



2022

**BLUMENAU**

• ANO 10 •

**REGULAMENTO DO X CONCURSO  
BRASILEIRO DE CERVEJAS  
CBC 2022**

Realização

**ABLUTEC**

ASSOCIAÇÃO BLUMENAUENSE DE TURISMO, EVENTOS E CULTURA

# SOBRE O CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS



Considerado o maior torneio cervejeiro da América Latina, o Concurso Brasileiro de Cervejas (CBC) figura entre os cinco maiores do mundo. Em 2022, chega a sua 10ª edição e celebra seu amadurecimento no ramo de eventos, em harmonia com o mercado brasileiro do setor.

Organizado pela Associação Blumenauense de Turismo, Eventos e Cultura (Ablutec), que a partir desta edição também assume a coordenação-geral, tem em seu quadro os mais capacitados jurados - entre brasileiros e estrangeiros - escolhidos com base em sua expertise técnica em concursos nacionais e internacionais.

O objetivo da competição, além de premiar os melhores rótulos, é entregar aos participantes um parecer técnico sobre as amostras dos produtos inscritos, possibilitando às cervejarias utilizarem estas informações para a melhora do processo de fabricação e à evolução das características de seus rótulos.

Em um mercado cada vez mais disputado e concorrido, oferecer uma boa cerveja é fundamental, mas já não é mais suficiente. As ações de comunicação e marketing se tornaram indispensáveis no processo de expansão das cervejarias. E, neste sentido, poder exaltar um título - em forma de medalha - é um reconhecimento que se leva pela eternidade. Quem não alcança o pódio, ganha uma valiosa experiência, com a chance de adequar a produção e participar novamente no ano seguinte.

A organização recomenda a leitura atenta do regulamento - algumas mudanças relevantes integram a edição de 2022 - e está à disposição em caso de qualquer dúvida.

A equipe da Ablutec está preparada e disponível no apoio e atendimento dos participantes. Todo time recebeu qualificação profissional do SENAC, por meio de uma parceria firmada pela Associação para garantir a padronização e institucionalidade do evento e, assim, oferecer acompanhamento e informações adequadas durante as inscrições.

Orgulhe-se de participar do maior concurso de cervejas do Brasil.

ABLUTEC

# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2022



## 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, Pecuária e Abastecimento (MAPA) até 11/02/2022.

1.2 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 indicar CERVEJARIA física onde a cerveja é produzida.

1.3 Serão aceitas inscrições de cervejas produzidas pelos jurados do Concurso, sejam eles proprietários, CEOs, cervejeiros e/ou deem consultoria para cervejarias, com a condição de que os mesmos não participem do julgamento de cervejas dos estilos inscritos pela cervejaria que tenha qualquer uma das conexões acima citadas com o jurado.

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

1.5 Cervejas colaborativas podem participar, desde que tenham sido produzidas no Brasil, tenham registro no MAPA e cumpram todos requisitos deste regulamento. Estas devem ser inscritas apenas por uma das cervejarias participantes do projeto.

## 2. TIPOS DE EMBALAGENS e QUANTIDADES ACEITAS

2.1 Os participantes deverão enviar as amostras de cervejas em suas embalagens originais (garrafas de vidro, latas de alumínio ou garrafas pet) acrescido de etiqueta de identificação, que deverá conter toda as informações nela apresentadas (disponível para download na página de inscrição do concurso, após a efetivação da inscrição e pagamento).

Atenção: As informações da etiqueta de identificação devem ser as mesmas utilizadas na inscrição.

a) Aconselha-se a plastificação das etiquetas, pois quando molhadas, as informações podem ser prejudicadas.

b) As etiquetas podem ser afixadas à embalagem com elástico (lembrando que neste formato, elas podem se soltar) ou coladas na mesma.

2.2 As cervejas comercializadas em barril também podem participar do Concurso Brasileiro de Cervejas. Neste caso, as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas, latas ou garrafas pets. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação.

2.3 Todas as embalagens enviadas (de mesmo registro no MAPA) deverão ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha,

# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2022



conter o mesmo volume de líquido.

