



**REGLAMENTO y PROGRAMACIÓN**  
**Primer Concurso Nacional de Cerveceros Caseros**  
**Club de Cerveceros Caseros de Uruguay**



## **REGLAMENTO**

- 1) *Presentación*
- 2) *Sobre el Concurso*
- 3) *Participantes*
- 4) *Fechas del Concurso*
- 5) *Estilos*
- 6) *Cata y Jurado*
- 7) *Inscripciones*
- 8) *Jornadas y Cierre*
- 9) *Características de Estilos*
- 10) *Botellas y Tapitas*
- 11) *Envío de Muestras*
- 12) *Aceptación y codificación de muestras*
- 13) *Aceptación del Reglamento*
- 14) *Resultados*
- 15) *Premiación*
- 16) *Disposiciones generales*
- 17) **ANEXOS**

**Primer Concurso CCCUY**

*8 de Agosto de 2015*

*Club de Cerveceros Caseros de Uruguay*

### **Organización:**

*Sr. Enrique Larnaudie  
Sr. Juan Alonso  
Sr. Jorge Franco  
Sr. Bruno Malacrida  
Sr. Daniel Rocamora  
Sr. Walter Tabeira  
Sr. Alvaro Cambre*



# *I° Concurso del CCCUY*

## *Club de Cerveceros Caseros de Uruguay*

### ***1 PRESENTACIÓN***

*1.1 El Club de Cerveceros Caseros de Uruguay tiene el honor de invitar a participar en el Primer Concurso de Cerveceros Caseros en el Uruguay. Se evaluarán 4 estilos de cerveza y El Concurso, será de acuerdo con los padrones internacionales de la guía de estilos BJCP 2015 (Beer Judge Certification Program).*

*Tiene por objetivos:*

*1.2 Agrupar a todos los cerveceros caseros del país, dar a conocer y difundir la cerveza casera y nuestras actividades como grupo; divulgar y fortalecer el Club de Cerveceros Caseros de Uruguay en el ámbito local.*

*1.3 La promoción del consumo responsable y socialmente aceptable, de la cerveza con un fin placentero.*

*1.4 La difusión del conocimiento vinculado a la cerveza, sus productos, técnicas, procesos culturales y ciencias afines.*

*1.5 La práctica de actividades con el fin de mejorar la calidad de la cerveza a través de estudios, encuentros, festivales, cursos y concursos.*

*1.6 Ser articulador con la comunidad cervecera del Uruguay con la finalidad del perfeccionamiento constante del producto cerveza.*

*1.7 El intercambio de acciones con actores públicos y privados, nacionales y extranjeros relacionados con la actividad.*

*1.8 La docencia y capacitación en cultura de la temática.*

## **2 SOBRE EL CONCURSO**

*2.1 El I° Concurso del CCCUY será realizado en su totalidad por el Club de Cerveceros Caseros de Uruguay.*

*2.2 La organización del Concurso, es de exclusiva responsabilidad del Club de Cerveceros Caseros de Uruguay y las comisiones organizadoras formadas para tal fin.*

*2.3 El concurso es de carácter meramente Cultural, en el cuál los participantes enviarán muestras de cervezas elaboradas de forma casera, las que serán evaluadas por un Jurado calificado internacionalmente y los ganadores serán acreedores de premios que se detallan más adelante en este documento.*

*2.4 Las muestras deben ser caseras y elaboradas íntegramente en equipos domésticos pequeños, liberadas de cualquier fin comercial, sea para fábricas, bares o cualquier otro establecimiento.*

*2.5 No es vedada la participación de los organizadores de este concurso.*

## **3 SOBRE LOS PARTICIPANTES**

*3.1 No pueden participar personas menores de 18 años.*

*3.2 Todo socio que este al día con su cuota social está habilitado para participar del concurso, siempre y cuando no comercialice su producto.  
De comprobarse que el cervecero infringe esta cláusula, su muestra queda automáticamente descalificada.*

