



EDITAL INSCRIÇÕES



**BRASIL
CHOCOLATE
CUP**



**BRASIL
OLIVE OIL
CUP**



**BRASIL
SENSORY
CUP**

FLORIANÓPOLIS - SC - 2026

**UM DOS MAIORES ENCONTROS DE BEBIDAS DA AMÉRICA LATINA.
TODA BRASILEIRIA EM AROMAS E SABORES**



CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

O Brasil Sensory Cup (BCC) é o concurso de Bebidas não alcoólicas, chocolate e azeites, dos eventos Brasil Cup, que será realizado e operacionalizado pelo Science of Beer Institute (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo do BSC é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial das bebidas, azeites e alimentos, inscritas por meio da análise e avaliação criteriosa das amostras recebidas, de forma ética e responsável.

Todo o material presente neste documento está protegido por direitos autorais e propriedade intelectual. É estritamente proibida a reprodução, cópia ou distribuição de qualquer texto, imagem ou conteúdo sem consentimento prévio por escrito. Qualquer uso não autorizado será sujeito a medidas legais conforme previsto pelas leis de direitos autorais e propriedade intelectual.

Brasil Beer Cup 2025
DOI: 10.29327/5194340
<https://doi.org/10.29327/5194340>
ISBN: 978-65-006-5624-4

ATUALIZADO EM 07/11/2025

CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES E VALORES

WWW.BRASILCUP.COM

LOTE 01	24/11/2025 a 15/12/2025	R\$260,00
LOTE 02	16/12/2025 a 31/03/2026	R\$390,00
LOTE 03	01/04/2026 a 14/08/2026	R\$500,00
LOTE 04	15/08/2026 a 23/08/2026	R\$560,00

DADOS PARA EMISSÃO DA NOTA FISCAL

CNPJ: 11.476.909/0001-37

Science of beer Institute _ pesquisa e desenvolvimento
Natureza de operação: Remessa em bonificação , doação ou brinde.
Inserir o local de entrega (Recebimento de amostras) na observação da nota

RECEBIMENTO DE AMOSTRAS

31/08/2026
a
04/09/2026

Estrada Haroldo Soares
Glavan, 1670 - Cacupé,
Florianópolis - SC
88050-005

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

07/09/2026
a
10/09/2026

FICHAS DE AVALIAÇÃO

Fichas de avaliação
estarão disponíveis no
sistema após 30 dias.

FESTA DE PREMIAÇÃO

12/09/2026

A cerimonia de premiação acontece no Hotel Sesc Cacupé, no salão de eventos Arvoredo. Todos os inscritos no concurso terão direito a uma quantidade de ingressos, conforme o número de rótulos e amostras inscritas. Para as cervejarias que optarem em adquirir mais ingressos, a compra poderá ser feita mediante disponibilidade, com a equipe organizadora. O acesso ao evento ocorrerá por nome na lista, não tendo assim, ingresso físico.

ATUALIZADO EM 07/11/2025

1. SOBRE O EVENTO

O Brasil Sensory Cup é um concurso destinado a bebidas não alcoólicas prontas para consumo e também a produtos alimentícios com valor sensorial elevado, nesta edição chocolates e azeites de oliva. Será realizado juntamente com os outros concursos de bebidas alcoólicas Brasil Cup e com o congresso cervejeiro Beer Summit (<https://www.beersummit.com.br/>) e operacionalizado pelo Science Hub (<https://hubscience.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo deste concurso é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial das bebidas e alimentos por meio da análise e avaliação criteriosa das amostras recebidas, de forma ética e responsável.

A inserção de chocolates e azeites de oliva no concurso, originalmente voltado apenas a bebidas alcoólicas e não alcoólicas, representa uma expansão estratégica que reforça o compromisso do evento com a excelência sensorial, a inovação e a valorização da diversidade alimentar. Ambos os produtos compartilham com as bebidas a complexidade de aromas e sabores, a relevância do terroir e o potencial de harmonização gastronômica. No caso do chocolate, a inclusão é especialmente significativa diante da riqueza genética do cacau brasileiro, com destaque para variedades nativas da Amazônia e da Mata Atlântica, que expressam a biodiversidade única do país. Já o azeite de oliva nacional, em franca ascensão, reflete o potencial da olivicultura em regiões de clima favorável, como a Serra da Mantiqueira e o Sul do Brasil, onde se desenvolvem cultivares adaptadas com excelente desempenho sensorial. A presença desses produtos enriquece o concurso, fortalece o protagonismo de pequenos e médios produtores e reafirma a importância de promover alimentos que representam de forma autêntica o patrimônio natural e cultural do Brasil.



As premiações são divididas:

- **Por categoria:** ouro, prata e bronze;
- **Empresa do Ano:** fabricante com maior pontuação de acordo com as medalhas recebidas;
- **The Best of Show - Bebida, Chocolate e Azeite do Ano:** melhor bebida, chocolate e azeite entre as medalhistas de ouro de cada categoria;
- **Prêmio Sustentabilidade e Inovação:** categoria extra na qual todas as amostras podem ser indicadas pelos fabricantes através de descrição explicativa do quesito.
- **Honra ao mérito:** amostras merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

O concurso abrangerá bebidas comerciais do mundo todo.

