



DOCUMENTO OFICIAL PARA PARTICIPANTES

REGULAMENTO OFICIAL DE PARTICIPAÇÃO

Competição internacional de bebidas fermentadas

APRESENTAÇÃO

UM MARCO COMUM PARA CADA EDIÇÃO

Este Regulamento estabelece as condições permanentes de participação e avaliação do European Ferment Masters. Em cada edição, é complementado pelos guias de categorização, pelas instruções de envio e pelas condições operacionais publicadas nos canais oficiais.

ESTRUTURA DO DOCUMENTO

01	02	03	04	05
A COMPETIÇÃO	AValiação	RECONHECIMENTOS	PARTICIPAÇÃO	DISPOSIÇÕES GERAIS
Artigos 1 – 3	Artigos 4 – 9	Artigos 10 – 13	Artigos 14 – 16	Artigos 17 – 21

01 A COMPETIÇÃO

ARTIGO 1

SOBRE O EUROPEAN FERMENT MASTERS

O European Ferment Masters (EFM) é uma competição internacional de carácter técnico e sensorial dedicada a reconhecer a excelência em bebidas fermentadas. Reúne produtores e marcas de diferentes mercados sob uma metodologia de avaliação especializada, independente e adaptada às características de cada bebida.

É organizado pela Patagonian Yeast e pela Beer Events, com a colaboração de seus parceiros oficiais. Seu propósito é reconhecer produtos de destaque, oferecer feedback técnico e sensorial a cada participante e contribuir para a profissionalização das indústrias de bebidas fermentadas.

ARTIGO 2 PARTICIPANTES

A competição está aberta a produtores, elaboradores, empresas e marcas de bebidas fermentadas de qualquer país, desde que seus produtos cumpram este Regulamento e a legislação de seu país de origem. Podem participar:

Produtores comerciais	Produtores independentes e artesanais
Marcas próprias	Marcas elaboradas por terceiros
Produtos de produção sob contrato	Projetos emergentes e inovadores

Os produtos devem estar legalmente elaborados e comercializados, ou em condições de comercialização. A participação não implica que o EFM certifique seu cumprimento legal, sanitário ou regulatório no mercado de destino.

ARTIGO 3 COMPROMISSO DE SUSTENTABILIDADE

O EFM assume um compromisso específico com a sustentabilidade ambiental, orientado a reduzir o impacto de cada edição na logística de amostras, na avaliação e na comunicação. Para isso, a organização assume os seguintes compromissos:

Separar e reciclar a embalagem das amostras recebidas por meio de gestores autorizados	Priorizar formatos digitais nas inscrições, fichas de avaliação e feedback
Limitar a quantidade de amostras ao estritamente necessário para a avaliação	Favorecer a consolidação de envios nos centros oficiais de recebimento para reduzir a pegada do transporte

Além disso, convida os participantes a utilizar embalagens recicláveis ou reutilizáveis e a evitar materiais descartáveis sempre que possível.

02 AVALIAÇÃO

PRINCÍPIO DE AVALIAÇÃO

I

GUIA OFICIAL
Define o estilo e seus atributos esperados

II

CATEGORIA DECLARADA
Selecionada pelo participante na inscrição

III

MARCO DE AVALIAÇÃO
Critérios e ponderações próprios da categoria

IV

DEGUSTAÇÕES PROFISSIONAIS
Avaliação do painel dentro desse marco

O guia determina a categoria, a categoria define o marco de avaliação e esse marco orienta cada degustação

ARTIGO 4**CATEGORIAS E GUIAS DE CATEGORIZAÇÃO**

Cada bebida é avaliada de acordo com os Guias Oficiais de Categorização e Estilos, disponíveis em nosso site oficial. Esses guias definem a categoria e a subcategoria, as características esperadas do estilo, os atributos técnicos e sensoriais relevantes, os critérios de avaliação e o marco de referência para os reconhecimentos.

O EFM utiliza os guias do BJCP (Beer Judge Certification Program) quando existe uma categoria aplicável. Para as categorias ou expressões não contempladas neles, aplica os guias técnicos desenvolvidos pela Patagonian Yeast, que fazem parte da metodologia oficial da competição.

As categorias e subcategorias vigentes são publicadas e atualizadas no site oficial. O EFM poderá incorporar, modificar ou desenvolver novas categorias e guias de acordo com a evolução de cada indústria.

ARTIGO 5**SELEÇÃO DE CATEGORIA**

O participante é responsável por selecionar corretamente a categoria e a subcategoria de seu produto, de acordo com o guia correspondente. A amostra será avaliada conforme a categoria declarada na inscrição. Se esta não corresponder às características do produto, será responsabilidade do participante corrigi-la dentro do prazo estabelecido para modificações. Encerrado esse prazo, a inscrição será considerada definitiva e a amostra será avaliada na categoria declarada.

