

1a. Copa Acerva Brasil 2021



ACERVA CANDANGA
ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO DISTRITO FEDERAL

I. DA COPA

Art. 1º. O concurso da Copa da ACervA Brasil – Edição ACervA Candanga– é uma realização das Associações dos Cervejeiros Artesanais do Distrito Federal – ACervA Candanga, sob supervisão e apoio (planejamento/execução participativa) da Federação Brasileira das ACervAs (ACervA Brasil) sendo a **1ª Etapa** realizada pela Acerva Candanga.

Art. 2º. A organização e execução direta do concurso é de responsabilidade da ACervA Brasil e da ACervA Candanga.

Art. 3º. A comissão organizadora é composta por voluntários associados e em dia com suas obrigações junto às associações.

Art. 4º. O principal objetivo do concurso é promover e incentivar a produção de cervejas artesanais, assim como a cultura cervejeira brasileira, por meio da valorização do processo artesanal entre os associados das ACervAs, além de:

- a) Reconhecer os cervejeiros caseiros de destaque, que tenham a sua cerveja caseira classificada entre os finalistas;
- b) Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras das cervejas inscritas e julgadas no concurso;
- c) Possibilitar a formação e o aperfeiçoamento de juízes de cerveja por meio do aprendizado contínuo, da troca de experiências entre os juízes e com a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP;
- d) Aprimorar a capacidade técnica e organizacional das ACervAs na realização de concursos dessa natureza.

Art. 5º. Informações sobre o concurso Copa ACervA Brasil poderão ser encontradas na página de inscrição do concurso, bem como nas redes sociais da ACervA Brasil e da ACervA Candanga.

1 – Informações sobre a 1ª Etapa estarão disponíveis no site da Acerva Candanga (www.acervacandanga.com/copaacervas2021)

Art. 6º. O e-mail oficial do concurso é:

1ª etapa: acervacandangadf@gmail.com

2ª etapa: concursoacervabrasil@gmail.com

II. DA PARTICIPAÇÃO NA 1ª ETAPA DO CONCURSO

Art. 7º. A 1ª Etapa é direcionada aos associados da Acerva Candanga, em dia com seus compromissos estatutários.

Art. 8º. Cervejeiro caseiro com idade igual ou superior a 18 (dezoito) anos no momento da inscrição, associado da Acerva Candanga, que queira participar e aceite o estatuto.

Art. 9. Para fins deste concurso são consideradas cervejas caseiras aquelas produzidas em equipamentos caseiros, sendo vedada a produção em qualquer equipamento considerado profissional.

Art. 10. Poderão participar grupos de cervejeiros caseiros constituídos de um cervejeiro caseiro responsável e um ou mais cervejeiros caseiros auxiliares.

Art. 11. No caso de inscrição como grupo de cervejeiros caseiros, todos os integrantes do grupo devem ser associados da Acerva Candanga e todos estarem em dia com as suas obrigações estatutárias.

Parágrafo Único. Inscrições de grupo associados de estaduais distintas ou não associados serão desclassificadas e o valor da inscrição não será reembolsado.

Art. 12. O cervejeiro caseiro denominado responsável é o integrante do grupo responsável pela inscrição e o único membro que será contatado pela Comissão Organizadora, caso se faça necessário.

Art. 13. Os cervejeiros caseiros que estiverem inscritos em um grupo de cervejeiros poderão participar individualmente, desde que com amostras distintas e de outros estilos de cerveja com as quais não estão participando como grupo de cervejeiros.

Art. 14. Não há limite de inscrições por associado ou por grupo de associados, sendo vedada a inscrição de duas ou mais cervejas do mesmo estilo, ainda que de lotes diferentes.

Art. 15. Membros da Comissão Organizadora poderão inscrever amostras no concurso desde que não desempenhem nenhum papel, seja de avaliação ou serviço, no concurso.

Art. 16. Associados que já trabalhem profissionalmente como produtores de cervejas artesanais (cigano ou em cervejaria com parque industrial), poderão participar do concurso como cervejeiro principal e/ou em grupo, desde que a produção seja caseira, na forma do Art. 9º.

