



# COPA CERVEZAS DE AMÉRICA

## REGULAMENTO DO DÉCIMO PRIMEIRO CONCURSO INTERNACIONAL

Valdivia, Região de los Ríos, Chile.

De 10 a 15 de setembro de 2024



# REGULAMENTO DO 11º CONCURSO INTERNACIONAL

## Sumário

I.	Organizadores .....	3
II.	Participantes .....	3
III.	Funcionamento do concurso .....	4
IV.	Júri .....	5
V.	Inscrição e Custos .....	7
VI.	Categorias e Subcategorias .....	8
VII.	Amostras e Envio.....	11
VIII.	Prêmios da Copa Cervezas de América 2024 .....	14
IX.	Festa de premiação.....	15

**Copa Cervezas de América**

✉ [copa@copacervezasdeamerica.com](mailto:copa@copacervezasdeamerica.com)

📍 Apoquindo 7935 of 813,  
Las Condes, Santiago.  
7571514. Chile



# REGULAMENTO DO DÉCIMO PRIMEIRO CONCURSO INTERNACIONAL

## I. Organizadores

- I.1. O Décimo primeiro CONCURSO INTERNACIONAL **Copa Cervezas de América 2024** é organizado pelo Servicios e Inversiones las Antillas Spa, Rut: 77320336-9.
- I.2. Os organizadores serão responsáveis por todas as atividades que ocorrerem no âmbito do concurso, tais como: sessões de julgamento dos juízes, cerimônia de premiação, entrega de certificados e entrega de feedbacks com as notas das avaliações das amostras.
- I.3. Os organizadores estarão a cargo da chamada de convocação, que será aberta e realizada através de diversos meios de comunicação e redes sociais.

## II. Participantes

- II.1. Com o objetivo de ampliar o alcance da Copa Cervezas de América, a partir do ano de 2022 podem participar **todos os produtores e distribuidores do mundo**, independentemente do lugar de produção. Todos os produtos, sejam cervejas, sidras ou hidroméis, podem ser considerados participantes, concorrentes ou produtos. Todos os que devem cumprir com os seguintes requisitos:
  - II.1.a. Devem ser produzidas e comercializadas cumprindo as leis e regulamentos de seus países de origem, mesmo que sejam fabricadas em outros continentes.
  - II.1.b. A cerveja, sidra ou hidromel com a qual está participando do evento deve ter sido comercializada (ou seja, vendida ao consumidor) antes da cerimônia de premiação, em 14 de setembro de 2024.
  - II.1.c. O pagamento da taxa de inscrição dos participantes deve ser concluído antes do início das degustações de avaliação.
  - II.1.d. A inscrição e o registro das informações solicitadas pelos organizadores, como o estilo, suas características vitais (IBU, teor alcoólico), nome, volume e outros, devem ser feitos por meio da plataforma web indicada.
- II.2. São impedidos de participar todos os produtos de fabricação caseira ou cuja produção e comercialização não estejam em conformidade com a legislação vigente em seu país de origem para a produção e comercialização de bebidas alcoólicas.
- II.3. As pessoas relacionadas direta ou indiretamente com as empresas participantes devem cumprir o Código de Ética da Copa Cervezas de América e o Manual de Uso de Medalhas.
- II.4. É necessário que todos os participantes cumpram os requisitos solicitados neste regulamento; caso contrário, os organizadores se reservam o direito de excluir qualquer cerveja, sidra ou hidromel que não esteja de acordo com as bases. Sugere-se que os participantes leiam atentamente as bases antes de realizar a inscrição.

Copa Cervezas de América

✉ [copa@copacervezasdeamerica.com](mailto:copa@copacervezasdeamerica.com)



Apoquindo 7935 of 813,  
Las Condes, Santiago.  
7571514. Chile



II.5. Os participantes do concurso declaram ter todas as faculdades legais para inscrever as respectivas cervejas, sidras e hidroméis. Também declaram estar cientes das bases e se comprometem a cumprir todas as obrigações decorrentes delas.

### III. Funcionamento do concurso

III.1. A Décima Edição do Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2024, será realizada em três etapas consecutivas no mesmo local: Ronda de Avaliação, Mini Best e Best of Show.

III.2. Todas as garrafas ou latas são previamente classificadas com um número identificador único (também chamado de "número de entrada" ou "número de inscrição") e com o código do estilo ao qual foram inscritas.

