



# REGULAMENTO DO X CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS CBC 2023

— SEMANA DA —

**CERVEJA BRASILEIRA**

— BLUMENAU —



Realização

**ABLUTEC**

ASSOCIAÇÃO BLUMENAUENSE DE TURISMO E EVENTOS CULTURAIS

# SOBRE O CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS

---



Considerado o maior torneio cervejeiro da América Latina, o Concurso Brasileiro de Cervejas (CBC) figura entre os três maiores do mundo. Em 2023, chega a sua 11ª 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 desde 2022 também assumiu também 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 2023 - 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.

Coordenação Técnica do CBC

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



## 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 10/02/2023.

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 embalagens aceitas pela organização do concurso (garrafas de vidro, latas de alumínio ou garrafas pet) acrescido de etiqueta de identificação, que deverá conter todas as informações nela apresentadas, tal etiqueta estará disponível para download na página de inscrição do concurso, após a efetivação da inscrição e pagamento.

Atenção: As informações da etiqueta de identificação para concurso 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 usando o elástico, elas podem se soltar) ou coladas na mesma através de fitas adesivas ou qualquer outro material adesivo.

c) Não existe a obrigatoriedade de a amostra ser enviada com o rótulo comercial.

2.2 As embalagens devem ter o volume mínimo de 310 ml. Amostras enviadas em embalagens com menor volume serão desclassificadas.

2.3 As cervejas comercializadas em barril também podem participar

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



do Concurso Brasileiro de Cervejas. Neste caso, as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes e volumes aceitos: garrafas, latas ou garrafas pets. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação. Não existe a necessidade de indicar que a cerveja é comercializada em barril.

2.4 Todas as embalagens enviadas (de mesmo registro no MAPA) deverão ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha, conter o mesmo volume de líquido.

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

2.5.1 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.

2.6 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**  
**DON CONCEPT HALL**  
**Rua Itajaí nº 1047 - Bairro Vorstadt**  
**CEP: 89015-200**  
**Blumenau/SC**

**Datas e horários de RECEBIMENTO:**  
**De 20 a 24 de Fevereiro de 2023**  
**Horário de recebimento: 8h às 18h.**

Caso a cervejaria opte por enviar as amostras por meio de correio, o Concurso Brasileiro de Cerveja não se 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 aceito o recebimento de amostras que chegarem antes

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



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.
- Pede-se 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 receberá por e-mail a confirmação do recebimento da sua amostra por parte do concurso.

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 5º 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 estabelecida que as amostras não utilizadas no julgamento tenham as seguintes destinações, na ordem que se segue:

- 1) Jantar de Encerramento dos Jurados.
- 2) Cerimônia de Premiação.

## 6. INSCRIÇÃO DAS AMOSTRAS E PRAZO

6.1 O prazo de inscrições das amostras está aberto desde data 09 de Março de 2022 contemplando o lote Promocional no valor R\$ 199,00 por amostra, onde a cervejaria, poderá realizar a quantidade de inscrições que pretende enviar com desconto e a alteração dos

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



estilos inscritos poderão ser feitas até a data de 10 de fevereiro de 2023. O primeiro lote Promocional encerra em 18 de Agosto de 2022. A partir do dia 19 de Agosto de 2022 inicia-se o primeiro lote com valor R\$ 249,00 por amostra, que será encerrado, impreterivelmente, às 23h59 do dia 30 de Novembro de 2022. O Segundo e último lote com valor R\$ 349,00 será aberto para inscrição no dia 01 de Dezembro de 2022 e se encerrará no dia 31 de Janeiro de 2023. Não serão aceitas inscrições feitas antes ou depois desse prazo.

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

6.3 Caso a cervejaria queira inscrever as amostras em partes, a adição de inscrições pode ser feita até o dia 31 de Janeiro de 2023.

6.4 Alterações das amostras inscritas podem ser realizadas por meio de edição no site, até a data de 10 de Fevereiro de 2023, 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 09 de Março, de 2022 até 23h59 do dia 02 de Fevereiro, de 2023. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois dessa data.

6.5 A data para recebimento das amostras será de 20 a 24 de Fevereiro de 2023 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 lote Promocional, R\$249,00 (duzentos e noventa e nove reais) para o Primeiro lote e R\$349,00 (trezentos e quarenta e nove reais) para o segundo e último 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 por cada dia.

