



Concurso Internacional de Cervezas Artesanas

Alamesa, S.L. Consulting Gastro-Enológico convoca la tercera edición de los **PREMIOS CICA 2018**, Concurso de Internacional de Calidad de Cervezas Artesanas. Este Concurso se desarrollará con el patrocinio de la Asociación Española de Concursos de Bebidas (ASECONBE). Las Catas Finales del certamen tendrán lugar el 26 de Septiembre en Madrid.

ALAMESA y las entidades colaboradoras persiguen con estos Premios CICA los siguientes objetivos:

- **Generar conciencia en el consumidor internacional sobre la calidad y la diversidad de las diferentes cervezas del mundo.**
- **Reconocer tanto las tradiciones e innovaciones compartidas por toda la industria de elaboración como aquellas costumbres únicas en cada uno de los países y regiones del mundo.**
- **Promover el consumo responsable de una bebida que contiene alcohol, e instar a los productores y distribuidores a que animen a los entusiastas de la cerveza a disfrutar de ella con responsabilidad.**
- **Fomentar la difusión e internacionalización de las cervezas nacionales, facilitando que compitan tanto entre ellas como con cervezas internacionales.**
- **Reconocer la calidad de las mejores cervezas participantes mediante distintivos fácilmente reconocibles por el consumidor y avalados por ASECONBE.**
- **Hacer público que la calidad y diversidad de las cervezas de todo el mundo demuestra que la excelencia cervecera no conoce fronteras.**
- **Dar a conocer los estilos de cerveza que se consumen en todo el mundo.**
- **Difundir la cultura del consumo de cerveza artesana como bebida fermentada saludable.**
- **Reconocer a los sumilleres como concedores y prescriptores de las distintas variedades de cerveza artesana.**

REGLAMENTO DEL III CONCURSO INTERNACIONAL CICA Edición 2018

Artículo 1.- Ámbito del Concurso

El ámbito del Concurso comprende las cervezas elaboradas bajo procedimientos artesanales.

No se limita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

Junto a la Ficha de Inscripción habrá de adjuntarse:

- Copia del certificado que acredite su licencia de producción de cerveza artesana en su país o región.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que sean productoras de cerveza artesana.

CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 2.- Internacional

Los Premios CICA 2018 tienen carácter internacional, permitiendo la figura de diferentes comisarios internacionales para que puedan tener acceso a todos los datos y sistemas de organización y funcionamiento de los Premios. ASECONBE dispondrá de un Comisario en el Jurado.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Artículo 3.- Categorías de cervezas que pueden concurrir

Las cervezas que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo I.

Artículo 4.- Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es de 75,00 € para la primera muestra, 50,00 € para la segunda muestra y 25,00 € para la tercera muestra y sucesivas presentadas por la misma cervecera. A estos precios se les añadirá el IVA correspondiente (21 %) para las cerveceras con sede en España. Las cerveceras de otros países no pagaran impuestos españoles.

La cuota debe ingresarse en la cuenta corriente:

Alamesa, S.L.

Bankia

CCC: 2038 2457 31 6000582080

IBAN ES35 2038 2457 3160 00582080 - COD BIC SWIFT: CAHMESMMXXX

Al efectuar el ingreso o transferencia, deberá consignarse como concepto el nombre de la cervecera o entidad que presenta la cerveza. No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas muestras podrán ser devueltas a su origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.

ALAMESA se reserva el derecho de aceptar la participación de muestras pertenecientes a compañías que tengan saldos deudores pendientes con Alamesa, S.L. o con otras empresas pertenecientes a ASECONBE Asociación Española de Concursos de Bebidas.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio debidamente pagados. Cualquier coste extra generado en las aduanas será por cuenta de la cervecera concursante. El Comité Organizador confirmará por correo electrónico la recepción de datos, mercancía y pago de la inscripción, generando la factura correspondiente a partir de ese momento con los datos fiscales recibidos.

Artículo 5.- Solicitudes y lugar de presentación

El registro de muestras participantes en CICA se podrá realizar tanto de manera telemática desde la web dispuesta a tal efecto como de manera física, cumplimentando la Ficha de Inscripción (Anexo II) y remitiéndola a la Organización mediante correo electrónico o adjunta al envío de las muestras concursantes, junto con el justificante de pago de la cuota de inscripción.

En la Ficha de Inscripción (Anexo II) se cumplimentará obligatoriamente la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante, y datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir posterior factura.
- Designación exacta del producto, según la reglamentación.
- País de Origen.
- Estilo del producto según la clasificación establecida en el Anexo I.
- Variedad o variedades de maltas y lúpulos.

