

## ecoBirra® 2021

### REGLAMENTO DEL I CONCURSO INTERNACIONAL DE CERVEZAS E HIDROMIELES ECOLÓGICAS

**ARTICULO 1 ■ OBJETIVOS** La Cata-Concurso internacional **ecoBirra** está organizada por la asociación Cultura Permanente, con sede en Logroño (La Rioja) y tiene como finalidad:

- Promocionar la elaboración de cervezas e hidromieles ecológicas, manteniendo y activando la producción de cervezas e hidromieles de gran calidad, potenciando el cuidado del medio ambiente y el respeto por la naturaleza.
- Dar a conocer a las marcas participantes, promoviendo un consumo ecológico (también denominado biológico u orgánico) y responsable.
- Hacer más visibles las cervezas e hidromieles ecológicas de todo el mundo.
- Estimular la mejora de la producción de cervezas e hidromieles, para alcanzar los mayores niveles de calidad organoléptica, sanitaria, social y medioambiental.

**ARTICULO 2 ■ ÁMBITO DEL CONCURSO** Podrán participar cervezas e hidromieles de todo el mundo elaboradas conforme a la normativa europea sobre producción ecológica o normativa equivalente de países no comunitarios y certificadas por autoridades u organismos de control reconocidos por las mencionadas normativas. Esta certificación deberá constar en el etiquetado de las botellas con el sello correspondiente.

**ecoBirra** tiene carácter internacional, con el amparo de la AHA/BJCP, registro de competición nº 208245, permitiendo la figura de diferentes comisarios internacionales para que puedan tener acceso a datos y sistemas de organización y funcionamiento del Concurso.

Las cervezas que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en la Guía de estilos **BJCP 2015**.

En cuanto a los hidromieles, la organización del Concurso realizará una clasificación previa en función de las categorías más habituales, según el BJCP 2015.

También podrá concederse un **Premio al Compromiso Medioambiental**, que será otorgado en su caso a una persona o empresa del sector cuya candidatura sea presentada en base a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y que, a juicio de la organización de **ecoBirra** ante las pruebas ofrecidas, amerite tal galardón.

**ARTICULO 3 ■ INSCRIPCIÓN, ENVÍO Y CONTROL DE LAS MUESTRAS** Cada entidad concursante deberá cumplimentar la Ficha de Inscripción, a través del **formulario online** disponible en [www.ecoBirra.com](http://www.ecoBirra.com).

El número de botellas o latas que se enviarán para el desarrollo de la competición dependerá del tamaño de su formato:

Envase de 20 cl a 32 cl .....	8 muestras
de 33 cl a 54 cl .....	6 muestras
de 55 cl o superior.....	4 muestras

**Además, se remitirá por email a [premios@ecoBirra.com](mailto:premios@ecoBirra.com) una copia del certificado de conformidad en vigor (del organismo de control ecológico), así como las fichas de cata correspondientes, si las hubiere.**

La inscripción online y el envío (a portes pagados) de las muestras deberán realizarse **del 1 al 30 de septiembre de 2021 a: ecoBirra – LABORATORIOS EXCELL IBÉRICA – Pol. La Portalada II – C/ Planillo, 12 – Pabellón B; 26006 Logroño, La Rioja, España** (Teléfono +34 941 445 106 & +34 609 521 991). Las muestras deberán ser enviadas en su recipiente comercial habitual, y con la etiqueta estándar de la cerveza o hidromiel. **Las cajas deberán indicar en su exterior con letra bien legible el nombre de la empresa elaboradora, el nombre de la cerveza/hidromiel y, en su caso, la categoría de la cerveza que contienen.**

Por coherencia medioambiental, se agradece que se empleen cajas de cartón reforzado y exentas de poliestirenos u otros materiales plásticos. Las muestras remitidas con posterioridad a la fecha señalada, salvo prórroga expresa por parte de la organización, no serán admitidas a concurso. La falsedad e incluso la omisión de alguno de los datos de dicha Ficha podrán originar la descalificación de la muestra correspondiente y la anulación de cualquier galardón que hubiera podido obtener. Los enfriadores u otros recipientes especiales que se envían junto a las cervezas o hidromieles no serán devueltos. No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, si bien la organización notificará las posibles incidencias para tratar de subsanarlas a tiempo por parte del concursante. El remitente de las muestras no admitidas podrá solicitar la devolución a origen de las mismas, con gastos a su cargo, en el plazo máximo de seis días tras la celebración del concurso. El Director General de **ecoBirra** adoptará el sistema de control para las muestras participantes que garantice su conservación en las condiciones adecuadas.

