



# COPA CERVEZAS DE AMÉRICA

## REGULAMENTO DO DÉCIMO SEGUNDO CONCURSO INTERNACIONAL

Valdivia, Região de los Ríos, Chile.

De 02 a 06 de setembro de 2025



# REGULAMENTO DO 12º CONCURSO INTERNACIONAL

## Sumário

I.	Organizadores .....	3
II.	Participantes .....	5
III.	Funcionamento do concurso .....	5
IV.	Júri .....	8
V.	Inscrição e Custos .....	9
VI.	Categorias e Subcategorias .....	12
VII.	Amostras e Envio .....	14
VIII.	Premiações da Copa Cervezas de América .....	17
IX.	Festa de premiação .....	18
X.	Glossário .....	19

# REGULAMENTO DO CONCURSO INTERNACIONAL

## I. Organizadores

I.1. O Décimo Segundo Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2025, é organizado pela Servicios e Inversiones Las Antillas Spa, Rut: 77320336-9, doravante referidos como "os Organizadores."

I.2. Os organizadores serão responsáveis pela convocatória, que será aberta e realizada através de diversos meios de informação e redes sociais.

I.3. Os organizadores da Copa Cervezas de América 2025 se comprometem com a execução correta de cada fase do concurso, garantindo um processo transparente, imparcial e de alta qualidade. A seguir, estão detalhadas as responsabilidades específicas dos organizadores.

I.4. **Responsabilidade com as Amostras de Produtos Participantes** Os organizadores serão responsáveis pela correta recepção, armazenamento, manuseio e avaliação das amostras de todos os produtos participantes, garantindo em todos os momentos as condições mais adequadas para sua integridade e preservação. As responsabilidades incluem:

I.4.a. **Recepção das amostras:** Desde o momento em que as amostras chegarem aos centros de recepção, os organizadores garantirão sua correta identificação e registro. Cada amostra será atribuída a um número de entrada único e será mantido um registro detalhado de sua recepção.

I.4.b. **Armazenamento adequado:** As amostras serão armazenadas em condições controladas, de acordo com os requisitos específicos para cada tipo de produto (cervezas, sidras ou hidromel), para garantir que suas propriedades não sejam alteradas antes da avaliação.

I.4.c. **Manuseio durante o processo de degustação:** Os organizadores garantirão que as amostras sejam manuseadas com o máximo cuidado durante todas as fases do concurso, desde a preparação até o julgamento. As amostras serão apresentadas aos juízes de maneira adequada, em embalagens corretamente identificadas, sem que as marcas ou rótulos sejam revelados.

I.4.d. **Integridade na avaliação:** Durante o processo de avaliação, os organizadores tomarão todas as precauções necessárias para garantir que as amostras sejam degustadas de forma cega, sem que os juízes tenham acesso a informações que possam influenciar seu julgamento. O número de entrada e o código do estilo serão os únicos dados visíveis para os juízes.

I.5. **Responsabilidade na Convocatória e Constituição do Painel de Juízes** Os organizadores assumirão total responsabilidade pela convocatória, seleção e designação do painel de juízes, garantindo que todos os juízes tenham a experiência necessária e que os mais altos padrões de imparcialidade sejam atendidos. Isso inclui:



- I.5.a. **Seleção rigorosa de juízes:** Os organizadores selecionarão juízes com experiência comprovada na avaliação de cervejas, sidras e hidromel em concursos internacionais, garantindo sua imparcialidade e seu conhecimento profundo das categorias e subcategorias do concurso.
- I.5.b. **Paridade de gênero e diversidade:** Os organizadores se comprometem a alcançar um painel equilibrado, com pelo menos 50% de juízes internacionais, e a trabalhar para a paridade de gênero no painel de juízes, sempre priorizando a excelência profissional como critério principal.
- I.5.c. **Transparência na designação:** Todos os juízes e sua experiência serão divulgados publicamente, permitindo que os participantes verifiquem a idoneidade e o perfil de cada um deles.