2.4 Os participantes deverão enviar exatamente oito (8) unidades da cerveja inscrita na competição. Inscrições com envios divergentes serão automaticamente desqualificadas.

2.4.1 O número de amostras solicitadas respeita os seguintes critérios:

- 2 amostras para rodada de avaliação (1 para a de pontuação)
- 1 amostra para rodada do Mini Best-of-Show (Mini Bos)
- 1 amostra para rodada do Best-of-show (Bos)
- 4 amostras reservas caso seja solicitada consulta por parte do júri nas rodadas regulares, caso haja mais de 2 rodadas de avaliação, mini BoS e BoS. Além de garantia caso ocorra alguma avaria durante o transporte das amostras.
- (Chegou-se a esse número tendo em vista fatos ocorridos em competições de anos anteriores).

2.5 Os recipientes enviados para o Concurso Brasileiro de Cervejas não serão devolvidos.

### 3. ENVIO DAS AMOSTRAS

3.1 As amostras com inscrição e pagamento previamente realizados deverão ser enviadas ou entregues no endereço indicado abaixo, dentro dos prazos e horários pré-estabelecidos:

**A/C Concurso Brasileiro de Cervejas  
Parque Vila Germânica (Pavilhão Eisenbahn Biergarten)  
Rua Alberto Stein, 199 - Velha  
Blumenau/SC - CEP: 89036-200**

**Horário de recebimento: 8h às 18h, de segunda à sexta-feira.**

**De 21 a 25 de fevereiro de 2022**

**Não serão aceitas amostras enviadas antes ou depois das datas acima citadas, salvo as exceções onde houver avarias decorrentes de transporte.**

Caso a cervejaria opte por enviar as amostras por meio de correio, o Concurso Brasileiro da Cerveja não responsabilizará, em nenhuma hipótese, pela sua retirada, especialmente em casos de avarias. Portanto, a própria cervejaria deve providenciar a entrega no local acima indicado.

3.1.1 Em caso de avaria se o cliente optar por não enviar sua amostra a organização fará um documento deixando o cliente ciente e se comprometendo referente ao julgamento da sua amostra.

3.1.2 Não será aceita o recebimento de amostras que chegarem antes ou depois das datas citadas.

3.2 Instruções para embalagens das caixas:

- anexar uma etiqueta visível do lado de fora das caixas, informando os estilos e quantidades contidos na mesma.

- Cervejas não pasteurizadas é indicado serem entregues de forma refrigerada, de preferência em isopores com gelo gel e essa informação deve ser indicada na parte de fora da embalagem.
- as cervejas deverão ser embaladas cuidadosamente e enviadas de maneira que não sofram colisão, fiquem abrigadas da luz, tenham envio rápido e cuidado no manuseio.
- Devem ser identificadas com uma etiqueta contendo FRÁGIL.
- Pedese para que sejam embaladas em plástico bolha, sem fita adesiva, facilitando a logística da equipe de recepção. **RESSALTA-SE QUE TODO E QUALQUER RECIPIENTE DE ENVIO NÃO SERÁ DEVOLVIDO ÀS CERVEJARIAS.**

#### 4. RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

- 4.1 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar.
- 4.2 A Coordenação Técnica do Concurso será responsável pelo recebimento e guarda das amostras. No momento do recebimento, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. A mesma verificará as inscrições de acordo com as notas fiscais enviadas pelas cervejarias, conferindo os estilos e inscrições posteriormente. (É de responsabilidade da Cervejaria que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as cervejas inscritas e entregues nas caixas) O participante poderá conferir, através do sistema, se sua amostra já está devidamente acondicionada dentro da Câmara Fria e suas quantidades de amostras e inscrições conferidas.
- 4.3 A organização não se responsabilizará por garrafas, latas ou pets extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.
- 4.4 A Coordenação técnica verificará as amostras, reservando-se o direito de desqualificar do Concurso Brasileiro de Cervejas, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.
- 4.5 As amostras serão acondicionadas em câmara fria, a temperatura de 5° C, espaço em que ficarão até o início do Concurso, garantindo a boa conservação das cervejas até o momento do julgamento.

