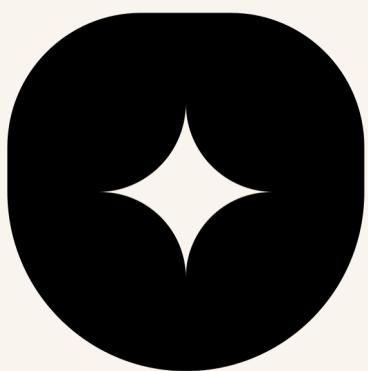




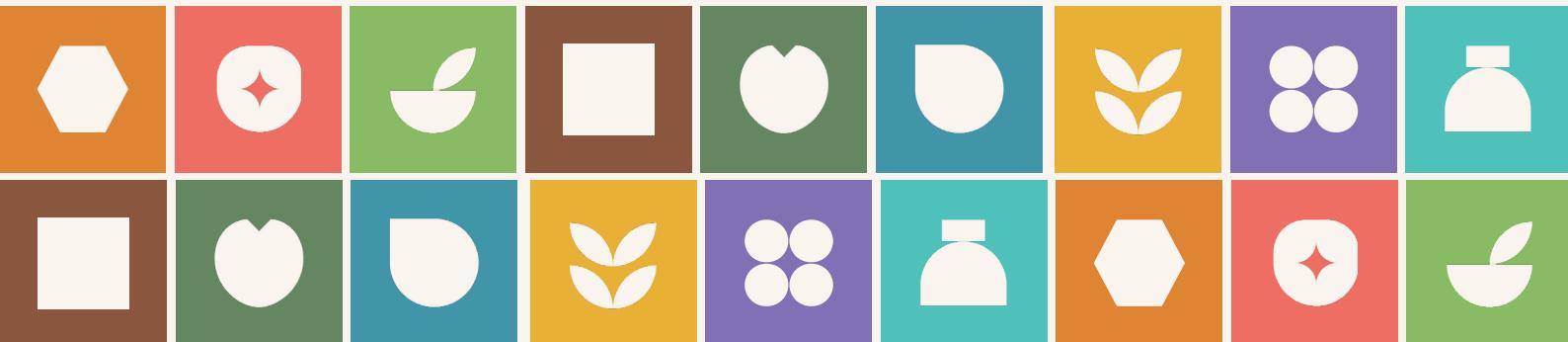
EDITAL INSCRIÇÕES



# BRASIL CIDER CUP 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

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



# CONCURSOS

# BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

O Brasil Cider Cup (BCC) é o concurso de sidras, dos eventos Brasil Cup, que será realizado juntamente com o congresso cervejeiro Beer Summit (<https://www.beersummit.com.br/>) e operacionalizado pelo Science of Beer Institute (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo do BCC é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial das bebidas 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 qualquertexto, 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 20/05/2025

CONCURSOS

# BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

## DATAS IMPORTANTES

### INSCRIÇÕES E VALORES

[WWW.BRASILBEERCUP.COM.BR/](http://WWW.BRASILBEERCUP.COM.BR/)

LOTE 01	24/11/2025 a 15/12/2025	R\$260,00
LOTE 02	16/12/2025 a 31/03/2026	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 cerimônia 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.