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 instituídas, estão isentas do IR e, por

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



consequente, 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**

**Inscrição Estadual: 257892648**

**R. Eugen Fouquet, 133**

**CEP: 89012-140**

**Bairro Victor Konder - Blumenau/SC - Brasil**

## **8. ESTILOS ACEITOS**

8.1 Este concurso segue o guia de estilos das Brewers Association (BA) - Edição 2022 - mais o estilo brasileiro Catharina Sour, Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale e Bière Brut (todos descritos 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/edu/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 XI Concurso Brasileiro de Cervejas listadas no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association - Edição 2023 mais Catharina Sour, Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale e Brut Beer são os seguintes:

### **1. Ale Styles**

1.1 British Origin Ale Styles

1.2 Ordinary Bitter

1.3 Special Bitter or Best Bitter

1.4 Extra Special Bitter

1.5 Scottish-Style Light Ale

1.6 Scottish-Style Heavy Ale

1.7 Scottish-Style Export Ale

1.8 English-Style Summer Ale

1.9 Classic English-Style Pale Ale

1.10 English-Style India Pale Ale

1.11 Strong Ale

1.12 Old Ale

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023

---



- 1.13 English-Style Pale Mild Ale
- 1.14 English-Style Dark Mild Ale
- 1.15 English-Style Brown Ale
- 1.16 Brown Porter
- 1.17 Robust Porter
- 1.18 Sweet Stout or Cream Stout
- 1.19 Oatmeal Stout
- 1.20 Scotch Ale or Wee Heavy
- 1.21 British-Style Imperial Stout
- 1.22 British-Style Barley Wine Ale

## **2. Irish Origin Ale Styles**

- 2.1 Irish-Style Red Ale
- 2.2 Classic Irish-Style Dry Stout
- 2.3 Export-Style Stout

## **3. North American Origin Ale Styles**

- 3.1 Golden or Blonde Ale
- 3.2 Session India Pale Ale
- 3.3 American-Style Amber/Red Ale
- 3.4 American-Style Pale Ale
- 3.5 Juicy or Hazy Pale Ale
- 3.6 American-Style Strong Pale Ale
- 3.7 Juicy or Hazy Strong Pale Ale
- 3.8 American-Style India Pale Ale
- 3.9 Juicy or Hazy India Pale Ale
- 3.10 American-Belgo-Style Ale
- 3.11 American-Style Brown Ale
- 3.12 American-Style Black Ale
- 3.13 American-Style Stout
- 3.14 American-Style Imperial Porter
- 3.15 American-Style Imperial Stout
- 3.16 Double Hopy Red Ale
- 3.17 Imperial Red Ale
- 3.18 American-Style Imperial or Double India Pale Ale
- 3.19 Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
- 3.20 American-Style Barley Wine Ale
- 3.21 American-Style Wheat Wine Ale
- 3.22 Smoke Porter
- 3.23 American-Style Sour Ale
- 3.24 American-Style Fruited Sour Ale

## **4. German Origin Ale Styles**

- 4.1 German-Style Koelsch
- 4.2 German-Style Altbier
- 4.3 Berliner-Style Weisse
- 4.4 Leipzig-Style Gose
- 4.5 Contemporary-Style Gose



# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023

---



- 4.6 South German-Style Hefeweizen
- 4.7 South German-Style Kristal Weizen
- 4.8 German-Style Leichtes Weizen
- 4.9 South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
- 4.10 South German-Style Dunkel Weizen
- 4.11 South German-Style Weizenbock
- 4.12 German-Style Rye Ale
- 4.13 Bamberg-Style Weiss Rauchbier

## **5. Belgian and French Origin Ale Styles**

- 5.1 Belgian-Style Table Beer
- 5.2 Belgian-Style Session Ale
- 5.3 Belgian-Style Speciale Belge
- 5.4 Belgian-Style Blonde Ale
- 5.5 Belgian-Style Strong Blonde Ale
- 5.6 Belgian-Style Strong Dark Ale
- 5.7 Belgian-Style Dubbel
- 5.8 Belgian-Style Tripel
- 5.9 Belgian-Style Quadrupel
- 5.10 Belgian-Style Witbier
- 5.11 Classic French & Belgian-Style Saison
- 5.12 Specialty Saison
- 5.13 French-Style Bière de Garde
- 5.14 Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- 5.15 Belgian-Style Lambic
- 5.16 Traditional Belgian-Style Gueuze
- 5.17 Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale
- 5.18 Belgian-Style Fruit Lambic
- 5.19 Other Belgian-Style Ale