I.6. **Responsabilidade no Desenvolvimento Correto das Atividades** Os organizadores se comprometem a desenvolver todas as atividades relacionadas ao concurso de forma ordenada, eficiente e rigorosa, garantindo que cada fase do evento seja executada de acordo com os procedimentos estabelecidos. As responsabilidades incluem:

- I.6.a. **Desenvolvimento sem contratempos:** Os organizadores garantirão que as degustações, Mini Best e Best of Show sejam realizadas pontualmente, garantindo que todas as atividades ocorram conforme o estipulado, sem atrasos ou interrupções.
- I.6.b. **Cumprimento das datas:** Garantirá que todas as datas importantes, como o encerramento das inscrições, recebimento das amostras e entrega de resultados, sejam cumpridas rigorosamente, oferecendo tempo suficiente para que os participantes gerenciem sua participação.
- I.6.c. **Gestão da cerimônia de premiação:** Os organizadores garantirão que a Festa de Premiação aconteça em um ambiente adequado e condizente com a importância do evento, com a logística correta para a entrega dos prêmios.

I.7. **Responsabilidade no Desenvolvimento Imparcial e com Igualdade de Oportunidades:** Os organizadores têm a responsabilidade de conduzir o concurso de maneira imparcial, equitativa e transparente, garantindo que todos os participantes, independentemente de sua origem ou experiência, tenham as mesmas oportunidades em cada fase do processo:

- I.7.a. **Imparcialidade na avaliação:** O processo de degustação será cego o tempo todo, e os juízes não terão acesso à marca nem ao nome dos participantes. Os organizadores garantirão que não haja influências externas que possam alterar o julgamento dos juízes.
- I.7.b. **Oportunidades iguais para todos os participantes:** A organização tomará medidas para garantir que todas as amostras sejam avaliadas nas mesmas condições, sem privilégios ou discriminação, garantindo que o sistema de pontuação seja justo e reflita a qualidade de cada produto.
- I.7.c. **Compromisso com o melhor manuseio das amostras:** Os organizadores se comprometem a manusear todas as amostras com o maior cuidado possível, desde a recepção até a avaliação, garantindo que as condições de armazenamento e manuseio atendam aos mais altos padrões.



## II. Participantes

II.1. Com o objetivo de expandir o alcance da Copa Cervezas de América, podem participar todos os produtores e comercializadores do mundo, independentemente do local de produção. Podem participar Cervejas, Sidras e Hidroméis, os quais serão chamados participantes, concorrentes ou produtos. Todos os participantes devem cumprir 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 o qual o participante participe deve ter sido comercializado (vendido ao consumidor) antes da premiação, em 6 de setembro de 2025.
- 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. Ficam impedidos de participar todos os produtos de fabricação caseira ou cuja produção e comercialização não respeitem a legislação vigente para a produção e comercialização de bebidas alcoólicas em seu país de origem.

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.

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. O Concurso Internacional, Copa Cervezas de América, é realizado em três etapas que acontecem de forma sucessiva no mesmo local:

- III.1.a. Ronda de Avaliação ou primeira rodada.
- III.1.b. Ronda Mini Best ou final por categoria de premiação.
- III.1.c. Ronda Best of Show ou finais do concurso.

III.2. Todas as cervejas, sidras e hidroméis são degustados de forma cega. Os juízes só conhecem o número de entrada, o código da subcategoria (ou estilo) e as informações adicionais que apenas algumas subcategorias exigem para a avaliação correta.