III. DAS FASES DO CONCURSO

Art. 17. O concurso será dividido em 2 etapas, sendo a primeira pelas regionais, e a segunda, em Brasília, organizado pela ACervA Candanga, com auxílio da ACervA Brasil.

- Cada ACervA regional poderá participar da etapa nacional com o máximo de 9 amostras, devendo cada uma ser a campeã do seu grupo, conforme divisão constante no Anexo I, e ter nota mínima de 30 pontos.

IV. DAS INSCRIÇÕES

Art. 18. As inscrições deverão ser realizadas no site <https://acerva.eventbrite.com.br>, conforme calendário do Anexo II. No ato da inscrição o associado deverá aceitar os termos deste edital.

Art. 19. A taxa de inscrição será de R\$ 30,00 (trinta reais).

- 1º – Conforme o Artigo 11 / Parágrafo Único: Inscrições de grupo associados de estaduais distintas, ou não associados (inadimplentes) serão desclassificadas e o valor da inscrição não será reembolsado.

Art. 20. Para que o associado esteja habilitado a inscrever uma amostra, é necessário que seus dados estejam regulares na Acerva Candanga.

V. DOS TIPOS DE EMBALAGENS

Art. 21. Serão aceitas garrafas de vidro na cor âmbar ou não, específicas para cerveja dos volumes de 300ml (caçulinha), 310ml (caçulinha), 330ml (padrão belga), 355ml (Long Neck), 500ml (padrão alemão ou inglês) e 600ml (caçula ou padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “cerveja” ou “AmBev”).

Art. 22. Também serão aceitas garrafas de vidro específicas para espumantes, nas cores verde e âmbar no volume de 375ml a 750ml.

Art. 23. As garrafas para a mesma inscrição e estilo deverão obrigatoriamente ser do mesmo padrão, devendo ser idênticas, inclusive as tampas metálicas.

Art. 24. Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas, exceto as ressalvadas no Art. 21.

Art. 25. Serão aceitas quaisquer tampas metálicas vendidas comercialmente, com inscrição, por exemplo, cerveja artesanal ou fórmula + cerveja, ou sem, de qualquer cor, desde que não identifique o cervejeiro inscrito, como qualquer marca realizada

pelo associado, ressalvadas aquelas oriundas do próprio maquinário para tampar a garrafa.

Art. 26. Serão aceitas quaisquer rolhas vendidas comercialmente, sem inscrições, para envase das garrafas de espumante.

Art. 27. Os inscritos que enviarem garrafas que não respeitem os requisitos listados acima serão automaticamente desclassificados e não terão direito a reembolso da taxa de inscrição ou das amostras.

VI. DO ENVIO DAS AMOSTRAS

Art. 28. Nessa 1ª Etapa, o associado da Acerva Candanga deverá enviar 5 amostras de cada estilo inscrito, a ser entregue no período de 20 a 22/10/2021, na sede da Acerva Candanga endereço: SCLRN 714 bloco F loja 51.

1º. Das amostras entregues, duas são destinadas a 1ª. etapa e 3 destinadas a 2ª. etapa da Copa.

2º. Toda as amostras classificadas em primeiro lugar de cada um dos 9 grupos serão enviadas de forma unificada pela Acerva Candanga para a participação na 2ª Etapa.

Art. 29. As amostras da segunda fase ficarão armazenadas em câmara fria até a data de envio para a 2ª Etapa.

Art. 30. Caso as amostras cheguem visivelmente danificadas, o responsável pela inscrição será informado para que, caso haja tempo hábil, tome as providências necessárias para a substituição das amostras de tal forma a possibilitar a adequada avaliação da sua cerveja.

Art. 31. Caso não seja possível repor a(s) amostra(s) avariada(s), as garrafas remanescentes poderão ser avaliadas apenas com o objetivo de fornecer as fichas de avaliação ao participante, sem inclusão na classificação geral do concurso.

Art. 32. A organização do concurso não se responsabiliza por eventuais extravios ou garrafas danificadas antes de serem recebidas de acordo as definições deste regulamento, nem se compromete a buscar amostras em quaisquer locais.

