



DOCUMENTO OFICIAL PARA PARTICIPANTES

BASES OFICIALES DE PARTICIPACIÓN

Competición internacional de bebidas fermentadas

PRESENTACIÓN

UN MARCO COMÚN PARA CADA EDICIÓN

Estas Bases establecen las condiciones permanentes de participación y evaluación de European Ferment Masters. Se complementan en cada edición con las guías de categorización, las instrucciones de envío y las condiciones operativas publicadas en los canales oficiales.

ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO

01	02	03	04	05
LA COMPETICIÓN Artículos 1 – 3	EVALUACIÓN Artículos 4 – 9	RECONOCIMIENTOS Artículos 10 – 13	PARTICIPACIÓN Artículos 14 – 16	DISPOSICIONES GENERALES Artículos 17 – 21

01 LA COMPETICIÓN

ARTÍCULO 1 SOBRE EUROPEAN FERMENT MASTERS

European Ferment Masters (EFM) es una competición internacional de carácter técnico y sensorial dedicada a reconocer la excelencia en bebidas fermentadas. Reúne a productores y marcas de distintos mercados bajo una metodología de evaluación especializada, independiente y adaptada a las características de cada bebida.

Está organizada por Patagonian Yeast y Beer Events, con la colaboración de sus socios oficiales. Su propósito es reconocer productos destacados, entregar feedback técnico y sensorial a cada participante y contribuir a la profesionalización de las industrias de bebidas fermentadas.

ARTÍCULO 2 PARTICIPANTES

La competición está abierta a productores, elaboradores, empresas y marcas de bebidas fermentadas de cualquier país, siempre que sus

productos cumplan estas Bases y la legislación de su país de origen. Pueden participar:

Productores comerciales	Productores independientes y artesanales
Marcas propias	Marcas elaboradas por terceros
Productos de producción por contrato	Proyectos emergentes e innovadores

Los productos deben estar legalmente elaborados y comercializados, o en condiciones de comercialización. La participación no implica que EFM certifique su cumplimiento legal, sanitario o regulatorio en el mercado de destino.

ARTÍCULO 3

COMPROMISO DE SOSTENIBILIDAD

EFM asume un compromiso específico con la sostenibilidad ambiental, orientado a reducir el impacto de cada edición en la logística de muestras, la evaluación y la comunicación. Para ello, la organización asume los siguientes compromisos:

Separar y reciclar el embalaje de las muestras recibidas a través de gestores autorizados	Priorizar formatos digitales en inscripciones, fichas de evaluación y feedback
Limitar la cantidad de muestras a lo estrictamente necesario para la evaluación	Favorecer la consolidación de envíos en centros oficiales de recepción para reducir la huella del transporte

Asimismo, invita a los participantes a utilizar embalajes reciclables o reutilizables y a evitar materiales de un solo uso cuando sea posible.

02 EVALUACIÓN

PRINCIPIO DE EVALUACIÓN

I

GUÍA OFICIAL

Define el estilo y sus atributos esperados

II

CATEGORÍA DECLARADA

Seleccionada por el participante al inscribir

III

MARCO DE EVALUACIÓN

Criterios y ponderaciones propios de la categoría

IV

CATAS PROFESIONALES

Evaluación del panel bajo ese marco

La guía determina la categoría, la categoría define el marco de evaluación y ese marco orienta cada cata

ARTÍCULO 4

CATEGORÍAS Y GUÍAS DE CATEGORIZACIÓN

Cada bebida se evalúa según las Guías Oficiales de Categorización y Estilos, disponibles en nuestro sitio web oficial. Estas guías definen la categoría y subcategoría, las características esperadas del estilo, los atributos técnicos y sensoriales relevantes, los criterios de evaluación y el marco de referencia para los reconocimientos.

EFM utiliza las guías BJCP (Beer Judge Certification Program) cuando existe una categoría aplicable. Para las categorías o expresiones no contempladas en ellas, aplica las guías técnicas desarrolladas por Patagonian Yeast, que forman parte de la metodología oficial de la competición.

Las categorías y subcategorías vigentes se publican y actualizan en el sitio web oficial. EFM podrá incorporar, modificar o desarrollar nuevas categorías y guías según la evolución de cada industria.

ARTÍCULO 5

SELECCIÓN DE CATEGORÍA

El participante es responsable de seleccionar correctamente la categoría y subcategoría de su producto, de acuerdo con la guía correspondiente. La muestra será evaluada conforme a la categoría declarada en la inscripción. Si esta no corresponde a las características del producto, será responsabilidad del participante corregirla dentro del plazo establecido para modificaciones. Una vez finalizado dicho plazo, la inscripción se considerará definitiva y la muestra será evaluada en la categoría declarada.