*3.3 Quedan descalificadas las cervezas elaboradas en cervecerías, así como cervezas caseras que se encuentren a la venta en cualquier especie de negocio.*

*3.4 Son aceptadas “únicamente” las muestras de socios del Club de Cerveceros Caseros del Uruguay que se encuentren en el padrón hasta la fecha de lanzamiento del Concurso y no posterior a la misma.*

*3.5 El organizador del concurso se reserva el derecho de no otorgar premio alguno en caso que las reglas citadas no sean cumplidas en su integridad.*

*3.6 El organizador del concurso podrá a su criterio descalificar a cualquier participante del concurso en caso que haya indicios de fraude.*

## **4 SOBRE LAS FECHAS DEL CONCURSO**

*4.1 El cronograma del concurso respetará las siguientes fechas:*

**12/06/2015**

*Lanzamiento del I° Concurso del CCCUY exclusivo para Socios*

**15/06/2015**

*Divulgación del Cronograma*

**19/06/2015**

*Divulgación del Reglamento aprobado*

**20/06/2015**

*Inicio de Inscripciones*

**20/07/2015**

*Fin del plazo de inscripción*

**20/07/2015**

*Inicio del plazo para recepción de Muestras*

**03/08/2015**

*Fin del plazo para recepción de Muestras/Clasificación*

**08 y 09/08/2015**

*Juzgamiento de Muestras*

**Fecha a determinar**

*Divulgación de resultados y entrega de Premios*

*4.2 Las fechas son definidas para que la mayor parte de los cerveceros caseros tengan el tiempo necesario para la elaboración de las muestras que serán enviadas al concurso.*

*4.3 La organización del concurso se reserva el derecho de alterar las fechas y el cronograma del concurso por motivos de fuerza mayor o para una realización más plena del concurso.*

*4.4 Se alienta a los socios a participar de este evento para poder así recibir una devolución profesional y objetiva sobre su cerveza incluyendo sus méritos técnicos de elaboración.*

## **5 SOBRE LOS ESTILOS**

*5.1 Son 4 estilos elegidos por los organizadores del Concurso.*

*5.2 Los estilos elegidos son:*

### **5.3 BJCP2015**

*14 SCOTTISH ALE – 14C Scottish Export*

*18 PALE AMERICAN ALE – 18A Blonde Ale*

*20 AMERICAN PORTER & STOUT – 20A American Porter*

*21 IPA – 21A American IPA*

*5.4 Todas las muestras de cerveza inscriptas en el concurso serán evaluadas de acuerdo con la guía de directrices del BJCP2015*