Art. 33. O rótulo de identificação de garrafas, deverá ser afixada com fita adesiva cobrindo toda a etiqueta de forma uniforme, ou feito em vinil adesivo (rótulo) em cada uma das amostras, pois as amostras seguirão para câmara fria, estarão em ambiente úmido, para que as informações constantes nela não fiquem ilegíveis.

Art. 34. Todos os formulários serão disponibilizados no site após a inscrição das amostras.

- 1º – Essa disponibilização é de responsabilidade da Acerva Candanga e Acerva Brasil.

VII. DOS ESTILOS

Art. 35. Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP e segue as diretrizes de estilo, procedimentos e regras sugeridos por este programa (www.bjcp.org).

Art. 36. Serão aceitas inscrições neste concurso dos estilos previstos no BJCP.

Art. 37. Ficam definidos os grupos da seguinte forma: GRUPO 1 (Lagers Claras), GRUPO 2 (Amber Lager, Dark Lager e Bock), GRUPO 3 (Pales Ales), GRUPO 4 (IPAs), GRUPO 5 (Amber Ale e Brown Ale), GRUPO 6 (Porters e Stouts), GRUPO 7 (Strong Ales), GRUPO 8 (Sour Ales) e GRUPO 9 (Specialty Beers), tudo conforme Anexo I.

Art. 38. É responsabilidade específica do associado no momento da inscrição a escolha do estilo no qual sua amostra será avaliada.

Art. 39. Cada amostra será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos nas Diretrizes de Estilo do BJCP 2015 e em função do estilo no qual a amostra fora inscrita.

Art. 40. As cervejas inscritas em subcategorias que necessitam de informações adicionais deverão inseri-las em campo apropriado, na forma do Guia de Estilos BJCP 2015, campo “Instruções de Entrada”.

Art. 41. A Comissão Avaliadora não poderá remanejar a amostra de estilo ou de grupo de estilo.

Art. 42. As Diretrizes de Estilo em português podem ser consultadas no link oficial: [BCJP 2015 em português](#).

VIII. DA COMISSÃO AVALIADORA E DO JULGAMENTO

Art. 43. A Comissão Avaliadora do concurso será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora da Acerva Candanga, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

1. a) Membros do BJCP;
2. b) Expoentes na avaliação de cerveja em concursos;
3. c) Profissionais do ramo de produção de cerveja;
4. d) Pessoas com reconhecida capacidade técnica;
5. e) Associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de cerveja do BJCP (*trainee*);

6. f) Pessoas que estejam se preparando/estudando para se qualificarem como juízes cervejeiros aptos e que já tenham julgado em outros eventos, mas em fase de treinamento (*trainee*).

Parágrafo Único. O *trainee* tem que já ter conhecimentos e práticos prévios para acompanhar os tempos de julgamento da mesa (o mínimo de 3 cervejas por hora), de maneira que não atrapalhe o desempenho da mesa/julgamento.

Art. 44. Os membros da Comissão Avaliadora participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da Comissão Organizadora.

Art. 45. Todos os voluntários envolvidos na avaliação das amostras (juízes, organizadores e auxiliares) deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos, principalmente se o julgamento ocorrer de forma presencial:

1. a) Apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
2. b) Preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e o mais completa possível;
3. c) Não se embriagar durante a avaliação das amostras;
4. d) Não fumar, não utilizar perfume, colônia, pós-barba, batom, protetor labial ou qualquer outra substância que possa interferir na capacidade de avaliação dos juízes e demais membros da Comissão Avaliadora;
5. e) Agir com postura ética e respeito aos membros da Comissão Avaliadora e, especialmente, às amostras de cerveja enviadas para avaliação;
6. f) Não atrapalhar a avaliação dos demais juízes nem o serviço dos auxiliares, bem como evitar conversas externas à mesa;
7. g) Não comentar sobre amostras e julgamento após evento;
8. h) Evitar comentário de preenchimento enquanto os colegas de mesa estão julgando, evitando assim, influenciar no julgamento dos demais.