ARTÍCULO 6**SISTEMA DE EVALUACIÓN
Y CATA PROFESIONAL**

Todas las bebidas se evalúan mediante catas con identidad del productor protegida, en condiciones controladas. Cada muestra se identifica con un código interno y ninguna información sobre productor, marca o datos comerciales está disponible para los jueces durante la cata.

EFM no aplica un único estándar sensorial. Cada categoría se evalúa según los atributos que definen su estilo, con criterios y ponderaciones establecidos en su guía y ficha de evaluación, entre los que pueden considerarse:

Apariencia	Aroma	Sabor
Sensación en boca	Balance y armonía	Intensidad y expresión
Control de la fermentación	Ejecución técnica	Ausencia de defectos

A ellos se suma la conformidad con el estilo y la categoría declarados.

ARTÍCULO 7**JURADO**

El jurado está integrado por profesionales internacionales de las industrias de bebidas fermentadas, asignados según su experiencia y especialización. Cada juez evalúa únicamente la categoría en la que está especializado, y siempre que sea posible cada bebida es evaluada por más de un juez, para asegurar consistencia y diversidad de criterio.

Los jueces deben declarar cualquier conflicto de interés y abstenerse de evaluar productos con los que mantengan un vínculo que comprometa su independencia. La organización podrá modificar paneles y asignaciones cuando sea necesario para proteger la integridad del proceso.

ARTÍCULO 8**PROCESO DE
EVALUACIÓN Y
MEDALLAS**

El proceso de evaluación se estructura en tres instancias. En la primera etapa, los jueces realizan una evaluación sensorial técnica y descriptiva, valorando cada muestra de acuerdo con los criterios y características definidos para su categoría. Las muestras que alcanzan el puntaje de corte establecido avanzan a la segunda etapa, en la que se realiza una evaluación comparativa y de discriminación para seleccionar las muestras que continuarán a la instancia final.

En la tercera etapa se realiza la evaluación final de medallas, en la que se determinan las muestras que cumplen con los estándares establecidos para obtener Oro, Plata o Bronce. Cuando corresponda, las muestras que obtengan Oro podrán participar en rondas adicionales para determinar premios especiales, reconocimientos por categoría u otras distinciones de la edición.

En cada etapa se utiliza un envase nuevo e idéntico al evaluado en la instancia anterior, garantizando que cada evaluación se realice sobre una muestra recién abierta. La obtención de una puntuación determinada no implica automáticamente la concesión de una medalla, y una categoría podrá declararse desierta cuando ninguna muestra alcance el estándar requerido. Las decisiones técnicas del jurado son definitivas.

ARTÍCULO 9 FEEDBACK

Cada participante recibe un mínimo de dos evaluaciones técnico-sensoriales de su muestra, realizadas por profesionales del jurado. El informe de evaluación entrega una valoración independiente y especializada del producto, incluyendo su descripción, principales fortalezas y oportunidades concretas de mejora según los criterios de su categoría. Esta información constituye una herramienta de valor para orientar el desarrollo, ajuste y perfeccionamiento del producto, así como para realizar un seguimiento comparativo entre lotes. El informe corresponde exclusivamente a una evaluación técnica y sensorial y no constituye una certificación sanitaria, regulatoria ni comercial.

03 RECONOCIMIENTOS



ARTÍCULO 10 PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

EFM podrá otorgar medallas de Oro, Plata y Bronce, así como los siguientes reconocimientos:

Best of Show por categoría o industria	Mejor Productor de la Competencia
Mejor Productor por Industria	Reconocimientos especiales definidos para cada edición

La estructura de premios de cada edición se publica en los canales oficiales, y todos los reconocimientos se conceden exclusivamente sobre la base de los resultados obtenidos por los productos inscritos y evaluados.

ARTÍCULO 11 TITULARIDAD E INTRANSFERIBILIDAD

Los reconocimientos son personales e intransferibles. Los otorgados a un producto corresponden exclusivamente al producto, marca, receta o fórmula, estilo y categoría inscritos, evaluados y premiados, y no pueden cederse, sublicenciarse ni aplicarse a productos comercializados bajo otra marca, nombre comercial o presentación. Los reconocimientos al productor corresponden a la empresa o productor inscrito en la edición.

Que dos productos compartan productor, receta, proceso o instalaciones no extiende el reconocimiento de uno al otro.

PRODUCCIÓN POR CONTRATO

Los productos elaborados por terceros pueden participar, y el reconocimiento corresponde a la marca y producto inscritos, con independencia de quién los elabore. El elaborador podrá comunicar su participación como tal, pero no trasladar el premio a otras marcas que fabrique. Una marca que utilice una receta premiada con otra marca deberá participar de forma independiente para optar a un reconocimiento propio.