Las cerveceras deben cumplir con cada una de las siguientes condiciones:

- La fábrica de cerveza cuenta con licencia para la fabricación y venta comercial de cerveza en su país de origen.
- La fábrica de cerveza está completamente abierta y operando con todos los permisos requeridos.
- La fábrica de cerveza tiene al menos una cerveza que está comercialmente disponible para la venta al por menor.
- Cerveceras, cerveceras caseras y otras fábricas de cerveza que no cumplan estos criterios no son elegibles para participar.

- Si una fábrica de cerveza no cumple con estos requisitos de elegibilidad antes del 1 de Septiembre, estará sujeta a la descalificación sin previo aviso del Concurso Internacional de Cerveza Artesana, y no se emitirá ningún reembolso de las tarifas.
- Todas las cervezas inscritas en el Concurso Internacional de Cerveza Artesana deben estar disponibles en el mercado para la venta al por menor antes del 1 de Septiembre de 2018.
- Las Fichas de Inscripción debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción deberán presentarse por correo electrónico antes de las 14 horas del día 21 de Septiembre de 2018 en caso de que no se adjunten a las muestras enviadas, y **las muestras se entregarán desde el 1 de Septiembre hasta el 21 de Septiembre** en el domicilio del Concurso:

PREMIOS CICA - MAIL BOXES ETC.
Plaza de Almagro, 1
28770 Colmenar Viejo – Madrid (España)
Teléfono + 34 91 293 89 30
E-mail: info@concursocica.com

Artículo 5.1.- Muestras

Las empresas cerveceras que normalmente embotellan o enlatan sus productos deben enviar la cerveza en su recipiente comercial, con etiqueta estándar de la cerveza.

Todas las empresas cerveceras deben etiquetar claramente cada botella o lata de cerveza que se envía con la siguiente información:

- Nombre de la empresa cervecera.
- Nombre de la cerveza.
- Categoría y subcategoría (Anexo I) en la que se juzgará la cerveza. Esta información debe coincidir con las categorías del Concurso Internacional de Cervezas Artesanas.

Empaquete sus cervezas para resistir la manipulación brusca durante el tránsito. El Concurso Internacional de Cerveza Artesana no es responsable de los envíos. La Organización se pondrá en contacto con las fábricas de cerveza si se reciben botellas rotas. Determine el tipo de embalaje que garantice que sus cervezas mantienen la mejor calidad posible. Algunas cerveceras incluyen compresas frías en sus envíos. Siga estas pautas:

- Coloque todas las botellas en posición vertical en el contenedor de transporte. Todas las botellas deben ser colocadas en la misma dirección (las tapas de las latas hacia arriba), envueltas en plástico de burbujas. Utilice su portador estándar para ayudar a mantener las botellas seguras.
- Llene el contenedor de transporte con los materiales de embalaje.
- Envuelva la caja original en una bolsa de plástico para evitar posibles fugas y luego coloque la caja en una caja resistente. Para el envío rellene con más material protector.
- Si se está enviando más de una marca o caja, asegúrese de mantener las muestras de cada marca en la misma caja. No envíe botellas de la misma marca en cajas separadas.

- Los enfriadores u otros recipientes especiales que se envían junto a las cervezas no serán devueltos. Cabe señalar que las cervezas que llegan en contenedores especializados tienden a resistir mejor los rigores del transporte.

El número de botellas / latas que se enviará para la competición depende del tamaño de la botella / lata. Utilice la siguiente guía:

Número de botellas / latas para enviar	Tamaño del envase
8	200 ml (7 oz) a 322 ml (10,9 oz)
6	323 ml (11 oz) - 588 ml (19,9 oz)
4	589 ml (20 oz) y superior

Todas las muestras para el Concurso Internacional de Cerveza Artesana deben estar disponibles comercialmente, ser bebidas de malta fermentada, ajustarse a la comprensión del comercio de cerveza, y ser elaboradas por una fábrica de cerveza comercial autorizada. Como "comercialmente disponible" se entiende que está disponible para la venta al por menor en el momento de la inscripción.

Artículo 6. – Comité Director

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director, que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las muestras, así como la comunicación de los resultados.

El Comité Director estará constituido por:

- El Presidente del Concurso será D. Ernesto Gallud, Periodista Gastronómico especializado, Director de la AEPEV y miembro fundador de ASECONBE, Asociación Española de Concursos de Bebidas.
- El Director del Concurso, un técnico especializado de reconocido prestigio y juez internacional titulado.