III.3. Todas as cervejas, sidras ou hidroméis são degustadas às cegas. Os juízes conhecem apenas o número de entrada, o código da subcategoria e as informações adicionais que algumas subcategorias exigem para uma avaliação correta.

III.4. Somente quando a avaliação de todos os participantes for concluída, o Juiz Diretor e a organização terão a responsabilidade de identificar os nomes de cada rótulo com base no número atribuído para a degustação às cegas. É responsabilidade do Juiz Diretor ocultar os rótulos de cada garrafa para garantir que os juízes não conheçam a marca ou rótulo avaliado.

III.5. **Ronda de Avaliação:** Esta etapa tem como objetivo avaliar todos os participantes, na qual os juízes atribuem uma pontuação e fazem uma descrição dos méritos e defeitos de cada concorrente.

III.6. Nesta etapa, é gerado o feedback ou retroalimentação que será posteriormente fornecido a todos os participantes. A Ficha de Degustação tem os seguintes objetivos:

- III.6.a. Promover a entrega de informações e notas de degustação dos juízes para fornecer um feedback de melhor qualidade ao cervejeiro.
- III.6.b. Respeitar os princípios de avaliação sensorial, conforme os estilos definidos e o tipo de produto.
- III.6.c. Avaliar aparência, aroma, sabor, sensação na boca e impressão geral.
- III.6.d. Agilizar a entrega das notas de degustação de forma legível, rápida e com conteúdo útil para o desenvolvimento futuro.

III.7. Cada participante é avaliado por um painel de juízes, preferencialmente composto por 3 integrantes. A avaliação é realizada em duas etapas: Na primeira, cada juiz pontua e avalia cada participante de forma individual e secreta, para que depois os juízes do mesmo painel compartilhem, deliberem e ajustem as pontuações e comentários, refinando a avaliação de cada participante.

III.8. As fermentações participantes são avaliadas em rodadas de serviço ou voos do mesmo estilo, com o objetivo de serem avaliadas por seus próprios méritos, de acordo com a definição do estilo utilizada pelo concurso.

III.9. A pontuação dada pelo júri a cada participante é individual e confidencial.

III.10. Apenas as notas de degustação e as pontuações de avaliação serão divulgadas para aqueles que se inscreveram. Elas não serão tornadas públicas sob nenhuma circunstância.



III.11. Dentro do mesmo painel, não pode haver mais de 5 pontos de diferença entre os juízes. Se a diferença for maior, os juízes devem deliberar para ajustar suas pontuações.

III.12. A pontuação de cada cerveja, que pode ter no máximo 50 pontos, dividindo a pontuação entre:

- III.12.a. Aparência: 3 pontos
- III.12.b. Aroma: 12 pontos
- III.12.c. Sabor: 20 pontos
- III.12.d. Sensação na boca: 5 pontos
- III.12.e. Impressão geral: 10 pontos.

III.13. A pontuação de cada Sidra e Hidromel, que pode ter no máximo 50 pontos, dividindo a pontuação entre:

- III.13.a. Bouquet/Aroma: 10 pontos
- III.13.b. Aparência: 6 pontos
- III.13.c. Sabor: 24 pontos
- III.13.d. Impressão geral: 10 pontos.

III.14. **Mini Best:** Esta segunda etapa tem como objetivo identificar, por meio de comparação, as 3 melhores participante dentro de uma categoria de premiação para conceder as medalhas de Ouro, Prata e Bronze.

III.15. Cada Mini Best é realizado com um mínimo de 3 juízes designados pelo Juiz Diretor. Os juízes avaliam os participantes por comparação, descartando as piores e escolhendo as melhores.

III.16. Com o objetivo de eliminar viés na avaliação, o painel de juízes não terá conhecimento das pontuações obtidas por cada participante na etapa anterior e deve avaliar os participantes apenas por comparação.

III.17. A organização deve agrupar estilos semelhantes para garantir um mínimo de 10 participantes e definir uma categoria de premiação. A organização e o Juiz Diretor devem garantir uma definição equilibrada das categorias de premiação.

III.18. A definição final dos estilos e subcategorias para a atribuição das medalhas será divulgada publicamente antes do início das degustações.

III.19. Best of Show: Nesta última etapa, um painel de pelo menos 5 juízes seleciona as participantes vencedoras do concurso por meio de comparação.