USO DEL RECONOCIMIENTO



DURANTE LOS TRES AÑOS

MEDALLA OFICIAL EN EL PRODUCTO

La medalla se aplica sin alteraciones sobre el producto premiado, junto a su nombre comercial y la categoría. En comunicaciones fuera del envase se acompaña de la mención completa

- 1 Medalla oficial: competición, nivel y año de la edición
- 2 Nombre comercial del producto premiado
- 3 Categoría en la que obtuvo el reconocimiento

DESPUÉS DE LOS TRES AÑOS

MENCIÓN TEXTUAL DEL PREMIO

El reconocimiento se comunica por escrito, sin la medalla gráfica, en etiquetas, fichas técnicas, catálogos o sitio web

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL

Marca · Categoría

*Gold Medal · European Ferment
Masters 2026 · [Categoría] · Nombre
comercial*

ARTÍCULO 12**USO DE MEDALLAS Y
SELLO EFM DURANTE
TRES AÑOS**

Durante tres (3) años, contados desde la fecha oficial de anuncio de resultados, el producto premiado puede utilizar la medalla oficial EFM correspondiente, que identifica la competición, el nivel obtenido y el año de la edición. Puede aplicarse en etiquetas, packaging, sitios web, redes sociales, catálogos, ferias, material comercial y presentaciones.

La medalla se utiliza sin alterar su diseño y siempre junto al producto premiado, acompañada de la categoría y del nombre comercial del producto. En el envase, el nombre comercial lo aporta la propia etiqueta; en comunicaciones digitales y comerciales se utilizará la mención completa:

**European Ferment Masters · [Edición] · Gold Medal · [Categoría] ·
[Nombre comercial del producto]**

No podrá utilizarse de forma que se interprete como un reconocimiento general a la empresa, marca u otros productos no premiados. Su uso se rige por el manual de uso de marca de EFM, y la organización podrá solicitar la modificación o retirada de cualquier uso que no cumpla estas condiciones.

ARTÍCULO 13**COMUNICACIÓN
DESPUÉS DE LOS TRES
AÑOS**

Finalizado ese período, el reconocimiento se mantiene como parte del historial del producto y puede seguir comunicándose de forma textual y sin límite de tiempo, siempre que la información sea exacta e identifique edición, categoría y reconocimiento obtenido. Desde los 3 años, nunca podrá ir sin el año de otorgamiento. Por ejemplo:

**Gold Medal · European Ferment Masters [Edición] · [Categoría] ·
[Nombre comercial del producto]**

A partir de ese momento, el uso de la medalla gráfica u otros elementos oficiales de EFM queda sujeto a las condiciones de uso de marca vigentes.

04 PARTICIPACIÓN

ARTÍCULO 14 INSCRIPCIÓN

Las inscripciones se realizan exclusivamente a través de los canales oficiales de EFM. Cada una debe incluir, según corresponda:

Nombre comercial del producto	Marca
Productor o elaborador	Categoría y subcategoría
Información técnica requerida por la categoría	Ingredientes o materias primas relevantes
Características solicitadas en la guía	Contacto del responsable de la inscripción

La información debe ser completa, exacta y coherente con el producto presentado, y la organización podrá solicitar datos adicionales para su correcta categorización o evaluación.

Tarifas, períodos de inscripción, fechas de recepción y demás aspectos operativos se publican para cada edición.

ARTÍCULO 15 PAGO Y MODIFICACIONES

La inscripción se considerará confirmada únicamente una vez que el pago haya sido recibido y validado dentro del plazo establecido para cada edición. Las inscripciones no confirmadas conforme a las condiciones publicadas podrán quedar excluidas de la evaluación.

El participante deberá revisar las fechas establecidas para modificar, cancelar, cambiar de categoría o reemplazar sus muestras y realizar cualquier cambio dentro de los plazos informados para cada edición. Los pagos de inscripción no son reembolsables.

Las promociones y tarifas especiales estarán sujetas estrictamente al plazo de pago indicado en cada oferta. La inscripción deberá estar pagada dentro de dicho plazo para acceder y mantener el precio promocional. Una inscripción iniciada pero no pagada dentro del período de la promoción perderá el beneficio de la tarifa promocional, aun cuando haya sido creada durante su vigencia.

Las condiciones de modificación, cancelación, cambio de categoría y reembolso se comunican para cada edición a través de los canales oficiales.