#### 5. DESTINAÇÃO DAS AMOSTRAS NÃO UTILIZADAS

- 5.1 Fica estabelecido que as amostras não utilizadas no julgamento terão as seguintes destinações, na ordem que se segue:
- 1) Jantar de Encerramento dos Jurados.
  - 2) Cerimônia de Premiação.

#### 6. INSCRIÇÃO DA AMOSTRAS E PRAZO

- 6.1 O prazo de inscrições das amostras será aberto na data de 21 de outubro de 2021 contemplando o primeiro lote, onde a cervejaria, poderá realizar a quantidade inscrições que pretende enviar, com desconto, e a alteração do estilo inscrito pode ser feita até a data de 04 de fevereiro de 2022. O primeiro lote encerra em 21 de novembro 2021. A partir desta data, inicia-se o segundo e último lote, que será encerrado, impreterivelmente, às 23h59 do dia 21 de janeiro de 2022.

# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2022



Não serão aceitas inscrições feitas antes ou depois desse prazo. **NÃO HAVERÁ PRORROGAÇÃO NO PRAZO DE INSCRIÇÃO.**

6.2 As inscrições devem ser feitas exclusivamente através do [www.cbcb Blumenau.com.br](http://www.cbcb Blumenau.com.br)

6.3 Caso a cervejaria queira inscrever as amostras em partes, a adição de inscrições pode ser feita até o dia 21 de janeiro de 2022.

6.4 Alterações das amostras inscritas podem ser realizadas por meio de edição no site, até a data de 04 de fevereiro de 2022, mesmo após a impressão e pagamento do boleto. Após essa data, não será possível alterações nas inscrições.

6.5 O prazo de pagamento da taxa de inscrição para validação da mesma será do dia 21 de outubro de 2021 até 23h59 do dia 21 de janeiro de 2022. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois dessa data.

6.5 A data para recebimento das amostras será de 21 a 25 de fevereiro de 2022 sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site e o boleto referente à essa inscrição esteja quitado. Não serão aceitas cervejas inscritas ou recebidas antes e/ou após esse período.

6.6 A taxa de inscrição, para cada cerveja inscrita, será de R\$199,00 (cento e noventa e nove reais) para o primeiro lote e R\$299,00 (duzentos e noventa e nove reais) para o segundo lote.

6.7 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese. OBS: Gere seu boleto prestando atenção à data de vencimento do mesmo. **O PAGAMENTO DA TAXA GERADA PELA REIMPRESSÃO DE BOLETO FICA POR CONTA DA CERVEJARIA.**

## 7. INFORMAÇÕES FINANCEIRAS E FISCAIS

7.1 Em caso de atraso no pagamento, acarretará multa mensal de 2% sobre o valor em atraso, acrescida de juros de mora de 1% ao mês pro rata die.

7.2 A organização não emitirá Nota Fiscal, mas quando solicitado, poderá enviar um Recibo de Compra como forma de comprovante de inscrição.

7.3 A não emissão da Nota Fiscal é devido o Art. 15 da Lei 9.532, de 10/12/1997 c/c o Art. 1º da Lei 8.846, de 21/01/1994. Que no plano federal entidades sem fins lucrativos que prestam serviços para os quais houverem sido constituídas, estão isentas do IR e, por conseguinte, desobrigadas da emissão de Nota Fiscal.

7.4 O envio das mercadorias para o Concurso deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado). Emitir contra a ABLUTEC. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade e/ou contador de cada cervejaria.

7.5 Dados da ABLUTEC para emissão da Nota Fiscal:

**ABLUTEC - ASSOCIAÇÃO BLUMENAUENSE DE TURISMO,  
EVENTOS E CULTURA**  
**CNPJ 10.668.225/0001-74**  
**Rua Alberto Stein, 62**  
**Inscrição Estadual: 257892648**  
**CEP: 89036-200**  
**Bairro Velha - Blumenau/SC - Brasil**

## 8. ESTILOS ACEITOS

8.1 Este concurso segue o guia de estilos das Brewers Association (BA) - Edição 2021 - mais o estilo brasileiro Catharina Sour (descrito no ANEXO I deste regulamento) As descrições dos estilos do guia da BA podem ser originalmente encontradas, em inglês, no endereço: <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/>.