DATAS IMPORTANTES (2025):

- 24/11/2025 a 15/12/2025 - 1º lote
- 16/12/2025 a 31/03/2026 - 2º lote
- 01/04/2026 a 14/08/2026 - 3º lote
- 15/08/2026 a 23/08/2026 - 4º lote
- 31 de agosto a 04 de setembro de 2026 - Recebimento das amostras.
- 07 a 10 de setembro de 2026 - Julgamento.
- 12 de setembro de 2026 - Cerimônia de Premiação.

A cerimônia de premiação acontecerá no Hotel Sesc Cacupé, no salão de eventos Arvoredo. Todos os inscritos no concurso terão direito a uma quantidade de ingressos, conforme o número de rótulos e amostras inscritas. Para as empresas que optarem em adquirir mais ingressos, a compra poderá ser feita mediante disponibilidade, com a equipe organizadora. O acesso ao evento ocorrerá por nome na lista, não tendo assim, ingresso físico.

Inscrições e informações por meio do link:
<https://www.brasilcup.com>



2. A ORGANIZAÇÃO - SCIENCE HUB

O Science Hub é uma instituição dedicada a capacitar pessoas para a nova era da indústria brasileira, através de cursos, workshops e consultorias na área de alimentos e bebidas.

A empresa se caracteriza como uma ICT, instituição sem fins lucrativos dedicada à educação, ciência, tecnologia, inovação e divulgação científica. Um dos principais pilares é a formação de indivíduos e inclusão no mercado de trabalho. Destaca-se também o apoio à aceleração de startups, ajudando a criar soluções inovadoras com forte respaldo científico e tecnológico.

O Science Hub está focado em progredir, trabalhando em conjunto com a indústria e construindo uma forte relação para o avanço do setor e desenvolvimento do ecossistema de inovação.





**TODA
BRASILIDADE
EM AROMAS
E SABORES**

REGULAMENTO BRASIL SENSORY CUP 2025 COMO PARTICIPAR

3. QUEM PODE PARTICIPAR

3.1 Empresas de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar.

3.2 Empresas Ciganas poderão participar, desde que sejam legalmente constituídas. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da Empresa Cigana, mas será necessário indicar os dados da fábrica onde a amostra é produzida.

3.3 As empresas podem inscrever amostras colaborativas, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.

3.4 Os jurados do concurso poderão realizar inscrições no evento por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em estilos nos quais possuam amostras inscritas.

4. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

4.1 Os participantes deverão enviar as amostras acondicionadas em suas embalagens originais com rótulo, no mesmo modelo utilizado comercialmente, e acrescido de etiqueta de identificação (disponibilizada pelo sistema de inscrição) fixada na embalagem em local visível não sobreposta ao rótulo. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.

4.2 Todos os recipientes deverão possuir a etiqueta de identificação que será disponibilizada no sistema para download no final das inscrições, contendo as seguintes informações: nome da empresa, nome da amostra, estilo, categoria inscrita e QR Code.

4.3 Os participantes devem enviar as amostras inscritas nas seguintes quantidades: 5 recipientes/embalagens, em garrafas de vidro ou plástico, latas, embalagens cartonadas, entre outras, sempre de acordo com o modelo comercializado.

4.4 Para a categoria Chocolate, os produtos devem ser enviados em barras lisas, sem inclusões de marca visíveis, para garantir um julgamento às cegas. Contudo, ainda devem apresentar embalagens originais, no mesmo modelo utilizado comercialmente.

4.5 Os recipientes enviados para o concurso não serão devolvidos.



ESSA ETIQUETA SERÁ GERADA
AUTOMATICAMENTE PELO SISTEMA,
APÓS A CONFIRMAÇÃO DO
PAGAMENTO.

**ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO EM
TODOS OS RECIPIENTES.**



5. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 As amostras deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes devem estar separados dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão, no entanto, o plástico-bolha é o mais indicado. O plástico utilizado na embalagem não deverá conter fita adesiva, com a finalidade de facilitar o desembrulho e logística da equipe de recepção.

5.2 As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela.

5.3 Para as bebidas não pasteurizadas, as mesmas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente, em isopores com gelo gel. Ressalta-se que, todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido. O mesmo vale para os chocolates, com o intuito de evitar o derretimento durante o transporte.

5.4 Os participantes devem abrigar os recipientes/embalagens da luz e procurar um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não esquecer de identificar o conteúdo como frágil.

5.5 As empresas que optarem pelo envio por meio dos Correios, devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade da organização em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria. Portanto, a própria empresa deve providenciar a entrega no local indicado pela Comissão Organizadora.

5.6 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa participante.

5.7 A Comissão Organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as amostras previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

5.8 A equipe de organização do evento não se responsabilizará por embalagens/recipientes extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

5.9 A equipe técnica entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha recipientes com avarias e/ou com perda de líquido/alimento, para que se possa organizar um reenvio, desde que haja tempo hábil.

