



## REGULAMENTO SOUTH BEER CUP VIII - 2018

### 1 CERVEJARIAS ELEGÍVEIS

1.1. As cervejarias inscritas devem preencher todos os requisitos abaixo:

- a. Estar devidamente registrada no seu país de origem como produtora de cerveja;
- b. Estar em pleno funcionamento, possuindo todas as licenças para tal;
- c. Ter pelo menos um (01) produto disponível à venda no varejo;

1.2. Marcas terceirizadas (aquelas que produzem cervejas em fabricas de terceiros) estão aptas a participar desde que a cervejaria que produz a cerveja atenda os requisitos acima.

1.3. Cervejarias em planejamento, cervejarias caseiras, e outras cervejarias que não atendam aos critérios estabelecidos por este capítulo não são elegíveis para participar deste concurso.

1.4. Inscrições de cervejarias não elegíveis serão canceladas e não haverá reembolso da taxa de inscrição.

### 2 CERVEJAS ELEGÍVEIS

2.1. Todas as cervejas inscritas no South Beer Cup 2018 devem estar regularmente registradas no seu país de origem e devem estar disponíveis para venda no varejo até 11/08/2018.

2.2. Cervejas produzidas em fábricas de terceiros podem ser registradas pelo proprietário da marca, desde que a cervejaria produtora atenda os requisitos do Capítulo 1 – Cervejarias Elegíveis.

2.3. Cada cervejaria participante pode inscrever para este concurso o limite máximo de SEIS (06) cervejas.

2.4. Marcas produzidas em fábricas de terceiros serão consideradas cervejarias e terão o mesmo limite máximo de inscrição estabelecido no subitem 2.3: SEIS (06) cervejas.

2.5. Uma mesma cerveja não poderá ser inscrita por diferentes cervejarias.

2.6. Uma mesma cerveja não poderá ser inscrita em diferentes estilos.

### 3 TAXA DE INSCRIÇÃO

3.1. A Taxa de Inscrição por rótulo de cerveja: R\$230,00 (Duzentos e trinta reais).

3.1. Sob hipótese alguma haverá reembolso da Taxa de Inscrição.

3.2. As inscrições não pagas dentro do período de inscrições serão canceladas sem aviso prévio.

3.3. É vedada a transferência do valor pago a título de Taxa de Inscrição para outras cervejas ou cervejarias.

## 4 PERÍODO DE INSCRIÇÃO

4.1. O período de inscrição de cervejas será de 01/07/2018 a 11/08/2018.

4.1.1. O período de inscrição poderá encerrar antes do prazo previsto caso o número máximo de cervejas inscritas (1.500 inscrições) seja atingido, conforme prevê o subitem 5.8 do presente regulamento.

## 5 PROCESSO DE INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições deverão ser realizadas exclusivamente via internet através do seguinte endereço eletrônico: <https://reggiebeer.com/ReggieEntry.php?CompetitionID=RCTGRF1000350>

5.2. As cervejarias deverão realizar os respectivos cadastros, através do sistema online do endereço eletrônico citado no subitem 5.1., onde deverão criar i) Nome de Usuário e ii) Senha de Acesso, além de preencher as informações requeridas.

5.3. Após realização de cadastro, a cervejaria receberá um e-mail automático de confirmação.

5.3.1. O e-mail será enviado para o endereço indicado pela cervejaria durante o cadastro;

5.3.2. É responsabilidade da cervejaria se certificar de que seus dados estejam corretos.

5.4. Após confirmação do cadastro a cervejaria deverá, através do sistema online do endereço eletrônico citado no subitem 5.1., realizar a inscrição das cervejas de acordo com o guia de estilos: World Beer Cup Style Guidelines 2018 – [https://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2013/09/18\\_WBC\\_Style\\_Guidelines\\_Final.pdf](https://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2013/09/18_WBC_Style_Guidelines_Final.pdf)

5.4.1. O sistema online de inscrições abrirá as opções do WBC 2018 automaticamente permitindo que o estilo adequado para cada inscrição seja selecionado;

5.4.2. Os juízes farão a avaliação das cervejas inscritas com base na descrição do estilo selecionado pela cervejaria.

5.5. O pagamento das inscrições será realizado exclusivamente via internet através do sistema PayPal dentro do próprio software online do concurso.