### III.3. Ronda de Avaliação:

- III.3.a. Esta etapa tem como objetivo avaliar todos os participantes, onde os juízes atribuem uma pontuação e fazem uma descrição dos méritos e defeitos de cada concorrente.
- III.3.b. Nesta etapa, é gerado o feedback ou retroalimentação que será entregue posteriormente a todos os participantes. A Ficha de Degustação cumpre os seguintes objetivos:
  - III.3.b.1. Promover a entrega de informações e notas de degustação dos juízes para fornecer um feedback de melhor qualidade ao cervejeiro.
  - III.3.b.2. Respeitar os princípios de avaliação sensorial, de acordo com os estilos definidos e o tipo de produto.
  - III.3.b.3. Nas cervejas, avaliar aparência, aroma, sabor, sensação na boca e impressão geral. Nas Sidras e Hidroméis, avaliar bouquet/aroma, aparência, sabor e impressão geral.
  - III.3.b.4. Acelerar a entrega das notas de degustação de forma legível, rápida e com conteúdos úteis para cada participante.
  - III.3.b.5. As notas de degustação e pontuações de avaliação serão divulgadas somente para os participantes que concluírem a inscrição. Elas não serão tornadas públicas em nenhuma circunstância.
  - III.3.b.6. A pontuação atribuída pelo júri a cada participante é individual e secreta.
- III.3.c. Cada participante é avaliado por um painel de juízes, preferencialmente composto por 3 membros. A avaliação da primeira rodada ocorre em duas etapas:
  - III.3.c.1. Na primeira, cada juiz pontua e avalia cada participante individualmente e de forma secreta.
  - III.3.c.2. Na segunda etapa, os juízes de um mesmo painel compartilham, deliberam e ajustam a pontuação e comentários, refinando a avaliação de cada participante.
- III.3.d. Os produtos participantes são avaliados em rondas de serviços ou flights de um mesmo estilo, com o objetivo de serem avaliados pelo seu próprio mérito, de acordo com a definição do estilo utilizado no concurso.
- III.3.e. Dentro de um mesmo painel, não pode haver mais de 5 pontos de diferença entre os juízes. Caso a diferença seja maior, os juízes devem deliberar para ajustar suas pontuações.
- III.3.f. A pontuação de cada cerveja, que pode ter no máximo 50 pontos, é dividida da seguinte forma:
  - III.3.f.1. Aparência: 3 pontos
  - III.3.f.2. Aroma: 12 pontos
  - III.3.f.3. Sabor: 20 pontos
  - III.3.f.4. Sensação na Boca: 5 pontos
  - III.3.f.5. Impressão Geral: 10 pontos
- III.3.g. A pontuação de cada Sidra e Hidromel, que pode ter no máximo 50 pontos, é dividida da seguinte forma:



- III.3.g.1. Bouquet/Aroma: 10 pontos
- III.3.g.2. Aparência: 6 pontos
- III.3.g.3. Sabor: 24 pontos
- III.3.g.4. Impressão Geral: 10 pontos

III.4. Mini Best ou final por categoria de premiação:

- III.4.a. Esta segunda etapa tem como objetivo identificar, por comparação, os 3 melhores concorrentes dentro de uma categoria de premiação para conceder as medalhas de Ouro, Prata e Bronze.
- III.4.b. Categoria de premiação: A organização e o Diretor do Júri devem agrupar estilos semelhantes para definir uma categoria de premiação. A organização e o Diretor do Júri devem garantir uma definição equilibrada das categorias de premiação, considerando a quantidade de amostras incluídas e a similaridade dos estilos (seja por origem, intensidade, características de fermentação e/ou tipos de ingredientes).
- III.4.c. A definição final dos estilos e subcategorias incluídos nas categorias de premiação para a atribuição das medalhas será de conhecimento público antes do início das degustações.
- III.4.d. A organização definiu o objetivo de premiar 15% das inscrições. Com base nesse objetivo, para cada categoria de premiação, é estabelecido um número ideal de 20 inscrições e um mínimo desejado de 10 inscrições.
- III.4.e. Cada Mini Best é desenvolvido com um mínimo de 3 juízes designados pelo Diretor do Júri. Os juízes avaliam os participantes por comparação, descartando os piores e escolhendo os melhores.
- III.4.f. Para que um competidor se classifique para o Mini Best, as seguintes condições devem ser atendidas:
  - III.4.f.1. Obter uma pontuação mínima de 30 pontos na rodada de avaliação.
  - III.4.f.2. Pertencer aos 8 participantes com maior pontuação em uma mesma categoria de premiação.
  - III.4.f.3. Se houver menos de 8 participantes (ou nenhum) com uma pontuação igual ou superior ao mínimo definido em III.5.a, apenas aqueles (com pontuação igual ou superior ao mínimo) irão se classificar para o Mini Best, podendo a categoria ser declarada vazia e não atribuir nenhuma ou menos medalhas que as três usuais.
  - III.4.f.4. Se o oitavo participante a se classificar para o Mini Best tiver um empate, todos os participantes que fizerem parte desse empate serão classificados para o Mini Best.
- III.4.g. Para eliminar vieses na avaliação, o painel de juízes não saberá o que cada participante obteve na etapa anterior e deverá avaliar os participantes apenas por comparação.
- III.4.h. Caso um painel de juízes do Mini Best decida deixar um pódio (medalha de Ouro, Prata ou Bronze) vazio entre os classificados, deve justificar sua decisão por meio de:

- III.4.h.1. Cada juiz deve realizar uma segunda avaliação dos produtos que não foram premiados, nos mesmos termos definidos durante a primeira rodada de avaliação.
  - III.4.h.2. Nos comentários gerais da avaliação, os juízes devem adicionar os motivos pelos quais acreditam que determinados produtos não merecem medalhas.
- III.5. Best of Show ou Final do concurso
- III.5.a. Nesta última etapa, um painel de pelo menos 5 juízes escolhe os vencedores do concurso por comparação.
  - III.5.b. Para eliminar vieses na avaliação, o painel de juízes não saberá o que cada participante obteve na etapa anterior e deverá avaliar os participantes apenas por comparação.
  - III.5.c. Todos os participantes vencedores das medalhas de Ouro em suas respectivas categorias de premiação classificam para esta etapa.
  - III.5.d. Em uma única sessão de avaliação, todos os finalistas são apresentados aos juízes, que avaliam as cervejas de diferentes estilos e categorias, buscando o mérito próprio de cada participante e comparando para identificar os melhores.
  - III.5.e. O painel de juízes escolhe os 3 melhores entre os finalistas, concedendo as distinções de Ouro, Prata e Bronze para o Best of Show ou final do concurso.
  - III.5.f. Os organizadores podem definir a realização de uma final Best of Show para os participantes do mesmo país, substituindo a atribuição de medalhas com base na pontuação.

## IV. Júri

- IV.1. O júri da Internacional, **Copa Cervezas de América**, 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.

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.

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.

IV.15. **Conflitos de Interesse:** Os juízes devem declarar qualquer relação de interesse com os produtos ou participantes antes de iniciar o trabalho de avaliação. Se for detectado algum conflito de interesse, o juiz será excluído da avaliação desse produto e será atribuído a outro painel. Caso um participante considere que seu produto foi avaliado de forma imparcial, poderá notificar os organizadores, que tomarão as medidas necessárias para resolver a situação.

## 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 Cervecera de los Ríos.

V.3. Entre outros dados, serão solicitados: nome da cervejaria, Razão Social, ID fiscal, endereço, país, nome da pessoa responsável pela inscrição, pessoa de contato, telefone de contato, e-mail de contato, forma de pagamento, nomes dos concursantes inscritos, estilo de cada participante e estatísticas vitais. Também serão solicitados dados que auxiliem na segmentação e identificação das empresas participantes, como quantidade de funcionários e volume de produção do ano calendário anterior.

V.4. Os organizadores reservam-se o direito de solicitar dados adicionais caso haja um formulário incompleto, ou de excluir formulários que não contenham todos os dados solicitados, o que pode resultar na exclusão de representantes que não atendam aos requisitos para participação no concurso.

V.5. A taxa de inscrição para o Décimo Segundo Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2025, varia dependendo do período de compra.

	DATA DE INÍCIO	DATA DE ENCERRAMENTO	VALOR (DÓLARES)
V.5.a. Primeiro Período	quarta-feira 14 de maio de 2025	quinta-feira 05 de junho de 2025	\$90,00
V.5.b. Segundo Período	sexta-feira 06 de junho de 2025	quinta-feira 19 de junho de 2025	\$100,00
V.5.c. Terceiro Período	sexta-feira 20 de junho de 2025	quinta-feira 10 de julho de 2025	\$110,00

V.6. Para beneficiar-se das taxas promocionais, a taxa de inscrição deve ser paga no momento da inscrição, dentro dos prazos apresentados no ponto V.5.

V.7. O pagamento da taxa de inscrição deve ser feito exclusivamente com cartão de crédito. O participante pode solicitar reembolso total da taxa de inscrição até sete dias após a realização da inscrição.

V.8. O participante pode editar os detalhes da inscrição até o momento do fechamento do período de recebimento das amostras, inclusive estilo ou subcategoria.

V.9. O evento Copa Cervezas de América não poderia ser realizado sem o apoio dos patrocinadores. A organização reconhece que os dados de contato das cervejarias participantes e dos participantes da conferência são privados, mas, com o objetivo de entregar maior valor aos patrocinadores, os participantes aceitam que a organização possa compartilhar seus dados de contato apenas com as empresas patrocinadoras da Copa Cervezas de América 2025.