8.2 Aconselha-se às cervejarias que inscreverem suas cervejas no Concurso Brasileiro de Cervejas que leiam atentamente aos descritivos dos estilos, no guia acima mencionado, antes de inscrever sua cerveja, o corpo de jurados avaliará a cerveja de acordo com as informações contidas no guia. A equipe do concurso não poderá auxiliar a cervejaria nesta tarefa, ficando, a mesma, sobre responsabilidade do responsável pela inscrição.

8.3 Estilos aceitos no X Concurso Brasileiro de Cervejas incluindo os estilos listados no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) - Edição 2021 mais Catharina Sour são os seguintes:

### 1. Ale Styles

#### 1.1 British Origin Ale Styles

- 1.1.2 Ordinary Bitter
- 1.1.3 Special Bitter or Best Bitter
- 1.1.4 Extra Special Bitter
- 1.1.5 Scottish-Style Light Ale
- 1.1.6 Scottish-Style Heavy Ale
- 1.1.7 Scottish-Style Export Ale
- 1.1.8 English-Style Summer Ale
- 1.1.9 Classic English-Style Pale Ale
- 1.1.10 English-Style India Pale Ale
- 1.1.11 Strong Ale
- 1.1.12 Old Ale
- 1.1.13 English-Style Pale Mild Ale
- 1.1.14 English-Style Dark Mild Ale
- 1.1.15 English-Style Brown Ale
- 1.1.16 Brown Porter
- 1.1.17 Robust Porter
- 1.1.18 Sweet Stout or Cream Stout
- 1.1.19 Oatmeal Stout

# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2022



- 1.1.20 Scotch Ale or Wee Heavy
- 1.1.21 British-Style Imperial Stout
- 1.1.22 British-Style Barley Wine Ale

## **1.2 Irish Origin Ale Styles**

- 1.2.1 Irish-Style Red Ale
- 1.2.2 Classic Irish-Style Dry Stout
- 1.2.3 Export-Style Stout

## **1.3 North American Origin Ale Styles**

- 1.3.1 Golden or Blonde Ale
- 1.3.2 Session India Pale Ale
- 1.3.3 American-Style Amber/Red Ale
- 1.3.4 American-Style Pale Ale
- 1.3.5 Juicy or Hazy Pale Ale
- 1.3.6 American-Style Strong Pale Ale
- 1.3.7 Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- 1.3.8 American-Style India Pale Ale
- 1.3.9 Juicy or Hazy India Pale Ale
- 1.3.10 American-Belgo-Style Ale
- 1.3.11 American-Style Brown Ale
- 1.3.12 American-Style Black Ale
- 1.3.13 American-Style Stout
- 1.3.14 American-Style Imperial Porter
- 1.3.15 American-Style Imperial Stout
- 1.3.16 Double Hopy Red Ale
- 1.3.17 Imperial Red Ale
- 1.3.18 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- 1.3.19 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- 1.3.20 American-Style Barley Wine Ale
- 1.3.21 American-Style Wheat Wine Ale
- 1.3.22 Smoke Porter
- 1.3.23 American-Style Sour Ale
- 1.3.24 American-Style Fruited Sour Ale

## **1.4 German Origin Ale Styles**

- 1.4.1 German-Style Koelsch
- 1.4.2 German-Style Altbier
- 1.4.3 Berliner-Style Weisse
- 1.4.4 Leipzig-Style Gose
- 1.4.5 Contemporary-Style Gose
- 1.4.6 South German-Style Hefeweizen
- 1.4.7 South German-Style Kristal Weizen
- 1.4.8 German-Style Leichtes Weizen
- 1.4.9 South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
- 1.4.10 South German-Style Dunkel Weizen
- 1.4.11 South German-Style Weizenbock
- 1.4.12 German-Style Rye Ale