5.6. A Cervejaria poderá acompanhar o correto recebimento da Taxa de Inscrição acessando o seu cadastro no software online do concurso e verificando a marcação na caixa apropriada ao lado da amostra.

5.6.1. A confirmação do pagamento poderá levar até 48h para ser atualizada.

5.7. A Cervejaria poderá acompanhar o correto recebimento das amostras enviadas, acessando o cadastro da cervejaria no software online do concurso e verificar a marcação na caixa apropriada ao lado da amostra após o final do período de triagem e codificação das amostras que será no dia 27/08/2018.

5.7.1. A Cervejaria deverá aguardar o prazo final da triagem para realizar qualquer tipo de questionamento a cerca da atualização do recebimento das amostras enviadas.

5.8. O South Beer Cup 2018 terá o limite de no máximo mil e quinhentas (1.500) cervejas inscritas.

5.8.1. Quando o limite máximo de cervejas inscritas for atingido o sistema online de inscrições trava automaticamente encerrando imediatamente o processo de inscrição, independente do período descrito no subitem 4.1.

5.9. A inscrição implica automaticamente no conhecimento e aceitação dos critérios de cadastro, inscrição e premiação do South Beer Cup 2018.



## 6 QUANTIDADE E TIPO DE AMOSTRAS

6.1. O número de amostras de cerveja será o mesmo independente do tamanho da embalagem utilizada, conforme abaixo:

- a. Tamanho da embalagem (garrafa ou lata): mínimo duzentos e cinquenta (250) ml e máximo mil (1000) ml;
- b. Número de embalagens (garrafa ou lata) necessárias: três (03).

6.2. Todas as embalagens da mesma amostra de cerveja devem ser do mesmo modelo e tamanho.

6.3. As amostras devem ser enviadas na embalagem comercial original completa.

6.4. Cervejas comercializadas em barril serão aceitas envasadas em garrafas, crows, growlers de vidro ou plástico (tipo pet). Neste caso não precisa possuir rótulo comercial, devendo apenas conter uma etiqueta de identificação com as seguintes informações: i) Nome da Cervejaria; ii) Nome da Cerveja; iii) Estilo da Cerveja e iv) "CHOPE", acompanhando o "Formulário de Identificação" gerado pelo software fixado firmemente com fita transparente.

6.5 Amostrs que não atenderem os requisitos serão desqualificadas pela Comissão Organizadora do Concurso e não haverá devolução da taxa de inscrição.

## 7 RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

7.1. O período de recebimento das amostras será de 30/07/2018 a 11/08/2018, impreterivelmente.

7.1.2. Não serão aceitas amostras recebidas antes ou após o período determinado pelo subitem 7.1;

7.1.3. Não haverá reembolso de taxa de inscrição por amostras entregues fora do prazo.

7.2. Todas as amostras devem obrigatoriamente conter o "Formulário de Identificação" que é impresso através do software online do concurso, preenchido automaticamente.

7.2.1. O formulário gerado pelo software online deverá ser impresso, recortado e fixado em cada amostra firmemente com fita adesiva transparente.

7.3. Todas as amostras devem ser recebidas apenas no seguinte local:

Nome: ENCONTRO DA AMAZONIA LTDA.

Endereço: Rua Nilo Peçanha, 1907, Bom Retiro

CEP: 80520-176 CURITIBA, PR

Telefone: (41) 3014-0030

Responsável: Jean Fontoura

**Horário: Segunda a Sexta-feira das 9:00 às 18:00h e Sábado das 9:00 às 12:00h**

7.4. A Nota Fiscal referente ao envio das amostras para o Concurso deverá ser como remessa bonificação CFOP 5.910 (dentro do estado) ou 6.910 (fora do estado). Consultar o contador(a) da cervejaria para demais particularidades da Nota Fiscal.

7.5 Seguem os dados do Encontro da Amazônia para a emissão da Nota Fiscal:

Razão social: ENCONTRO DA AMAZONIA LTDA.