5.10 A equipe técnica responsável pela recepção das amostras, no momento do recebimento das caixas, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. É de responsabilidade da Empresa participante que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as amostras inscritas e entregues nas caixas. A conferência individual das amostras inscritas será feita posteriormente.

5.11 A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do evento aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

5.12 A equipe técnica irá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das bebidas e alimentos até o momento do julgamento no evento.

5.13 O endereço para envio das amostras será disponibilizado por email após a efetivação da inscrição. Atenção: o endereço será o local onde acontecerá o evento e não o da sede do Science Hub. É responsabilidade da empresa participante o envio para o local correto.

5.14 As amostras residuais poderão ser utilizadas em ações em prol dos concursos Brasil Cup, Science of Beer e Science Hub.

6. DATAS E PRAZOS

6.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.brasilcup.com> serão abertas no dia 24 de novembro de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 23 de agosto de 2026.

6.2 As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até o último dia de inscrições.

6.3 O período para recebimento das amostras será de 31 de agosto de 2026 a 04 de setembro de 2026, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas amostras recebidas antes e/ou após esse período.

6.4 O julgamento ocorrerá nos dias 07 a 10 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC.

6.5 A Cerimônia de Premiação acontecerá no dia 12 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC em local a ser divulgado e será transmitida online por meio do link: <https://www.brasilcup.com>

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1 A taxa de inscrição, para cada amostra inscrita, será por lotes. Entre:

- 24/11/2025 a 15/12/2025 – 1º lote será de R\$ 260,00 (duzentos e sessenta reais).
- 16/12/2025 a 31/03/2026 – 2º lote será de R\$ 390,00 (trezentos e noventa reais).
- 01/04/2026 a 14/08/2026 – 3º lote será de R\$ 500,00 (quinhentos reais).
- 15/08/2026 a 23/08/2026 – 4º lote será de R\$ 560,00 (quinhentos e sessenta reais).

7.2 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

8. BEBIDAS ACEITAS

8.1 As bebidas não alcoólicas prontas para consumo abrangem uma ampla variedade de produtos prontos para o consumo, formulados para atender às necessidades de hidratação, nutrição, funcionalidade e prazer sensorial dos consumidores. Desde águas saborizadas e refrigerantes até chás, cafés, sucos e bebidas funcionais, cada categoria possui regulamentações específicas que garantem sua qualidade, segurança e composição. No Brasil, a regulamentação dessas bebidas é conduzida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), por meio de normas como o Decreto nº 6.871/2009 e a Instrução Normativa nº 41/2019, que estabelecem os padrões de identidade e qualidade para diferentes tipos de bebidas. Além dos aspectos legais, fatores como inovação, sustentabilidade e valorização cultural também desempenham um papel fundamental no mercado de bebidas não alcoólicas, impulsionando o desenvolvimento de produtos mais saudáveis, funcionais e alinhados às preferências do consumidor moderno.

8.1.1 Águas Saborizadas

As águas saborizadas são bebidas não alcoólicas preparadas a partir de água potável ou mineral, adicionadas de aromas naturais, essências ou extratos vegetais. Segundo a IN nº 41/2019 do MAPA, podem conter vitaminas e minerais, desde que respeitem os limites regulamentares.

8.1.2 Refrigerante Tradicional

Refrigerante é a bebida não alcoólica gaseificada, obtida pela dissolução em água potável de sucos, extratos vegetais, aromas, corantes e aditivos. De acordo com o Decreto nº 6.871/2009, deve conter no mínimo 1% de suco de fruta na sua composição.

8.1.3 Refrigerante Natural/Artesanal

Classificado também como refrigerante, mas com a distinção de ser produzido com ingredientes naturais, sem corantes artificiais e com menor teor de aditivos químicos. Enquadra-se nas disposições do Decreto nº 6.871/2009, mas com apelo voltado para a saudabilidade.

8.1.4 Água tônica

A água tônica é uma bebida não alcoólica gaseificada caracterizada pelo amargor do quinino, com ou sem adição de aromas naturais. Trata-se de uma bebida tradicionalmente apreciada por seu perfil refrescante e versatilidade em coquetelaria. De acordo com o Decreto nº 6.871/2009, Art. 53, a água tônica é classificada como uma bebida gaseificada com adição de quinino, devendo respeitar os limites máximos estabelecidos pela RDC nº 18/2008 da Anvisa, que permite até 100 mg/L de quinino. Os também produtos devem atender aos requisitos da IN nº 41/2019 do MAPA, que regula bebidas não alcoólicas com ingredientes ou propriedades específicas.

8.1.4.1 Água Tônica Clássica – Perfil tradicional com ênfase no equilíbrio entre dulçor e amargor.

8.1.4.2 Água Tônica Saborizada – Variedade aromatizada com frutas, especiarias ou ervas.

8.1.4.3 Água Tônica Zero ou Sem Açúcar – Elaborada com edulcorantes autorizados, sem adição de açúcares.

8.1.5 Outras Bebidas Gaseificadas Não Alcoólicas

Incluem bebidas que contêm gás carbônico sem ser classificadas como refrigerantes, como águas tônicas e bebidas funcionais gaseificadas. Regulamentadas pelo Decreto nº 6.871/2009, são reconhecidas pela diversidade de ingredientes e funções.