V.10. O domingo, 20 de julho, é o prazo final para solicitar reembolso total da participação no concurso. Após esta data, a organização não realizará reembolsos aos participantes.

V.11. **Proteção de Dados Pessoais:** Os dados pessoais fornecidos pelos participantes serão utilizados exclusivamente para a gestão do concurso e as atividades associadas. Os organizadores comprometem-se a não compartilhar esses dados com terceiros sem o consentimento prévio do participante, exceto para fins diretamente relacionados ao evento (como o compartilhamento dos dados com os patrocinadores). Os participantes podem exercer seus direitos de acesso, retificação e cancelamento, conforme estipulado pela lei vigente.

V.12. **Propriedade Intelectual:** Os participantes mantêm todos os direitos de propriedade intelectual sobre seus produtos. No entanto, ao inscrever seu produto no concurso, os participantes concedem aos organizadores um direito não exclusivo, gratuito e mundial para utilizar as imagens, nomes e marcas associadas aos produtos para fins promocionais e publicitários relacionados ao evento, sem limitação de tempo.

V.13. **Descumprimento das Bases:** O descumprimento de qualquer disposição dessas bases por parte dos participantes pode resultar na exclusão da competição, sem direito a reembolso das taxas de inscrição ou das amostras enviadas. Os organizadores se reservam o direito de revisar e aceitar ou rejeitar inscrições e amostras que não atendam aos requisitos estabelecidos.

V.14. **Força Maior:** Os organizadores não serão responsáveis por quaisquer atrasos ou cancelamentos do evento devido a circunstâncias fora de seu controle, como desastres naturais, pandemias, problemas de transporte ou interrupções operacionais que afetem o concurso. Caso a realização do evento seja comprometida, os organizadores comprometem-se a informar aos participantes com a maior antecedência possível sobre as medidas a serem tomadas.



## VI. Categorias e Subcategorias

VI.1. Na realização do Décimo Segundo Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2025, são estabelecidas as seguintes categorias e subcategorias com base nas Diretrizes de Estilos de Cerveja BA 2024 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 2025 e estilos de cidra das Diretrizes de Estilos de Cidra BJCP 2015, todos detalhados em <https://www.bjcp.org/bjcp-style-guidelines/>, e um estilo experimental definido pela organização: French-Style India Pale Lager

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		
<i>British Origin Ale Styles</i>	<i>Irish Origin Ale Styles</i>	
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	<i>North American Origin Ale Styles</i>	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	West Coast-Style India Pale Ale
British-Style India Pale Ale	Juicy or Hazy Pale Ale	<i>German Origin Ale Styles</i>
Strong Ale	American-Style Strong Pale Ale	German-Style Koelsch
Old Ale	Juicy or Hazy Strong Pale Ale	German-Style Altbier
English-Style Pale Mild Ale	American-Style India Pale Ale	Berliner-Style Weisse
English-Style Dark Mild Ale	Juicy or Hazy India Pale Ale	Leipzig-Style Gose
English-Style Brown Ale	American-Belgo-Style Ale	Contemporary-Style Gose
Brown Porter	American-Style Brown Ale	South German-Style Hefeweizen
Robust Porter	American-Style Black Ale	South German-Style Kristal Weizen
Sweet Stout or Cream Stout	American-Style Stout	German-Style Leichtes Weizen
Oatmeal Stout	American-Style Imperial Porter	South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
Scotch Ale or Wee Heavy	American-Style Imperial Stout	South German-Style Dunkel Weizen
British-Style Imperial Stout	Double Hoppy Red Ale	South German-Style Weizenbock
British-Style Barley Wine Ale	Imperial Red Ale	German-Style Rye Ale
		Bamberg-Style Weiss Rauchbier



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

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

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



BJCP 2021 Styles	Experimental CCA Beer Styles
29.D Grape Ale	French- Style India Pale Lager.
X1. Dorada Pampeana	
X2. IPA Argenta	
X4. Catharina Sour	
X5. New Zealand Pilsner	