CNPJ: 08.722.694/0001-82

Inscrição Estadual: 90614115-90

Inscrição Municipal: 17 02 524.321-0

Endereço: Rua Nilo Peçanha, 1907, Bom Retiro

CEP: 80520-176 CURITIBA, PR

Telefone: (41)3014-0030

Responsável: Jean Fontoura

7.6. Todas as amostras deverão ser embaladas de forma a suportar o transporte. O South Beer Cup 2018 não se responsabiliza por amostras extraviadas ou recebidas com avarias. A retirada de caixas com amostras danificadas nos Correios ou sede de transportadoras não será realizada pela Comissão Organizadora do Concurso.

7.7. Amostras entregues em mãos ou enviadas por transportadoras confiáveis tem melhores chances de chegar em bom estado ao local do recebimento.

7.8. Cervejas não pasteurizadas e chopes envasados devem preferencialmente ser entregues de forma refrigerada para manter a qualidade. Caixas de isopor com gelo artificial oferecem boa proteção térmica.

7.9. Caso haja a necessidade de manter a amostra refrigerada desde seu recebimento, esta informação deve estar visível na caixa.

7.10. Segue abaixo, a título de sugestão, um passo a passo não obrigatório para embalagem das amostras:

- A. Coloque as amostras previamente embrulhadas em plástico-bolha ou jornal, sempre na posição vertical, em uma caixa de papelão ou isopor.
- B. Separe uma garrafa da outra com papelão ou outro material apropriado para que não se choquem.
- C. Preencha a caixa com material apropriado de embalagem (papelão, plástico bolha, isopor, jornal amassado) de modo que o conteúdo fique firme.
- D. Coloque a caixa dentro de outra caixa de papelão ou isopor um pouco maior com as amostras sempre na vertical, preenchida também com material adequado de modo que a primeira caixa fique firme dentro da segunda caixa.
- E. No caso de envio de mais de uma caixa de amostras, procure manter amostras da mesma cerveja na mesma caixa.

## 8 SISTEMA DE PREMIAÇÃO

8.1. Cada cerveja será avaliada pelos juízes de acordo com o estilo indicado pela cervejaria no momento da inscrição, tendo como referência o World Beer Cup Style Guidelines 2018.

8.2. Caso os juízes determinem que haja cervejas que sejam excelentes exemplares do estilo, será concedida Medalha de Ouro, Medalha de Prata, Medalha de Bronze para as três melhores cervejas de cada Categoria de Premiação que obtenham nível suficiente, da seguinte maneira:

- a. Medalha de Ouro: cerveja de classe mundial que exemplifica fielmente o estilo, apresentando o equilíbrio apropriado de sabor, aroma e aparência.
- b. Medalha de Prata: cerveja excelente, podendo desviar sensivelmente dos parâmetros do estilo mantendo estreita semelhança com o estilo e apresentando excelente sabor, aroma e aparência.
- c. Medalha de Bronze: belo exemplar do estilo, podendo desviar sensivelmente dos parâmetros do estilo e/ou apresentar defeitos mínimos em sabor, aroma ou aparência.

8.3. As Categorias de Premiação serão divididas conforme definido pela Brewers Association 2018:

- 1. Hybrid/MixedBeer Styles** - Categorias 1 a 34
- 2. Lager Beer – Styles of Other Origin** - Categorias 35 a 37
- 3. Lager Beer – Styles of European and German Origin** - Categorias 38 a 48
- 4. Lager Beer – Styles of North American Origin** - Categorias 49 a 50
- 5. Ale Beer – Styles of Other Origin** - Categoria 51
- 6. Ale Beer – Styles of German Origin** - Categorias 52 a 58
- 7. Ale Beer – Styles of Belgian and French Origin** - Categorias 59 a 70



**8. Ale Beer – Styles of British Origin** - Categorias 71 a 86

**9. Ale Beer – Styles of Irish Origin** - Categorias 87 a 89

**10. Ale Beer – Styles of North American Origin** - Categorias 90 a 101

8.4. Quando houver mais de 10 inscrições para um estilo específico, este estilo se tornará uma Categoria de Premiação independente. Ou seja, estas cervejas serão premiadas independentemente, de acordo com seu estilo e as Categorias de Premiação serão renomeadas adequadamente.