8.1.6 Chá Gelado Tradicional

Bebida não alcoólica obtida pela infusão de folhas de *Camellia sinensis*, resfriada e adoçada. De acordo com a IN nº 41/2019, deve preservar as características sensoriais do chá, podendo conter aromatizantes naturais.

8.1.7 Chá de Ervas e Frutas

Bebida pronta obtida pela infusão de ervas, flores e frutas. Diferentemente do chá tradicional, não contém *Camellia sinensis*. Regulamentada pela IN nº 41/2019, permite o uso de ingredientes naturais e aromatizantes.

8.1.8 Café Gelado

Bebida pronta feita a partir de café (*Coffea spp.*) resfriado, puro ou misturado com outros ingredientes. Segundo a IN nº 41/2019, deve manter o sabor característico do café e pode conter adoçantes e aromatizantes.

8.1.9 Café com Leite

Bebida láctea composta por café e leite, podendo incluir aromatizantes e adoçantes. Classificada como Bebida Láctea Aromatizada, segundo a IN nº 16/2005, com requisitos mínimos para o teor de leite e café.

8.1.10 Suco Integral

Bebida obtida unicamente do fruto, sem adição de açúcar, água ou aditivos. De acordo com o Decreto nº 6.871/2009, deve preservar o sabor e aroma naturais do fruto e conter 100% de fruta.

8.1.11 Néctar de Fruta

Bebida produzida a partir de suco ou polpa de fruta, diluída em água e com adição de açúcar dentro dos limites estabelecidos. Segundo o Decreto nº 6.871/2009, deve conter entre 20% e 50% de fruta, conforme o tipo.

8.1.12 Bebida Energética

Bebida não alcoólica que contém ingredientes estimulantes, como cafeína, taurina e vitaminas do complexo B. A IN nº 41/2019 regula a concentração máxima desses componentes.

8.1.13 Isotônico

Bebida com concentração de sais minerais e carboidratos semelhante aos fluidos corporais, destinada à reposição hídrica. Regulamentada pela IN nº 41/2019, deve atender aos parâmetros de osmolaridade especificados.

8.1.14 Bebidas Lácteas

As bebidas lácteas são produtos líquidos ou semissólidos elaborados a partir de leite ou derivados, com ou sem fermentação, podendo conter ingredientes adicionais como frutas, café, cacau, especiarias ou aromatizantes naturais. Segundo a IN nº 16/2005 do MAPA, devem conter no mínimo 51% de leite e/ou derivados em sua composição, podendo apresentar características diversas quanto à textura, sabor e perfil funcional. Esses produtos devem estar em conformidade também com a RDC nº 429/2020 da Anvisa, referente à rotulagem nutricional, e, quando fermentados, atender à Portaria nº 370/1997 do MAPA.

8.1.14.1 Bebida Láctea Natural ou Tradicional – Elaborada apenas com leite e derivados, sem adição de saborizantes.

8.1.14.2 Bebida Láctea com Frutas ou Aromas Naturais – Contém polpas, extratos ou essências naturais, como morango, coco ou baunilha.

8.1.14.3 Bebida Láctea com Café, Cacau ou Especiarias – Com ingredientes que aportam sofisticação sensorial, como chocolate, café ou canela.

8.1.14.4 Bebida Láctea Alternativa (sem lactose, vegetal, funcional) (opcional) – Inclui versões enriquecidas com fibras, proteínas, probióticos, ou elaboradas com bebidas vegetais (como soja, aveia, amêndoas).

8.1.15 Iogurtes

Iogurte é um produto lácteo obtido pela fermentação do leite por culturas específicas de bactérias do gênero *Lactobacillus* e *Streptococcus*. Pode ser consumido puro ou com adição de frutas, cereais, mel, chocolate ou outros ingredientes. Os iogurtes se destacam pelo perfil sensorial cremoso, leve acidez e características funcionais. Conforme a **Portaria nº 370/1997 do MAPA**, o produto deve conter microrganismos vivos e viáveis até o final do prazo de validade. Todos os produtos devem respeitar os requisitos da **IN nº 46/2007 do MAPA** e da **RDC nº 332/2012 da Anvisa**, quando houver alegações funcionais.

8.1.15.1 Iogurte Natural (sem sabor) – Produto fermentado sem adição de açúcares, frutas ou sabores.

8.1.15.2 Iogurte com Frutas ou Aromas Naturais – Contém polpas, purês ou aromas naturais (ex.: morango, maracujá, coco).

8.1.15.3 Iogurte com Cereais, Mel ou Especiarias – Variedades enriquecidas com ingredientes sólidos ou líquidos adicionais.

8.1.15.4 Iogurte Funcional (com probióticos ou enriquecido) – Contém culturas adicionais com alegações funcionais, fibras, proteínas ou vitaminas.

8.1.15 Bebidas com Alegação Funcional e/ou de Saúde

Categoria que abrange bebidas com comprovação científica de benefícios à saúde, como imunidade, digestão ou energia. Conforme a **IN nº 41/2019**, a alegação deve ser aprovada pela Anvisa.