ARTIGO 6**SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DEGUSTAÇÃO PROFISSIONAL**

Todas as bebidas são avaliadas por meio de degustações com a identidade do produtor protegida, em condições controladas. Cada amostra é identificada com um código interno e nenhuma informação sobre produtor, marca ou dados comerciais fica disponível para os juízes durante a degustação.

O EFM não aplica um único padrão sensorial. Cada categoria é avaliada de acordo com os atributos que definem seu estilo, com critérios e ponderações estabelecidos em seu guia e ficha de avaliação, entre os quais podem ser considerados:

Aparência	Aroma	Sabor
Sensação na boca	Equilíbrio e harmonia	Intensidade e expressão
Controle da fermentação	Execução técnica	Ausência de defeitos

Soma-se a eles a conformidade com o estilo e a categoria declarados.

ARTIGO 7**JÚRI**

O júri é composto por profissionais internacionais das indústrias de bebidas fermentadas, designados de acordo com sua experiência e especialização. Cada juiz avalia unicamente a categoria em que é especializado e, sempre que possível, cada bebida é avaliada por mais de um juiz, para assegurar consistência e diversidade de critérios.

ARTIGO 7

Os juízes devem declarar qualquer conflito de interesse e abster-se de avaliar produtos com os quais mantenham um vínculo que comprometa sua independência. A organização poderá modificar painéis e designações quando necessário para proteger a integridade do processo.

ARTIGO 8**PROCESSO DE
AVALIAÇÃO E
MEDALHAS**

O processo de avaliação é estruturado em três etapas. Na primeira etapa, os juízes realizam uma avaliação sensorial técnica e descritiva, analisando cada amostra de acordo com os critérios e características definidos para sua categoria. As amostras que alcançam a pontuação de corte estabelecida avançam para a segunda etapa, na qual se realiza uma avaliação comparativa e de discriminação para selecionar as amostras que seguirão para a etapa final.

Na terceira etapa realiza-se a avaliação final de medalhas, na qual são determinadas as amostras que cumprem os padrões estabelecidos para obter Ouro, Prata ou Bronze. Quando aplicável, as amostras que obtiverem Ouro poderão participar de rodadas adicionais para determinar prêmios especiais, reconhecimentos por categoria ou outras distinções da edição.

Em cada etapa utiliza-se uma embalagem nova e idêntica à avaliada na etapa anterior, garantindo que cada avaliação seja realizada sobre uma amostra recém-aberta. A obtenção de uma determinada pontuação não implica automaticamente a concessão de uma medalha, e uma categoria poderá ser declarada deserta quando nenhuma amostra alcançar o padrão exigido. As decisões técnicas do júri são definitivas.

ARTIGO 9**FEEDBACK**

Cada participante recebe no mínimo duas avaliações técnico-sensoriais de sua amostra, realizadas por profissionais do júri. O relatório de avaliação oferece uma análise independente e especializada do produto, incluindo sua descrição, principais pontos fortes e oportunidades concretas de melhoria segundo os critérios de sua categoria. Essa informação constitui uma ferramenta valiosa para orientar o desenvolvimento, o ajuste e o aperfeiçoamento do produto, bem como para realizar um acompanhamento comparativo entre lotes. O relatório corresponde exclusivamente a uma avaliação técnica e sensorial e não constitui uma certificação sanitária, regulatória nem comercial.

03 RECONHECIMENTOS



ARTIGO 10 PRÊMIOS E RECONHECIMENTOS

O EFM poderá conceder medalhas de Ouro, Prata e Bronze, bem como os seguintes reconhecimentos:

Best of Show por categoria ou indústria

Melhor Produtor da Competição

Melhor Produtor por Indústria

Reconhecimentos especiais definidos para cada edição

A estrutura de prêmios de cada edição é publicada nos canais oficiais, e todos os reconhecimentos são concedidos exclusivamente com base nos resultados obtidos pelos produtos inscritos e avaliados.

ARTIGO 11 TITULARIDADE E INTRANSFERIBILIDADE

Os reconhecimentos são pessoais e intransferíveis. Os concedidos a um produto correspondem exclusivamente ao produto, marca, receita ou fórmula, estilo e categoria inscritos, avaliados e premiados, e não podem ser cedidos, sublicenciados nem aplicados a produtos comercializados sob outra marca, nome comercial ou apresentação. Os reconhecimentos ao produtor correspondem à empresa ou ao produtor inscrito na edição.

