



III COPA KYLIX DE HIDROMEL

12 E 13 DE OUTUBRO DE 2019



III Copa Kylix de Hidromel
Regulamento para produtores
profissionais



Associação Sul Brasileira de Produtores de Hidromel – ASH
www.ashbrasil.com.br – contato@ashbrasil.com.br





3ª Copa Kylix de Hidromel.....	1
Regulamento	1
1- OBJETIVOS DO CONCURSO	3
2- QUEM PODE PARTICIPAR	3
3- LIMITES DE INSCRIÇÕES	3
4- TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS	4
5- RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS	4
6- ENVIO DAS AMOSTRAS	5
7- PRAZOS.....	5
8- INSCRIÇÕES	6
9- ESTILOS ACEITOS	6
10- JÚRI.....	7
11- JULGAMENTO	8
12- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	9
13- RESULTADOS	10
14- RETORNO AOS PARTICIPANTES.....	10
15- DISPOSIÇÕES GERAIS.....	11





1- OBJETIVOS DO CONCURSO

1.1 – Promover e incentivar a produção de hidromel Profissional por meio da valorização dos hidromeis comerciais.

1.2 – Estimular o aprimoramento técnico dos hidromeleiros e a qualidade dos hidromeis comerciais através de feedbacks fornecidos nas fichas de avaliação.

1.3 – Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes membros do BJCP e aspirantes a juízes, através de um concurso baseado no guia de estilos BJCP 2015; mais experiência de julgamento; troca de experiências entre juízes; e a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP.

1.4 – Estimular o espírito de união dos hidromeleiros – participantes, juízes ou auxiliares – dentro do contexto nacional.

2- QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 – Poderá se inscrever qualquer empresa produtora de hidromel em território nacional ou internacional desde que devidamente registrada nos órgãos competentes e em situação de plena legalidade.

2.2 – É permitida a inscrição de hidroméis por membros da organização do concurso e por membros da diretoria da ASH desde que estes não tenham contato com a triagem das amostras.

2.3 – É permitida a inscrição de hidroméis por juízes e auxiliares do concurso, desde que estes não julguem e/ou sirvam a categoria para qual se inscreveram.

2.4 – Os participantes que tiveram contato com a codificação das amostras podem participar no sentido de obtenção do *feedback* através das fichas de avaliação, porém serão desclassificados da obtenção de qualquer prêmio.

2.5 – Os participantes que tiveram contato com a codificação das amostras podem participar no sentido de obtenção do *feedback* através das fichas de avaliação, porém serão desclassificados da obtenção de qualquer prêmio.

2.6 – A desqualificação, desistência ou não envio de amostra, de um participante ou grupo não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

2.7 – Ao inscrever-se no concurso o participante expressa total consentimento às regras contidas neste regulamento.

3- LIMITES DE INSCRIÇÕES



Associação Sul Brasileira de Produtores de Hidromel – ASH
www.ashbrasil.com.br – contato@ashbrasil.com.br





3.1 – Cada empresa poderá inscrever apenas cinco (5) hidromeis, sendo apenas um hidromel por subcategoria. Inscrições que ultrapassem esta condicionante serão automaticamente excluídas, usando-se como critério a ordem de inscrição, as primeiras permanecem sendo as demais excluídas.

3.2 - A organização reserva-se o direito de limitar, em cinquenta (50) o número total de inscrições, somadas todas as categorias previstas para este concurso.

3.3 – A desqualificação da amostra inscrita acima do limite de uma (1) por subcategoria não dá direito a reembolso da taxa de inscrição ou à devolução das amostras enviadas.

3.4 – Não haverá limitação de inscrições totais por estilo e/ou categoria no concurso.

4- TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

4.1 – O fabricante deverá enviar suas amostras nas mesmas garrafas em que as comercializa, incluso o rótulo original utilizado nas vendas, onde deverá constar o número de inscrição no MAPA ou do órgão competente de seu país de origem.

4.2 – Todas as garrafas enviadas por inscrição devem ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha e conter o mesmo volume de líquido.

4.3 – O participante deve enviar exatamente quatro (04) garrafas de cada hidromel inscrito na competição. Inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.

4.4 – As garrafas devem, obrigatoriamente, ser identificadas **também** com a etiqueta do concurso com código de barras, gerado automaticamente após a inscrição pelo site: copakylx.com.br.

A impressão deve ser feita em impressora laser configurada para a melhor qualidade possível. O código de barras deve estar legível e bem definido.

4.5 – O Formulário de Identificação de Garrafas deve, obrigatoriamente, ser preso às garrafas apenas com um elástico, conforme demonstrado no Anexo I – Modo de Fixação da Identificação de Garrafas.