8.5. Haverá uma rodada final entre todas as cervejas premiadas com Medalha de Ouro em suas respectivas categorias para definir apenas uma cerveja Best of Show (BOS).

## 9 PRÊMIO "MELHOR CERVEJARIA-SOUTH BEER CUP 2018"

9.1. O South Beer Cup 2018 concederá os prêmios Primeiro Lugar, Segundo Lugar e Terceiro Lugar para as três melhores cervejarias com base nas medalhas obtidas pelas cervejas das cervejarias inscritas no concurso.

9.2. Serão atribuídos pontos para cada cerveja inscrita de acordo com a premiação no concurso. Serão concedidos cinco (05) pontos para cada Medalha de Ouro obtido, três (03) pontos para cada Medalha de Prata e um (01) ponto para cada Medalha de Bronze.

9.3. Na hipótese de empate entre as cervejarias, serão adotados os seguintes critérios de desempate na respectiva ordem:

- a. Maior número de medalhas de ouro;
- b. Maior número de medalhas;
- c. Número total de inscrições nos estilos das cervejas premiadas com ouro;
- d. Número total de inscrições nos estilos das cervejas premiadas com prata.

## 10 CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

10.1. A Cerimônia de Premiação do South Beer Cup 2018 ocorrerá dia 08/09/2018 durante o III Festival Amazônico de Cerveja em Belém do Pará.

10.2. Cada Cervejaria inscrita no South Beer Cup 2018 terá direito a duas (02) cortesias para a Cerimônia de Premiação.

## 11 CALENDÁRIO OFICIAL DO SOUTH BEER CUP 2018

11.1. 01/07 a 11/08/2018 - Cadastro de cervejarias e Inscrições de Cervejas

11.2. 30/07 a 11/08/2018 - Prazo de Recebimento das Amostras

11.3. 31/08, 01 e 02/09/2018 - Julgamento das Cervejas - Curitiba, PR, Brasil

11.4. 06 a 09/09/2018 - III Festival Amazônico de Cerveja (Congresso, Palestras, Exposições, Visitas nas Cervejarias)

11.5. 08/09/2018 - Cerimônia de Premiação do South Beer Cup 2018 - Belém, PA, Brasil.

# 12 INFORMAÇÕES AUXILIARES

## 12.1. Web Sites Importantes do South Beer Cup 2018:

### a. Informações sobre o Concurso:

- [www.southbeercup.com](http://www.southbeercup.com)
- [www.centrodecatadecerveza.com](http://www.centrodecatadecerveza.com)

### b. Registro de Cervejarias, Amostras e Voluntários para o Concurso South Beer Cup 2018:

- <https://reggiebeer.com/ReggieEntry.php?CompetitionID=RCTGRF1000350>

### c. Informações sobre o III Festival Amazônico de Cerveja:

- [www.festivalamazonicodecerveja.com.br](http://www.festivalamazonicodecerveja.com.br)
- [www.facebook.com/festivalamazonicodecerveja](https://www.facebook.com/festivalamazonicodecerveja)

12.2. Questões sobre cadastro de cervejaria, inscrição de amostra, uso do Software online, pagamento de inscrições, participação de voluntários e demais questionamentos: [contato@southbeercup.com.br](mailto:contato@southbeercup.com.br)

12.3. **Cervejarias da Argentina, antes de se cadastrar, por favor entre em contato com o Martin Boan pelo email: [martinboan@gmail.com](mailto:martinboan@gmail.com)**

25 de Abril de 2018

Martin Boan  
Ricardo Paul Gluck  
Fernanda Lazzari



## World Beer Cup Style Guidelines 2018 – WBC 2018

[https://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2013/09/18\\_WBC\\_Style\\_Guidelines\\_Final.pdf](https://www.worldbeercup.org/wp-content/uploads/2013/09/18_WBC_Style_Guidelines_Final.pdf)