O fato de dois produtos compartilharem produtor, receita, processo ou instalações não estende o reconhecimento de um ao outro.

ARTIGO 11

PRODUÇÃO SOB CONTRATO

Os produtos elaborados por terceiros podem participar, e o reconhecimento corresponde à marca e ao produto inscritos, independentemente de quem os elabore. O elaborador poderá comunicar sua participação como tal, mas não transferir o prêmio a outras marcas que fabrique. Uma marca que utilize uma receita premiada com outra marca deverá participar de forma independente para concorrer a um reconhecimento próprio.

USO DO RECONHECIMENTO



DURANTE OS TRÊS ANOS

MEDALHA OFICIAL NO PRODUTO

A medalha é aplicada sem alterações sobre o produto premiado, junto a seu nome comercial e à categoria. Em comunicações fora da embalagem, é acompanhada da menção completa

- 1 Medalha oficial: competição, nível e ano da edição
- 2 Nome comercial do produto premiado
- 3 Categoria em que obteve o reconhecimento

DEPOIS DOS TRÊS ANOS

MENÇÃO TEXTUAL DO PRÊMIO

O reconhecimento é comunicado por escrito, sem a medalha gráfica, em rótulos, fichas técnicas, catálogos ou site

FICHA DO PRODUTO

NOME COMERCIAL

Marca · Categoria

*Gold Medal · European Ferment
Masters 2026 · [Categoria] · Nome
comercial*

ARTIGO 12**USO DE MEDALHAS E
SELO EFM DURANTE
TRÊS ANOS**

Durante três (3) anos, contados a partir da data oficial de anúncio dos resultados, o produto premiado pode utilizar a medalha oficial EFM correspondente, que identifica a competição, o nível obtido e o ano da edição. Pode ser aplicada em rótulos, embalagens, sites, redes sociais, catálogos, feiras, material comercial e apresentações.

A medalha é utilizada sem alterar seu design e sempre junto ao produto premiado, acompanhada da categoria e do nome comercial do produto. Na embalagem, o nome comercial é fornecido pelo próprio rótulo; em comunicações digitais e comerciais será utilizada a menção completa:

European Ferment Masters · [Edição] · Gold Medal · [Categoria] · [Nome comercial do produto]

Não poderá ser utilizada de forma que seja interpretada como um reconhecimento geral à empresa, à marca ou a outros produtos não premiados. Seu uso é regido pelo manual de uso de marca do EFM, e a organização poderá solicitar a modificação ou retirada de qualquer uso que não cumpra estas condições.

ARTIGO 13**COMUNICAÇÃO
APÓS OS TRÊS ANOS**

Encerrado esse período, o reconhecimento permanece como parte do histórico do produto e pode continuar sendo comunicado de forma textual e sem limite de tempo, desde que a informação seja exata e identifique a edição, a categoria e o reconhecimento obtido. Após os três anos, a menção deverá sempre incluir o ano de concessão. Por exemplo:

Gold Medal · European Ferment Masters [Edição] · [Categoria] · [Nome comercial do produto]

A partir desse momento, o uso da medalha gráfica ou de outros elementos oficiais do EFM fica sujeito às condições de uso de marca vigentes.

04 PARTICIPAÇÃO

ARTIGO 14 INSCRIÇÃO

As inscrições são realizadas exclusivamente por meio dos canais oficiais do EFM. Cada uma deve incluir, conforme o caso:

Nome comercial do produto	Marca
Produtor ou elaborador	Categoria e subcategoria
Informação técnica exigida pela categoria	Ingredientes ou matérias-primas relevantes
Características solicitadas no guia	Contato do responsável pela inscrição

A informação deve ser completa, exata e coerente com o produto apresentado, e a organização poderá solicitar dados adicionais para sua correta categorização ou avaliação.

Tarifas, períodos de inscrição, datas de recebimento e demais aspectos operacionais são publicados para cada edição.

ARTIGO 15 PAGAMENTO E MODIFICAÇÕES

A inscrição será considerada confirmada somente depois que o pagamento tiver sido recebido e validado dentro do prazo estabelecido para cada edição. As inscrições não confirmadas conforme as condições publicadas poderão ser excluídas da avaliação.

O participante deverá verificar as datas estabelecidas para modificar, cancelar, mudar de categoria ou substituir suas amostras e realizar qualquer alteração dentro dos prazos informados para cada edição. Os pagamentos de inscrição não são reembolsáveis.

As promoções e tarifas especiais estarão sujeitas estritamente ao prazo de pagamento indicado em cada oferta. A inscrição deverá estar paga dentro desse prazo para acessar e manter o preço promocional. Uma inscrição iniciada, mas não paga dentro do período da promoção, perderá o benefício da tarifa promocional, ainda que tenha sido criada durante sua vigência.