4.6 – A desqualificação de uma amostra por não conformidade a estas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição ou à devolução das amostras enviadas.

5- RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 – A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a recepção, verificação e codificação das amostras. Esta equipe não poderá inscrever amostras para este concurso em busca de premiação, apenas no sentido de obtenção da súmula de avaliação.

5.2 – Será verificada a regularidade da inscrição de cada amostra no recebimento das garrafas. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição serão descartadas e desqualificadas do concurso.





5.3 – Será verificada a adequação dos requisitos de envase e identificação das amostras. Amostras que não cumprirem os requisitos serão descartadas e desqualificadas do concurso.

5.4 – Será retirada a etiqueta de identificação de cada amostra e atribuído a ela um número aleatório gerado pelo sistema de inscrições, de modo a tornar as amostras anônimas para o julgamento.

5.5 – Os auxiliares serão os responsáveis por servir as amostras em uma sala separada do julgamento e os copos/taças conterão apenas o número aleatório atribuído na triagem. Os juízes não terão qualquer acesso a identificação da amostra durante seu julgamento.

5.6 – As amostras recebidas serão mantidas refrigeradas dentro de uma câmara fria. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente.

5.7 – A desqualificação de uma amostra por não conformidade a estas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

5.8 – Todas as inscrições enviadas passam a ser propriedade da Comissão Organizadora da Copa Kylix e não serão realizadas devoluções.

6- ENVIO DAS AMOSTRAS

6.1 – As amostras para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser enviadas ou entregues apenas para o seguinte endereço: **4Beer Cerveja e Cultura, Av. Polônia,200 - São Geraldo, Porto Alegre - RS, 90230-110.**

6.2 – As amostras devem ser entregues de segunda a sexta-feira, das 9h00min às 18h00min.

6.3 - O prazo e estado de entrega das amostras são de total responsabilidade do participante.

6.4 - A organização não se responsabilizará por garrafas extraviadas e/ou danificadas.

7- PRAZOS

7.1 – As inscrições para o concurso serão abertas no dia 15 de agosto de 2019, às 00h:00, e serão encerradas no dia 30 de setembro de 2019, às 23h:59 min, ou caso as inscrições atinjam o limite estabelecido antes desta data. Não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.

7.2 – O prazo de pagamento da taxa de inscrição para a validação da inscrição será de 15 de agosto, às 00h:00min, ao dia 30 de setembro de 2019, às 23h:59 min. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois deste prazo.

7.3 – O prazo para o recebimento das amostras começa dia 02 de setembro de 2019, às 09h:00, e se encerrando dia 04 de outubro de 2019, às 18h:00. Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.





7.4 – A organização não fará concessões de prazo por motivo de demora no processo de envio. Programe-se com antecedência adequada para evitar qualquer aborrecimento.

7.5 – A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

8- INSCRIÇÕES

8.1 – O processo de inscrição deve ser efetuado e pago dentro do prazo estipulado, apenas online, através do site copakylux.com.br/.

8.2 – A taxa de inscrição é de R\$ 75,00 por amostra.

8.3 – A taxa de inscrição é única e intransferível.

8.4 – O pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado apenas conforme instruções fornecidas pelo site www.copakylux.com.br/.

8.5 – Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição e efetuar o pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo determinado. A confirmação da validação da inscrição será registrada apenas no site copakylux.com.br em um prazo de 48 horas após o pagamento da inscrição. Não será enviada nenhuma confirmação por e-mail. A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em um grupo de hidromeleiros.

8.6 – Serão verificadas as inscrições no MAPA e nos demais órgãos competentes sobre a legitimidade das inscrições dos fabricantes. Qualquer divergência quando a legalidade/irregularidade da inscrição causará a desclassificação e descarte das amostras, sem direito a devolução do valor da inscrição ou dos hidromeis enviados.

9- ESTILOS ACEITOS

9.1 – Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridas por este programa (<http://www.bjcp.org>). Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP 2015.

9.2 – Serão aceitos todos os estilos contidos nas Diretrizes de Estilos do BJCP 2015 para hidroméis, disponível no site do próprio BJCP https://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Mead.pdf (em inglês).

9.3 – **As inscrições deverão informar dados quanto a ingredientes especiais, métodos especiais e ainda dados sobre carbonatação, dulçor e força alcoólica.** A não informação desses dados fará com que a amostra seja julgada como: Meio-Seco, Frisante e Normal.





9.3.1 – Inscritos na subcategoria M4A Braggot podem ainda especificar o estilo de cerveja base ou os tipos de maltes utilizados.