Art. 46. O juiz ou auxiliar que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento e fora das expectativas profissionais e educacionais rotineiras, será convidado a se retirar do recinto de avaliação das amostras e pode, segundo critérios da Comissão Organizadora, ser suspenso de participar na avaliação de futuros concursos organizados pelas ACervAs.

Art. 47. Havendo número de juízes suficientes e sem condições contrárias e que impossibilitem, todas as mesas, ou o maior número possível, serão compostas por 3 (três) juízes, sendo dois juízes com reconhecido capacitação técnica de julgamento e uma terceira pessoa *trainee*.

Art. 48. Com o intuito de proporcionar oportunidade e ajudar na formação de novos juízes cervejeiros com experiência prática, a ACervA Candanga poderá utilizar essa cota de vagas.

Art. 49. As súmulas dos *trainees* serão identificadas para conhecimento dos cervejeiros que receberão as mesmas.

Art. 50. Cada mesa na primeira fase deverá ter, no mínimo, 2 juízes, e, no máximo, 4 juízes, sendo em qualquer caso, a mesa deverá, se possível, ser composta por ao menos um juiz com certificação BJCP.

Art. 51. Será oferecido aos juízes alimentação durante os horários de “julgamento”, desde que seja presencial, não havendo demais incentivos garantidos além do principal que é oportunidade de adquirir experiência prática em concursos.

Art. 52. Todos os participantes envolvidos no concurso/julgamento (juízes, auxiliares, administradores, *trainee*) terão seu cadastro efetuado no relatório final a ser enviado ao BJCP para “pontuação” de acordo com sua participação.

- 1º – De responsabilidade da organização da Copa da ACervA Brasil – Edição ACervA Candanga

Art. 53. No caso dos envolvidos que já tiverem ID BJCP, terão suas pontuações computadas automaticamente pelo sistema da entidade, os demais deverão requerer suas pontuações quando obtiverem um ID BJCP.

IX. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Art. 54. A avaliação realizada pelos jurados será baseada exclusivamente no Guia de Estilos BJCP 2015.

Art. 55. Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, observando os critérios de distribuição de pontos e limites máximos definidos nas súmulas de avaliação BJCP para pontuação dos quesitos Aroma, Aparência, Sabor, Sensação na Boca e Impressão Geral, devendo, ainda, utilizar os espaços próprios nas súmulas para discorrer detalhadamente sobre a cerveja no condizente a cada um dos quesitos acima mencionados, de acordo com o indicado no Guia para Cervejas BJCP 2015.

Art. 56. A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos, considerando os critérios acima, totalizando o valor máximo de 50 (cinquenta) pontos.

Art. 57. A nota mínima não poderá ser menor que 13 (treze) pontos.

Art. 58. Para uma mesma amostra a diferença máxima na nota dentre todos os juízes avaliadores deverá ser de no máximo de 7 (sete) pontos, devendo, caso haja discrepância acima desse valor, discussão para ajuste das notas atribuídas, com as devidas correções, caso necessário.

Art. 59. Somente as cervejas que obtiverem nota final da média de 30 (trinta) pontos, inclusive, poderão ser classificadas para representar o grupo de cervejas para a segunda fase, com julgamento em Brasília.

Art. 60. Os julgamentos para elegerem as cervejas que irão representar a Acerva Candanga deve seguir os parâmetros do BJCP 2015.

- 1º - A Acerva Candanga está livre para a escolha da melhor cerveja de cada grupo para representa-la na segunda fase.

Art. 61. O critério de desempate será por descarte sucessivo das menores pontuações dos quesitos, obedecendo à seguinte ordem: Aparência, Sensação na Boca, Impressão Geral, Aroma e Sabor.

Art. 62. Na ficha de avaliação além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito haverá um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias, bem como o registro de comentários satisfatórios pelo juiz avaliador, em todos os campos, é obrigatório, assim como sua identificação na súmula de avaliação.