## **6. Other Origin Ale Styles**

- 6.1 Grodziskie
- 6.2 Adambier
- 6.3 Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
- 6.4 International-Style Pale Ale
- 6.5 Classic Australian-Style Pale Ale
- 6.6 Australian-Style Pale Ale
- 6.7 New Zealand-Style Pale Ale
- 6.8 New Zealand-Style India Pale Ale
- 6.9 Finnish-Style Sahti
- 6.10 Swedish-Style Gotlandsdricke
- 6.11 Breslau-Style Schoeps

## **7. Lager Styles**

- 7.1 European Origin Lager Styles
- 7.2 German-Style Leichtbier
- 7.3 German-Style Pilsener.
- 7.4 Bohemian-Style Pilsener

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023

---



- 7.5 Munich-Style Helles
- 7.6 Dortmunder/European-Style Export
- 7.7 Vienna-Style Lager
- 7.8 Franconian-Style Rotbier
- 7.9 German-Style Maerzen
- 7.10 German-Style Oktoberfest/Wiesn
- 7.11 Munich-Style Dunkel
- 7.12 European-Style Dark Lager
- 7.13 German-Style Schwarzbier
- 7.14 Bamberg-Style Helles Rauchbier
- 7.15 Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
- 7.16 Bamberg-Style Bock Rauchbier
- 7.17 German-Style Heller Bock/Maibock
- 7.18 Traditional German-Style Bock
- 7.19 German-Style Doppelbock
- 7.20 German-Style Eisbock

## **8. North American Origin Lager Styles**

- 8.1 American-Style Amber Light Lager
- 8.2 American-Style Lager
- 8.3 Contemporary American-Style Lager
- 8.4 American-Style Ice Lager
- 8.5 American Style Light Lager
- 8.6 Contemporary American-Style Light Lager
- 8.7 American-Style Pilsener
- 8.8 Contemporary American-Style Pilsener
- 8.9 American-Style India Pale Lager
- 8.10 American-Style Malt Liquor
- 8.11 American-Style Amber Lager
- 8.12 American-Style Maerzen/Oktoberfest
- 8.13 American-Style Dark Lager

## **9. Other Origin Lager Styles**

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

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

- 10.1 All Origin Hybrid/Mixed Lagers or Ales
- 10.2 Session Beer
- 10.3 American-Style Cream Ale
- 10.4 California Common Beer
- 10.5 Kentucky Common Beer
- 10.6 American-Style Wheat Beer
- 10.7 Kellerbier or Zwickelbier
- 10.8 American-Style Fruit Beer
- 10.9 Fruit Wheat Beer
- 10.10 Belgian-Style Fruit Beer

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



- 10.11 Field Beer
- 10.12 Pumpkin Spice Beer
- 10.13 Pumpkin/Squash Beer
- 10.14 Chocolate or Cocoa Beer
- 10.15 Coffee Beer
- 10.16 Chili Pepper Beer
- 10.17 Herb and Spice Beer
- 10.18 Specialty Beer
- 10.19 Specialty Honey Beer
- 10.20 Rye Beer
- 10.21 Brett Beer
- 10.22 Mixed-Culture Brett Beer
- 10.23 Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
- 10.24 Fresh Hop Beer
- 10.25 Wood- and Barrel-Aged Beer
- 10.26 Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 10.27 Aged Beer
- 10.28 Experimental Beer
- 10.29 Experimental India Pale Ale
- 10.30 Historical Beer
- 10.31 Wild Beer
- 10.32 Smoke Beer
- 10.33 Other Strong Ale or Lager
- 10.34 Gluten-Free Beer
- 10.35 Non-Alcohol Malt Beverage

## 11. ANEXO I

- 11.1 Catharina Sour
- 11.2 Italian Grape Ale
- 11.3 Sour Italian Grape Ale
- 11.4 Brut Beer

## 9. CONSIDERAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

9.1 O participante poderá inscrever as cervejas em qualquer um dos estilos descritos pelo guia da Brewers Association 2022 e nos estilos descritos 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 nas informações extras para os jurados, sob pena de desclassificação.