ARTÍCULO 16

ENVÍO, RECEPCIÓN Y
CUSTODIA DE MUESTRAS

Las muestras se envían conforme a las Instrucciones de Envío publicadas para cada edición. Cada inscripción requiere cuatro unidades idénticas del mismo producto, independientemente del volumen y del tipo de envase, que permiten abrir un envase nuevo en cada instancia de evaluación.

Corresponde al participante:

1	Preparar correctamente las muestras	4	Garantizar un embalaje adecuado
2	Enviar cuatro unidades idénticas por inscripción	5	Gestionar el transporte hasta la recepción
3	Identificar cada unidad según las instrucciones	6	Asumir los costes asociados al envío

No podrán evaluarse inscripciones con unidades faltantes o sin la identificación correspondiente. EFM podrá habilitar distintos centros oficiales de recepción o sistemas de consolidación internacional, y las condiciones podrán variar según el país de origen y la categoría.

La organización adopta medidas razonables para la correcta recepción, identificación, almacenamiento y manipulación de las muestras, conservándolas según las necesidades de cada categoría cuando la logística lo permita. EFM no responde por pérdidas, daños o alteraciones ocurridos durante el transporte previo a la recepción. Ante irregularidades, podrá contactar al participante y, si los plazos lo permiten, solicitar un reenvío.

05

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 17 PROPIEDAD INTELLECTUAL

Las metodologías, fichas de evaluación, guías, documentación y materiales técnicos desarrollados para EFM pertenecen a Patagonian Yeast y están protegidos por la legislación aplicable. La participación no otorga derecho alguno sobre ellos ni sobre las marcas y logotipos de la organización.

ARTÍCULO 18 USO DE INFORMACIÓN Y MATERIAL PROMOCIONAL

El participante autoriza a EFM a utilizar el nombre comercial, marca, categoría, resultado y demás información pública de su inscripción, así como fotografías y vídeos generados durante la competición, con fines promocionales, editoriales, institucionales y de archivo.

ARTÍCULO 19 ACTUALIZACIÓN DE CATEGORÍAS Y CONDICIONES

EFM podrá actualizar sus categorías, guías, procedimientos técnicos y condiciones operativas. Los cambios que afecten a una edición se comunicarán antes del cierre de su período de inscripción, y las guías publicadas para cada categoría serán la referencia vigente.

ARTÍCULO 20 ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción de una muestra implica la aceptación íntegra de estas Bases, así como de las guías, reglamentos, manuales, fichas técnicas, instrucciones y procedimientos establecidos por la organización para cada edición. El participante se compromete a cumplir y regirse por estas disposiciones, incluyendo las relativas al sistema de evaluación, categorización, uso de marca, comunicaciones y demás normas aplicables a la competencia. La participación implica asimismo la aceptación de las decisiones y procedimientos establecidos por la organización en el marco de la competencia.

ARTÍCULO 21 LEGISLACIÓN APLICABLE Y DISPOSICIONES FINALES

Las situaciones no previstas en estas Bases serán resueltas por la Dirección de EFM, en consulta con el Comité Técnico cuando corresponda, adoptando las medidas necesarias para garantizar la integridad, transparencia y correcto desarrollo de la competición.

Estas Bases se regirán por la legislación española y, en su caso, por la normativa de la Unión Europea que resulte aplicable. Cualquier controversia derivada de la participación se procurará resolver de forma amistosa. En caso de no alcanzarse un acuerdo, serán competentes los tribunales de Barcelona, España, sin perjuicio de las normas imperativas

de jurisdicción y protección que resulten aplicables al participante conforme a la legislación correspondiente.



PANEL INTERNACIONAL · EVALUACIÓN TÉCNICA · RECONOCIMIENTO GLOBAL

LA EXCELENCIA FERMENTADA TIENE SU MESA

Un marco técnico, independiente y riguroso para que cada
bebida sea evaluada por lo que es y reconocida por lo que logra

DOCUMENTACIÓN OFICIAL

Antes de inscribir una muestra, cada participante debe consultar la documentación vigente de la edición en el sitio web oficial

I

BASES OFICIALES

Condiciones generales, requisitos y funcionamiento de la competición

II

GUÍAS DE CATEGORIZACIÓN Y ESTILOS

Referencia técnica para elegir la categoría y comprender los criterios de evaluación

III

INSTRUCCIONES DE ENVÍO

Preparación, identificación y envío de muestras a los centros oficiales

SITIO WEB

fermentmasters.com

CORREO

info@senso.science

INSTAGRAM

[@fermentmasters](https://www.instagram.com/fermentmasters)

FACEBOOK

[PatagonianYeast](https://www.facebook.com/PatagonianYeast)

BARCELONA · ESPAÑA

EUROPEAN FERMENT MASTERS