

Regulamento do 1º Concurso Bancário de Cervejas Caseiras do Sindicato dos Bancários de Brasília

1 – DA ORGANIZAÇÃO

1.1 – O 1º Concurso Nacional de Cervejas Caseiras do Sindicato dos Bancários (1º Oktober Bancários), doravante Promotor, é um concurso aberto a todos os cervejeiros caseiros bancários sindicalizados.

1.2 – O concurso não possui fins lucrativo e o objetivo é promover, disseminar e divulgar a cultura cervejeira em entre a categoria bancária.

2 – DO CONCURSO

2.1 – Este concurso é direcionado aos cervejeiros bancários não profissionais, sindicalizados junto ao Promotor, com idade igual ou superior a 18 (dezoito anos) no momento da inscrição.

2.2 – Pode participar do concurso o(a) bancário(a) que reúna os seguintes quesitos:

- a) sindicalizado junto ao Promotor;
- b) utilize equipamentos caseiros e não industriais no fabrico da cerveja;
- c) não possua registro no MAPA.

2.3 – Cada participante poderá inscrever até 02 (duas) cervejas para participar do concurso, cada qual com estilo de receita diferente.

2.4 – A qualquer tempo, o Promotor poderá requerer do participante as confirmações documentais que entender necessárias para validação da participação dos interessados.

2.5 – Todos os participantes se comprometem a manter o sigilo de suas receitas, bem como a não comercializá-las durante o período do concurso, independentemente de sua cerveja ser ou não escolhida.

2.6 – O participante do concurso, ao efetuar sua inscrição, concorda com este regulamento.

2.7 – A organização do concurso se reserva ao direito de cassar o prêmio e cancelar o concurso caso as regras acima citadas não sejam cumpridas. A organização também se

reserva ao direito de, a seu critério, desclassificar quaisquer participantes caso haja indícios de fraude, violação de direitos autorais, de propriedade intelectual ou industrial de terceiros.

3 – DA INSCRIÇÃO

3.1 – Para se inscrever no concurso, o interessado deverá preencher o formulário digital de inscrição disponibilizado no site do concurso www.bancariosdf.com.br, a partir das 16 horas, entre os dias 13 de julho de 2017 a 31 de agosto de 2017.

3.2 – Cada inscrição será controlada mediante confronto dos dados fornecidos pelo participante e o banco de sindicalização mantido pelo Promotor.

3.3 – Ao concluir a inscrição, o participante receberá, imediatamente, a mensagem: “PARABÉNS, SUA INSCRIÇÃO FOI FEITA COM SUCESSO!”. Posteriormente, o interessado receberá um e-mail confirmando sua participação.

3.4 – O e-mail de confirmação também conterá um formulário de inscrição de Receita/Cerveja, o qual deverá ser preenchido com a receita contendo a utilização genérica dos insumos e demais informações sobre o método de produção, que deverá ser assinado e posteriormente entregue ao Promotor, juntamente com as amostras das cervejas inscritas.

3.5 – A receita deverá ser redigida em português, podendo conter tão somente termos e expressões técnicas em inglês, se for o caso.

3.6 – A cerveja inscrita deverá ser obrigatoriamente produzida pelo participante e não pode ter sido, ou estar sendo produzida, por cervejarias comerciais estabelecidas.

3.7 – O bancário cervejeiro não sindicalizado poderá participar do concurso, desde que requeira sua sindicalização junto ao Promotor, antes ou no momento de sua inscrição.

3.8 – Não há taxa de inscrição para este concurso.

4 – DO ENVIO DAS GARRAFAS

4.1 – O período para recebimento das amostras de cerveja inscritas no CONCURSO iniciará às 10h00min do dia 29 de agosto de 2017, encerrando-se às 18h00min do dia 31 de agosto de 2017, horários de Brasília.

4.2 – O Promotor será o responsável pela recepção das garrafas de amostras de cervejas, e não as receberá fora do período de entrega.

4.3 – As garrafas com as amostras de cerveja deverão ser entregues ou enviadas para o endereço da sede do Promotor, localizado na EQS 314/315, Edifício Sindicato dos Bancários, CEP 70383-400, Asa Sul, Brasília-DF, até o prazo mencionado acima.

4.4 – Amostras de cerveja enviadas com postagem a cobrar não serão aceitas.

4.5 – O Promotor não se responsabiliza pelo extravio de amostras não entregues em sua sede.

4.6 – Cada participante deverá enviar 02 (duas) garrafas de 500 ml ou 600 ml, cada uma contendo amostra referente à receita inscrita no concurso.

4.7 – Serão aceitos dois modelos de garrafas para envio das amostras da cerveja inscrita no concurso:

a) de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 600 ml, popularmente conhecido como garrafa “caçula”;

b) de vidro, sem marcas ou inscrições, na cor âmbar, de produção nacional, no volume de 500 ml, popularmente conhecida como “inglesa”.