III.20. Com o objetivo de eliminar viés na avaliação, o painel de juízes não terá conhecimento das pontuações obtidas por cada participante na etapa anterior e deve avaliar os participantes apenas por comparação.

## IV. Júri

IV.1. O júri da Décima Primeira Competição Internacional, **Copa Cervezas de América 2024**, será composto por pessoas com comprovada experiência no setor e áreas relacionadas, com experiência prévia em degustação de cervejas, sidras e hidroméis em competições de nível internacional.

IV.2. Pelo menos metade (50%) dos juízes são estrangeiros e o restante corresponde ao âmbito nacional. Todos eles possuem amplo reconhecimento, prestígio e trajetória como juízes de cervejas, sidras e hidroméis. Os nomes do júri e seus antecedentes serão publicados no site [www.copacervezasdeamerica.com](http://www.copacervezasdeamerica.com).

IV.3. Os organizadores buscam alcançar a igualdade de gênero entre os, comprometendo-se com um objetivo de médio prazo de atingir a igualdade total entre os juízes do concurso, sempre priorizando a excelência do corpo de jurados.

IV.4. A organização designará oportunamente o Cellar Master, que será responsável, juntamente com os organizadores, pela gestão, preparação e serviço das amostras antes e durante as degustações.

IV.5. A organização designará oportunamente o Juiz Diretor, que será responsável, juntamente com os organizadores, pela coordenação dos juízes, e tomará as decisões de incluir ou excluir qualquer participante que não cumpra com os requisitos estabelecidos nas bases, bem como resolver, de acordo com seu critério, uma discussão ou situação específica.

IV.6. Todos os membros do júri terão direito a voto durante a avaliação dos participantes, exceto o Juiz Diretor, que só poderá votar nos casos descritos nos pontos III.7, III.15, IV.7 y IV.8 deste regulamento.

IV.7. As funções dos juízes serão estabelecidas pelos organizadores em conjunto com o Juiz Diretor, como a escolha dos juízes titulares dos painéis ou qualquer papel específico que cada um deles deva desempenhar.

IV.8. Nenhum juiz poderá avaliar o estilo no qual tenha apresentado amostras ou, caso tenha qualquer relação com os participantes. Se isso ocorrer, os organizadores e o Juiz Diretor atribuirão a ele outro painel de avaliação. Em caso de erro por parte da organização, o juiz é obrigado a declarar seu conflito de interesse e solicitar a troca de painel.

IV.9. Os organizadores poderão nomear juízes substitutos no caso de algum dos membros iniciais não poder exercer sua função.

IV.10. O comitê de juízes degustará e atribuirá pontuações às participantes em competição de acordo com os padrões internacionais e considerando o estilo ao qual pertencem. As pontuações finais são determinadas pelos juízes. A organização reserva-se o direito de fazer ajustes estatísticos às pontuações, com base na dispersão dos dados e em um modelo estatístico apropriado a ser definido.

IV.11. Não haverá instância de apelação para as decisões dos juízes.

IV.12. É responsabilidade do Juiz Diretor padronizar os critérios de avaliação dos participantes.

IV.13. Em caso de dúvidas em relação a algum participante (estilo, parâmetros técnicos ou outros), o Juiz Diretor será a autoridade para decidir se altera a amostra, a exclui, a muda de categoria ou toma outra decisão pertinente.

IV.14. A organização reserva-se o direito de mudar os juízes, diminuir, aumentar ou ajustar a proporção entre juízes nacionais e internacionais, conforme necessário.



## V. Inscrição e Custos

V.1. As inscrições são realizadas através da plataforma eletrônica disponível no site [www.copacervezasdeamerica.com](http://www.copacervezasdeamerica.com). Cada participante receberá por email a confirmação de sua inscrição.

V.2. Apenas os organizadores poderão receber o pagamento relativo às inscrições, tanto dos participantes do concurso, como do restante das atividades organizadas na Semana Cervejera de los Ríos.

V.3. Entre outros dados, serão solicitados: nome da cervejaria, razão social, ID fiscal<sup>1</sup>, endereço, país, nome do Mestre Cervejeiro ou do responsável pela inscrição, pessoa para contato, telefone para contato, email para contato, forma de pagamento, nomes dos concorrentes inscritos, categoria de cada participante e volume de produção no ano anterior.

V.4. Os organizadores se reservam o direito de solicitar dados adicionais em caso de receber um formulário de inscrição incompleto, sob a possibilidade de exclusão da participação no concurso, caso os representantes que não cumpram o exigido.