*5.5 Dichas directrices se encuentran en los Puntos 9.1, 9.2, 9,3 y 9,4.*

## **6 SOBRE LA CATA Y LOS JUECES**

- 6.1** La cata será efectuada a ciegas sin otra identificación que el Código asignado a la muestra por el organizador.
- 6.2** Los Jueces y no jueces (Stewards) se ajustarán a las normativas del BJCP detalladas en su página ([www.bjcp.org](http://www.bjcp.org))
- 6.3** Se conformará como Staff del jurado la siguiente configuración de roles: Juez Director, Juez de cabecera, Juez BJCP, Juez Invitado, Stewards.
- 6.4** Los jueces designados, se reunirán en la fecha, lugar y horario que se determine para la evaluación de las muestras designado por el comité organizador.
- 6.5** Las cervezas serán divididas de forma aleatoria en grupos o cantidades iguales por cada estilo denominadas “rondas de cata”.
- 6.6** Cada muestra será evaluada por al menos 2 jueces, de los cuales uno deberá ser juez BJCP.
- 6.7** El método de cata se realizará de acuerdo a los parámetros del BJCP.
- 6.8** Los jueces recibirán las planillas correspondientes junto a un instructivo para su confección y una copia de la guía de estilos a evaluar.
- 6.9** Será responsabilidad del Staff y del comité organizador asegurar que el código que figure en las muestras sea idéntico al de las planillas que admitan.
- 6.10** Una vez evaluada cada ronda de cata, los jueces deberán entregar inmediatamente las planillas con las calificaciones completas al Stewart y éste entregar al Juez Director quién lo enviará al organizador.
- 6.11** Puede haber más de una ronda, o “Best of Show”, pasarán la ronda aquellas cervezas que superen los 30 puntos. Si las muestras superan la cantidad de recursos disponibles por los jueces, o la organización, el Juez Director podrá elevar o bajar la barrera del puntaje para los estilos.
- 6.12** Si los jueces lo determinan, podrán dejar premios vacantes si las muestras de las cervezas presentadas no alcanzan los puntos establecidos por el Juez Director. Dichos lugares quedarán vacantes.
- 6.13** Para la ronda final, se podrá optar por una segunda ronda evaluando bajo el sistema de puntuación obtenida, por lo que los nuevos puntajes promedios obtenidos en cada muestra determinaran las posiciones finales. En el caso de optar por hacer la ronda final por el sistema “Best of Show” el grupo de muestras seleccionadas serán evaluadas en base a sus atributos y en mutuo acuerdo se determinaran las posiciones finales.
- 6.14** El formato “Best of Show” es aplicado para elegir al ganador de los estilos ganadores participantes, que serán evaluados en una nueva mesa de evaluación conformada por Jueces seleccionados por el Juez director.



## **7 PROCESO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS**

*7.1 Todas las inscripciones serán electrónicas y deberán ser realizadas en el sitio de nuestro Club: [www.cerveceroscaseros.com.uy/concurso](http://www.cerveceroscaseros.com.uy/concurso); el interesado deberá seguir las instrucciones allí otorgadas.*

*7.2 El proceso de inscripción es de 3 etapas:*

*7.3 Etapa I – Inscripción del participante a través del formulario WEB*

*7.4 Etapa II – Pago de la tasa de inscripción*

*7.5 Etapa III – Envío de muestras conforme el reglamento.*

*7.6 Luego de recibidas las muestras y verificadas las etapas anteriores 7.3 y 7.4, recibirá un mail de confirmación.*

*7.7 El participante podrá participar en 2 de los 4 estilos.*

*7.8 En caso que la comisión organizadora lo crea necesario, las muestras pueden ser descalificadas del certamen en cualquier proceso de inscripción o hasta mismo en la premiación, independiente de enviar el mail de confirmación o declararlo ganador de algún Premio.*

*Se hará el aviso de forma verbal, electrónico, escrito o cualquier otro.*

*7.9 El Valor de la inscripción es de \$U 700,00 pudiendo presentar sus muestras en un estilo o en los dos estilos que participe. No se dará de alta a la muestra hasta no recibir el pago de la misma.*

*7.10 Al registrarse, acepta que deberá entregar sus muestras como se describe en los puntos 10 y 11 .*

*7.11 El valor de las inscripciones será utilizado para cubrir los gastos de la organización del concurso.*

*7.12 No existe un mínimo ni máximo de participantes.*

*7.13 Cada Participante puede presentar una sola muestra por estilo/sub estilo a evaluar.*

*7.14 Al haber 4 estilos permitidos, el participante deberá indicar en el formulario en los 2 estilos que participa.*

*7.15 Podrá descargar el formulario en: [www.cerveceroscaseros.com.uy/concurso](http://www.cerveceroscaseros.com.uy/concurso)*

## **8 JORNADAS Y CIERRE DEL EVENTO**

*8.1 El día sábado 8 de agosto desde las 9:00 hs a 17:00 y el domingo 9 de agosto, se efectuará la cata a puertas cerradas, no pudiendo ingresar otro público que el autorizado por la organización.*

*8.2 La inscripción al concurso habilita a participar de las charlas que se darán para capacitar a los socios a llegar a los estilos elegidos.*