#### IMPORTANTE:

**Toda la documentación** (resguardo de transferencia de tasas, certificado ecológico con mención expresa de las marcas presentadas a concurso y fichas de cata, si las hubiere) **se remitirán por correo electrónico a [premios@ecoBirra.com](mailto:premios@ecoBirra.com) y NO se incluirán en papel junto a las muestras.**

La empresa elaboradora contará con licencia para la elaboración y venta comercial de cerveza o hidromiel ecológica en su país de origen y deberá estar plenamente operativa en el momento de la celebración del Concurso. Si no cumple con estos requisitos de elegibilidad, estará sujeta a descalificación sin previo aviso y no se emitirá ningún reembolso de las tarifas. Todas las referencias inscritas en el Concurso deberán estar disponibles en el mercado para la venta al por menor antes del 30 de septiembre de 2021.

**ARTICULO 4 ■ CUOTA DE INSCRIPCIÓN** La cuota de inscripción es de **54,45€ (21% IVA incluido) por la primera muestra presentada y de solo 36,30€ por la segunda y cada una de las sucesivas muestras presentadas por la misma empresa elaboradora** y se hará efectiva en la **cuenta de "Cultura Permanente" número ES45 1491 0001 2120 6152 3029** (Swift code [BIC] for TRIODOS BANK: TRIOESMMXXX) **antes del 30 de septiembre del presente**. A modo de ejemplo, las tasas totales para la presentación a concurso de 4 referencias diferentes será de  $54,45 + 3 \cdot 36,30 = 163,35$  €.

En esta primera edición, la presentación de candidaturas al **Premio al Compromiso Medioambiental** estará exenta de tasas y deberá realizarse a través de correo electrónico, presentando documentación debidamente justificada que promueva la obtención del galardón. La organización (**ecoBirra**) podrá solicitar más detalles a los proyectos candidatos, así como visitar las instalaciones para realizar las comprobaciones oportunas, si lo considerase oportuno.

**ARTICULO 5 ■ ÓRGANOS DE GOBIERNO DE LA CATA-CONCURSO** El Comité Organizador de **ecoBirra 2021** designa como Director General a **D. Iñigo Crespo Mangado** y como Director Técnico de Cata a **D. Unai López Aguirre**. Ambos asegurarán el cumplimiento de las normas del presente Reglamento y velarán por el **riguroso anonimato de las muestras**.

**ARTICULO 6 ■ JURADO** El Jurado Oficial estará compuesto por jueces BJCP y/o profesionales de la cerveza en relación 3/0 o 2/1 respectivamente (en cada mesa habrá 3 jueces BJCP o 2 jueces BJCP y un profesional del sector). **El concurso será oficial BJCP** y por lo tanto los jueces con dicha titulación recibirán puntos de experiencia. La Organización tomará especial cuidado de no incluir ningún Jurado que tenga relación profesional con alguna de las cervezas presentadas al Concurso. Las decisiones adoptadas por el Jurado serán inapelables.

**ARTICULO 7 ■ PROCEDIMIENTO DE LA CATA Y ATRIBUCIÓN DE PREMIOS** La valoración de las referencias concursantes se realizará entre el 9 y el 16 de octubre en **La Pimploteca** (Lardero, La Rioja) a través de **cata ciega estricta**.