V.5. A taxa de inscrição para o Décimo Primeiro Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2024, varia de acordo com o período de inscrição:

	DATA DE INÍCIO	DATA DE ENCERRAMENTO	VALOR (DÓLARES)
V.5.a. Primeiro Lote	8 de mayo de 2024	29 de mayo de 2024	\$90,00
V.5.b. Segundo Lote	30 de mayo de 2024	20 de junio de 2024	\$100,00
V.5.c. Terceiro Lote	21 de junio de 2024	18 de julio de 2024	\$110,00

V.6. Para aproveitar os valores promocionais oferecidos, o valor da inscrição deve ser pago no momento da inscrição, nos prazos apresentados no ponto V.5 deste regulamento.

V.7. O pagamento da taxa de inscrição deverá ser feito invariavelmente com cartão de crédito. O participante pode solicitar reembolso do valor das taxas de inscrição até sete dias após a realização da mesma.

V.8. O participante poderá editar os detalhes da inscrição até o encerramento do período de recebimento das amostras, inclusive podendo editar o estilo ou subcategoria.

V.9. O evento Copa Cervezas de América não poderia ser realizado sem o apoio dos patrocinadores. A organização reconhece que as informações de contato das cervejarias participantes do concurso e dos participantes da conferência são de caráter privado, mas, com o objetivo de fornecer maior valor aos patrocinadores, os participantes concordam que a organização possa compartilhar suas informações de contato apenas com as empresas patrocinadoras da Copa Cervezas de América 2024.

V.10. O dia 28 de julho é a data limite para solicitar um reembolso da participação no concurso. Após esta data, a organização não realizará nenhum tipo de reembolso aos participantes.

<sup>1</sup> ID Fiscal é o número de identidade tributário, que pode ser: CUIT, CNPJ, RUT, RUC, NITE, NIF, NIT, RFC, ou outro, dependendo do seu país. No Brasil, é o CNPJ. Se não sabe o seu, consulte este artigo no Wikipedia: [https://es.wikipedia.org/wiki/Identificaci%C3%B3n\\_tributaria](https://es.wikipedia.org/wiki/Identificaci%C3%B3n_tributaria)

## VI. Categorias e Subcategorias

VI.1. Na realização do Décimo primeiro Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2024, são estabelecidas as seguintes categorias e subcategorias com base nas Diretrizes de Estilos de Cerveja BA 2023 em <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>, alguns estilos definidos pelas Diretrizes de Estilos BJCP 2021, estilos de hidromel das Diretrizes de Estilos de Hidromel BJCP 2015 e estilos de cidra das Diretrizes de Estilos de Cidra BJCP 2015, todos detalhados em <https://www.bjcp.org/bjcp-style-guidelines/>, e dois estilos experimentais definidos pela organização: French-Style India Pale Lager e cervejas de fermentação com levedura *Saccharomyces Eubayanus*.

VI.2. Os organizadores registrarão a avaliação dos juízes durante a sessão de julgamentos e será entregue um relatório confidencial de resultados denominado **Notas de Julgamento**, a cada um dos participantes, em um prazo máximo de 10 dias úteis a partir do final do evento. Dúvidas relacionadas a este tópico podem ser feitas pelo email [copa@copacervezasdeamerica.com](mailto:copa@copacervezasdeamerica.com).

VI.3. O júri terá toda a autoridade de não classificar ou eliminar um participante que não se enquadre na categoria em que está inscrita, caso suas propriedades não correspondam aos parâmetros técnicos estabelecidos nas definições de categorias publicadas em [www.copacervezasdeamerica.com](http://www.copacervezasdeamerica.com).