Sidra		
<b>C1. TRADITIONAL CIDER</b>	C3B. Spiced Cider	<b>Fruit Mead</b>
C1A. Common Cider	C3C. Experimental Cider	M2A. Cyser
C1B. Heirloom Cider	<b>C4. PERRY</b>	M2B. Pymment
C1C. English Cider	C4A. Common Perry	M2C. Berry Mead
C1D. French Cider	C4B. Heirloom Perry	M2D. Stone Fruit Mead
C1E. Spanish Cider	C4C. Ice Perry	M2E. Melomel
<b>C2. STRONG CIDER</b>	C4D. Experimental Perry	<b>Spiced Mead</b>
C2A. New England Cider		M3A. Fruit and Spice Mead
C2B. Applewine	<b>Hidromiel</b>	M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead
C2C. Ice Cider	<b>Traditional Mead</b>	<b>Specialty Mead</b>
C2D. Fire Cider	M1A. Dry Mead	M4A. Braggot
<b>C3. SPECIALTY CIDER</b>	M1B. Semi-Sweet Mead	M4B. Historical Mead
<b>C3A. Fruit Cider</b>	M1C. Sweet Mead	M4C. Experimental Mead

## 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. Todas as garrafas ou latas são previamente classificadas com um número identificador único (também chamado “número de entrada” ou “número de inscrição”) e com o código do estilo sob o qual foram registradas.

VII.6. Com o objetivo de estabelecer igualdade de condições para todos os participantes, as datas de recepção das amostras são as mesmas para todos os países e centros de recepção de amostras:

Copa Cervezas de América

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



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



	Início da recepção	Término da recepção
<b>I.1.a. Recepção de amostras nacionais e internacionais.</b>	segunda-feira, 14 de julho de 2025	quinta-feira, 24 de julho de 2025

VII.6.a. De forma excepcional, as amostras de inscrições provenientes de países sem centros de recepção de amostras serão aceitas até sexta-feira, 8 de agosto de 2025.

VII.7. A data de vencimento é inadiável. Amostras que não forem recebidas dentro dos prazos indicados serão excluídas do concurso. Não será feito reembolso das inscrições cujas amostras não cheguem ao evento.

VII.8. As amostras devem ser enviadas após a confirmação da inscrição e a designação do número de entrada para cada participante, dentro dos prazos estabelecidos neste regulamento. O número de entrada será informado ao participante assim que a inscrição for concluída. Cada participante deve ser identificado com o “Número de Entrada”.

VII.9. A quantidade de amostras varia conforme o tamanho do recipiente.

VII.9.a. Recipientes menores que 499 cc (16,8 oz): 5 unidades

VII.9.b. Recipientes entre 500 cc (16,9 oz) e 750 cc (25,3 oz): 4 unidades

VII.9.c. Recipientes maiores que 750 cc (25,3 oz): 3 unidades

VII.9.d. Caso um país tenha uma final Best of Show, será solicitada uma unidade adicional para garantir o bom julgamento dos participantes.

VII.10. **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.11. **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.12. **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.12.a. Diminuir os custos de envio dos participantes desses países.

VII.12.b. Diminuir o risco de quebra ou rompimento das amostras.

VII.12.c. Melhorar as condições de armazenamento e transporte das amostras.

VII.13. 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.14. 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.15. 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.16. 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.17. 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.18. 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.19. Foram estabelecidos os seguintes custos de envio internacional para diferentes países onde há um Centro de Recepção de Amostras:

País	International Shipping Fee
VII.20. Chile	0
VII.21. Brasil	30 dólares
VII.22. Argentina	20 dólares
VII.23. Peru	20 dólares
VII.24. Estados Unidos da América	45 dólares
VII.25. México	35 dólares
VII.26. Costa Rica	35 dólares
VII.27. Panamá	35 dólares
VII.28. Ecuador	35 dólares
VII.29. Colômbia	35 dólares

VII.30. **Responsabilidade dos Organizadores com as Amostras:** Os organizadores do Concurso não serão responsáveis por danos, perdas ou alterações nas amostras durante o processo de envio, armazenamento, manuseio ou avaliação. Os participantes aceitam que a responsabilidade pela embalagem e envio adequado das amostras recai exclusivamente sobre eles. Qualquer dano ou perda que ocorra fora do controle dos organizadores não gerará direito a reembolso.

## VIII. Premiações da Copa Cervezas de América

VIII.1. Os prêmios serão medalhas de **ouro, prata e bronze** para todos os vencedores nas categorias em que participam, e um certificado de medalha “Copa Cervezas de América 2025”.