*8.3 Para dar a conocer a los ganadores del Concurso, se realizará una reunión con fecha y lugar a confirmar por la Organización.*

*8.7 La reunión es autónoma con respecto al pago de la inscripción.  
Es abierta al público en general.*

## 9 ESTILOS DE CERVEZA PARA SER EVALUADOS

### 9.1 14C. Scottish Export

**Overall Impression:** A malt-focused, generally caramelly beer with perhaps a few esters and occasionally a butterscotch aftertaste. Hops only to balance and support the malt. The malt character can range from dry and grainy to rich, toasty, and caramelly, but is never roasty and especially never has a peat smoke character.

**Aroma:** Low to medium maltiness, often with flavors of toasted breadcrumbs, lady fingers, and English biscuits. Low to medium caramel and low butterscotch is allowable. Light pome fruitiness in best examples. May have low traditional English hop aroma (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Peat smoke is inappropriate.

**Appearance:** Pale copper to very dark brown. Clear. Low to moderate, creamy off-white.

**Flavor:** Entirely malt-focused, with flavors ranging from pale, bready malt with caramel overtones to rich-toasty malt with roasted accents (but never roasty) or a combination thereof. Fruity esters are not required but add depth yet are never high. Hop bitterness to balance the malt. No to low hop flavor is also allowed and should of traditional English character (earthy, floral, orange-citrus, spicy, etc.). Finish ranges from rich and malty to dry and grainy. A subtle butterscotch character is acceptable; however, burnt sugars are not. The malt-hop balance tilts toward malt. Peat smoke is inappropriate.

**Mouthfeel:** Medium-low to medium body. Low to moderate carbonation. Can be relatively rich and creamy to dry and grainy.

**Comments:** Malt-focused ales that gain the vast majority of their character from specialty malts, never the process. Burning malt or wort sugars via ‘kettle caramelization’ is not traditional nor is any blatantly ‘butterscotch’ character. Most frequently a draught product. Smoke character is inappropriate as any found traditionally would have come from the peat in the source water. Scottish ales with smoke character should be entered as a *Classic Style Smoked Beer*.

**Characteristic Ingredients:** Originally used Scottish pale malt, grits or flaked maize, and brewers caramel for color. Later adapted to use additional ingredients, such as amber and brown malts, crystal and wheat malts, and roasted grains or dark sugars for color but not for the ‘roasty’ flavor. Sugar adjuncts are traditional. Clean or slightly fruity yeast. Peat-smoked malt is inauthentic and inappropriate.

**Style Comparison:** Similar character to a Wee Heavy, but much smaller.

**Vital Statistics:** OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 22 ABV: 3.9 – 6.0%

**Commercial Examples:** Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman’s Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican’s Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale

**Tags:** standard-strength, amber-color, top-fermented, british-isles, traditional-style, amber-ale-family, malty

## 9.2 18A. Blonde Ale

**Overall Impression:** Easy-drinking, approachable, malt-oriented American craft beer, often with interesting fruit, hop, or character malt notes. Well-balanced and clean, is a refreshing pint without aggressive flavors.

**Aroma:** Light to moderate sweet malty aroma, possibly with a light bready or caramelly note. Low to moderate fruitiness is optional, but acceptable. May have a low to medium hop aroma, and can reflect almost any hop variety although citrusy, floral, fruity, and spicy notes are common.

**Appearance:** Light yellow to deep gold in color. Clear to brilliant. Low to medium white head with fair to good retention.

**Flavor:** Initial soft malty sweetness, but optionally some light character malt flavor (e.g., bread, toast, biscuit, wheat) can also be present. Caramel flavors typically absent; if present, they are typically low-color caramel notes. Low to medium fruity esters optional, but are welcome. Light to moderate hop flavor (any variety), but shouldn't be overly aggressive. Medium-low to medium bitterness, but the balance is normally towards the malt or even between malt and hops. Finishes medium-dry to slightly malty-sweet; impression of sweetness is often an expression of lower bitterness than actual residual sweetness.