Art. 63. As súmulas de avaliação serão disponibilizadas no site de inscrição, no prazo máximo de 30 dias, mas, espera-se que seja divulgado na semana posterior à divulgação do resultado, ressalvada a impossibilidade por força maior e fato fortuito.

- 1º – A Acerva Candanga poderá enviar as súmulas para o e-mail de seus associados após devida autorização da Acerva Candanga/Acerva Brasil.

Art. 64. Os pontos derivados das súmulas dos *trainees* não serão computados ou usados para classificação/colocação de amostras, apenas os pontos derivados das súmulas dos juízes experientes serão contabilizados.

Art. 65. A organização do concurso reserva-se o direito de alterar estas regras a fim de manter uma adequada administração do concurso e preservação dos interesses dos inscritos.

X. DA PREMIAÇÃO E DOS RESULTADOS

Art. 66. O participante cuja amostra de cerveja tenha atingido a pontuação necessária por grupo, receberá título digital (certificado) por e-mail, contendo uma das classificações a seguir:

1. a) Ouro (38 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial;
2. b) Prata (30 a 37 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes;
3. c) Bronze (25 a 29 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

Art. 67. O concurso será dividido em 2 etapas de premiação, sendo uma para Somente Associados da Candanga e outra nacional.

- 1º. Na primeira fase, serão definidas as 3 melhores cervejas de cada grupo do Anexo I, classificando a campeã de cada grupo para a 2ª Etapa.

- 2º. Na 2ª Etapa, serão julgadas e definidas as 3 melhores cervejas de cada grupo do Anexo I de todas as ACervAs estaduais, classificando a melhor para a *Best Of Show* (BOS).

Art. 68. A Acerva Candanga concederá certificados na primeira fase. Na segunda fase, premiação para os 3 primeiros lugares do *Best Of Show* (BOS), bem como as melhores cervejas de cada grupo (nacional) ficará a cargo da Acerva Brasil.

Art. 69. A Comissão Organizadora reserva-se o direito de cancelar parcialmente a premiação do concurso caso:

1. a) Seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial ao concurso, seus Apoiadores, contra a Comissão Organizadora ou contra a Associação;
2. b) A maior nota em determinada categoria seja inferior a 30 (trinta) pontos, dos 50 (cinquenta) pontos possíveis.

Art. 70. O resultado da 1ª Etapa concurso será divulgado, nas redes sociais da Acerva Candanga.

Art. 71. A decisão final sobre o julgamento dos premiados é inquestionável e irrecorrível.

Art. 72. As súmulas da 1ª Etapa serão enviadas em até 30 dias após a divulgação dos resultados.

XI. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 73. A desclassificação de uma amostra por não conformidade com este regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.

Art. 74. O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, à Associação ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, e não respeitar esse edital, estará sujeito a desclassificação imediata do concurso e sem necessidade de aviso/alerta posterior.

Art. 75. A Organização se reserva o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.

Art. 76. É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome da Acerva Candanga e Acerva Brasil, dos patrocinadores e ou parceiros bem como deste concurso, logomarca, arte, para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da referida instituição.

Art. 77. A desclassificação será imediata e sem necessidade de aguardo de aviso ou alerta posterior, podendo ser utilizado, caso seja necessário, os meios legais para preservar os direitos da marca ACerva Candanga e também da imagem da associação.

Art. 78. A decisão da Comissão Organizadora é soberana e irrecorrível.

Art. 79. A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.

Art. 80. Casos referentes a 2ª Etapa, que não estão previstos neste Edital, deverão ser tratados com os organizadores através do endereço eletrônico: concursoacervabrasil@gmail.com

ANEXO I

GRUPOS DE ESTILOS

GRUPO 1 (Lagers Claras)	
A. 1A. American Light Lager B. 1B. American Lager C. 2A. International Pale Lager D. 3A. Czech Pale Lager E. 4A. Munich Helles F. 4B. Festbier	G. 5A. German Leichtbier H. 5C. Helles Exportbier I. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier) J. 3B. Czech Premium Pale Lager K. 5D. German Pils L. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager) M. X5. New Zealand Pilsner