8.1.16 Fermentados não alcoólicos

Esta categoria contempla bebidas não alcoólicas obtidas por processos fermentativos distintos da kombucha, com presença de microrganismos vivos ou com metabólitos produzidos durante a fermentação. São produtos que se destacam pelo valor nutricional, leve acidez, complexidade de sabor e, muitas vezes, benefícios funcionais. Esses produtos devem ser **não alcoólicos (teor alcoólico inferior a 0,5%)**, e sua segurança deve atender aos princípios do **Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação** (RDC nº 275/2002 – Anvisa). Quando houver alegações funcionais ou probióticas, aplicam-se também a **RDC nº 241/2018** e a **IN nº 76/2020**.

8.1.16.1 Kefir de Água ou de Leite – Bebidas fermentadas a partir de grãos de kefir, com sabor ácido, levemente gaseificadas (água) ou mais cremosas (leite).

8.1.16.2 Fermentados de Frutas ou Hortaliças – Bebidas resultantes da fermentação controlada de sucos, extratos ou vegetais (ex.: suco de beterraba fermentado, rejuvelac).

8.1.17 Bebidas Culturais ou Regionais

Incluem bebidas típicas brasileiras e regionais, como o caldo de cana, o tereré e o mate. Não possuem regulamentação específica, mas seguem normas gerais de segurança alimentar do MAPA.

8.1.18 Categoria Sustentabilidade e Inovação

Reconhece bebidas que se destacam pela utilização de práticas sustentáveis, embalagens eco-friendly e inovações em ingredientes e processos. Embora não regulamentada, segue padrões de sustentabilidade corporativa e certificações ambientais. Para concorrer a esta categoria, a empresa deve descrever (preferencialmente em inglês) a inovação inerente à amostra para avaliação dos jurados em campo específico no sistema de inscrição. Nesta descrição fica vedada a identificação da amostra ou da empresa, sob pena de desclassificação.

8.2 As empresas que pretendem se inscrever devem rever cuidadosamente as descrições das bebidas antes de registrar uma amostra. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas na categoria adequada, já que os jurados avaliarão as amostras com base nas descrições das categorias.

8.3 É da responsabilidade de cada empresa participante inscrever a sua bebida na categoria apropriada. A equipe do concurso não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

9. ALIMENTOS ACEITOS

9.1 Chocolates: categoria subdividida conforme o tipo de composição do produto com base na Instrução Normativa nº 38/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que estabelece o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para produtos de cacau e chocolate.

9.1.2 Subcategorias:

Chocolates Convencionais:

- Chocolate branco: Produto sem sólidos de cacau, feito com manteiga de cacau, leite e açúcar. Deve conter mínimo de 20% de manteiga de cacau e mínimo de 14% de leite, conforme IN nº 38/2018;
- Chocolate ao leite: Chocolate com teor de cacau entre 25% e 35% e adição de leite em pó ou condensado. IN nº 38/2018 exige mínimo de 25% de sólidos totais de cacau e mínimo de 14% de leite;
- Chocolate meio amargo (35%–54% de sólidos totais de cacau);
- Chocolate amargo ($\geq 55\%$ de sólidos totais de cacau);
- Chocolate com inclusões (frutas, castanhas, especiarias etc.): Chocolates enriquecidos com ingredientes sólidos adicionados. São classificados como produtos compostos, desde que mantenham os percentuais mínimos de chocolate puro na base.

Chocolates artesanais (bean to bar de origem rastreável):

- Chocolate 70%: com 70% de sólidos totais de cacau;
- Chocolate 70% com inclusões (frutas, castanhas, especiarias etc.): Chocolates enriquecidos com ingredientes sólidos adicionados;
- Chocolate ao leite: Chocolate com teor de cacau entre 25% e 35% e adição de leite. IN nº 38/2018 exige mínimo de 25% de sólidos totais de cacau e mínimo de 14% de leite.

9.1.2.1 O termo “chocolate meio amargo” não está formalmente definido na IN nº 38/2018, mas é amplamente reconhecido no mercado brasileiro e será aceito no concurso desde que o produto contenha, comprovadamente, entre 35% e 54% de sólidos totais de cacau, enquadrando-se nos parâmetros de identidade para “chocolate”.

9.1.2.2 O termo *bean to bar* (“do grão à barra”) refere-se a chocolates produzidos por empresas ou artesãos que controlam todas as etapas da produção – desde a seleção dos grãos de cacau até a fabricação final da barra. Nesta categoria, a empresa deve explicar em campo específico no sistema, sem identificar o produto ou a marca, como acontece a rastreabilidade da origem, o cuidado com a fermentação, a torra e o processo artesanal sem aditivos artificiais. Além da sua ligação com o terroir e contribuição para a valorização da biodiversidade e da produção sustentável.

9.1.2.3 Todos os produtos devem apresentar sua composição declarada e respeitar os critérios legais de rotulagem e formulação estabelecidos na legislação vigente. Serão aceitas apenas amostras sólidas (em barra ou tablete) para degustação às cegas.