VIII.2. Somente quando a avaliação de todos os participantes for concluída, o Diretor do Júri e a organização terão a missão de identificar os nomes de cada rótulo, de acordo com o número atribuído para a degustação às cegas. Será responsabilidade do Diretor do Júri ocultar os rótulos de cada garrafa para garantir que os juízes não conheçam a marca ou o rótulo avaliado.

VIII.3. A atribuição das medalhas no concurso “Copa Cervezas de América 2025” será realizada através da realização de Mini Best para cada categoria de premiação. Os juízes de cada painel Mini Best atribuirão uma medalha de Ouro, uma de Prata e uma de Bronze para cada categoria de premiação.

VIII.4. No caso de o painel de julgamento de algum Mini Best avaliar que, dentro dos concorrentes classificados, nenhum tem a qualidade suficiente para receber alguma das três medalhas (ouro, prata ou bronze), poderão declarar um pódio vazio e justificar sua decisão de acordo com as regras de funcionamento do concurso descritas no ponto III.

VIII.5. Melhor Cerveja ou Best of Show:

VIII.5.a. Melhor Cerveja: Concedido à melhor cerveja da competição. Para determinar o vencedor nessas categorias, será realizada uma nova degustação às cegas do grupo de cervejas que ganharam a medalha de Ouro em sua categoria de premiação, com uma seleção dos juízes mais experientes do concurso.

VIII.5.b. Melhor Cerveja por País: Quando um país tiver mais de 100 concorrentes, será entregue o prêmio de “Melhor Cerveja” à cerveja com maior pontuação de avaliação. A Melhor Cerveja por País é definida durante a Etapa Internacional.

VIII.5.b.1. A organização pode decidir realizar uma final por país utilizando a metodologia Best of Show detalhada anteriormente. Nesse caso, será realizada uma nova degustação às cegas com os vencedores das medalhas de ouro do país.

### VIII.6. Prêmio para as Cervejarias Vencedoras

VIII.6.a. Para escolher as cervejarias vencedoras, são consideradas as seguintes pontuações por medalha:

VIII.6.a.1. Medalha de Ouro = 81 pontos

VIII.6.a.2. Medalha de Prata = 36 pontos

VIII.6.a.3. Medalha de Bronze = 16 pontos

VIII.6.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.6.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.7. Os organizadores reservam-se o direito de modificar o sistema de atribuição das medalhas em casos excepcionais, apenas quando houver muitos empates e/ou quando forem apresentados resultados com dispersão anormal.

VIII.8. Os prêmios serão entregues aos representantes dos concorrentes indicados na ficha de inscrição durante a Festa de Premiação. Na ausência do representante, o prêmio ficará disponível para ser retirado pelo participante nas instalações dos organizadores. Os organizadores poderão coordenar e facilitar o envio dos prêmios, desde que o custo do envio seja assumido pelo participante.

## IX. Festa de premiação

IX.1. A festa de premiação será realizada no sábado, dia 06 de setembro de 2025, 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.



## X. Glossário

X.1. **Degustação às Cegas:** Avaliação de produtos onde os juízes não conhecem a marca ou a identidade do participante. Apenas as características sensoriais do produto são avaliadas, garantindo uma avaliação imparcial.

X.2. **Número de Entrada:** Identificador único atribuído a cada amostra de produto no momento de sua inscrição no concurso. Permite manter o anonimato durante a degustação às cegas.

X.3. **Estilo de Cerveja, Sidra ou Hidromel:** Categoria técnica na qual o produto é classificado para avaliação, definida por suas características de fermentação, ingredientes, origem ou perfil de sabor. Os estilos são estabelecidos por guias como BJCP ou guias da Brewers Association.

X.4. **Painel de Juízes:** Grupo de especialistas responsáveis por avaliar as amostras de produtos durante o concurso. Cada painel é composto por 3 a 5 juízes, dependendo da fase da avaliação.

X.5. **Feedback (Retroatimentação ou Devolução):** Relatório detalhado da avaliação realizada pelos juízes, que inclui as notas de degustação e comentários sobre os méritos e defeitos de cada produto.

X.6. **Mini Best:** Etapa intermediária do concurso em que os três melhores produtos de cada categoria são selecionados para receber medalhas de Ouro, Prata e Bronze.