**Mouthfeel:** Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without being heavy.

**Comments:** Brewpub alternative to standard American lagers, typically offered as an entry-level craft beer.

**History:** An American craft beer style produced by many microbreweries and brewpubs, particularly those who cannot produce lagers. Regional variations exist (many US West Coast brewpub examples are more assertive, like pale ales) but in most areas this beer is designed as the least challenging beer in their lineup.

**Characteristic Ingredients:** Generally all malt, but can include up to 25% wheat malt and some sugar adjuncts. Any hop variety can be used. Clean American, lightly fruity English, or Kölsch yeast. May also be made with lager yeast, or cold-conditioned. Some versions may have honey, spices and/or fruit added, although if any of these ingredients are stronger than a background flavor they should be entered in those specialty categories instead.

**Style Comparison:** Typically has more flavor than American Lagers and Cream Ales. Less bitterness than an American Pale Ale.

Vital Statistics:      OG: 1.038 – 1.054

IBUs: 15 – 28      FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6    ABV: 3.8 – 5.5%

**Commercial Examples:** Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

**Tags:** standard-strength, pale-color, any-fermentation, north-america, craft-style, pale-ale-family, balanced

### 9.3 20A. American Porter

**Overall Impression:** A substantial, malty dark beer with a complex and flavorful dark malt character.

**Aroma:** Medium-light to medium-strong dark malt aroma, often with a lightly burnt character. Optionally may also show some additional malt character in support (grainy, bready, toffee-like, caramelly, chocolate, coffee, rich, and/or sweet). Hop aroma low to high, often with a resinous, earthy, or floral character. May be dry-hopped. Fruity esters are moderate to none.

**Appearance:** Medium brown to very dark brown, often with ruby- or garnet-like highlights. Can approach black in color. Clarity may be difficult to discern in such a dark beer, but when not opaque will be clear (particularly when held up to the light). Full, tan-colored head with moderately good head retention.

**Flavor:** Moderately strong malt flavor usually features a lightly burnt malt character (and sometimes chocolate and/or coffee flavors) with a bit of grainy, dark malt dryness in the finish. Overall flavor may finish from dry to medium-sweet. May have a sharp character from dark roasted grains, but should not be overly acrid, burnt or harsh. Medium to high bitterness, which can be accentuated by the dark malt. Hop flavor can vary from low to high with a resinous, earthy, or floral character, and balances the dark malt flavors. The dark malt and hops should not clash. Dry-hopped versions may have a resinous flavor. Fruity esters moderate to none.

**Mouthfeel:** Medium to medium-full body. Moderately low to moderately high carbonation. Stronger versions may have a slight alcohol warmth. May have a slight astringency from dark malts, although this character should not be strong.

**Comments:** Although a rather broad style open to brewer interpretation. Dark malt intensity and flavor can vary significantly. May or may not have a strong hop character, and may or may not have significant fermentation by-products; thus may seem to have an “American” or “British” character.

**History:** A stronger, more aggressive version of pre-prohibition porters and/or English porters developed in the modern craft beer era. Historical versions existed, particularly on the US East Coast, some of which are still being produced (see the Historical Beer, Pre-Prohibition Porter). This style describes the modern craft version.

**Characteristic Ingredients:** May contain several malts, prominently dark malts, which often include black malt (chocolate malt is also often used). American hops typically used for bittering, but US or UK finishing hops can be used; a clashing citrus quality is generally undesirable. Ale yeast can either be clean US versions or characterful English varieties.

**Style Comparison:** More bitter and often stronger with more dark malt qualities and dryness than English Porters or Pre-Prohibition Porters. Less strong and assertive than American Stouts.