ASECONBE deberá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial.

Artículo 7. - Director del Concurso

El Director del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento.

Tendrá como objetivos principales:

- Velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados.
- Seleccionar y designar, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.
- Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de las cervezas.
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente.

Artículo 8. - Desarrollo del Concurso

Relativo al Director del Concurso

El Director del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente Reglamento. En particular las de:

- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato absoluto de las cervezas sometidas a degustación, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del Concurso.
- Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, debieran aplicar en el desarrollo del Concurso.

Relativo a los miembros del Jurado

- Todos los miembros del Jurado dispondrán de alta capacidad técnica, serán Expertos en Análisis Sensorial de Cervezas, Maestros Cerveceros, Sumilleres o Periodistas. Se exigirá para ello titulación BJCP o similar, u homologación por parte de ASECONBE. Las personas que demuestren una Alta Calificación en el campo de la Cervecería también podrán ser incorporadas al Jurado por la Organización o decisión de su Director.
- Las catas del concurso se celebrarán en Madrid.
- Los miembros del Jurado serán designados "intuitu personae", y podrán ser remplazados solamente por la autoridad que los designó. El Organizador deberá asegurarse de que ninguna persona que tenga una relación comercial con la muestra presentada pueda catar sus propios productos para garantizar la profesionalidad, independencia y transparencia de los resultados. Las muestras y el Jurado se dispondrán de manera organizada por la Organización del Concurso.
- La Organización tomará especial cuidado de no incluir ningún Jurado que tenga relación profesional con alguna de las cervezas presentadas al certamen.

En el cálculo de los resultados se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados. Las evaluaciones y puntuaciones detalladas tendrán carácter confidencial, pudiéndose facilitar los datos relativos a sus cervezas a las cerveceras que así lo soliciten.

La cata de las cervezas será pública y se realizará por el sistema de cata ciega, empleando para su valoración los modelos de fichas de análisis sensorial.

La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 9. - Funcionamiento de los Jurados

- 1.- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
- 2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
- 3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
- 4.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- 5.- Durante las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente por la mañana, cada miembro del Jurado no podrá en ningún caso degustar más de 45 muestras por día, sin perjuicio de la eventual repetición de una degustación solicitada por el presidente del Jurado, a razón de tres series de 15 muestras de cervezas.

Artículo 10. - Orden de presentación y temperatura de las muestras

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

1. Trigo
2. Ales
3. Lagers
4. Cervezas Ácidas
5. Bock, Cervezas Híbridas y Cervezas Especiales

Se establecerá un orden en función del estilo y amargor.

La temperatura de la cata para la cerveza será la media de las temperaturas idóneas, en función de las muestras enviadas al Concurso en las distintas categorías.

Artículo 11. – Formato de las catas y Asignación de premios

Las catas serán anónimas, y todas las muestras estarán ocultas y sin posibilidad de identificación.

Las sesiones de cata se celebrarán el día 26 de Septiembre en Madrid.

Al inicio de las sesiones de cata de las categorías de cerveza (con más de 20 muestras), se celebrará una puesta en boca (cata comentada) como forma de calibración de criterios a juzgar.

El Jurado concederá en cada categoría de cervezas los premios de acuerdo con las puntuaciones siguientes:

- Gran Oro: 92 – 100 puntos.
- Oro: 85 - 91 puntos.
- Plata: 80 - 84 puntos.

El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 40 % del total de muestras presentadas al Concurso, ni tampoco se superará este 40 % en cada una de las categorías del Concurso.

Se concederá una distinción especial (*Premio a la mejor cervecera*) a la mejor cervecera entre aquéllas que presenten al menos 3 cervezas al Concurso. La ganadora será aquella cervecera cuya suma de puntuaciones dividida entre el número de cervezas presentadas ofrezca el mejor resultado.

Las distinciones, en cada una de las categorías, consistirán en un diploma.

Las cerveceras premiadas no podrán hacer uso del anagrama del Concurso Internacional de Cervezas Artesanas, ni del distintivo del Premio concedido, ni reproducir sus imágenes en botellas / latas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa de Alamesa, S.L.

La Organización de los Premios dispondrá de identificativos para su uso por las cervezas ganadores en sus botellas/latas. Estos adhesivos serán facturados según volúmenes necesarios, según tarifa publicada con antelación a la entrega de premios, y se otorgarán derogaciones.