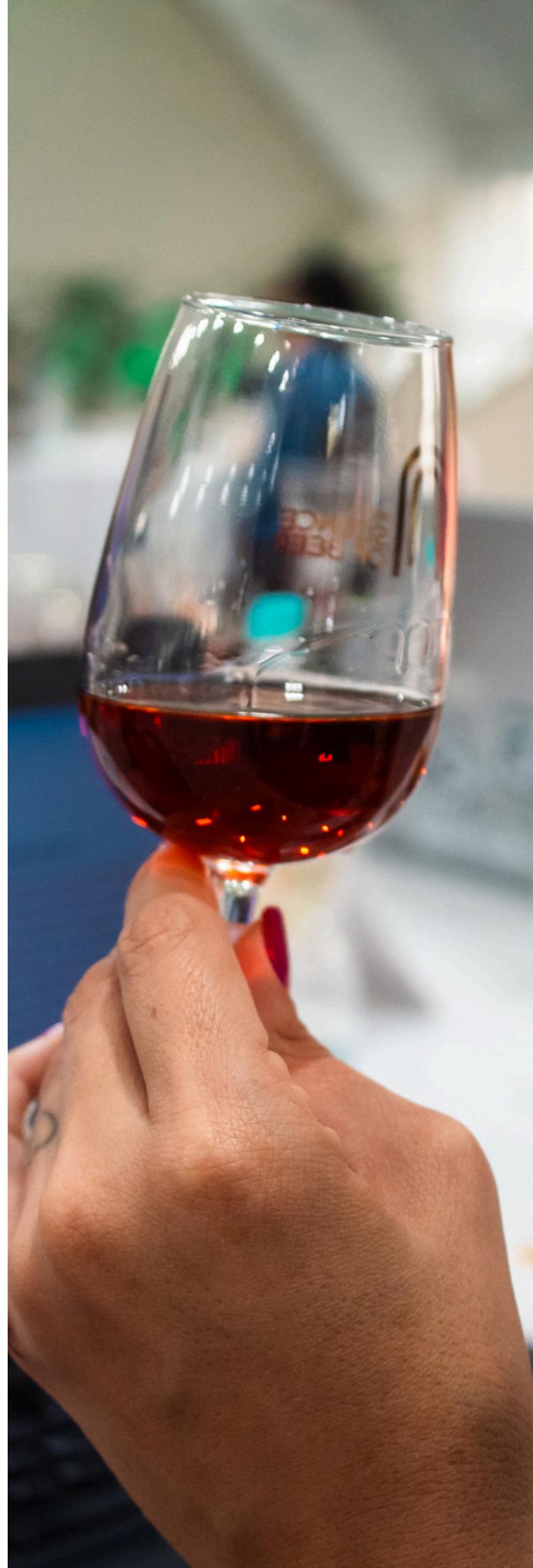
## 1. A ORGANIZAÇÃO - SCIENCE OF BEER

O Science of Beer é uma instituição dedicada em formar pessoas preparadas para o novo cenário de cervejas brasileiro, através de cursos, workshops e consultorias para profissionais, eventos e estabelecimentos do setor.

Referência no ensino em cerveja em toda a América Latina, o Science of Beer tem mais de 14 anos de mercado e já formou cerca de 30 mil alunos em diferentes estados do Brasil, contemplando outros países da América Latina desde 2017.

Além disso, o Science of Beer Institute foi responsável pela gestão e curadoria de grandes eventos de alta relevância para o mercado brasileiro como o Beer Summit, bem como concursos regionais, nacionais e internacionais, fortalecendo a cultura cervejeira em diversas frentes há mais de 10 anos.

Mediante um exímio trabalho, tem êxito e credibilidade consolidados pelo comprometimento e bom relacionamento com o segmento.



# CONCURSOS BRASIL

BEER  
WINE  
SPIRITS  
MEAD  
CIDER  
KOMBUCHA  
OIL  
CHOCOLATE  
SENSORY  
CUP

## 1. SOBRE O BRASIL CIDER CUP

O Brasil Cider Cup (BCC) é o concurso de Sidras e outras bebidas que será realizado juntamente com o congresso cervejeiro Beer Summit (<https://www.beersummit.com.br/>) e operacionalizado pelo Science of Beer Institute (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

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

Na última edição, realizada em 2025, o concurso foi um verdadeiro sucesso, contando com 2.530 bebidas inscritas de países como Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, Equador, Panamá, Peru e Uruguai. O júri, composto por especialistas de 126 nações, premiou 580 amostras, destacando a excelência dos participantes. Em 2026, estamos preparando uma edição ainda mais extraordinária!



**TODA  
BRASILIDADE  
EM AROMAS  
E SABORES**



### **3. QUEM PODE PARTICIPAR**

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

**3.2** Sidras Ciganas poderão participar do BCC, desde que sejam legalmente constituídas. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da Sidra a Cigana, mas será necessário indicar os dados da empresa onde a Sidra é produzida.

**3.3** Brewpubs poderão participar do BCC, desde que a produção e a comercialização da sidra aconteçam, maioritariamente, no mesmo local.

**3.4** As empresas podem inscrever Sidras colaborativas, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.

**3.5** Os jurados do BCC poderão realizar inscrições no evento por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em categorias 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 garrafa em local visível não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas e growlers. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, rasgar ou ficar ilegíveis pela absorção de água, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.

4.1.1 A amostra que não tiver o rótulo utilizado comercialmente e não tiver identificação de que é comercializada em barril, será automaticamente reclassificada para a Categoria Experimental.

**4.2** É permitida a participação de bebidas comercializadas em barril. Neste caso, não há necessidade de possuir rótulo e as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação gerada pelo sistema de inscrição.

**4.3** As bebidas inscritas na Categoria Experimental deverão apresentar a etiqueta de identificação, porém não é necessário possuir rótulo.

**4.4** 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 bebida, estilo, categoria inscrita e QR Code.

**4.5** Os participantes devem enviar as amostras inscritas nas seguintes quantidades: 8 recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers, contendo no mínimo 350ml.