Las muestras se identificarán mediante un número cuya correlación solo conocerán los directores, que no participarán en las mesas de cata. También se facilitará a los jueces el estilo en el que participan, además del grado alcohólico e ibus aproximados de la cerveza o hidromiel, así como ingredientes especiales, si los hubiera. Se establecerá un orden en función del estilo y amargor, en el caso de las cervezas. Para los hidromieles se procederá catando en primer lugar los más secos y de menor contenido alcohólico y menor crianza. La temperatura de la cata será la media de las temperaturas idóneas, en función de las muestras participantes en cada categoría.

**Todas las cervezas serán valoradas en base a la Guía de Estilos BJCP 2015.** Los jueces completarán las hojas de valoración a ciegas, describiendo las características de cada cerveza según el criterio de cada uno de ellos. Cada mesa de jueces hará una puntuación media de cada cerveza catada, que será la puntuación final de la cerveza. Las evaluaciones y puntuaciones detalladas tendrán carácter confidencial, pudiéndose facilitar los datos relativos a sus cervezas a las cerveceras que así lo soliciten.

En esta primera edición no habrá categorías ni grupos de cervezas por estilos, es decir, se juzgará cada cerveza de manera independiente dentro del estilo con el que se presente, participando de esta manera todas por igual y comprometiéndose los jueces a valorar cada una de ellas bajo las especificaciones que marque dicho estilo y teniendo en cuenta a tal fin cualquier especificación proporcionada por el elaborador. Los jueces certificados están altamente cualificados y experimentados para valorar todo tipo de cervezas dentro de las especificaciones que marque su estilo, sin tener en cuenta para nada cualquier tipo de preferencia personal, y por lo tanto aseguran así una valoración completamente equitativa de todas las cervezas participantes.

El concurso consistirá en una primera ronda donde pasarán a la siguiente fase las mejores referencias de cada mesa. La presentación de las cervezas a los jueces se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente: Lagers Ligeras y Pilsner, Lagers Oscuras, Amber y Bock; de Trigo; Ale; Porter y Stout; Ales Fuertes; Especiales; Ácidas.

**Los hidromieles se catarán aparte, en función de estilo y dulzor, grado alcohólico y crianza.**

En la ronda final o *final boss*, todos los miembros del Jurado Oficial participantes determinarán las premiadas con el Gran Oro, Oro, Plata y Bronce.

También se concederán galardones Hidromiel de Oro o Plata entre los hidromieles mejor clasificados, pudiéndose conceder un Gran Oro en caso de que el Jurado así lo estime.

Por último, se concederá una distinción especial a la cerveza e hidromiel mejor valoradas por el **jurado popular (no BJCP)**. Este jurado popular estará compuesto por una o varias mesas integradas cada una de ellas por 3 o 4 profesionales del ámbito del análisis sensorial, la sumillería o la gastronomía.

Los galardonados podrán incluir en su etiquetado la medalla concedida. Para ello podrán solicitar las pegatinas **antes del 6 de noviembre** a la organización mediante el formulario disponible en el web oficial del certamen o bien incluirlas en el etiquetado general, para lo cual deberán comunicarlo a la organización y abonar la tasa correspondiente.

**ARTICULO 8 ■ ENTREGA Y PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS** El palmarés se hará público entre el 11 y el 19 de octubre, en cuanto se disponga del fallo del jurado, a través del web oficial de **ecoBirra**. Todos los premiados recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido. Los participantes consienten a la organización que emplee sus denominaciones comerciales, así los nombres de los participantes, para promover el Concurso en cuantos medios de comunicación y publicidad se consideren oportunos. Las entidades premiadas no podrán hacer uso del logotipo de **ecoBirra**<sup>®</sup>, ni del distintivo del premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas/latas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa de la Organización del Concurso. Las comunicaciones relativas a los resultados del Concurso que sean realizadas por las cerveceras ganadoras deberán ser fieles a la verdad y no podrán hacer alusión a resultados no oficiales.

La organización prevé realizar una entrega de premios, si las circunstancias sanitarias lo permiten, así como una cata popular denominada **ecoBirraFest**<sup>®</sup> para dar a conocer al público las cervezas mejor clasificadas en la edición, probablemente el sábado **30 de octubre**.