**Vital Statistics:** OG: 1.050 – 1.070

IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

**Commercial Examples:** Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

**Tags:** standard-strength, dark-color, top-fermented, north-america, craft-style, porter-family, bitter, roasty, hoppy

## 9.4 21A. American IPA

**Overall Impression:** A decidedly hoppy and bitter, moderately strong American pale ale, showcasing modern American or New World hop varieties. The balance is hop-forward, with a clean fermentation profile, dryish finish, and clean, supporting malt allowing a creative range of hop character to shine through.

**Aroma:** A prominent to intense hop aroma featuring one or more characteristics of American or New World hops, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Many versions are dry hopped and can have an additional fresh hop aroma; this is desirable but not required. Grassiness should be minimal, if present. A low to medium-low clean, grainy-malty aroma may be found in the background. Fruitiness from yeast may also be detected in some versions, although a neutral fermentation character is also acceptable. A restrained alcohol note may be present, but this character should be minimal at best. Any American or New World hop character is acceptable; new hop varieties continue to be released and should not constrain this style.

**Appearance:** Color ranges from medium gold to light reddish-amber. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions may be a bit hazy. Medium-sized, white to off-white head with good persistence.

**Flavor:** Hop flavor is medium to very high, and should reflect an American or New World hop character, such as citrus, floral, pine, resinous, spicy, tropical fruit, stone fruit, berry, melon, etc. Medium-high to very high hop bitterness. Malt flavor should be low to medium-low, and is generally clean and grainy-malty although some light caramel or toasty flavors are acceptable. Low yeast-derived fruitiness is acceptable but not required. Dry to medium-dry finish; residual sweetness should be low to none. The bitterness and hop flavor may linger into the aftertaste but should not be harsh. A very light, clean alcohol flavor may be noted in stronger versions. May be slightly sulfury, but most examples do not exhibit this character.

**Mouthfeel:** Medium-light to medium body, with a smooth texture. Medium to medium-high carbonation. No harsh hop-derived astringency. Very light, smooth alcohol warming not a fault if it does not intrude into overall balance.

**Comments:** A modern American craft beer interpretation of the historical English style, brewed using American ingredients and attitude. The basis for many modern variations, including the stronger Double IPA as well as IPAs with various other ingredients. Those other IPAs should generally be entered in the Specialty IPA style. Oak is inappropriate in this style; if noticeably oaked, enter in wood-aged category.

**History:** The first modern American craft beer example is generally believed to be Anchor Liberty Ale, first brewed in 1975 and using whole Cascade hops; the style has pushed beyond that original beer, which now tastes more like an American Pale Ale in comparison. American-made IPAs from earlier eras were not unknown (particularly the well-regarded Ballantine's IPA, an oak-aged beer using an old English recipe). This style is based on the modern craft beer examples.

**Characteristic Ingredients:** Pale ale or 2-row brewers malt as the base, American or New World hops, American or English yeast with a clean or slightly fruity profile. Generally all-malt, but mashed at lower temperatures for high attenuation. Sugar additions to aid attenuation are acceptable. Restrained use of crystal malts, if any, as high amounts can lead to a sweet finish and clash with the hop character.

**Style Comparison:** Stronger and more highly hopped than an American Pale Ale. Compared to an English IPA, has less of the "English" character from malt, hops, and yeast (less caramel, bread, and toast; more American/New World hops than English; less yeast-derived esters), less body, and often has a more hoppy balance and is slightly stronger than most examples. Less alcohol than a Double IPA, but with a similar balance.

**Vital Statistics:** OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

**Commercial Examples:** Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

**Tags:** high-strength, pale-color, top-fermented, north-america, craft-style, ipa-family, bitter, hoppy

## **10 SOBRE LAS BOTELLAS Y TAPITAS**

**10.1** *Se requieren 6 botellas de 330cc de vidrio marrón según ANEXO 01.*

**10.2** *No se aceptarán botellas verdes, transparentes, botellas de otra capacidad o con grabados en el vidrio. Tampoco en formatos identificables para los jueces.*

**10.3** *Todas las botellas deben estar limpias, sin pegamentos, tinta, grabados, inscripciones y libres de cualquier otra característica que favorezca la identificación por parte de los jueces.*