1.4.13 Bamberg-Style Weiss Rauchbier

## **1.5 Belgian and French Origin Ale Styles**

1.5.1 Belgian-Style Table Beer

1.5.2 Belgian-Style Session Ale

1.5.3 Belgian-Style Speciale Belge

1.5.4 Belgian-Style Blonde Ale

1.5.5 Belgian-Style Strong Blonde Ale

1.5.6 Belgian-Style Strong Dark Ale

1.5.7 Belgian-Style Dubbel

1.5.8 Belgian-Style Tripel

1.5.9 Belgian-Style Quadrupel

1.5.10 Belgian-Style Witbier

1.5.11 Classic French & Belgian-Style Saison

1.5.12 Specialty Saison

1.5.13 French-Style Bière de Garde

1.5.14 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale

1.5.15 Belgian-Style Lambic

1.5.16 Traditional Belgian-Style Gueuze

1.5.17 Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale

1.5.18 Belgian-Style Fruit Lambic

1.5.19 Other Belgian-Style Ale

## **1.6 Other Origin Ale Styles**

1.6.1 Grodziskie

1.6.2 Adambier

1.6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt

1.6.4 International-Style Pale Ale

1.6.5 Classic Australian-Style Pale Ale

1.6.6 Australian-Style Pale Ale

1.6.7 New Zealand-Style Pale Ale

1.6.8 New Zealand-Style India Pale Ale

1.6.9 Finnish-Style Sahti

1.6.10 Swedish-Style Gotlandsdricke

1.6.11 Breslau-Style Schoeps

## **2. Lager Styles**

### **2.1 European Origin Lager Styles**

2.1.2 German-Style Leichtbier

2.1.3 German-Style Pilsener.

2.1.4 Bohemian-Style Pilsener

2.1.5 Munich-Style Helles

2.1.6 Dortmunder/European-Style Export

2.1.7 Vienna-Style Lager

2.1.8 Franconian-Style Rotbier

2.1.9 German-Style Maerzen

2.1.10 German-Style Oktoberfest/Wiesn

- 2.1.11 Munich-Style Dunkel
- 2.1.12 European-Style Dark Lager
- 2.1.13 German-Style Schwarzbier
- 2.1.14 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 2.1.15 Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- 2.1.16 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 2.1.17 German-Style Heller Bock/Maibock
- 2.1.18 Traditional German-Style Bock
- 2.1.19 German-Style Doppelbock
- 2.1.20 German-Style Eisbock

## **2.2 North American Origin Lager Styles**

- 2.2.1 American-Style Lager
- 2.2.2 Contemporary American-Style Lager
- 2.2.3 American-Style Light Lager
- 2.2.4 Contemporary American-Style Light Lager
- 2.2.5 American-Style Pilsener
- 2.2.6 Contemporary American-Style Pilsener
- 2.2.7 American-Style India Pale Lager
- 2.2.8 American-Style Malt Liquor
- 2.2.9 American-Style Amber Lager
- 2.2.10 American-Style Maerzen/Okttoberfest
- 2.2.11 American-Style Dark Lager

## **2.3 Other Origin Lager Styles**

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

## **3. Hybrid/Mixed Lagers or Ales**

### **3.1 All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ales**

- 3.1.2 Session Beer
- 3.1.3 American-Style Cream Ale
- 3.1.4 California Common Beer
- 3.1.5 Kentucky Common Beer
- 3.1.6 American-Style Wheat Beer
- 3.1.7 Kellerbier or Zwickelbier
- 3.1.8 American-Style Fruit Beer
- 3.1.9 Fruit Wheat Beer
- 3.1.10 Belgian-Style Fruit Beer
- 3.1.11 Field Beer
- 3.1.12 Pumpkin Spice Beer
- 3.1.13 Pumpkin/Squash Beer
- 3.1.14 Chocolate or Cocoa Beer
- 3.1.15 Coffee Beer
- 3.1.16 Chili Pepper Beer
- 3.1.17 Herb and Spice Beer