4.8 – As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar limpas, livres de cola, tinta ou outro rótulo que não seja a etiqueta requisitada neste regulamento.

4.9 – A tampa deverá ser metálica do tipo coroa modelo pry-off, somente na cor cinza metálica.

4.10 – Eventuais marcas mecânicas deixadas pelo arrolhador utilizado pelo participante para fechar as garrafas contendo as amostras de cerveja inscrita no concurso não implicarão em desqualificação.

4.11 – As garrafas devem ser identificadas única e exclusivamente pela etiqueta do concurso, conforme padrão apresentado no ANEXO I – ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS, deste regulamento.

4.12 – As etiquetas devem ser preenchidas com letra de forma, legível, e presas às garrafas apenas por um elástico, sem uso de fitas adesivas ou cola de qualquer natureza.

4.13 – As amostras que não atenderem as exigências descritas neste regulamento serão descartadas e implicarão na desqualificação da respectiva inscrição.

4.14 – No processo de triagem das amostras de cerveja inscritas e enviadas, o Promotor verificará:

- a) número de amostras – 02 (duas) garrafas;
- b) integridade física das garrafas;
- c) conformidade da garrafa quanto aos modelos aceitos;
- d) conformidade da tampinha quanto ao modelo aceito;
- e) existência da etiqueta de identificação em todas as amostras;
- f) inexistência de cola, fita adesiva ou tinta na garrafa;
- g) inexistência de cola, fita adesiva ou tinta na tampinha;
- h) ausência de indícios de adulteração ou marcação da embalagem da amostra.

4.15 – O processo de codificação consistirá nas seguintes etapas:

- a) substituição da etiqueta de identificação por código de inscrição aleatório;
- b) preenchimento da planilha de controle de triagem de amostras;
- c) verificação da uniformidade do número atribuído às amostras;
- d) armazenamento das amostras até a data de avaliação.

4.16 – As amostras que apresentarem irregularidade na inscrição serão desqualificadas e descartadas, a critério do Promotor.

4.17 – As amostras que não atenderem os requisitos de envase e identificação serão desqualificadas e descartadas, a critério do Promotor.

4.18 – A etiqueta de identificação de cada amostra será retirada e substituída por um código de inscrição aleatório tornando as amostras anônimas para a avaliação.

4.19 – O Promotor guardará a relação entre a identidade da amostra e o código de inscrição em completo sigilo até o final da avaliação de todas as cervejas e divulgação do resultado da primeira etapa do concurso.

4.20 – Todas as amostras recebidas serão mantidas em temperatura ambiente ou refrigeradas, de acordo com a preferência do cervejeiro indicada no ato da inscrição ou na etiqueta de identificação, prevalecendo a informação mais recente.

5 – DA DESCLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os participantes cujas inscrições contiverem dados incorretos ou incompletos, nos termos deste Regulamento, serão automaticamente desclassificados.

5.2 – As amostras das cervejas eventualmente enviadas após o término do período de recebimento das amostras e/ou que não observarem as especificações estabelecidas neste Regulamento serão desconsideradas e/ou desclassificadas do concurso.

5.3 – Caso alguma das amostras esteja danificada, o participante será informado para que tome as providências necessárias para sua substituição, no prazo de 24 horas, a fim de evitar a desclassificação automática do concurso.

6 – DAS CERVEJAS

6.1 – Para fins deste concurso, são consideradas cervejas caseiras aquelas:

- a) produzidas por cervejeiros não profissionais;
- b) feitas em equipamentos caseiros não industriais;
- c) não registradas no MAPA.

6.2 – O estilo-base de cerveja escolhido para participar deste concurso é o estilo Livre, sendo que as cervejas deverão ser enquadradas e nomeadas em algum estilo-base de acordo com o Beer Judge Certification Program (BJCP) - Style Guidelines 2015.

6.3 – As amostras de cervejas serão avaliadas e julgadas apenas se elas se enquadrarem em algum estilo-base do BJCP e as suas respectivas variações, com respeito à técnica do processo e ao uso de outros ingredientes, e desde que devidamente especificados pelo concorrente na descrição da receita de sua respectiva cerveja, conforme subitens 3.4, 3.5.

6.4 – Por se tratar de um concurso de cerveja caseira artesanal, as mesmas poderão apresentar leve turbidez, sem descaracterizar o estilo.

7 – DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS CERVEJAS

7.1 – O julgamento será realizado no dia 02 de setembro de 2017, às 10:00 (horário de Brasília), na sede do Promotor do concurso.

7.2 – O processo de avaliação e julgamento das cervejas inscritas será realizado em duas etapas, a saber: **primeira** de qualificação e seleção técnica das 20 melhores cervejas entre as inscritas no concurso; **segunda**, de seleção e pontuação das 03 melhores cervejas.