10. AZEITES

10.2 Azeites de Oliva Extravirgem: contempla produtos nacionais e importados classificados conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 1/2012 do MAPA, que trata da identidade e qualidade do azeite de oliva e do óleo de oliva virgem. Apenas azeites classificados como extravirgem (acidez $\leq 0,8\%$) serão aceitos e serão classificados em função do tipo e intensidade do frutado.

10.2.1 Subcategorias:

- **Frutado maduro:** Refere-se a aromas de azeitonas colhidas em estágio avançado de maturação. Tende a apresentar notas doces, de frutas maduras (banana, maçã madura, frutos secos), com menor amargor e picância. É geralmente mais suave e acessível ao paladar;
- **Frutado verde suave:** Perfil sensorial mais delicado, com aromas herbáceos sutis (grama cortada, maçã verde, ervas frescas). O amargor e a picância são leves, equilibrados e pouco persistentes;
- **Frutado verde médio:** Intensidade intermediária de aromas verdes, como folhas, tomate, alcachofra ou ervas. O amargor e a picância estão mais presentes, mas ainda equilibrados. Bastante apreciado por seu equilíbrio entre complexidade e acessibilidade;
- **Frutado verde intenso:** Perfil vigoroso, com grande intensidade de aromas verdes e vegetais frescos. Apresenta maior amargor e picância (por vezes tardia), e geralmente agrada consumidores mais experientes ou entusiastas do estilo mais robusto e potente.

10.2.2 Durante o julgamento, o painel de jurados indicará o estilo predominante no formulário de avaliação e indicará os medalhistas de cada subcategoria.

11. CATEGORIAS

11.1 Serão aceitas inscrições apenas para categoria Comercial, ou seja, bebidas e alimentos já comercializados pela empresa poderão ser inscritas no Brasil Sensory Cup.

11.2 Caso a Comissão Organizadora identifique bebida/alimento inscrito em de forma incorreta, como por exemplo, a inscrição de uma amostra que não é oficialmente comercializada pela empresa até o último dia de inscrição do evento, esta amostra será desclassificada.

12. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

12.1 A empresa participante não poderá em nenhuma hipótese inscrever a mesma bebida/alimento em mais de um estilo. Cada amostra deve ser inscrita em apenas um único estilo.

12.2 Se uma mesma bebida/alimento for inscrito em mais de um estilo, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desclassificados.

12.3 A empresa participante deverá informar e descrever na inscrição, preferencialmente em inglês, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado da amostra inscrita. Nesta descrição fica vedada a identificação da amostra ou da empresa, sob pena de desclassificação.

12.4 A empresa poderá encaminhar junto com a amostra inscrita as especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente para que o jurado possa identificar/conhecer estes ingredientes que sejam característicos da amostra. Quando houver caso de alimentos perecíveis, serão aceitos em seus formatos processados nos quais garantem a qualidade do produto. Por exemplo: geleias, licores, extratos etc. A embalagem e o envio são de responsabilidade da empresa participante. Cabe à empresa identificar o produto e informar sobre as formas de armazenamento.

12.5 Ao preencher o formulário de inscrição, a empresa participante declara que todas as informações fornecidas, tanto no cadastro quanto nas amostras inscritas, são verdadeiras e que concorda integralmente com os termos e condições do evento. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das amostras inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas amostras.

JULGAMENTO E PREMIAÇÃO

13. JURADOS

13.1 Os membros do júri serão selecionados pela Comissão Organizadora do Brasil Sensory Cup, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais da área.

13.2 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por profissionais da área de alimentos e bebidas, especialistas em avaliação e análise sensorial, com notório saber e experiência em concursos.

14. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

14.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada nos itens 6 e 7 deste regulamento, além do que é descrito a seguir.

14.2 Bebidas: O julgamento sensorial às cegas das bebidas será conduzido com base em critérios técnicos que valorizam a qualidade organoléptica, a fidelidade à proposta de cada produto e a harmonia entre os atributos. As amostras serão apresentadas em condições controladas, sem identificação de marca, e avaliadas individualmente por jurados treinados. Os critérios descritos abaixo são aplicáveis a diferentes tipos de bebidas não alcoólicas, respeitando suas especificidades e estilos.

14.2.1 Aparência e aspecto visual: Avalia-se a cor, limpidez, homogeneidade e presença (ou ausência) de partículas, bolhas ou sedimentos. Em bebidas gasosas, a carbonatação deve ser fina e persistente. Produtos com ingredientes visíveis (como frutas, cereais ou especiarias) devem apresentar boa integração visual. A separação de fases ou alterações visuais não previstas serão consideradas defeitos.

14.2.2 Aroma: Abrange a intensidade e a qualidade dos aromas percebidos antes e durante o consumo. Os aromas devem ser compatíveis com os ingredientes e o estilo do produto, podendo incluir notas frutadas, herbais, lácteas, fermentativas, condimentadas ou tostadas. Aromas artificiais excessivos, metálicos, oxidativos, mofados ou avinagrados serão penalizados.

14.2.3 Sabor e equilíbrio: Considera o conjunto de sensações gustativas e táteis na boca: doçura, acidez, amargor, salinidade e possíveis sabores fermentativos. Um bom produto deve apresentar equilíbrio entre esses elementos, com intensidade apropriada e ausência de sabores artificiais ou residuais indesejados. A presença de ingredientes adicionais (como frutas, café, ervas ou especiarias) deve contribuir positivamente para a harmonia.

