I Concurso ACervA Mineira de HIDROMÉIS 2020

SUMÁRIO

1. SOBRE O CONCURSO 2
2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO 2
3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR 3
4. SOBRE OS ESTILOS 3
5. SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA E LOGISTÍCA DE JULGAMENTO/MESAS 4
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 6
7. SOBRE AS INSCRIÇÕES 7
8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS 8
9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS 8
10. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS 9
11. DISPOSIÇÕES GERAIS 10

1. SOBRE O CONCURSO

1.1. O I CONCURSO ACERVA MINEIRA DE HIDROMEIS é uma realização da Associação dos Cervejeiros Artesanais de Minas Gerais, sob supervisão (planejamento/execução participativa) da mesma e apoio das associações de produtores de HIDROMEL, ASH e APH, as quais são parceiras e apoiadoras do grupo de estudo sobre hidromel da ACervA Brasil (Telegram).
1.2. Regulamento baseado no utilizado pela copa KYLIX, cedido pela ASH. Tem caráter meramente cultural e visa promover e incentivar a produção de hidromel caseiro por meio da valorização da produção artesanal.
1.3. A organização/execução direta do CONCURSO é de responsabilidade da ACervA Mineira, a qual construiu uma comissão organizadora especialmente para este concurso, membros da ASH e APH são convidados e principais apoiadores, por serem especialistas no assunto (HIDROMEL).
1.4. A comissão organizadora é composta por voluntários associados e em dia com suas obrigações junto às Associações e convidados (ASH, APH).
1.5. O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de hidroméis artesanais, assim como a cultura brasileira de fermentáveis, por meio da valorização do processo artesanal entre os associados das Acervas, além de:

a) Reconhecer os cervejeiros/ fermenteiros caseiros de destaque, que tenham seus hidroméis caseiros classificados entre os finalistas;
b) Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros/fermenteiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras dos hidroméis inscritos e julgados no CONCURSO;
c) Possibilitar a formação e o aperfeiçoamento de juízes de hidromel por meio do aprendizado contínuo, da troca de experiências entre os juízes e com a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP;
d) Aprimorar a capacidade técnica e organizacional das ACervAs na realização de concursos desta natureza.

1.6. Informações sobre o X CONCURSO ACERVA MINEIRA DE CERVEJAS ARTESANAIS - 2020 poderão ser encontradas a partir do dia 09/03 no endereço *https://www.acervamineira.com.br/concurso*.
1.7. E-mail de contato: *concurso@acervamineira.com.br*

2. SOBRE AS DATAS DO CONCURSO

- 05/03/2020 LANÇAMENTO DO REGULAMENTO
- 14/03/2020 até 05/04/2020 REGISTRO DE USUÁRIOS (CERVEJEIROS/FERMENTEIROS, JUIZES, AUXILIARES)
- 14/03/2020 INÍCIO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 05/04/2020 ENCERRAMENTO DAS INSCRIÇÕES DE AMOSTRAS
- 02/04/2020 INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- 09/04/2020 TÉRMINO DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
- 11/04/2020 até 17/04/2020 AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS
- 18/04/2020 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

3. SOBRE QUEM PODE PARTICIPAR

3.1. Este concurso é direcionado aos associados da ACervA Mineira, em dia com seus compromissos estatutários;
3.2. Cervejeiro/fermenteiro caseiro com idade igual ou superior a 18 (dezoito anos) no momento da inscrição, sócio da ACervA Mineira, que queira participar e aceite o estatuto.

a) Para fins deste concurso são consideradas hidroméis caseiros aquelas produzidas em equipamentos caseiros e não comercializadas, seja para fábricas, bares, lojas ou qualquer outro tipo de estabelecimento;

3.3. Poderão participar grupos de cervejeiros/fermenteiros caseiros constituídos de um cervejeiro/fermenteiro caseiro responsável e um ou mais cervejeiros/fermenteiros caseiros auxiliares.

a) No caso de inscrição como grupo de cervejeiros/fermenteiros caseiros, todos os integrantes do grupo devem ser sócios da ACervA Mineira e estar em dia com as suas obrigações estatutárias. Inscrições de associados de outras estaduais ou não associados serão desclassificadas e o valor da inscrição não reembolsado.
b) O cervejeiro/fermenteiro caseiro denominado responsável é o integrante do grupo responsável pela inscrição e o único membro que será contatado pela Comissão Organizadora, caso se faça necessário.
c) Os cervejeiros/fermenteiros caseiros que estiverem inscritos em um grupo de cervejeiros/fermenteiros poderão participar individualmente, desde que com amostras distintas e de outros estilos de cerveja com as quais não estão participando como grupo de cervejeiros/fermenteiros.