9.4 A cervejaria deve informar e descrever (preferencialmente em inglês) no formulário de inscrição, caso necessário, 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

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



ingredientes. No caso de alimentos perecíveis, aconselha-se o envio de seus processados (licores, geleias, extratos). A embalagem enviada e identificação são responsabilidade da cervejaria. Nesse formulário descritivo direcionado ao jurado a cerveja não pode ser identificada com o nome comercial, sob pena de desclassificação.

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 2022 - e nos critérios descritos neste regulamento, no caso do 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. Por esse motivo as cervejarias não devem informar o nome comercial da cerveja ou marca nesse campo destinado aos jurados.

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

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



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 XI Concurso Brasileiro de Cervejas serão:

- Por estilo (item 12.2): Ouro, Prata e Bronze;
- Cervejaria do Ano (item 12.3): Cervejaria (1º, 2º, 3º, 4º e 5º lugar);
- The Best of Show (item 12.4): 5 melhores cervejas do Concurso (1º, 2º, 3º, 4º e 5º 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 entenda que 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 Cervejarias do ano: prêmio oferecido para as cervejarias que apresentarem 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.

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,

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



às cegas, para eleger as melhores cervejas do Concurso Brasileiro de Cervejas, sendo premiada da primeira a quinta melhor cerveja do concurso.

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

12.8 Os vencedores dos prêmios de Cervejarias 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 nos dias 07 ou 08 de Março de 2023 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 de 5 a 10 cervejas;
- 2 convites para a cervejaria que inscrever de 11 a 20 cervejas;
- 3 convites para a cervejaria que inscrever de 21 a 30 cervejas;
- 4 convites para a cervejaria que inscrever mais de 31 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 enviadas por e-mail em até 7 dias úteis após a premiação.

14.3 As informações corretas sobre o endereço de e-mail 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

# REGULAMENTO DO XI CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJAS - CBC 2023



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 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

- 09 de Março a 18 de Agosto de 2022 - inscrições das amostras do lote Promocional (R\$199,00).
- 19 de Agosto de 2022 a 30 de Novembro de 2022 - inscrições das amostras do 1º lote. (R\$249,00).
- 01 de Dezembro de 2022 a 31 de Janeiro de 2023 - inscrições das amostras do 2º e último lote. (R\$349,00).
- 10 de Fevereiro de 2023 - último dia para alterações nas amostras inscritas.
- 20 a 24 de Fevereiro de 2023 - recebimento das amostras.
- 04 a 06 de Março de 2023 - julgamento das amostras.
- 07 ou 08 de Março de 2023 - Cerimônia de Premiação.
- 7 dias úteis após a noite de premiação - Súmulas serão enviadas pelo e-mail ou disponíveis para baixar no site.

Comissão Organizadora



### 11.1 Catharina Sour

(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



### 11.2 Italian Grape Ale

#### **Fermentação**

Predominantemente alta, mas também existem exemplares em baixa fermentação.

#### **Teor Alcoólico**

4,5% -12%

#### **Cor**

Pode variar de acordo com a variedade e quantidade de uva adicionada e o estilo base. A presença de espuma também pode variar, geralmente são límpidas, mas é permitido alguma turbidez.

#### **Amargor**

6-30 IBU. Também são aceitas versões mais amargas desde que o amargor esteja em equilíbrio com os outros componentes da cerveja.

#### **Aroma**

As características dadas pela variedade da uva devem ser evidentes, mas não predominantes. A uva pode acrescentar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor, não devendo haver notas de oxidação, nem diacetil. Notas sutis de malte e lúpulo servindo somente para dar suporte, sem ser muito invasivo. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

#### **Sabor**

A uva também influencia a parte gustativa, por exemplo adicionando notas vínicas, mesmo que não sejam muito invasivas; pode agregar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor. Pode haver uma leve acidez, dada pela uva, mas não deve haver nenhum caráter selvagem/azedo conhecido. Carbonatação média/alta e corpo médio/baixo, com boa secura, dependendo do tipo de uva utilizada. As versões mais alcoólicas podem ter uma nota maior de aquecimento, mas não deve ser excessiva.

#### **Impressões finais**

Deve ser uma cerveja e não um vinho, uma bebida caracterizada pelo equilíbrio e elegância, bem como pelas notas típicas da uva ou das variedades utilizadas.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, varie-



dade de uva usada, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

### 11.3 Sour Italian Grape Ale

#### **Fermentação**

Predominantemente alta, mas também existem exemplares em baixa fermentação.