### Hybrid/Mixed Beer Styles

- 1. American-Style Wheat Beer
  - a. Light American Wheat Beer without Yeast
  - b. Dark American Wheat Beer without Yeast
- 2. American-Style Wheat Beer with Yeast
  - a. Light American Wheat Beer with Yeast
  - b. Dark American Wheat Beer with Yeast
- 3. Fruit Beer
- 4. Fruit Wheat Beer
- 5. Belgian-Style Fruit Beer
- 6. Pumpkin Beer
  - a. Pumpkin/Squash Beer
  - b. Pumpkin Spice Beer
- 7. Field Beer
- 8. Chili Beer
- 9. Herb and Spice Beer
- 10. Chocolate Beer
- 11. Coffee Beer
- 12. Coffee Stout or Porter
- 13. Specialty Beer
- 14. Rye Beer
  - a. Rye Beer
  - b. German-Style Rye Ale
- 15. Honey Beer
- 16. Session Beer
- 17. Session India Pale Ale
- 18. Other Strong Beer
  - a. Other Strong Beer
  - b. American-Style Imperial Porter
  - c. American-Style Wheat Wine Ale
  - d. American-Style Ice Lager
  - e. American-Style Malt Liquor
- 19. Experimental Beer
  - a. Experimental Beer
  - b. Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer
  - c. Wild Beer
- 20. Fresh or Wet Hop Ale
- 21. Historical Beer
  - a. Historical Beer
  - b. American-Style Pilsener
  - c. Dutch-Style Kuyt Beer
  - d. Adambier



- e. Grodziskie
- f. Finnish-Style Sahti
- g. Swedish-Style Gotlandsdricke
- h. Breslau-Style Pale Schoeps
- i. Breslau-Style Dark Schoeps
- 22. Gluten-Free Beer
- 23. American-Belgo-Style Ale
  - a. Pale American-Belgo-Style Ale
  - b. Dark American-Belgo-Style Ale
- 24. American-Style Sour Ale
  - a. American-Style Sour Ale
  - b. Fruited American Sour Ale
- 25. Brett Beer
- 26. Mixed Culture Brett Beer
- 27. Wood- and Barrel-Aged Beer
  - a. Wood- and Barrel-Aged Pale to Amber Beer
  - b. Wood- and Barrel-Aged Dark Beer
- 28. Wood- and Barrel-Aged Strong Beer
- 29. Wood- and Barrel-Aged Strong Stout
- 30. Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 31. Fruited Wood- and Barrel-Aged Sour Beer
- 32. Aged Beer
- 33. Kellerbier or Zwickelbier
  - a. Unfiltered German-Style Ale
  - b. Unfiltered German-Style Lager
- 34. Smoke Beer
  - a. Bamberg-Style Weiss Rauchbier
  - b. Bamberg-Style Helles Rauchbier
  - c. Bamberg-Style Maerzen Rauchbier
  - d. Bamberg-Style Bock Rauchbier
  - e. Smoke Porter
  - f. Other Smoke Beer

## **Lager Beer Styles**

### **Styles of Other Origin**

- 35. Light Lager
  - a. German-Style Leichtbier
  - b. Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
  - c. American-Style Light Lager
- 36. International-Style Pilsener
- 37. Other International-Style Lager

### **Styles of European and German Origin**

- 38. Baltic-Style Porter
- 39. German-Style Pilsener





- 40. Bohemian-Style Pilsener
- 41. Munich-Style Helles
- 42. Dortmunder/Export or German-Style Oktoberfest
  - a. Dortmunder/European-Style Export
  - b. German-Style Oktoberfest/Wiesn
- 43. Vienna-Style Lager
- 44. German-Style Maerzen
- 45. Munich-Style Dunkel or European-Style Dark Lager
  - a. Munich-Style Dunkel
  - b. European-Style Dark Lager
- 46. Dark Lager
  - a. American-Style Dark Lager
  - b. German-Style Schwarzbier
- 47. German-Style Bock or Maibock
  - a. Traditional German-Style Bock
  - b. German-Style Heller Bock/Maibock
- 48. German-Style Doppelbock or Eisbock
  - a. German-Style Doppelbock
  - b. German-Style Eisbock