3.4. Somente serão aceitas inscrições de até 4 (quatro) amostras por pessoa, sendo vetada a inscrição de duas ou mais hidroméis do mesmo estilo, ainda que de lotes diferentes.
3.5. Membros da Diretoria Executiva, Comissão Avaliadora e/ou da Comissão Organizadora poderão inscrever amostras no Concurso desde que não desempenhem nenhum papel, seja de avaliação ou serviço, na mesma categoria em que possuem amostra inscrita.
3.6 Associados que já trabalhem profissionalmente como produtores de hidroméis artesanais (cigano ou em qualquer parque industrial), NÃO poderão participar do concurso como cervejeiro/fermenteiro principal e/ou em grupo.

4. SOBRE OS ESTILOS

4.1. Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridas por este programa (http://www.bjcp.org). Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP 2015.
4.2. Serão aceitos todos os estilos contidos nas Diretrizes de Estilos do BJCP 2015 para hidroméis, disponível no site do próprio BJCP: https://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Mead.pdf (em inglês).

4.3. As inscrições deverão informar dados quanto a ingredientes especiais, métodos especiais e ainda dados sobre carbonatação, dulçor e força alcoólica. A não informação desses dados fará com que a amostra seja julgada como: Meio-Seco, Frisante e Normal.
4.4. Inscritos na subcategoria M4A Braggot podem ainda especificar o estilo de cerveja base ou os tipos de maltes utilizados.
4.5. Inscritos na subcategoria M4B Historical Mead devem ainda especificar as características especiais do hidromel e fornecer uma descrição adequada para a avaliação da amostra, caso nenhuma descrição esteja contida no guia de diretrizes de estilo.
4.6. Inscritos na subcategoria M4C Experimental Mead devem ainda especificar as características especiais do hidromel, sejam pela combinação de estilos existentes, um hidromel experimental ou qualquer outra criação. Todos ingredientes que forneçam características perceptíveis na amostra podem ser declarados.
4.7. Para a avaliação, poderá agrupamento das categorias de inscrição no formato de Categorias de Premiação a critério da organização.
4.8. Inscreva sua amostra na categoria e subcategoria (estilo) na qual você considere que terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição. Os organizadores e juízes não poderão classificar ou reclassificar a sua amostra.
4.9. Os estilos das amostras poderão sofrer alterações entre categorias a critério da organização do concurso podendo a organização excluir, dividir, mesclar e acrescentar categorias. Esta definição será tomada conforme a quantidade de amostras de um determinado estilo/categoria visando a melhor organização do concurso.

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

5. SOBRE A COMISSÃO AVALIADORA E LOGISTÍCA DE JULGAMENTO/MESAS

5.1. A Comissão Avaliadora do CONCURSO será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora do mesmo, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

a) Membros do BJCP;
b) Expoentes na avaliação de hidroméis em concursos;
c) Profissionais do ramo de produção de hidroméis;
d) Pessoas com reconhecida capacidade técnica;
e) Associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de hidromel do BJCP (TRAINEE);
f) Pessoas que estejam se preparando/estudando para se qualificarem como juízes hidromeleiros aptos e que já tenham julgado em outros eventos, mas em fase de treinamento (TRAINEE). O TRAINEE tem que já ter conhecimentos e práticos prévios

para acompanhar os tempos de julgamento da mesa (o mínimo de 3 cervejas por hora), de maneira que não atrapalhe o desempenho da mesa/julgamento;

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

5.3. Todos os voluntários envolvidos na avaliação das amostras (juízes, organizadores e auxiliares) deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos:

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

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

5.5. Havendo número de juízes suficientes e sem condições contrárias e que impossibilitem, todas as mesas, ou o maior número possível, serão compostas por três (3) juízes, sendo dois juízes com reconhecido capacitação técnica de julgamento e uma terceira pessoa “TRAINEE”, será dada preferência para os “TRAINEES” que forem associados. A ACervA Mineira espera que esse tipo de oportunidade se torne costumeira nos concurso Brasileiros, muito além dos que as ACervAs organizam.

5.6. Com o intuito de proporcionar oportunidade e ajudar na formação de novos juízes hidromeleiros com experiência prática, a ACervA Mineira implementou essa cota de vagas.