#### **Teor Alcoólico**

4,5% -12%,

#### **Cor**

Pode variar de acordo com a variedade e quantidade de uva adicionada e o estilo base. A presença de espuma também pode variar, geralmente são límpidas, mas é permitido alguma turbidez.

#### **Amargor**

6-30 IBU. Também são aceitas versões mais amargas desde que o amargor esteja em equilíbrio com os outros componentes da cerveja.

#### **Aroma**

As características dadas pela variedade da uva devem ser evidentes, mas não predominantes. A uva pode acrescentar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor, não devendo haver notas de oxidação, nem diacetil. O caráter selvagem pode estar presente, mas não deve ser excessivo como em uma Lambic. Notas sutis de malte e lúpulo servindo somente para dar suporte, sem ser muito invasivo. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.

#### **Sabor**

A uva também influencia a parte gustativa, por exemplo adicionando notas vínicas, mesmo que não sejam muito invasivas; pode agregar complexidade à cerveja e também uma nota de frescor. Notas ácidas mais intensas podem estar presentes, derivadas da variedade de uva usada ou pelo tipo de processamento, mas não devem ser excessivas como um Lambic ou similar. Também pode haver um leve acético, mas deve ser elegante e não agressivo. Carbonatação média/alta e corpo médio/baixo, com boa secura, dependendo do tipo de uva utilizada. As versões mais alcoólicas podem ter uma nota de aquecimento, mas não deve ser excessiva. É permitido maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja.



### **Impressões finais**

Deve ser uma cerveja e não um vinho, uma bebida caracterizada pelo equilíbrio e elegância, bem como pelas notas típicas da uva ou das variedades utilizadas e da fermentação de leveduras e/ou bactérias.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, variedade de uva usada, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado.

### **11.4 Brut Beer**

#### **Fermentação**

Alta.

#### **Teor Alcoólico**

5% - 12%

#### **Cor**

Pode variar de acordo ao estilo base de amarelo pálido a um marrom escuro beirando o preto. Espuma de longa duração, densa e compacta resultando em uma característica de rendado sobre a taça, à medida que desvanece. A cor da espuma pode variar conforme o estilo base. Geralmente são cervejas com alta limpidez impecável sem sedimentos no fundo da garrafa. Mas algumas versões que usam o método Sur Lie podem apresentar leve turbidez.

#### **Amargor**

Pode variar conforme o estilo base.

#### **Aroma**

Devido ao uso de leveduras usadas na indústria vínica, as Brut Beer apresentam frescor e nuances de espumante. Os aromas incluem frutas cítricas, notas de ervas finas, condimentado, leve couro, estábulo entre outros. Algumas versões fazem o uso de especiarias que aparecem delicadamente em segundo plano. É permitido a maturação/envelhecimento em barris de madeira desde que tal processo confira nuances em equilíbrio e harmonia com os outros componentes da cerveja. Não é permitida a presença notas derivados de fermentação acética e/ou selvagem.



### **Sabor**

No paladar é vivaz com alta carbonatação, sensação de boca efervescente e inclui notas condimentadas e frutas maduras. O final tem uma secura semelhante ao champanhe. A maioria tem um alto teor alcoólico (até 12%), embora existam exemplos muito mais fracos (em torno de 5%).

### **Impressões finais**

Conhecidas também como Bière Brut, são cervejas que passam por uma refermentação na garrafa através do uso de leveduras especiais usadas para o processo de Champenoise ou Charmat e mais tarde o dégorgement. O objetivo desses métodos é criar uma cerveja altamente carbonatada, seca e sem qualquer sedimento. Não é permitido o uso de uvas ou qualquer outra fruta, cervejas que façam esse uso devem ser inscritas em outras categorias.

Ao usar essas diretrizes como base para avaliar as inscrições em competições, os cervejeiros devem fornecer informações suplementares sobre as inscrições nesta categoria para permitir uma avaliação precisa. Essas informações podem incluir o estilo de cerveja base, métodos produtivos e fermentativos, tempo de maturação, tipo de madeira ou barril, nível de tosta do barril ou bebidas anteriores contidas na madeira, ingredientes ou outros processos que possam influenciar os resultados sensoriais percebidos entre outras informações importantes para a perfeita avaliação do jurado