- 3.1.18 Specialty Beer
- 3.1.19 Specialty Honey Beer
- 3.1.20 Rye Beer
- 3.1.21 Brett Beer
- 3.1.22 Mixed-Culture Brett Beer
- 3.1.23 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- 3.1.24 Fresh Hop Beer
- 3.1.25 Wood- and Barrel-Aged Beer
- 3.1.26 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 3.1.27 Aged Beer
- 3.1.28 Experimental Beer
- 3.1.29 Experimental India Pale Ale
- 3.1.30 Historical Beer
- 3.1.31 Wild Beer
- 3.1.32 Smoke Beer
- 3.1.33 Other Strong Ale or Lager
- 3.1.34 Gluten-Free Beer
- 3.1.35 Non-Alcohol Malt Beverage

#### **4. Brazilian Style**

- 4.1 Catharina Sour - anexo I

#### **9. CONSIDERAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO**

9.1 O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo guia da BA e no estilo Catharina Sour descrito conforme ANEXO I deste regulamento.

9.2 A cervejaria não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma cerveja (mesmo número de registro no MAPA) em mais de um estilo. Cada cerveja deve ser inscrita em apenas um único estilo.

9.3 A cerveja não pode ser identificada com o nome do rótulo na descrição da mesma, de maneira alguma, sob pena de desclassificação.

9.4 Caso necessário, a cervejaria poderá informar e descrever (preferencialmente em inglês) no formulário de inscrição, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciados em sua produção. Ela poderá encaminhar esses ingredientes juntamente com a cerveja inscrita, para que os jurados possam identificar ou conhecer esses ingredientes. No caso de alimentos perecíveis, aconselha-se o envio de seus processados (licores, geleias, extratos). A embalagem, envio e identificação são responsabilidade da cervejaria.

9.5 A Cervejaria, ao realizar a inscrição, concorda automaticamente com a veracidade das informações de cadastro da cervejaria e das cervejas inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das cervejas inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de comprovação do MAPA dessas cervejas.

## 10. JÚRI

10.1 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres cervejeiros, experts do setor, sommeliers e profissionais da área com notório saber. Seguindo um ou mais dos seguintes critérios:

- expoente nacional ou internacional em julgamento de cerveja
- reconhecida capacitação técnica.

10.2 As amostras serão avaliadas de forma anônima, por no mínimo, 3 jurados.

## 11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.1 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 2021 - e nos critérios descritos neste regulamento, no caso da Catharina Sour, no ANEXO I deste regulamento.

11.2 As avaliações serão feitas às cegas, ou seja, as cervejas não serão identificadas, as informações repassadas aos jurados serão somente as informadas pela cervejaria no campo informações/ingredientes especiais e estilo de cerveja, caso seja necessário.

11.3 Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

Ouro: uma cerveja que exemplifica com precisão as características do seu estilo, com equilíbrio apropriado entre aroma, sabor e aparência. Um exemplo do estilo de classe mundial.

Prata: uma cerveja que mantém os principais parâmetros de sua categoria, que pode possuir uma leve variação nas características esperadas pelo estilo, porém ainda mostrando equilíbrio entre 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.

11.4 Serão premiadas com medalhas, no máximo três amostras de cada categoria (ouro, prata e bronze), não havendo possibilidade de duplicidade de medalha em nenhuma das categorias, caso o júri avalie que em alguma categoria não haja amostras suficientemente qualificadas para obtenção de medalhas, a organização se reserva o direito de não entregar a premiação.

11.5 Na Ficha de Avaliação de cada cerveja haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários pelo avaliador é obrigatório.

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

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

## 12. PREMIAÇÃO

12.1 As premiações do VIII Concurso Brasileiro de Cervejas serão:

- Por estilo (item 12.2): Ouro, Prata e Bronze;
- Cervejaria do Ano (item 12.3): Cervejaria (1º, 2º e 3º lugar);

# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2022



• The Best of Show (item 12.4): 3 melhores Cervejas do Concurso (1º, 2º e 3º lugar);

12.2 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

Não existe obrigatoriedade de medalhas, portanto, caso o júri determine que as cervejas inscritas em determinados estilos não alcançaram os padrões necessários descritos no item 11.3, não haverá premiação daquela medalha naquele estilo.