5.7. As súmulas dos “TRAINEES” serão identificadas para conhecimento dos cervejeiros/fermenteiros que receberão as mesmas.

5.8. Será oferecido aos juízes alimentação durante os horários de “julgamento”, ingresso para a festa de divulgação/confraternização, não havendo demais incentivos garantidos além do principal que é oportunidade de adquirir experiência prática em concursos. Possibilidade de incentivos poderá surgir e ser oferecido pela ACervA Mineira, ficando a cargo de cada uma e não havendo garantia que ocorrerá.

5.9. Todos os participantes envolvidos no concurso/julgamento (Juízes, Auxiliares, administradores, TRAINEES) terão seu cadastro efetuado no relatório final a ser enviado ao BJCP para “pontuação” de acordo com sua participação. No caso dos envolvidos que já tiverem ID BJCP, terão suas pontuações computadas automaticamente pelo sistema da entidade, os demais

deverão requerer suas pontuações após obtiverem um ID BJCP, bastando informar ID do concurso e seu nome (primeiro nome seguido pelo último sobrenome, o mesmo informado no sistema on-line de cadastro de amostras e participante.

5.11. Os interessados em participar no concurso/julgamento (Juízes, Auxiliares, TRAINEES) deverão fazer seu registro e inscrição a partir do dia 09/03/2020 pelo site *https://www.acervamineira.com.br/concurso*.

6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1. A avaliação dos jurados será baseada **exclusivamente** no Guia de Estilos BJCP 2015;

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

6.3. A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos, considerando os critérios acima, totalizando o valor máximo de 50 pontos.

6.4. Para uma mesma amostra a diferença na nota entre todos os juízes deve ser de no máximo 7 (sete) pontos, portanto, ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.

6.5. ETAPAS/PROCESSO:

- 1ª – Etapa (classificação/certificação). Todas amostras habilitadas serão julgadas e receberão uma nota final, será a média das avaliações dos jurados, aquelas amostras que alcançarem pontuação média superior, não incluso, a 30 (nota de corte), prosseguirão para uma segunda rodada de julgamento. As notas darão origem à certificação (bronze, prata, ouro) e classificação para etapa seguinte.
- 2ª – Etapa (classificação/certificação). As amostras classificadas na etapa anterior participarão do julgamento subjetivo (Mini-BOS classificatório por subestilo) para eleger os três (3) primeiros lugares por SUBESTILO, concorrendo com outras amostras classificadas do mesmo subestilo, observando-se as diretrizes do BJCP e também à relação de amostras enviadas e julgadas por categoria e subcategoria. As amostras vencedoras por subestilo (apenas 1° lugares por subestilo) seguirão para uma terceira etapa.
- 3ª – Etapa (classificação/certificação). As amostras classificadas (1° lugares por subestilo) na etapa anterior participarão do julgamento subjetivo (Mini-BOS classificatório por categoria) para eleger os três (3) primeiros lugares por CATEGORIA, concorrendo com outras amostras classificadas da mesma categoria, observando-se as diretrizes do BJCP e também à relação de amostras enviadas e julgadas por categoria e subcategoria. As amostras vencedoras por categoria (apenas 1° lugares por categoria) seguirão para uma rodada final (BOS).

- 4ª – Etapa Final (classificação/certificação). As amostras classificadas (1° lugares por categoria) na etapa anterior participarão do julgamento subjetivo final (BOS - classificatório GERAL), observando-se as diretrizes do BJCP e também à relação de amostras enviadas e julgadas por categoria e subcategoria, onde concorrerão com amostras vencedoras de outras categorias, de modo a apurar e eleger a melhor amostra do concurso (Best Of Show, apenas o 1°primeiro lugar).