### VI.4. Categorias e Subcategorias de Cervejas, Sidra e Hidromel:

Ale Styles		
<b>British Origin Ale Styles</b>	<b>Irish Origin Ale Styles</b>	Imperial Red Ale
Ordinary Bitter	Irish-Style Red Ale	American-Style Imperial or Double India Pale Ale
Special Bitter or Best Bitter	Classic Irish-Style Dry Stout	Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
Extra Special Bitter	Export-Style Stout	American-Style Barley Wine Ale
Scottish-Style Light Ale	<b>North American Origin Ale Styles</b>	American-Style Wheat Wine Ale
Scottish-Style Heavy Ale	Golden or Blonde Ale	Smoke Porter
Scottish-Style Export Ale	Session India Pale Ale	American-Style Sour Ale
English-Style Summer Ale	American-Style Amber/Red Ale	American-Style Fruited Sour Ale
Classic English-Style Pale Ale	American-Style Pale Ale	<b>German Origin Ale Styles</b>
British-Style India Pale Ale	Juicy or Hazy Pale Ale	German-Style Koelsch
Strong Ale	American-Style Strong Pale Ale	German-Style Altbier
Old Ale	Juicy or Hazy Strong Pale Ale	Berliner-Style Weisse
English-Style Pale Mild Ale	American-Style India Pale Ale	Leipzig-Style Gose
English-Style Dark Mild Ale	West Coast-Style India Pale Ale	Contemporary-Style Gose
English-Style Brown Ale	Juicy or Hazy India Pale Ale	South German-Style Hefeweizen
Brown Porter	American-Belgo-Style Ale	South German-Style Kristal Weizen
Robust Porter	American-Style Brown Ale	German-Style Leichtes Weizen
Sweet Stout or Cream Stout	American-Style Black Ale	South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
Oatmeal Stout	American-Style Stout	South German-Style Dunkel Weizen
Scotch Ale or Wee Heavy	American-Style Imperial Porter	South German-Style Weizenbock
British-Style Imperial Stout	American-Style Imperial Stout	German-Style Rye Ale
British-Style Barley Wine Ale	Double Hoppy Red Ale	Bamberg-Style Weiss Rauchbier



<b>Ale Styles</b>		
<b>Belgian and French Origin Ale Styles</b>		<b>Other Origin Ale Styles</b>
Belgian-Style Table Beer	Belgian-Style Witbier	Grodziskie
Belgian-Style Session Ale	Classic French & Belgian-Style Saison	Adambier
Belgian-Style Speciale Belge	Specialty Saison	Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
Belgian-Style Blonde Ale	French-Style Bière de Garde	International-Style Pale Ale
Belgian-Style Strong Blonde Ale	Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale	Classic Australian-Style Pale Ale
Belgian-Style Strong Dark Ale	Belgian-Style Lambic	Australian-Style Pale Ale
Belgian-Style Dubbel	Traditional Belgian-Style Gueuze	New Zealand-Style Pale Ale
Belgian-Style Tripel	Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale	New Zealand-Style India Pale Ale
Belgian-Style Quadrupel	Belgian-Style Fruit Lambic	Finnish-Style Sahti
	Other Belgian-Style Ale	Swedish-Style Gotlandsdricke
		Breslau-Style Schoeps

<b>Lager Styles</b>		
<b>European Origin Lager Styles</b>		
German-Style Leichtbier	German-Style Schwarzbier	American-Style Pilsener
German-Style Pilsener	Bamberg-Style Helles Rauchbier	Contemporary American-Style Pilsener
Bohemian-Style Pilsener	Bamberg-Style Maerzen Rauchbier	American-Style India Pale Lager
Munich-Style Helles	Bamberg-Style Bock Rauchbier	American-Style Malt Liquor
Dortmunder/European-Style Export	German-Style Heller Bock/Maibock	American-Style Amber Lager
Vienna-Style Lager	Traditional German-Style Bock	American-Style Maerzen/Oktobertfest
Franconian-Style Rotbier	German-Style Doppelbock	American-Style Dark Lager
German-Style Maerzen	German-Style Eisbock	<b>Other Origin Lager Styles</b>
German-Style Oktoberfest/Wiesn	<b>North American Origin Lager Styles</b>	Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
Munich-Style Dunkel	American-Style Lager	International-Style Pilsener
European-Style Dark Lager	Contemporary American-Style Lager	Baltic-Style Porter
	American-Style Light Lager	Hybrid/Mixed Lagers or Ales
	Contemporary American-Style Light Lager	

<b>Hybrid/Mixed Lagers or Ales</b>		
<b>All Origin</b>		
Session Beer	Chocolate or Cocoa Beer	Wood- and Barrel-Aged Beer
American-Style Cream Ale	Dessert Stout or Pastry Stout	Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
California Common Beer	Coffee Beer	Aged Beer
Kentucky Common Beer	Chili Pepper Beer	Experimental Beer
American-Style Wheat Beer	Herb and Spice Beer	Experimental India Pale Ale
Kellerbier or Zwickelbier	Specialty Beer	Historical Beer
American-Style Fruit Beer	Specialty Honey Beer	Wild Beer
Fruit Wheat Beer	Rye Beer	Smoke Beer
Belgian-Style Fruit Beer	Brett Beer	Other Strong Ale or Lager
Field Beer	Mixed-Culture Brett Beer	Gluten-Free Beer
Pumpkin Spice Beer	Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer	Non-Alcohol Malt Beverage
Pumpkin/Squash Beer	Fresh Hop Beer	