#### **Styles of North American Origin**

- 49. American-Style Lager or American-Style Cream Ale
  - a. American-Style Lager
  - b. American-Style Cream Ale
- 50. American-Style Amber Lager
  - a. American-Style Amber Lager
  - b. California Common Beer
  - c. American-Style Maerzen/Oktoberfest

#### **Ale Beer Styles**

##### **Styles of Other Origin**

- 51. Australian-Style Pale Ale or International-Style Pale Ale
  - a. Australian-Style Pale Ale
  - b. International-Style Pale Ale

##### **Styles of German Origin**

- 52. German-Style Koelsch
- 53. German-Style Altbier
- 54. Berliner-Style Weisse
- 55. Leipzig-Style Gose or Contemporary Gose
  - a. Leipzig-Style Gose
  - b. Contemporary Gose
- 56. South German-Style Hefeweizen
- 57. German-Style Wheat Ale
  - a. South German-Style Kristal Weizen
  - b. German-Style Leichtes Weizen
  - c. South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen

- d. South German-Style Dunkel Weizen
- 58. South German-Style Weizenbock

### **Styles of Belgian and French Origin**

- 59. Belgian-Style Witbier
- 60. Classic Saison
- 61. Specialty Saison
- 62. Belgian- and French-Style Ale
  - a. French-Style Biere de Garde
  - b. Other Belgian- and French-Style Ale
- 63. Belgian-Style Pale Ale or Belgian-Style Blonde Ale
  - a. Belgian-Style Pale Ale
  - b. Belgian-Style Blonde Ale
- 64. Belgian-Style Sour Ale
  - a. Belgian-Style Lambic
  - b. Belgian-Style Gueuze Lambic
  - c. Belgian-Style Fruit Lambic
  - d. Other Belgian-Style Sour Ale
- 65. Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale
- 66. Belgian-Style Dubbel or Belgian-Style Quadrupel
  - a. Belgian-Style Dubbel
  - b. Belgian-Style Quadrupel
- 67. Belgian-Style Tripel
- 68. Belgian-Style Pale Strong Ale
- 69. Belgian-Style Dark Strong Ale
- 70. Other Belgian-Style Ale
  - a. Other Belgian-Style Abbey Ale
  - b. Other Belgian-Style Strong Specialty Ale
  - c. Belgian-Style Table Beer
  - d. Other Belgian-Style Ale

### **Styles of British Origin**

- 71. English-Style Mild Ale
  - a. English-Style Pale Mild Ale
  - b. English-Style Dark Mild Ale
- 72. English-Style Summer Ale
- 73. Ordinary or Special Bitter
  - a. Ordinary Bitter
  - b. Special Bitter or Best Bitter
- 74. Classic English-Style Pale Ale
- 75. Extra Special Bitter
  - a. American-Style Extra Special Bitter
  - b. English-Style Extra Special Bitter
- 76. English-Style India Pale Ale
- 77. Scottish-Style Ale
  - a. Scottish-Style Light Ale
  - b. Scottish-Style Heavy Ale



- c. Scottish-Style Export Ale
- 78. English-Style Brown Ale
- 79. Brown Porter
- 80. Robust Porter
- 81. Sweet Stout or Cream Stout
- 82. Oatmeal Stout
- 83. Scotch Ale
  - a. Traditional Scotch Ale
  - b. Peated Scotch Ale
- 84. British-Style Imperial Stout
- 85. Old Ale or Strong Ale
  - a. Old Ale
  - b. Strong Ale
- 86. Barley Wine-Style Ale
  - a. American-Style Barley Wine Ale
  - b. British-Style Barley Wine Ale

### **Styles of Irish Origin**

- 87. Irish-Style Red Ale
- 88. Classic Irish-Style Dry Stout
- 89. Export Stout

### **Styles of North American Origin**

- 90. Golden or Blonde Ale
- 91. American-Style Pale Ale
- 92. American-Style Strong Pale Ale
- 93. American-Style India Pale Ale
- 94. Imperial India Pale Ale
- 95. American-Style Amber/Red Ale
- 96. Double Red Ale
- 97. Imperial Red Ale
- 98. American-Style Brown Ale
- 99. American-Style Black Ale
- 100. American-Style Stout
- 101. American-Style Imperial Stout