**4.6** Os recipientes enviados para o BCC não serão devolvidos.

**RECIPIENTES PERMITIDOS**



**ATENÇÃO**

Amostras inscritas na categoria comercial devem conter rótulo, ou serão automaticamente transferidos para a categoria experimental.

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

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



## 5. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

**5.1** As amostras deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas, latas ou growlers) 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.

**5.4** Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas, latas ou growlers) 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 garrafas, latas ou growlers 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, 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 BCC, 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 até o momento do julgamento no BCC.

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

**5.14** As amostras residuais poderão ser utilizadas em ações em prol do Brasil Sidra 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 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 a 04 de setembro de 2026, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas 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** No momento da aquisição de créditos, é necessário selecionar o tipo de bebida (sidra ou outra bebida participante dos concursos). No entanto, os créditos adquiridos poderão ser utilizados posteriormente para outros tipos de bebida. Por exemplo, caso o participante adquira 2 créditos para sidra, mas deseje inscrever 1 sidra e 1 vinho, a alteração poderá ser realizada diretamente no sistema.

**7.3** Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

## 8. ESTILOS ACEITOS

**8.1** A competição seguirá baseada nos critérios:

- do Guia Beer Judge Certification Program (BJCP): [https://www.bjcp.org/wp-content/uploads/2025/01/2025\\_Guidelines\\_Cider.pdf](https://www.bjcp.org/wp-content/uploads/2025/01/2025_Guidelines_Cider.pdf) descritos neste regulamento.

**8.2** As empresas que pretendem se inscrever no BCC devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos antes de registrar uma amostra. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas no estilo adequado, já que os jurados avaliarão as amostras com base nas descrições dos estilos.

**8.3** É da responsabilidade de cada empresa participante inscrever a sua bebida no estilo apropriado. A equipe do BCC não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

**8.4** A Comissão Organizadora poderá agrupar estilos, em caso de número reduzido de inscrições, para fins de julgamento e premiação.

### **8.5 Estilos aceitos no BCC:**

#### **SIDRA**

1. Standard Cider
2. Standard Perry
3. New World Cider
4. English Cider
5. French Cider
6. New World Perry
7. Traditional Perry
8. Specialty Cider
9. Specialty Perry
10. New England Cider
11. Cider with Other Fruit
12. Applewine
13. Ice Cider
14. Cider with Herbs/Spices
15. Specialty Cider/Perry:

**Standard Cider:** feita de maçã, com um processo de produção simples, com uma fermentação controlada e sem a adição de ingredientes complexos ou especialidades.

**Standard Perry:** feita de peras, com um processo de produção simples, com uma fermentação controlada e sem a adição de ingredientes complexos ou especialidades.

**New World Cider:** podem ser feitas com maçãs locais ou variedades de maçãs importadas, com algumas práticas modernas e técnicas inovadoras.

**English Cider:** podem ser tanto secas quanto doces e muitas vezes têm uma acidez bem pronunciada.

**French Cider:** equilíbrio entre doçura e acidez, com um toque de frescor e leveza. Podem ser feitas com uma ampla variedade de maçãs, incluindo variedades amargas, doces e ácidas.

**New World Perry:** feita de peras, podem ser de variedades locais ou importadas, e o estilo tende a ser mais moderno e frutado

**Traditional Perry:** produzido a partir de peras maduras e de alta qualidade, com uma fermentação controlada e sem aditivos. Ele pode ser seco ou doce e apresenta um sabor suave e frutado.

**Specialty Cider:** características únicas ou ingredientes não tradicionais. Isso pode incluir sidras com frutas adicionais, fermentação especial, envelhecimento em barris ou outras adições que criam um perfil de sabor distinto.

**Specialty Perry:** características únicas ou ingredientes não tradicionais. Isso pode incluir sidras com frutas adicionais, fermentação especial, envelhecimento em barris ou outras adições que criam um perfil de sabor distinto.

**New England Cider:** uma variação regional americana que segue práticas de produção de sidra mais artesanais e tradicionais. Essas sidras podem ter um perfil seco, ácido e fresco, muitas vezes utilizando maçãs locais e variedades de maçã específica dessa área

**Cider with Other Fruit:** As sidras com outras frutas combinam maçãs com uma variedade de outras frutas, como pêssego, morango, framboesa, cereja ou frutas tropicais. Essas sidras oferecem uma gama maior de sabores e aromas.

**Applewine:** (ou vinho de maçã) é uma bebida alcoólica feita de maçãs, mas com um teor alcoólico mais alto do que a sidra tradicional. Ele pode ser fermentado de forma similar ao vinho, muitas vezes com uma fermentação mais longa, resultando em uma bebida mais robusta e com um sabor mais intenso. Em alguns casos, o Applewine pode ser doce ou seco.