Las distinciones otorgadas únicamente podrán ser usadas en el etiquetado de la partida o lote de cerveza premiada, y sólo cuando pueda acreditarse su concesión mediante certificado que la Organización emitirá tras su concesión.

Toda la información relativa al concurso se hará pública en la web del Concurso www.concursocica.com

ALAMESA divulgará las cervezas premiadas. Las cervezas ganadoras de premio dispondrán de un espacio publicitario en <http://www.concursocica.com> sin ningún coste.

Las cervezas galardonadas tendrán la posibilidad, si así lo desean, de ser presentadas en diferentes Ferias Profesionales en Asia, donde serán tenidas en cuenta por distribuidores, comercializadores e importadores del mercado asiático.

Artículo 12.- Publicidad

Las comunicaciones referidas 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.

Las cerveceras que deseen colocar en las botellas de las cerveceras ganadoras la etiqueta que certifica la obtención de una distinción podrán adquirirlas a tal fin en la Organización, quedando terminantemente prohibido colocar etiquetas no oficiales que enuncien haber alcanzado alguna de las distinciones mencionadas.

Artículo 13. – Conformidad con el Reglamento

La Ficha de Inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos premios CICA 2018, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este Reglamento a través de su articulado.

ANEXO I

PREMIOS CICA 2018

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

1. Trigo
 - 1.1. Weissbier / Weizenbier
 - 1.2. Dunkelweizen
 - 1.3. Weizenbock
2. India Pale Ale
 - 2.1. English IPA
 - 2.2. American IPA
 - 2.3. IPA Especial
 - 2.4. Doble IPA
3. Ales Inglesas
 - 3.1. Ordinary Bitter
 - 3.2. Premium Bitter
 - 3.3. Strong Bitter
 - 3.4. Brown Ale
4. Ales Escocesas e Irlandesas
 - 4.1. Scottish Ale
 - 4.2. Irish Red Ale
 - 4.3. Strong Scotch Ale
5. Ales Americanas
 - 5.1. American Pale Ale
 - 5.2. American Amber Ale
 - 5.3. American Brown Ale
6. Ales Belgas y Francesas
 - 6.1. Witbier
 - 6.2. Belgian Pale Ale
 - 6.3. Saison
 - 6.4. Biere de Garde
 - 6.5. Belgian Speciality Ale

7. Cervezas Ácidas
 - 7.1. Berliner Weisse
 - 7.2. Flanders Red
 - 7.3. Oud Bruin
 - 7.4. Lambic
 - 7.5. Gueuze
 - 7.6. Cervezas Ácidas con Frutas
8. Ales Fuertes Belgas
 - 8.1. Belgian Blonde Ale
 - 8.2. Dubbel
 - 8.3. Tripel
 - 8.4. Belgian Golden Strong Ale
 - 8.5. Belgian Dark Strong Ale
9. Ales Fuertes
 - 9.1. Old Ale
 - 9.2. English Barleywine
 - 9.3. American Barleywine
10. Porter
 - 10.1. English Porter
 - 10.2. American Porter
 - 10.3. Baltic Porter
11. Stout
 - 11.1. Irish Stout
 - 11.2. Sweet Stout
 - 11.3. Oatmeal Stout
 - 11.4. Foreign Extra Stout
 - 11.5. American Stout
 - 11.6. Imperial Stout
12. Lagers Ligeras
 - 12.1. International Pale Lager
 - 12.2. Czech Lager
 - 12.3. Munich Helles
13. Pilsner
 - 13.1. German Pilsner
 - 13.2. Czech Premium Lager (Pils)

- 13.3. American Pilsner
- 14. Lagers Oscuras y Amber
 - 14.1. Vienna
 - 14.2. Märzen
 - 14.3. Munich Dunkel
 - 14.4. Schwazrbier
- 15. Bock
 - 15.1. Helles Bock
 - 15.2. Dunkles Bock
 - 15.3. Doppelbock
 - 15.4. Eisbock
- 16. Cervezas Híbridas
 - 16.1. Cream Ale
 - 16.2. Blonde Ale
 - 16.3. Kölsch
 - 16.4. American Wheat
 - 16.5. Altbier
 - 16.6. California Common
- 17. Cervezas Especiales
 - 17.1. Cerveza con Frutas
 - 17.2. Cerveza con Especias, Hierbas o Vegetales
 - 17.3. Cerveza de Temporada
 - 17.4. Rauchbier
 - 17.5. Otras Cervezas Ahumadas
 - 17.6. Cerveza Añejada en Madera
 - 17.7. Otras Cervezas Especiales