9.3.2 – Inscritos na subcategoria M4B Historical Mead devem ainda especificar as características especiais do hidromel e fornecer uma descrição adequada para a avaliação da amostra, caso nenhuma descrição esteja contida no guia de diretrizes de estilo.

9.3.3 - Inscritos na subcategoria M4C Experimental Mead devem ainda especificar as características especiais do hidromel, sejam pela combinação de estilos existentes, um hidromel experimental ou qualquer outra criação. Todo ingrediente que forneça características perceptíveis na amostra podem ser declarados

9.4 – Para fins de competição justa, os inscritos devem informar o número de registro junto ao MAPA (ou órgão regulador equivalente para amostras de outros países)

9.5 – Para a avaliação, poderá agrupamento das categorias de inscrição no formato de Categorias de Premiação a critério da organização.

9.6 – Inscreva sua amostra na categoria e sub-categoria (estilo) na qual você considere que terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição. Os organizadores e juízes não poderão classificar ou reclassificar a sua amostra.

9.7 - Os estilos das amostras poderão sofrer alterações entre categorias a critério da organização do concurso podendo a organização excluir, dividir, mesclar e acrescentar categorias. Esta definição será tomada conforme a quantidade de amostras de um determinado estilo/categoria visando a melhor organização do concurso.

Observação: uma amostra muito bem produzida pode ser prejudicada pela simples escolha do estilo no qual esta será avaliada. Em nenhum momento solicitaremos sua(s) receita(s) e os juízes não tem como saber qual era sua intenção original quando da produção da amostra. Portanto, conheça sua amostra e tenha em mente que sua amostra será avaliada conforme o estilo informado no ato da inscrição e também conforme as descrições adicionais de ingredientes (quando requeridas para o estilo).

10- JÚRI

10.1 – Os membros do Júri serão selecionados pela Organização a partir de um ou mais dos seguintes critérios

- a. Juiz membro do BJCP;
- b. Exponente nacional/internacional em julgamento de hidromel;
- c. Reconhecida capacitação técnica, Sommelier de vinho ou cerveja formado nacional ou internacionalmente;
- d. Aspirante a juiz do BJCP;
- e. Hidromeleiro profissional

10.2 – Os membros do júri serão divididos nas seguintes atribuições:





a. Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.

b. Juiz Principal: avalia amostras de hidromel atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos e lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada em uma determinada mesa de julgamento.

c. Juiz: avalia amostras de hidromel atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.

d. Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos. Bem como é o responsável pelo transporte das amostras da adega para a mesa de julgamento.

10.3 – Juízes e Auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a categoria para qual se inscreveram.

10.4 – Os juízes e demais voluntários deverão comportar-se de forma correta e civilizada. As seguintes condutas devem sempre ser seguidas:

a. Estar presente e ser pontual em todas as sessões.

b. Não se embriagar durante qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar.

c. Não fumar, usar perfume, colônia, pós-barba ou outras substâncias que possam atrapalhar o olfato dos demais juízes (ou o seu próprio).

d. Falar em tom de voz baixo para evitar distrair os demais.

e. Agir com postura de respeito aos hidroméis e aos participantes da competição.

f. Julgar buscando sempre apontar os pontos positivos e negativos da amostra. Os positivos devem ser mencionados pois são o estímulo necessário e aos negativos devem ser apontados os possíveis procedimentos de correção de maneira a incentivar a evolução do competidor e nunca denegrindo a amostra/capacitação do inscrito.

g. Não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento

11- JULGAMENTO

11.1 – O julgamento das amostras ocorrerá nos dias 12 e 13 de outubro de 2019. Os juízes e auxiliares receberão instruções completas por e-mail com antecedência apropriada.

11.2 – Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por parte dos juízes e auxiliares.

Reconhecendo uma amostra o Juiz deve se levantar e abandonar a mesa de julgamento até que a mesma tenha sido julgada.

11.3 – O julgamento será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões possuirão intervalo entre elas para descanso e alimentação. Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite).

11.4 – As amostras serão avaliadas por no mínimo dois (02) e no máximo quatro (04) juízes, havendo sempre ao menos um Juiz BJCP na mesa.





11.5 – Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes da rodada correspondente. A nota final será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não necessariamente a média aritmética. Para uma mesma amostra a diferença na nota entre todos os juízes deve ser de, no máximo, 07 (sete) pontos, portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário..

11.6 – Caso haja número suficiente de amostras com pontuação necessária, poderá ser realizada uma rodada final entre as melhores amostras das rodadas prévias, para decidir e ordenar os vencedores (Mini-BOS) da categoria. Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores em primeiro, segundo e terceiro lugar (medalhistas).