12.3 Premiação para Cervejaria do ano: prêmio oferecido para a cervejaria que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas.

12.3.1 Para cálculo da pontuação de medalhas são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 3 pontos;

Medalha de Prata: 2 pontos;

Medalha de Bronze: 1 ponto.

12.3.1 Em caso de empate no cálculo da pontuação, 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. Caso ainda haja empate, será considerada a somatória total dos pontos de julgamento das cervejas medalhistas.

12.4 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela cervejaria no ato da inscrição. Esta informação será utilizada apenas para fins estatísticos. O Concurso Brasileiro de Cervejas não irá divulgar a informação de volume de produção das cervejarias.

12.5 Cervejaria do ano será premiada pela marca da cervejaria e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

12.6 Para a premiação das melhores cervejas do Concurso Brasileiro de Cervejas - The Best of Show: participarão todas as cervejas contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas cervejas serão selecionadas para um novo julgamento, às cegas, para eleger as melhores cervejas do Concurso Brasileiro de Cervejas, sendo premiado o primeiro lugar geral.

12.7 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados a título de premiação e medalha.

12.8 Os vencedores dos prêmios de Cervejaria do ano e The Best of Show receberão troféus da Comissão Organizadora durante a Cerimônia de Premiação.

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

## 13. RESULTADOS E CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

13.1 Os resultados do Concurso Brasileiro da Cerveja serão divulgados durante a cerimônia de premiação que acontecerá no dia 8 de março

de 2022 em local a ser informado pela Comissão Organizadora.

13.2 Os convites para acesso à Cerimônia de Premiação, que ocorre em Blumenau/SC, serão disponibilizados de acordo com o número de cervejas inscritas por cervejaria, conforme disposição abaixo e devem ser retirados pessoalmente pelo responsável da cervejaria (portando documento com foto) no dia da Cerimônia de Premiação:

- 1 convite para a cervejaria que inscrever apenas 1 cerveja;
- 2 convites para a cervejaria que inscrever de 2 a 8 cervejas;
- 3 convites para a cervejaria que inscrever de 9 a 12 cervejas;
- 4 convites para a cervejaria que inscrever mais de 13 cervejas.

## **14. RETORNO (FEEDBACK) AOS PARTICIPANTES**

14.1 Toda e qualquer cerveja inscrita no Concurso Brasileiro da Cerveja, que esteja dentro dos parâmetros descritos neste regulamento, viabilizando sua avaliação, será avaliada por uma ou mais mesas de jurados, e a sua primeira avaliação será a que fornecerá a ficha que será devolvida à cervejaria.

14.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados poderão ser baixadas no site do Concurso, na mesma área onde foram feitas as inscrições, basta realizar o login com e-mail e senha, a partir do dia 15 de março de 2022.

14.3 As informações corretas sobre o endereço de e-mail e senha para acessar o sistema são de responsabilidade das cervejarias.

## **15. DESQUALIFICAÇÕES**

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

15.2 Cervejas inscritas e 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 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 do Concurso Brasileiro de Cervejas.

16.4 As cervejarias premiadas são encorajadas a utilizar as artes das medalhas e logotipo do Concurso Brasileiro da Cerveja em suas campanhas publicitárias e rótulos ganhadores, desde que respeitando os seguintes critérios, a fim de preservar a imagem e credibilidade do concurso.

16.4.1 A referência aos prêmios deve incluir: menção à categoria que

# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2022



o prêmio foi recebido, tipo de prêmio recebido (medalha de ouro, prata, bronze; cervejaria do ano; Best Of Show), menção do ano em que o prêmio foi concedido.