7.3 – **Na primeira etapa**, a avaliação das amostras de cerveja será realizada por júri formado por 05 (cinco) pessoas capacitadas e exclusivamente selecionadas pelo Promotor do concurso, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

- a) membro ou aspirante a membro do BJCP;
- b) sommelier de cervejas formado no Brasil ou no exterior;
- c) mestre-ervejeiro com inscrição junto ao MAPA

7.4 – **Na primeira etapa**, a avaliação das amostras de cerveja acontecerá em evento fechado e exclusivo aos membros do Promotor do concurso, juízes e auxiliares.

7.5 – **Na primeira etapa**, os juízes técnicos deverão atribuir notas, em números inteiros, seguindo as regras do BJCP inerentes aos quesitos: **aroma, aparência, sabor, palato e impressão geral**.

7.6 – O **aroma** pode ser influenciado pelos maltes, lúpulos e subprodutos da fermentação. A **aparência** leva em consideração a cor, a transparência (consoante o estilo) e a espuma, sendo a espuma julgada pela cor, duração, textura, etc. O **sabor** pode ser influenciado pelos maltes, lúpulos e subprodutos da fermentação e também leva em consideração o equilíbrio e o retro-gosto, por exemplo. O quesito **palato** diz respeito à sensação física na boca, conforme influenciada pelo corpo, carbonatação, calor, cremosidade, adstringência, etc. A **impressão geral** leva em consideração o prazer, no sentido amplo, obtido ao beber a cerveja.

7.7 – Cada quesito deverá receber uma pontuação em uma escala de acordo com a importância: **pontos de 0 a 10 pelo aroma; pontos de 0 a 5 pela aparência; pontos de 0 a 10 pelo sabor; pontos de 0 a 5 pelo palato; e pontos de 0 a 5 pela impressão geral**.

7.8 – A pontuação geral da primeira etapa (PG¹) de cada cerveja é a soma total das pontuações de cada quesito, avaliado por cada jurado técnico.

7.9 – Os jurados técnicos serão encorajados a discutir as suas pontuações ao final de cada cerveja ou de cada grupo, visando resolver possíveis discordâncias significativas e reavaliar as suas pontuações, caso seja necessário.

7.10 – Além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito, a ficha de avaliação dos juízes técnicos contará com um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias.

7.11 – A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.

7.12 – Na segunda etapa, a avaliação das 20 (vinte) melhores amostras de cervejas será realizada por dois tipos de jurados, qual seja: júri técnico, composto pelos mesmos jurados que participaram da primeira etapa; júri popular, que será composto por todos os presentes no evento 1º Oktobier Bancários, portadores de ficha individual de avaliação das amostras das cervejas expostas para julgamento da segunda etapa.

7.13 – Para que cada jurado técnico possa confirmar ou reavaliar a nota atribuída às 20 (vinte) melhores amostras de cervejas escolhidas na primeira etapa, o participante deverá apresentar, na segunda etapa, as mesmas receitas inscritas inicialmente no concurso.

7.14 – Visando avaliar se o participante selecionado para a **segunda etapa** possui domínio técnico na fabricação de cerveja artesanal caseira, deverá ele apresentar, na etapa do júri técnico e popular, uma quantidade mínima de 30 (trinta) litros de cada uma das receitas apresentadas na primeira etapa, não podendo o volume total ultrapassar 80 (oitenta) litros.

7.15 – **Na segunda etapa**, o júri técnico deverá atribuir notas, em números inteiros, seguindo as regras do BJCP inerentes aos quesitos: **aroma; aparência; sabor; palato; impressão geral; domínio técnico na fabricação**. O júri popular só atribuir nota no quesito impressão geral.

7.16 – **Na segunda etapa**, o júri técnico deverá pontuar os quesitos observando a seguinte escala: **pontos de 0 a 10 pelo aroma; pontos de 0 a 5 pela aparência; pontos de 0 a 10 pelo sabor; pontos de 0 a 5 pelo palato; pontos de 0 a 05 pela impressão geral; pontos de 0 a 05 pelo domínio técnico**.

7.17 – Para o quesito impressão geral, o bancário/a integrante do júri popular deverá atribuir um grau de satisfação na seguinte escala: **excelente; muito boa; boa; regular e ruim**.

7.18 – O júri popular atribuirá livremente cada grau de satisfação, conforme experiência sensorial própria e comum, sem qualquer observar, obrigatoriamente, os quesitos técnicos e estilos fixados no BJCP.

7.19 – Cada grau de satisfação equivalerá aos seguintes pontos: 10 pontos para excelente; 06 pontos para muito boa; 03 pontos para boa; 01 pontos para regular; e 00 pontos para ruim.