11.7 – A pontuação é determinante para a qualificação das amostras para a rodada final, apenas amostras com mais de 30 pontos irão para o Mini-BOS, mas não para o ordenamento dos vencedores.

A nota decisória para a passagem para o Mini-BOS pode ser alterada para ajustar-se ao nível dos hidroméis à critério da organização.

11.8 - Será realizada uma rodada para determinar a melhor hidromel do concurso – denominada como a Best of Show (BOS), com todas as amostras eleitas para o primeiro lugar das respectivas categorias (vencedores dos Mini-BOS).

11.9 - A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.

11.10 - Cada juiz deverá fundamentar por escrito a pontuação dada para cada critério de avaliação.

11.11 - Cada juiz deverá identificar possíveis causas de problemas e dar sugestões de melhorias, quando aplicável, bem como elaborar comentários sobre os pontos relevantes da amostra.

11.12 – Os julgamentos feitos pelos juízes são finais, não cabendo recurso.

11.13 – Quaisquer decisões tomadas pela Organização são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

12- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

12.1 – As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:

- a. Aroma (10 pontos): expressão do mel, álcool, ésteres, complexidade e outros aromáticos.
- b. Aparência (06 pontos): cor, limpidez, pernas e carbonatação.
- c. Sabor (24 pontos): expressão do mel, doçura, acidez, taninos, balanço, corpo, carbonatação, retrogosto, ingredientes especiais.
- d. Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.

12.2 – Todos os critérios serão avaliados se apropriados ou não para o estilo no qual o Hidromel foi inscrito para o concurso, exceto a “Impressão Geral”.





12.3 – A pontuação máxima, obtida através do somatório das pontuações para cada critério, é de cinquenta (50) pontos.

12.4 – Uma pontuação final feita em consenso entre os juízes que avaliaram a amostra terá valor máximo de cinquenta (50).

12.5 – A pontuação mínima para qualquer critério ou somatório final é zero (0).

12.6 – A pontuação para a amostra é final, não cabendo qualquer espécie de recurso

13- RESULTADOS

13.1 – A divulgação dos resultados do concurso ocorrerá no dia **13 de outubro de 2019** na página oficial da ASH no Facebook.

13.2 - A publicação dos resultados do concurso ocorrerá em até 7 dias após a divulgação no site www.ashbrasil.com.br

13.3 – Serão premiadas com medalhas as três (03) melhores amostras de cada categoria de premiação, em ordem de primeiro, segundo e terceiro colocado.

Se as amostras que se qualificarem para o Mini-BOS não demonstrarem o nível necessário nem todas as medalhas necessitam ser distribuídas.

13.4 – Serão premiadas com troféus as três (03) melhores amostras eleitas no BOS (Best of Show), em ordem de primeiro, segundo e terceiro colocado.

13.5 – O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

14- RETORNO AOS PARTICIPANTES

14.1 – Todos os inscritos receberão, apenas por e-mail, no prazo máximo de 30 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação do seu hidromel, contendo pontuação, descrição da análise, identificação de problemas e sugestões de melhorias.

14.2 – O participante cuja amostra tenha atingido a pontuação necessária receberá, por e-mail, um certificado podendo ter uma das classificações a seguir:

- a. Platina (45-50): Exemplar do estilo de classe mundial.
- b. Ouro (38-44): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
- c. Prata (30-37): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.
- d. Bronze (25-31): Erra o ponto no estilo e/ou possui algumas pequenas falhas.

14.3 – O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.





15- DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 – O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, aos Auxiliares, às Associações ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, será excluído do Concurso e poderá, ainda, ser excluído de eventos futuros, conforme avaliação da Organização.

15.2 – A Organização reserva-se ao direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

15.3 – A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.

15.4 – É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome da III Copa Kylix - Caseiros e/ou da ASH - associação sul brasileira de produtores de hidromel para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da Organização e da diretoria da ASH.

15.5 - A diretoria da ASH e a comissão organizadora se reserva o direito de alterar as datas dos eventos previstos neste instrumento por motivo de força maior, obrigando-se a comunicar previamente tais alterações através do site www.copakylx.com.br e e-mail contato@ashbrasil.com.br

Porto Alegre, 05 de Julho, de 2019

Comissão organizadora:

Christiano Bonete



Associação Sul Brasileira de Produtores de Hidromel – ASH
www.ashbrasil.com.br – contato@ashbrasil.com.br





Anexo I - Modo de Fixação da Identificação de Garrafas



Associação Sul Brasileira de Produtores de Hidromel – ASH
www.ashbrasil.com.br – contato@ashbrasil.com.br