**Copa Cervezas de América**

✉ [copa@copacervezasdeamerica.com](mailto:copa@copacervezasdeamerica.com)

📍 Apoquindo 7935 of 813,  
Las Condes, Santiago.  
7571514. Chile



<b>BJCP 2021 Styles</b>	<b>Experimental CCA Beer Styles</b>
29.D Grape Ale	French- Style India Pale Lager.
X1. Dorada Pampeana	Saccharomyces Eubayanus yeast fermentation
X2. IPA Argenta	
X3. Italian Grape Ale	
X4. Catharina Sour	
X5. New Zealand Pilsner	

<b>Sidra</b>	<b>Hidromiel</b>	
<b><i>C1. Standard Cider and Perry</i></b>	<b><i>Traditional Mead</i></b>	<b><i>Spiced Mead</i></b>
C1A. New World Cider	M1A. Dry Mead	M3A. Fruit and Spice Mead
C1B. English Cider	M1B. Semi-Sweet Mead	M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead
C1C. French Cider	M1C. Sweet Mead	<b><i>Specialty Mead</i></b>
C1D. New World Perry	<b><i>Fruit Mead</i></b>	M4A. Braggot
C1E. Traditional Perry	M2A. Cyser	M4B. Historical Mead
<b><i>C2. Specialty Cider and Perry</i></b>	M2B. Pyment	M4C. Experimental Mead
C2A. New England Cider	M2C. Berry Mead	
C2B. Cider with Other Fruit	M2D. Stone Fruit Mead	
C2C. Applewine	M2E. Melomel	
C2D. Ice Cider		

**Copa Cervezas de América**

✉ [copa@copacervezasdeamerica.com](mailto:copa@copacervezasdeamerica.com)

📍 Apoquindo 7935 of 813,  
Las Condes, Santiago.  
7571514. Chile



## VII. Amostras e Envio

VII.1. O envio de amostras é de exclusiva responsabilidade dos participantes, desde a embalagem adequada, até o custo associado.

VII.2. Os organizadores do concurso podem facilitar processos e instruções, que serão considerados um guia ou ajuda, mas não eximem os participantes de sua responsabilidade em assegurar o correto recebimento das amostras.

VII.3. Os custos associados ao envio das amostras são de responsabilidade do participante, ainda que os organizadores disponibilizem um centro de recebimento ou facilitem os processos de envio, admissão e recebimento das amostras.

VII.4. Os participantes devem enviar suas amostras em garrafas, latas, ou outro vasilhame devidamente identificados.

VII.5. A fim de estabelecer igualdade de condições para todos os participantes, as datas de recebimento das amostras são as mesmas para todos os países:

	Início da recepção	Término da recepção
<b>I.1.a. Recepção de amostras nacionais e internacionais entregues em um Centro de Recebimento de Amostras</b>	Segunda-feira, 22 de julho	Quinta-feira, 01 de agosto
<b>I.1.b. Recepção de amostras internacionais enviadas diretamente para o Chile.</b>	Segunda-feira, 22 de julho	Sexta-feira, 16 de agosto.

VII.6. As datas de recebimento não podem ser postergadas. As amostras que não forem recebidas nos prazos indicados ficarão fora do concurso. **O dinheiro das taxas de inscrição das amostras que não chegarem ao concurso NÃO será devolvido.**

VII.7. As amostras devem ser enviadas logo após seja confirmada a inscrição e a designação do número de inscrição para cada participante, e dentro dos prazos fixados por este regulamento. O número de entrada será informado ao participante assim que a inscrição estiver concluída. Cada participante deve ser identificada com o seu “número de inscrição”.

VII.8. A **quantidade de amostras** varia de acordo com o volume do envase.

- VII.8.a. Recipientes menores que 499 cc (16,8 oz): 5 unidades
- VII.8.b. Recipientes entre 500 cc (16,9 oz) e 750 cc (25,3 oz): 4 unidades
- VII.8.c. Recipientes maiores que 750 cc (25,3 oz): 3 unidades.