**10.4** *Cada botella debe ser identificada con la etiqueta suministrada por los organizadores y fijada en cada botella por medio de una o dos bandas elásticas sin pegamentos ni adhesivos de cualquier tipo. Las etiquetas se podrán descargar directamente de nuestro sitio: [www.cerveceroscaseros.com.uy/concurso](http://www.cerveceroscaseros.com.uy/concurso).*

**10.5** *Las tapitas deben ser metálicas, lisas y de color gris metálico sin ninguna inscripción, marca o avería y libres de cualquier otra característica que favorezca la identificación por parte de los jueces, ANEXO 2.*

**10.6** *Muestras presentadas en botellas y/o con tapitas que no respeten los requisitos definidos en este reglamento serán automáticamente descalificadas del concurso.*

## ***11 SOBRE EL ENVÍO DE MUESTRAS***

***11.1*** El participante deberá hacer llegar 6 muestras para cada categoría en la que se inscribió, antes de la fecha límite.

***11.2*** Deberán ser empacadas en una caja de cartón de forma de evitar roturas en el transporte o manipuleo.

***11.3*** Se admitirá una caja por estilo presentado.

***11.4*** Las botellas podrán ser envueltas en papel de diario u otro tipo para evitar sus roturas durante la manipulación. Para evitar el movimiento de las botellas durante su traslado, es recomendable rellenar los espacios vacíos con papel o nylon globito; todas estas precauciones evitan posibilidades de rotura y necesidad de reposición de botellas.

***11.5*** La organización no se hace responsable por roturas o pérdidas de envíos. Así como tampoco aceptará muestras enviadas cuyo costo de envío no esté pago.

***11.6*** No serán evaluadas las muestras que sean entregadas fuera de los tiempos y condiciones estipuladas en el punto 3.1.



## **12 SOBRE LA RECEPCIÓN Y CODIFICACIÓN DE MUESTRAS**

*12.1 Será únicamente responsabilidad del comité organizador o a quién/quienes designen en su lugar el recibir y codificar las muestras.*

*12.2 El comité organizador es el único responsable de dirimir posibles conflictos o controversias que surgieren en el desarrollo del concurso, así como resolver las cuestiones operativas pertinentes.*

*12.3 Todas sus decisiones son inapelables.*

*12.4 Posterior a la fecha final de recepción las botellas serán codificadas.*

*12.5 Se le asignara un orden y posteriormente un código con un rotulo numérico, o alfanumérico aleatorio a cada muestra.*

*12.6 Se imprimirán 7 etiquetas del código por muestra, 6 de ellas serán para cada una de las muestras presentadas, la séptima se pegará en el formulario de inscripción de la muestra.*

*12.7 Los encargados de la codificación deberán mantener la confidencialidad y solamente podrán revelar los resultados durante la premiación.*

### **13 SOBRE LA ACEPTACIÓN DEL REGLAMENTO**

*13.1 La participación del concurso implica la aceptación de los términos y condiciones del presente reglamento.*

*13.2 Todo aquél que no concuerde con todo o parte del reglamento aquí descrito se abstendrá de participar.*

*13.3 En caso de objeciones que surgieran durante la participación, el participante deberá dirigirse al comité organizador. No se aceptan reclamos ni comentarios calumniosos de parte de quienes aceptando este reglamento e inscribiendo sus cervezas, incurran en la práctica desleal de la desacreditación pública de personas, pudiendo no aceptar su participación en futuros eventos a modo de sanción; así como también sanciones en sus derechos de socios pudiendo llegar a la expulsión.*

## **14 SOBRE LOS RESULTADOS**

*14.1 El resultado del concurso será divulgado durante el evento que realizará el Club de Cerveceros Caseros de Uruguay, con fecha y lugar a confirmar por la Organización.*