14.2.4 Textura e corpo (quando aplicável): Avalia-se a sensação tátil na boca, como cremosidade, viscosidade, efervescência ou suavidade. Em bebidas lácteas, fermentadas ou espessas, considera-se a fluidez, a integridade da textura e a ausência de grumos. Em bebidas gaseificadas, a qualidade da carbonatação será avaliada com base na delicadeza e persistência das bolhas.

14.2.5 Persistência e finalização: Refere-se à duração e à qualidade das sensações após a ingestão da bebida. Produtos de alta qualidade sensorial tendem a apresentar um retrogosto limpo, agradável e prolongado, sem notas desequilibradas ou artificiais.

14.2.6 Impressão geral: Critério subjetivo que leva em conta a coerência da bebida como um todo: sua proposta, originalidade, fidelidade ao estilo e a experiência sensorial proporcionada. Produtos bem elaborados, criativos ou com identidade clara serão valorizados.

14.3 Chocolates: A avaliação sensorial dos chocolates será realizada às cegas, com foco na qualidade global do produto, considerando os seguintes critérios principais:

- **Aparência:** Avalia-se o aspecto visual da amostra, incluindo brilho, homogeneidade da superfície, cor e ausência de defeitos como manchas ou bolhas. Um chocolate bem moldado, com acabamento uniforme e visual atrativo, tende a indicar bom processamento.
- **Aroma:** São analisadas as notas olfativas percebidas antes e durante o consumo, como cacau intenso, baunilha, frutas secas, café ou notas lácteas. Um bom chocolate deve apresentar aromas limpos, complexos e representativos dos ingredientes utilizados.
- **Textura (na boca):** Refere-se à sensação tátil do chocolate durante a mastigação ou derretimento. Avalia-se a cremosidade, granulação, tempo de fusão e aveludamento. Chocolates com textura lisa, sem grãos perceptíveis e que derrete suavemente são mais bem avaliados.
- **Sabor e equilíbrio:** Abrange a percepção gustativa, incluindo a intensidade do cacau, dulçor, amargor, acidez e eventuais notas auxiliares (frutadas, florais, condimentadas etc.). O equilíbrio entre essas sensações é fundamental para um perfil sensorial agradável.
- **Residual e persistência:** Considera a duração e a qualidade das sensações que permanecem após a degustação. Um chocolate de qualidade deixa um retrogosto limpo, harmonioso e persistente, sem notas indesejadas.

14.4 Azeites: A análise sensorial dos azeites extravirgens será conduzida por provadores treinados, respeitando os parâmetros estabelecidos internacionalmente e adaptados à legislação brasileira. Serão considerados os seguintes critérios:

- **Frutado (intensidade e qualidade):** O frutado refere-se ao conjunto de aromas agradáveis derivados da azeitona fresca, podendo incluir notas de maçã, tomate, amêndoa, banana verde ou ervas. Pode ser classificado como leve, médio ou intenso. Um frutado marcante e equilibrado é indicativo de azeite de alta qualidade.
- **Amargor:** Sensação gustativa positiva associada à presença de compostos fenólicos naturais. É comum em azeites de azeitonas verdes ou pouco maduras. Deve ser equilibrado e agradável, sem excessos.
- **Picância:** Sensação tátil de ardência na garganta, também relacionada aos compostos antioxidantes. Quando presente de forma controlada, indica frescor e qualidade.
- **Equilíbrio e complexidade:** Considera a harmonia entre frutado, amargor e picância, além da diversidade de notas sensoriais percebidas. Azeites equilibrados, com camadas aromáticas e gustativas bem definidas, são mais valorizados.
- **Ausência de defeitos:** O azeite deve estar livre de defeitos sensoriais como ranço, mofo, borra ou vinagre. A presença desses atributos desclassifica a amostra como extravirgem, de acordo com a legislação brasileira (IN nº 1/2012 e IN nº 83/2020 do MAPA).

14.5 A avaliação de todas as amostras considerará apenas uma codificação dos recipientes em conjunto com as informações de estilo prestadas pela empresa participante, sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).

14.6 Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: **Ouro, Prata e Bronze**, conforme orientação a seguir:

- **Ouro:** uma amostra que representa o melhor de sua categoria, exemplificando com precisão as características do estilo, com apropriado equilíbrio entre o sabor, aroma e aparência.
- **Prata:** Uma excelente amostra que pode ter uma leve variação nas características do estilo, porém mantém os principais parâmetros de sua categoria, mostrando excelente sabor, aroma e aparência.
- **Bronze:** um bom exemplo do estilo que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

14.7 Em caso de haver estilos que não possuam amostras inscritas que contemplem os critérios do item acima, tais estilos não terão premiações.

14.8 Não poderá ser premiada mais de uma amostra com a mesma medalha dentro de um mesmo estilo. Caso os jurados decidam que uma categoria contém três excelentes exemplos do estilo, eles atribuirão medalhas de Ouro, Prata e Bronze às amostras de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.