VII.9. **Identificação das amostras:** As amostras enviadas devem estar devidamente identificadas. Cada participante deve conter de forma clara o número de inscrição e o “código” da subcategoria em que foi inscrita, através da etiqueta de inscrição gerada para este fim. Qualquer tipo de rótulo ou forma de identificação do participante que se encontre no gargalo da garrafa ou na parte superior da lata deve ser removido.

VII.10. **Procedimento para envio e recebimento de amostras:** Os procedimentos para envio e recebimento de amostras de cada país estarão disponíveis no site [www.copacervezasdeamerica.com](http://www.copacervezasdeamerica.com). É de responsabilidade de cada participante fazer o download, ler e cumprir com o procedimento para assegurar o transporte e correto recebimento das amostras.

VII.11. **Centros de Recebimento de Amostras:** Para facilitar o envio de cervejas, sidras e hidroméis os organizadores, em conjunto com parceiros locais, irão gerenciar a recepção local de amostras de alguns países, para posteriormente efetuar um único despacho, permitindo:

- VII.11.a. Diminuir os custos de envio dos participantes desses países.
- VII.11.b. Diminuir o risco de quebra ou rompimento das amostras.
- VII.11.c. Melhorar as condições de armazenamento e transporte das amostras.

VII.12. Quando houver um centro de recebimento local de amostras, a organização será totalmente responsável por elas a partir do momento em que forem recebidas. No caso de não existir um centro de recebimento de amostras local, a organização será responsável desde o recebimento no endereço estabelecido no Chile.

VII.13. Os organizadores podem apoiar com gestão e diligências para a correta liberação aduaneira das amostras durante o processo de entrada no Chile. No entanto, é de responsabilidade do participante arcar com os custos que esta liberação exige.

VII.14. No caso de os organizadores incorrerem em despesas para a correta importação e liberação das amostras, eles entrarão em contato com os participantes solicitando o reembolso dessas despesas, incluindo um valor ou taxa administrativa. Se o participante não reembolsar as despesas correspondentes, os organizadores poderão excluir a inscrição de suas cervejas, sidras e hidroméis na competição, sem direito a reembolso por parte do participante.

VII.15. Os participantes são responsáveis por cumprir com o procedimento de envio e recebimento das amostras do seu respectivo país, pelos custos de envio e pelo correto acondicionamento das amostras, para o qual devem tomar as devidas precauções com relação à embalagem e transporte.

VII.16. Os organizadores serão responsáveis pelo correto armazenamento das amostras recebidas. Não obstante o acima exposto, será de responsabilidade do participante indicar se é necessário manter uma condição especial de armazenamento para suas amostras.

VII.17. A disponibilidade dos centros de recebimento de amostras, o valor deste serviço, endereço de entrega, as condições exigidas e o procedimento para o envio de amostras serão comunicados oportunamente no site [www.copacervezasdeamerica.com](http://www.copacervezasdeamerica.com).

VII.18. Foram estabelecidos os seguintes custos de envio internacional para diferentes países onde há um Centro de Recepção de Amostras:

País	Envío Internacional	País	Envío Internacional
Brasil	25.00 Dólares	Panamá	35.00 Dólares
Argentina	10.00 Dólares	Equador	35.00 Dólares
Estados Unidos	45.00 Dólares	Colômbia	35.00 Dólares
México	35.00 Dólares	Uruguay	35.00 Dólares
Peru	15.00 Dólares	Paraguay	35.00 Dólares
Costa Rica	35.00 Dólares	Guatemala	35.00 Dólares
Chile	0	Outros	0

**Copa Cervezas de América**

✉ [copa@copacervezasdeamerica.com](mailto:copa@copacervezasdeamerica.com)

📍 Apoquindo 7935 of 813,  
Las Condes, Santiago.  
7571514. Chile



## VIII. Prêmios da Copa Cervezas de América 2024

VIII.1. Os prêmios serão medalhas de **ouro, prata e bronze** para todos os vencedores das categorias além que participarem e um certificado-medalha “Copa Cervezas de América 2024”.

VIII.2. A atribuição de medalhas no concurso "Copa Cervezas de América 2024" será feita por meio da realização do *Mini-Best of Show* por categoria de premiação. Os participantes que atenderem às seguintes condições se qualificarão para o *Mini-Best of Show*

VIII.2.a. Contar com uma pontuação mínima de 30 pontos na primeira rodada de julgamento.

