — PTG