14.9 Na Ficha de Avaliação de cada amostra haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.

14.10 O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

14.11 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

15. PREMIAÇÃO

15.1 As premiações do Brasil Sensory Cup serão:

- **Por estilo (item 15.2)**, dividida nas categorias: Ouro, Prata e Bronze.
- **Empresa do Ano (item 15.3)**: empresa com maior pontuação de acordo com as medalhas recebidas, dividido entre Bebidas, Chocolate e Azeite.
- **The Best of Show – Bebida, Chocolate e Azeite do Ano (item 15.4)**.
- **Honra ao Mérito (item 15.5)**: essa premiação contemplará as amostras que não receberam medalhas, mas também são merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

15.2 Premiação por Estilo: respeitando os critérios de avaliação descritos neste edital, serão premiadas as três primeiras amostras de cada estilo em ordem decrescente de classificação final:

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

15.3 Premiação para **Empresa do Ano**: prêmio oferecido para a empresa que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas somado com a premiação de The Best of Show, dividido entre Bebidas, Chocolate e Azeite.

15.3.1 Para cálculo da pontuação de Empresa do Ano são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 10 pontos;
Medalha de Prata: 6 pontos;
Medalha de Bronze: 3 pontos;
The Best of Show: 10 pontos.

15.3.1.1 Em caso de empate no cálculo da pontuação, será considerado como critério de desempate a empresa que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata.

15.3.1.2 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela empresa no momento da inscrição. Essa informação será utilizada exclusivamente para fins estatísticos e para a divulgação das premiações, nos casos em que houver divisão por porte. O evento não divulgará os dados de volume de produção das empresas que não forem contempladas com o prêmio de Empresa do Ano.

15.3.2 A Empresa do Ano será dividida pela marca da bebida ou alimento e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

15.3.3 Cada concurso possui pontuação independente. Portanto, caso uma mesma empresa inscreva produtos em diferentes concursos (por exemplo, cerveja e chocolate), as medalhas obtidas serão contabilizadas separadamente em cada evento, não sendo somadas para fins de premiação como Empresa do Ano.

15.4 Premiação para The Best of Show: participarão as bebidas e alimentos contemplados com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estes produtos serão selecionados para um novo julgamento, cada um em sua categoria, às cegas para eleger os melhores do concurso. A Comissão Organizadora poderá criar grupos ou categorias de premiação do 'The Best of Show'.

15.4.1 A identificação do grupo o qual a empresa pertence deverá ser informado no ato da inscrição.

15.4.2 A organização do concurso poderá desclassificar a amostra caso entenda que ela tenha sido inscrita em grupo equivocado.

15.5 Honra ao Mérito: essa premiação reconhece as amostras que, embora não tenham recebido medalhas, demonstraram excelente qualidade e merecem destaque pelo seu desempenho. São amostras que alcançaram avaliações elevadas e se destacaram pelo alto padrão apresentado, mas que, devido ao limite de premiações, não foram contempladas com medalhas de ouro, prata ou bronze. Ainda assim, essas amostras merecem reconhecimento pelo mérito e pela qualidade excepcional demonstrada.

15.6 Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados digitais e/ou medalha/troféu a título de premiação. Em caso de solicitação de segunda via de medalha/troféu, será cobrada uma taxa de emissão.

15.6.1 Os vencedores dos prêmios de Empresas do ano e The Best of Show receberão troféus da Comissão Organizadora.

15.6.2 Os troféus serão enviados por correios, com custos de frete a serem pagos pelo destinatário. O endereço de envio será aquele informado no cadastro da empresa. A organização do evento não se responsabiliza por extravios ou danos ocorridos durante o transporte, nem por informações incorretas ou desatualizadas fornecidas no cadastro. Em caso de extravio ou necessidade de envio de um novo troféu, a empresa deverá arcar com o custo de uma nova taxa de produção do troféu.

15.7 Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

15.8 A organização não se responsabiliza por erros no preenchimento do cadastro ou na inscrição das amostras em qualquer uma das premiações. É de inteira responsabilidade da empresa participante garantir a exatidão e veracidade das informações fornecidas.

16. FICHAS DE AVALIAÇÃO

16.1 Todas as amostras inscritas serão avaliadas por uma ou mais mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será enviada para a empresa participante.

16.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão disponibilizadas no mesmo local de inscrição das amostras, no site <https://www.brasilcup.com>, após o fechamento do evento. O responsável pela inscrição da empresa deverá acessar o seu login no site do evento.

16.3 A Comissão Organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de email para o envio das fichas.

17. DESQUALIFICAÇÕES

17.1 Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

17.2 Amostras inscritas, porém, não enviadas pela empresa por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das empresas participantes.

18.2 As decisões da Comissão Julgadora e Comissão Organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

18.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do evento.

19. CONTATOS

19.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por e-mail. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

19.1.1 Pagamento, boleto e dúvidas gerais sobre financeiro enviar email para financeiro@scienceofbeer.com.br.

19.1.2 Envio, recebimento e controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar email para: bbc@scienceofbeer.com.br ou beersummit@scienceofbeer.com.br

Comissão Organizadora