GRUPO 2 (Amber Lager, Dark Lager e Bock)	
A. 2B. International Amber Lager B. 3C. Czech Amber Lager C. 6A. Märzen D. 6B. Rauchbier E. 7A. Vienna Lager F. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier) G. 19B. California Common	H. 2C. International Dark Lager I. 3D. Czech Dark Lager J. 8A. Munich Dunkel K. 8B. Schwarzbier L. 4C. Helles Bock M. 6C. Dunkles Bock N. 9A. Doppelbock

GRUPO 3 (Pales Ales)	
A. 1C. Cream Ale B. 5B. Kölsch C. 12A. British Golden Ale D. 12B. Australian Sparkling Ale E. 18A. Blonde Ale F. 18B. American Pale Ale G. 24B. Belgian Pale Ale H. 25A. Belgian Blond Ale	I. 25B. Saison J. 26A. Trappist Single K. 1D. American Wheat Beer L. 10A. Weissbier M. 24A. Witbier N. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie) O. X1. Dorada Pampeana

GRUPO 4 (IPAs)	
A. 12C. English IPA B. 21A. American IPA 1B. Specialty IPA (todas as outras IPAs, como Black IPA, NE IPA)	D. 22A. Double IPA E. X2. IPA Argenta

GRUPO 5 (Amber Ale e Brown Ale)	
A. 7B. Altbier B. 11A. Ordinary Bitter C. 11B. Best Bitter D. 11C. Strong Bitter E. 14A. Scottish Light F. 14B. Scottish Heavy G. 14C. Scottish Export H. 15A. Irish Red Ale I. 19A. American Amber Ale	J. 24C. Bière de Garde K. 26B. Belgian Dubbel L. 27. Historical Beer (Kentucky Common) M. 13A. Dark Mild N. 13B. British Brown Ale O. 19C. American Brown Ale P. 27. Historical Beer (London Brown Ale) Q. 10B. Dunkles Weissbier R. 27. Historical Beer (Roggenbier)

GRUPO 6 (Porters e Stouts)

9C. Baltic Porter 13C. English Porter 20A. American Porter 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Porter) 15B. Irish Stout 15C. Irish Extra Stout	G. 16A. Sweet Stout H. 16B. Oatmeal Stout I. 16C. Tropical Stout J. 16D. Foreign Extra Stout K. 20B. American Stout L. 20C. Imperial Stout
--	---

GRUPO 7 (Strong Ales)

A. 9B. Eisbock B. 17A. British Strong Ale C. 17B. Old Ale D. 17C. Wee Heavy E. 17D. English Barleywine F. 22B. American Strong Ale G. 22C. American Barleywine	H. 22D. Wheatwine I. 25C. Belgian Golden Strong Ale J. 26C. Belgian Tripel K. 26D. Belgian Dark Strong Ale L. 10C. Weizenbock M. 27. Historical Beer (Sahti)
--	---

GRUPO 8 (Sour Ales)

A. 23B. Flanders Red B. 23C. Oud Bruin C. 23A. Berliner Weisse D. 23D. Lambic E. 23E. Gueuze	F. 23F. Fruit Lambic G. 27. Historical Beer (Gose) H. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
--	---

GRUPO 9 (Specialty Beers)

A. Categorías Remanescentes (28-34) B. X3. Italian Grape Ale C. X4. Catharina Sour
--

ANEXO II

CRONOGRAMA

1ª Etapa – Classificatório Acerva Candanga

- 05/09/2021 Início das inscrições
- 03/10/2021 Fim das Inscrições
- 20/10/2021 Início do prazo para envio das amostras para a Acerva Candanga
- 22/10/2021 Fim do prazo para envio das amostras para as Acerva Candanga
- 23 a 24/10//2021 Julgamento da 1ª Etapa
- 31/10/2021 – Resultado da 1ª Etapa e indicação das amostras que seguirão para a 2ª Etapa

2ª Etapa – Copa das Acervas/Acerva Candanga/Acerva Brasil

- 06 a 07/11/2021 Período para julgamento da 2ª Etapa, em Brasília
- 07/11/2021 Resultado do concurso