VIII.2.b. Pertencer às 8 participantes com maior pontuação na mesma categoria ou estilo.

VIII.2.c. Caso haja menos de 8 participantes (ou nenhuma) com pontuação igual ou superior à pontuação mínima definida em VIII.2.a, apenas essas cervejas (com pontuação igual ou superior à mínima) se qualificarão para o *Mini-Best of Show*, podendo ser declarada deserta a categoria e não atribuir nenhuma ou menos medalhas do que as habituais três.

VIII.2.d. Caso a oitava participante que se qualifique para o *Mini-Best of Show* tenha empate, todos os participantes que empataram com ela se qualificarão ao *Mini-Best of Show*.

VIII.3. A organização designará os juízes que compõem os painéis de julgamento do *Mini-Best of Show*. Os juízes de cada painel do *Mini-Best of Show* concederão uma medalha de ouro, uma de prata e uma de bronze para cada categoria ou estilo. Caso o painel de julgamento do *Mini-Best of Show* considere que não há participantes com qualidade suficiente para receber uma das três medalhas na categoria, eles podem sugerir ao Juiz Diretor que declare deserta uma das medalhas. Essa decisão só pode ser autorizada explicitamente pelo Juiz Diretor.

VIII.4. Os organizadores se reservam o direito de modificar o sistema de atribuição de medalhas em casos de muitos empates e/ou quando forem apresentados resultados com dispersão anormal.

VIII.5. Os prêmios serão entregues durante a Festa de Premiação aos representantes dos participantes que foram indicados na ficha de inscrição. Em caso de ausência do representante, o prêmio estará disponível para retirada nos escritórios dos organizadores. Os organizadores podem coordenar e facilitar a entrega dos prêmios, desde que o custo da entrega seja assumido pelo participante vencedor.

VIII.6. Melhor Cerveja ou *Best of Show*.

VIII.6.a. **Melhor Cerveja:** Entregue para a melhor cerveja da competição. Para determinar o vencedor nesta categoria, será realizado um novo julgamento às cegas do grupo de cervejas que obtiveram a maior pontuação em cada um dos estilos. O novo julgamento será feito por uma seleção dos juízes mais experientes do concurso.

VIII.6.b. **Melhor Cerveja por País:** Quando mais de 100 participantes de um mesmo país estiverem participando, o prêmio “Melhor Cerveja” será concedido à cerveja que obtiver a maior pontuação na avaliação. A Melhor Cerveja por País é definida durante a Etapa Internacional.

VIII.7. Prêmio para as Cervejarias Vencedoras

- I.1.a. Para escolher as cervejarias vencedoras, são consideradas as seguintes pontuações por medalha:
- VIII.7.a.1. Medalha de Ouro = 81 pontos
  - VIII.7.a.2. Medalha de Prata = 36 pontos
  - VIII.7.a.3. Medalha de Bronze = 16 pontos
- VIII.7.b. **Cervejaria Vencedora:** Entregue à cervejaria com a maior pontuação obtida pela soma dos pontos das medalhas conquistadas por cada cervejaria. Em caso de empate, será considerado o maior número de medalhas de ouro; em caso de novo empate, será considerado o maior número de medalhas de prata; e em caso de mais um empate, será considerado o maior número de medalhas de bronze.
- VIII.7.c. **Cervejarias Vencedoras por País:** Aos países que participarem com mais de 100 participantes, será entregue o prêmio “Cervejaria Vencedora de ...”. Este prêmio será entregue à cervejaria com maior pontuação obtida pela soma dos pontos das medalhas conquistadas por cada cervejaria em cada uma das categorias na Grande Final. Em caso de empate, será considerado o maior número de medalhas de ouro; em caso de novo empate, será considerado o maior número de medalhas de prata; e em caso de mais um empate, será considerado o maior número de medalhas de bronze.
- VIII.8. Não necessariamente todas as categorias receberão medalhas. Isto será decidido com base nas pontuações e no número de rótulos por estilo.

## IX. Festa de premiação

- IX.1. A festa de premiação será realizada no sábado, dia 14 de setembro de 2024, na cidade de Valdivia, Região de Los Ríos, em local e horário determinados pelos organizadores e previamente anunciados a todos os participantes.
- IX.2. Os organizadores se reservam o direito de convidar para a cerimônia de premiação quem julgarem pertinente.