16.4.2 Os logotipos devem ser produzidos exatamente como os disponibilizados pela Comissão Organizadora, sem alterações.

16.4.3 Os logotipos estarão disponíveis, em alta, no site do Concurso para que as cervejarias possam baixá-los.

## 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, boleto, nota fiscal e dúvidas gerais sobre financeiro enviar e-mail para [financeiro@ablutec.com.br](mailto:financeiro@ablutec.com.br)

17.1.2 Envio, recebimento, controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar e-mail para [cbc@ablutec.com.br](mailto:cbc@ablutec.com.br)

## 18. DATAS IMPORTANTES

- 21 de outubro a 21 de novembro de 2021 - inscrições das amostras do 1º lote (R\$199,00).
- 22 de novembro de 2021 a 21 de janeiro de 2022 - inscrições das amostras do 2º lote. (R\$299,00).
- 04 de fevereiro de 2022 - último dia para alterações nas amostras inscritas.
- 21 a 25 de fevereiro de 2022 - recebimento das amostras.
- 05 a 07 de março de 2022 - julgamento das amostras.
- 08 de março de 2022 - Cerimônia de Premiação.
- A partir de 15 de março de 2022 - Súmulas disponíveis para baixar no site.

Organização e Realização:  
ABLUTEC

(por Gordon Strong, traduzido e ampliado por Fabio Koerich Ramos)

## **Impressão Geral**

Uma ale de trigo leve e refrescante com uma acidez láctica limpa que é equilibrada com a adição de fruta fresca. O baixo amargor, corpo leve, teor alcoólico moderado, e carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A fruta é normalmente, mas não sempre, de natureza tropical. Pode ser complementada por especiarias, mas estas nunca devem sobrepor o caráter de fruta.

## **Aroma**

O caráter da fruta deve ser imediatamente perceptível e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, dando suporte à fruta. O malte está tipicamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo dando suporte com um caráter de grão ou pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderada, mas estas nunca devem sobrepor a fruta. Caráter limpo de fermentação obrigatório. Sem notas selvagens ou funky, sem caráter de lúpulo, sem álcool intenso.

## **Aparência**

A cor pode variar conforme a fruta e especiarias utilizadas, mas normalmente é bastante clara. A limpidez pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto com boa retenção, e varia de branco a tons coloridos dependendo da fruta utilizada.

## **Sabor**

Sabor de fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa dando suporte (de baixo a médio-alto, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um caráter fresco e não parecer cozida, como geleia, ou artificial. O sabor de malte é normalmente ausente, mas pode fornecer um baixo sabor de grãos ou de pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderado. No entanto, o malte e as especiarias nunca devem competir com a fruta ou acidez. Amargor de lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retrogosto limpo, azedo e frutado. Não deve ter nenhum sabor de lúpulo, notas acéticas, ou diacetil. Sabores selvagens (funky). Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcoólico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.



## Sensação da boca

Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcóolico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

## Comentários

Se uma cerveja tipo Berliner weisse fosse feita com fruta, ela deveria ser inscrita como uma Fruit Beer. Esta cerveja é mais forte e tipicamente apresenta fruta fresca. O método de acidificação na tina de fervura (kettle sour) permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um método de produção atual do estilo. Pode ser engarrafada ou enlatada, mas deve ser consumida enquanto fresca.

## História

Originária do estado Brasileiro de Santa Catarina em 2015 como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais, bem adequada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente como em competições de cervejeiros caseiros.

## Ingredientes Característicos

A composição de grãos é tipicamente malte Pilsen e trigo (maltado ou não-maltado), frequentemente em porcentagens iguais. Acidificação na tina de fervura (kettle sour) é a técnica de produção mais comum usando alguma variedade de Lactobacillus, seguida de uma levedura ale neutra. Adições de fruta pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um caráter de fruta fresca e não cozida. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e são normalmente tropicais, porém qualquer fruta fresca pode ser usada.

## Comparação de Estilos

Como uma Berliner weisse mais forte, mas com fruta fresca. Menos ácida que lambic e gueze, a sem caráter de Brettanomyces. Estatísticas Vitais:

IBU	2 - 8
SRM	2 - 7
OG	1.039 - 1.048
FG	1.002 - 1.008
ABV	4.0% - 5.5%

## Exemplos Comerciais

Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Pêssego, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Li ey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys Atributos do Estilo craft-style, fruit, sour, specialty-beer