**Ice Cider:** feita a partir de maçãs que foram naturalmente congeladas antes da fermentação. Esse processo concentra os açúcares e os sabores das maçãs, resultando em uma bebida doce e intensa com um teor alcoólico mais elevado.

**Cider with Herbs/Spices:** A sidra com ervas e especiarias combina as frutas da maçã com uma variedade de ervas e especiarias, criando perfis de sabor complexos e aromáticos. Isso pode incluir ingredientes como canela, gengibre, cravo, hortelã, lavanda e outras ervas ou especiarias.

**Specialty Cider/Perry:** Esta categoria refere-se a sidras e perrys de caráter especial, com uma abordagem única de produção. Isso pode incluir uma variedade de técnicas, como fermentação em barris de madeira, envelhecimento prolongado, combinações com frutas exóticas ou qualquer outro elemento inovador que a diferencie das sidras tradicionais.

## 9. CATEGORIAS

**9.1** As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.

**9.2** Categoria Comercial: bebidas já comercializadas pela empresa deverão ser inscritas nesta categoria.

**9.3** Categoria Experimental: produto novo, ainda não comercializado até o último dia de inscrição do evento.

**9.4** Todas as bebidas inscritas serão julgadas pelos seus estilos e as categorias servirão para a premiação de Empresa do Ano. As amostras inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.

**9.5** Caso a Comissão Organizadora identifique bebida inscrita em categoria incorreta, como por exemplo, a inscrição de uma amostra que não é oficialmente comercializada pela empresa até o último dia de inscrição do evento e foi inscrita como Categoria Comercial, esta amostra será desclassificada.

## 10. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

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

**10.2** Se uma mesma bebida for inscrita em mais de um estilo, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desclassificados.

**10.3** 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.

**10.4** 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 bebida. 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 a empresa identificar o produto e informar sobre as formas de armazenamento.

**10.5** 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**

### **11. JURADOS**

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

**11.2** Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres, sommeliers e profissionais da área com notório saber

### **12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

**12.1** Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição indicada no item 6 deste regulamento.

**12.2** 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).

**12.3** 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.

**12.4** Em caso de haver estilos que não possuam amostras inscritas que contemplam os critérios do item acima, tais estilos não terão bebidas premiadas.

**12.5** 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.

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

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

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

### 13. PREMIAÇÃO

**13.1** As premiações do Brasil Cider Cup serão:

- **Por estilo (item 13.2),** dividida nas medalhas: Ouro, Prata e Bronze.
- **Empresa do Ano (item 13.3):** empresa com maior pontuação de acordo com as medalhas recebidas.
- **The Best of Show - Bebida do ano (item 13.4):** a(s) melhor(es) bebida(s) contemplada(s) com medalha de Ouro.
- **Honra ao Mérito (Item 13.5):** essa premiação contemplará as amostras que não receberam medalhas, mas também são merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

**13.2 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

**13.3 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.

13.3.1 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.

13.3.1.1 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.

13.3.1.2 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.

13.3.2 A Empresa do ano será dividida pela marca da empresa e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

13.3.3 As bebidas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.

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

**13.4 Premiação para a(s) melhor(es) bebida(s) - The Best of Show:** participarão as bebidas contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas amostras serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger a melhor bebida do evento, sendo premiado apenas o primeiro lugar. A Comissão Organizadora poderá criar grupos ou categorias de premiação do 'The Best of Show'.

**13.5 Honra ao mérito:** essa premiação reconhece as amostras que, embora não tenham recebido medalhas, demonstraram excelente qualidade e merecem destaque pelo seu desempenho. São bebidas 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.

**13.6** 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.

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

13.6.2 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.

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

**13.8** 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.

## 14. FICHAS DE AVALIAÇÃO

**14.1** 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.

**14.2** 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.

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

## 15. DESQUALIFICAÇÕES

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

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

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

### 16. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

**16.2** 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.

**16.3** Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do BCC.

### 17. CONTATOS

**17.1** As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por email. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

**17.1.1 Pagamento, boleto e dúvidas gerais sobre financeiro** enviar email para [financeiro@scienceofbeer.com.br](mailto:financeiro@scienceofbeer.com.br).

**17.1.2 Envio, recebimento e controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso** enviar email para:  
[bcc@scienceofbeer.com.br](mailto:bcc@scienceofbeer.com.br) ou [beersummit@scienceofbeer.com.br](mailto:beersummit@scienceofbeer.com.br).

**Comissão Organizadora**