*14.2 Para criterio de desempate, será adoptada la forma de descarte sucesivo hasta que se alcance el desempate, de las menores puntuaciones de cada criterio evaluado obedeciendo el siguiente orden: Apariencia, Sensación de boca, Impresión general, Aroma, Sabor.*

*14.3 Los inscriptos que sean clasificados para la etapa final del concurso, recibirán certificado de honra y mérito.*

*14.4 La comisión evaluadora es libre y soberana en su decisión, no admitiendo contestación alguna de cualquier naturaleza por parte de los participantes del concurso.*

*14.5 Después de la divulgación de los resultados, las fichas de evaluación serán enviadas a los participantes en un plazo de hasta 60 días después de finalizado el evento según los datos brindados en el formulario de inscripción.*

## **15 SOBRE LA PREMIACIÓN**

**15.1** *El Club de Cerveceros Caseros de Uruguay premiará a los clasificados para la etapa final del concurso, con un certificado de mérito.*

**15.2** *Premiará a los 3 primeros colocados en cada categoría con medallas de Oro, Plata y Bronce o con trofeos que indiquen su posición correspondiente. Se abstendrá de premiar con medallas o trofeos (de Oro, Plata y Bronce) si las muestras no llegaran a ese nivel según los jueces del concurso.*

**15.3** *Premios adicionales pueden ser entregados a los participantes a criterio de los colaboradores del evento.*

**15.4** *Los premios son individuales e intransferibles.*

**15.5** *La comisión organizadora se reserva el derecho de cancelar parcialmente la premiación en caso de:*

**15.6** *Que sea constatado que el vencedor haya tenido una conducta perjudicial contra el concurso, contra la comisión organizadora o contra el Club de Cerveceros Caseros de Uruguay.*

**15.7** *Que la mayor nota en la categoría sea inferior a 30 puntos de los 50 posibles.*

**15.8** *La decisión final sobre la elección de premios a entregar es incuestionable e irrevocable.*

## **16 DISPOSICIONES GENERALES**

**16.1** *La descalificación de la muestra por no conformidad con el presente reglamento no da el derecho al reembolso de la tasa de inscripción.*

**16.2** *Es prohibido el uso del nombre del “Club de Cerveceros Caseros de Uruguay” y el nombre de este concurso sin el expreso consentimiento otorgado de forma escrita por la Directiva del Club.*

**16.3** *Queda explícito el impedimento de utilizar comercialmente el resultado del concurso.*

**16.4** *De comprobarse los puntos 16.2 y 16.3 el Club de Cerveceros Caseros de Uruguay iniciará las acciones legales que correspondan; tomando como primer medida, la expulsión del socio.*

**16.5** *El participante que sea irrespetuoso o perjudique a la comisión organizadora, a los miembros del concurso, a los voluntarios que participen del concurso, al Club de Cerveceros Caseros de Uruguay o a los demás participantes, colectiva o individualmente será sumariamente excluido del concurso y tendrá invalidada su participación en concursos futuros.*

**16.6** *En caso de existir omisiones en este reglamento, los casos serán evaluados por la comisión organizadora del concurso.*

**16.7** *La decisión del comité organizador es soberana, incuestionable e irrevocable.*

**16.8** *La inscripción a este concurso supone el conocimiento y la aceptación plena de las reglas contenidas en este reglamento.*

**17 ANEXOS**



**ANEXO 01**

**ENVASE**  
**Botella**

**Material:** Vidrio  
**Capacidad:** 330cc  
**Color:** Marrón

**Obs.:**  
*Sin Grabados en el vidrio.*  
*Sin marcas de ningún tipo.*

*Limpias, sin pegamentos,*  
*tinta, inscripciones y libres*  
*de cualquier otra*  
*característica.*

**ANEXO 02**

**CIERRE**

**Tapa:** Chapa metálica  
**Color:** Gris-Plata-Metálico



**Obs.:**  
*Sin rayas.*  
*Sin ninguna inscripción.*

*Libres de marca o avería y de cualquier otra característica.*