Com isso, serão até 4 rodadas ao todo para classificação e certificação das amostras, por subestilo, categoria, geral (BOS). Além da certificação como bronze, prata e ouro já na primeira etapa!
Não havendo problema/requisição, 01 unidade (ex: garrafa, lata, etc...) será utilizada por etapa, caso requisitado pelos juízes devido a possíveis "problemas" (ex: suspeita de vazamento em garrafa, etc..), outras unidades poderão ser utilizadas na mesma etapa, podendo inabilitar a sequência da amostra em possíveis etapas avançadas.
Agrupamento por Categorias BJCP
Exemplo: Categoria = Ex: M1. TRADITIONAL MEAD / Subestilo = Ex: M1A. Dry Mead.
6.6. O critério de desempate será por descarte sucessivo das menores pontuações dos quesitos, obedecendo à seguinte ordem: Aparência, Sensação na Boca, Impressão Geral, Aroma e Sabor.
6.7. Na ficha de avaliação além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito haverá um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias. O registro de comentários satisfatórios pelo juiz avaliador, em todos campos, é obrigatório, assim como sua identificação na súmula de avaliação.
6.8. As súmulas de avaliação serão digitalizadas e disponibilizados, no prazo máximo de 30 dias, mas, espera-se que seja divulgado na semana posterior à divulgação do resultado, desde que não haja contratempos.
6.9. Os pontos derivados das súmulas dos TRAINEES não serão computados/usados para classificação/colocação de amostras, apenas os pontos derivados das súmulas dos juízes experientes serão contabilizados.
6.10. A organização do concurso reserva-se o direito de alterar estas regras a fim de manter uma adequada administração do concurso e preservação dos interesses dos inscritos.

7. SOBRE AS INSCRIÇÕES

7.1. Inscrições pelo site *https://www.acervamineira.com.br/concurso*, do dia 09/03/2020 ao dia 05/04/2020, respeitando o limite de inscrições (50).
7.2. As inscrições serão limitadas a 50 AMOSTRAS/INSCRIÇÕES, caso esse número seja atingido as inscrições serão encerradas antes do prazo final.
7.3. Não há taxa de inscrição para esse concurso.
7.4. Para que o associado esteja habilitado a inscrever-se, é necessário que você esteja em dia com a associação. Caso tenha problema de cadastro, verifique com a diretoria ser você está em /dia com suas ob/rigações associativas.

8. TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS ACEITAS

8.1. As garrafas não irão à mesa, serão servidas em copos na área privada e levadas aos juízes.
8.2. Serão aceitas garrafas de vidro transparentes ou de qualquer cor, com volumes de 200ml a 1L (com ou sem o relevo com a inscrição “cerveja” ou “AmBev”).
8.3. As garrafas para a mesma inscrição/estilo deverão obrigatoriamente ser do mesmo padrão, sendo assim idênticas.
8.4. Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas que possam identificar o responsável (com exceção das citadas no item 8.2).
8.5. Garrafas estilo swing-top (i.e., Grolsch) serão permitidas.
8.6. Serão aceitas quaisquer tampas metálicas vendidas comercialmente, com inscrição (por exemplo, cerveja artesanal ou fórmula + cerveja) ou sem, de qualquer cor, desde que não identifique o cervejeiro/fermenteiro inscrito.
8.7. Serão aceitas quaisquer rolhas vendidas comercialmente, sem inscrições, para envase das garrafas de espumante ou vinho.
8.8. Os inscritos que enviarem garrafas que não respeitem os requisitos listados acima serão automaticamente desqualificados e não terão direito a reembolso da taxa de inscrição ou das amostras.

9. SOBRE O ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1. O participante deverá enviar a quantidade exata de quatro (4) garrafas ou latas de no mínimo 200ml e no máximo 1L para cada categoria na qual se inscreveu, totalizando o mínimo de 800ml divididos em 4 garrafas (200ml mínimo por garrafa).
9.2. Todas as garrafas da mesma amostra deverão possuir apresentação uniforme, ou seja, mesmo volume, modelo de garrafa e tampinha.
9.3. As amostras poderão ser enviadas ou entregues pessoalmente no seguinte endereço: R. Gonçalves Dias, 1754 - Lourdes, Belo Horizonte - MG, 30140-092 / Lamas Brew Shop BH, nos dias úteis do período compreendido entre 02/04/2020 e 09/04/2020, no horário de 10 às 20hs durante semana e 09 às 15hs no sábado. Amostras recebidas após esses limites não serão aceitas.
9.4. Amostras enviadas com despesas a serem cobradas na entrega (por conta do destinatário) não serão aceitas e o valor da inscrição não será devolvido.
9.5. Caso as amostras cheguem visivelmente danificadas, o responsável pela inscrição será informado para que, caso haja tempo hábil, tome as providências necessárias para substituição das amostras de tal forma a possibilitar a adequada avaliação da sua cerveja.
9.6. Caso não seja possível repor a(s) amostra(s) avariada(s), as garrafas remanescentes poderão ser avaliadas apenas com o objetivo de fornecer as fichas de avaliação ao participante, sem inclusão na classificação geral do CONCURSO. Dependerá da logística/desenvolvimento do julgamento.