X.7. **Best of Show:** Etapa final do concurso onde os vencedores de cada categoria competem entre si para determinar o melhor produto do evento.

X.8. **Pontuação Sensorial:** O sistema de avaliação dos produtos baseado nas suas características sensoriais (aparência, aroma, sabor, sensação na boca, impressão geral). Os juízes atribuem pontos de acordo com sua avaliação de cada aspecto.

X.9. **Medalha de Ouro, Prata e Bronze:** Prêmios dados aos produtos que se destacam dentro de cada categoria segundo a avaliação dos juízes. Ouro é para o primeiro lugar, prata para o segundo e bronze para o terceiro.

X.10. **Categoria de Premiação:** Agrupamento de estilos semelhantes de produtos para avaliação e premiação, como cervejas, sidras ou hidroméis que competem dentro de um mesmo grupo, de acordo com características comuns.

X.11. **Fase de Avaliação:** A primeira fase do concurso onde todas as amostras de produtos são avaliadas pelos juízes de maneira individual e às cegas. Os juízes atribuem pontuações a cada amostra com base nas suas características sensoriais.

X.12. **Sidra:** Bebida alcoólica fermentada de maçã ou peras, semelhante ao processo de produção da cerveja, mas utilizando frutas como principal base.

X.13. **Hidromel:** Bebida alcoólica feita a partir da fermentação de mel, água e, às vezes, frutas ou ervas, considerada uma das bebidas alcoólicas mais antigas.

X.14. **Aparência:** Primeiro aspecto avaliado de uma amostra de produto, que inclui cor, clareza, espuma e outros aspectos visuais que influenciam a percepção do produto.

X.15. **Bouquet:** Termo utilizado na avaliação de sidras e hidroméis para se referir ao aroma complexo que emana da bebida, resultante da fermentação e dos ingredientes utilizados.



X.16. **Aroma:** O cheiro percebido quando uma amostra é aproximada ao nariz. Na avaliação de cervejas, sidras e hidroméis, o aroma é fundamental para identificar a frescura, a qualidade dos ingredientes e as características do processo de fermentação.

X.17. **Sabor:** A combinação de sensações percebidas ao provar uma amostra, incluindo doçura, amargor, acidez, salinidade e umami, bem como a qualidade do equilíbrio entre esses componentes. É uma das características mais importantes na avaliação de produtos fermentados.

X.18. **Sensação na Boca:** Refere-se à forma como o produto se sente na boca, incluindo aspectos como textura, carbonatação, suavidade, cremosidade ou seca do produto. É um componente chave da experiência sensorial das bebidas.

X.19. **Impressão Geral:** Avaliação global da amostra, baseada na soma de todos os aspectos sensoriais percebidos durante a degustação. Reflete a apreciação total do produto por parte do juiz.

X.20. **Ronda de Avaliação:** A primeira fase do concurso onde todas as amostras de produtos são avaliadas pelos juízes. São atribuídas pontuações e gerado feedback para cada participante.

X.21. **Juiz Diretor:** Pessoa responsável por supervisionar a execução correta do processo de avaliação, coordenar o painel de juízes e tomar decisões sobre os produtos que não atendem aos requisitos do concurso.

X.22. **Conflito de Interesse:** Situação em que um juiz ou participante tem uma relação direta ou indireta com um produto, o que poderia afetar sua imparcialidade na avaliação. Os conflitos de interesse devem ser declarados e gerenciados conforme os protocolos estabelecidos.

X.23. **Desclassificação:** Exclusão de um participante do concurso devido ao descumprimento das bases, envio de produtos inadequados ou falta de conformidade com os requisitos legais.

X.24. **Prazo de Inscrição:** Data limite estabelecida para completar a inscrição dos produtos no concurso. As inscrições recebidas após essa data não serão consideradas.

X.25. **CrITÉrios de Avaliação:** Os aspectos que os juízes consideram ao avaliar as amostras de produtos, incluindo aparência, aroma, sabor, sensação na boca e impressão geral para cervejas, e bouquet/aroma, aparência, sabor e impressão geral para sidras e hidroméis.

X.26. **Júri Internacional:** Painel de juízes que inclui especialistas internacionais com vasta experiência na degustação de cervejas, sidras e hidroméis. Pelo menos 50% dos juízes são de fora do Chile.