7.20 – A pontuação geral da segunda etapa (PG²) de cada cerveja será obtida mediante somatório dos pontos atribuídos pelo júri técnico e por cada integrante do júri popular.

7.21 – A pontuação geral final (PGF) do concurso será o resultado da média ponderada das notas obtidas nas duas fases do concurso, por cada participante, sendo que a primeira (PG¹) terá peso 02 (P¹) e, a segunda (PG²), peso 01 (P²), consoante a seguinte regra: **PGF = (2xPG¹ + 1xPG²)/P¹ + P².**

7.22 – A pontuação geral final não poderá ultrapassar 40 pontos.

7.23 – Nos casos de empate, a amostra de cerveja vencedora será definida sempre pela melhor nota obtida nos critérios de avaliação da primeira fase do julgamento, obedecendo a seguinte ordem de importância: sabor; **aroma, aparência, sabor, palato e impressão geral.**

7.24 – Os desempates realizados conforme os critérios definidos neste regulamento serão definitivos e irrefutáveis.

7.25 – As três cervejas mais bem pontuadas no concurso receberão a premiação final.

7.26 – Os juízes não conhecerão os nomes dos finalistas e não terão acesso ao resultado do concurso antes da divulgação oficial e premiação dos vencedores, respectivamente.

7.27 – O resultado da segunda etapa do concurso será divulgado no 21 de outubro de 2017, às 22 horas, no local onde será realizada essa etapa.

8 – DA PREMIAÇÃO

8.1 – O Promotor premiará as 20 (vinte) amostras de cervejas mais bem pontuadas na primeira fase da seguinte forma:

- a) prêmio em espécie no valor individual de R\$ 450,00 (quatrocentos e cinquenta reais);
- b) 10 (dez) quilos de malte base pilsen;
- c) 5 (cinco) quilos de malte especial;
- d) vale-compra de R\$ 100,00 (cem reais) para aquisição de insumos e produtos em loja especializada no ramo cervejeiro.

8.2 – Na segunda etapa, o Promotor premiará as 03 (três) amostras de cervejas que obtiverem a maior pontuação geral final (PGF) da seguinte forma:

a) selo de qualidade com os dizeres: **“primeira colocada no 1º Oktobier Bancár - Medalha de Ouro”**; **“segunda colocada no 1º Oktobier Bancários – Medalha de Prata”**; **“terceira colocada no 1º Oktobier Bancários – Medalha de Bronze”**.

8.3 – Os prêmios são individuais e intransferíveis, não podendo os insumos e vale compra serem convertidos em dinheiro.

9 – DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 – É imprescindível que os participantes deste concurso forneçam meios para contato atualizados, quando da sua inscrição, sendo de sua inteira responsabilidade a conferência de seus dados cadastrais, conforme solicitado neste Regulamento.

9.2 – Os participantes ganhadores cederão o direito de uso de imagem e da receita genérica para divulgação e promoção do Promotor.

9.3 – Considerando as características inerentes ao ambiente da internet, o Promotor não se responsabiliza por interrupções ou suspensões de conexão ocasionadas por casos de força maior ou outros casos não inteiramente sujeitos ao seu controle, como, por exemplo, inscrições perdidas, atrasadas, incompletas, inválidas, extraviadas ou corrompidas, as quais serão desconsideradas.

9.4 – Os participantes do concurso, incluindo eventual parceiros e patrocinadores, assumem total e exclusiva responsabilidade sobre todas e quaisquer reivindicações de terceiros, e de todas as informações prestadas, incluindo a formulação e o nome da amostra de cerveja premiada, comprometendo-se a preservar o Produtor de quaisquer responsabilidades.

9.5 – As dúvidas relativas ao concurso, não previstas neste regulamento, serão dirimidas por representantes do Promotor, sendo suas decisões soberanas.

9.6 – A inscrição no concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras contidas neste regulamento.

ANEXO I – ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS GARRAFAS

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
NOME:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
ESTADO:	CEP:
E-MAIL:	
CELULAR:	
ARMAZENAMENTO REFRIGERADO?	
PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA	

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
NOME:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
ESTADO:	CEP:
E-MAIL:	
CELULAR:	
ARMAZENAMENTO REFRIGERADO?	
PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA	

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
NOME:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
ESTADO:	CEP:
E-MAIL:	
CELULAR:	
ARMAZENAMENTO REFRIGERADO?	
PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA	

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFA	
NOME:	
ENDEREÇO:	
CIDADE:	
ESTADO:	CEP:
E-MAIL:	
CELULAR:	
ARMAZENAMENTO REFRIGERADO?	
PRENDER UMA ETIQUETA EM CADA GARRAFA COM UM ELÁSTICO SEM USO DE FITA ADESIVA OU COLA	