9.7. A organização do CONCURSO não se responsabiliza por eventuais extravios e/ou vasilhames danificados antes de serem recebidas de acordo as definições deste regulamento, nem se compromete a buscar amostras em quaisquer locais se não o informado aqui.
9.8. A etiqueta de identificação de garrafas, deverá ser afixada com fita adesiva cobrindo toda a etiqueta de forma uniforme, ou feito em vinil adesivo (rótulo) em cada uma das amostras. As etiquetas serão geradas pelo próprio sistema (online), contendo códigos, descrições de estilo/amostra e número de inscrição sem nome que identifique o cervejeiro/fermenteiro, serão as etiquetas finais, não havendo troca por parte da organização. Como as amostras seguirão para câmara fria, estarão em ambiente úmido, por isso devem ser utilizados o rótulo de vinil adesivo ou rótulo normal com proteção total de fita adesiva transparente.
9.9. Todos os formulários serão disponibilizados no site/sistema após a inscrição das amostras.
9.10. As informações adicionais necessárias para correta análise de estilos que necessitem de tais informações, tais como estilos base, fruta, madeira, especiaria são de responsabilidade do cervejeiro/fermenteiro. Nem a comissão organizadora nem os juízes poderão adicionar ou remover nenhuma informação da amostra.

10. SOBRE A PREMIAÇÃO E RESULTADOS

10.1. O participante cuja amostra de cerveja tenha atingido a **pontuação** necessária, receberá a título de **CERTIFICAÇÃO,** tendo sido classificado ou não em colocações (1°...2°...3° lugar) por categorias/subcategorias/BOS, apenas por e-mail, um certificado **DIGITAL** (não há medalha/certificado físico) contendo uma das classificações a seguir:

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

10.2. O concurso concederá medalhas ou troféu de **CLASSIFICAÇÃO** aos:

- Primeiros colocados (1°, 2° e 3° por categorias) classificados pela etapa de Mini-BOS por CATEGORIA.
- Primeiro lugar GERAL (BOS).

10.3. As medalhas/troféus serão entregues na festa de premiação, caso o vencedor não esteja presente a medalha deverá ser requerida junto à diretoria. Haverá prêmios definidos e acordados com patrocinadores e ou parceiros, ficando a critério do cervejeiro/fermenteiro gozar ou não do direito ao prêmio.
10.4. A Comissão Organizadora reserva-se o direito de cancelar parcialmente a premiação do CONCURSO caso:

a) Seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial ao CONCURSO, seus Apoiadores, contra a Comissão Organizadora ou contra a Associação;
b) Determinada categoria possua menos de 4 (quatro) inscrições válidas;
c) A maior nota em determinada categoria seja inferior a 25 (vinte e cinco) pontos, dos 50 (cinquenta) pontos possíveis.

10.5. O resultado do CONCURSO será divulgado no endereço eletrônico https://www.acervamineira.com.br/, nas redes sociais da ACERVA MINEIRA e no evento de premiação.
10.6. O Evento de Premiação ocorrerá no dia **18/04/2020**, na festa de encerramento que será realizada na Cervejaria Verace, e terá início às 12:00hrs até às 18hs.
10.7. A decisão final sobre o julgamento dos premiados é inquestionável e irrecorrível.
10.8. As súmulas serão enviadas em até 30 dias após festa de divulgação e premiação.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A desclassificação de uma amostra por não conformidade com este regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição.
11.2. O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, à Associação ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, e também não respeitar esse edital, estará sujeito a desclassificação IMEDIATA do concurso e sem necessidade de aviso/alerta POSTERIOR.
11.3. A Organização se reserva o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.
11.4. É vetado, a qualquer tempo, o uso do nome da ACervA, dos Patrocinadores e ou parceiros bem como deste Concurso, logomarca, arte, para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da referida instituição. A DESCLASSIFIÇÃO SERÁ IMEDIATA E SEM NECESSIDADE DE AGUARDO DE AVISO/ALERTA POSTERIOR. CASO SEJA NECESSÁRIO, SERÃO UTILIZADOS MEIOS LEGAIS PARA PRESERVAR OS DIREITOS DA MARCA ACERVA E TAMBÉM DA IMAGEM DA ASSOCIAÇÃO!
11.5. A decisão da Comissão Organizadora é soberana e irrecorrível.
11.6. A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.
11.7. Amostras recepcionadas não serão devolvidas.