As condições de modificação, cancelamento, mudança de categoria e reembolso são comunicadas para cada edição por meio dos canais oficiais.

ARTIGO 16 ENVIO, RECEBIMENTO E CUSTÓDIA DAS AMOSTRAS

As amostras são enviadas conforme as Instruções de Envio publicadas para cada edição. Cada inscrição exige quatro unidades idênticas do mesmo produto, independentemente do volume e do tipo de embalagem, que permitem abrir uma embalagem nova em cada etapa de avaliação.

ARTIGO 16

Cabe ao participante:

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Preparar corretamente as amostras | 4 | Garantir uma embalagem adequada |
| 2 | Enviar quatro unidades idênticas por inscrição | 5 | Gerenciar o transporte até o recebimento |
| 3 | Identificar cada unidade conforme as instruções | 6 | Assumir os custos associados ao envio |

Não poderão ser avaliadas inscrições com unidades faltantes ou sem a identificação correspondente. O EFM poderá habilitar diferentes centros oficiais de recebimento ou sistemas de consolidação internacional, e as condições poderão variar de acordo com o país de origem e a categoria.

A organização adota medidas razoáveis para o correto recebimento, identificação, armazenamento e manuseio das amostras, conservando-as de acordo com as necessidades de cada categoria quando a logística permitir. O EFM não se responsabiliza por perdas, danos ou alterações ocorridos durante o transporte anterior ao recebimento. Diante de irregularidades, poderá contatar o participante e, se os prazos permitirem, solicitar um reenvio.

05 DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 17

PROPRIEDADE INTELECTUAL

As metodologias, fichas de avaliação, guias, documentação e materiais técnicos desenvolvidos para o EFM pertencem à Patagonian Yeast e estão protegidos pela legislação aplicável. A participação não confere nenhum direito sobre eles nem sobre as marcas e logotipos da organização.

ARTIGO 18

USO DE INFORMAÇÕES E MATERIAL PROMOCIONAL

O participante autoriza o EFM a utilizar o nome comercial, a marca, a categoria, o resultado e as demais informações públicas de sua inscrição, bem como fotografias e vídeos gerados durante a competição, para fins promocionais, editoriais, institucionais e de arquivo.

ARTIGO 19

ATUALIZAÇÃO DE CATEGORIAS E CONDIÇÕES

O EFM poderá atualizar suas categorias, guias, procedimentos técnicos e condições operacionais. As mudanças que afetem uma edição serão comunicadas antes do encerramento de seu período de inscrição, e os guias publicados para cada categoria serão a referência vigente.

ARTIGO 20**ACEITAÇÃO DO
REGULAMENTO**

A inscrição de uma amostra implica a aceitação integral deste Regulamento, bem como dos guias, regulamentos, manuais, fichas técnicas, instruções e procedimentos estabelecidos pela organização para cada edição. O participante compromete-se a cumprir e a reger-se por estas disposições, incluindo as relativas ao sistema de avaliação, categorização, uso de marca, comunicações e demais normas aplicáveis à competição. A participação implica também a aceitação das decisões e procedimentos estabelecidos pela organização no âmbito da competição.

ARTIGO 21**LEGISLAÇÃO
APLICÁVEL E
DISPOSIÇÕES FINAIS**

As situações não previstas neste Regulamento serão resolvidas pela Direção do EFM, em consulta com o Comitê Técnico quando for o caso, adotando as medidas necessárias para garantir a integridade, a transparência e o correto desenvolvimento da competição.

Este Regulamento será regido pela legislação espanhola e, quando aplicável, pela normativa da União Europeia pertinente. Qualquer controvérsia decorrente da participação será, preferencialmente, resolvida de forma amigável. Não havendo acordo, serão competentes os tribunais de Barcelona, Espanha, sem prejuízo das normas imperativas de jurisdição e proteção aplicáveis ao participante conforme a legislação correspondente.



PAINEL INTERNACIONAL · AVALIAÇÃO TÉCNICA · RECONHECIMENTO GLOBAL

A EXCELÊNCIA FERMENTADA TEM SEU LUGAR À MESA

*Um marco técnico, independente e rigoroso para que cada bebida
seja avaliada pelo que é e reconhecida pelo que alcança*

DOCUMENTAÇÃO OFICIAL

Antes de inscrever uma amostra, cada participante deve consultar a documentação vigente da edição no site oficial

I

REGULAMENTO OFICIAL

Condições gerais, requisitos e funcionamento da competição

II

GUIAS DE CATEGORIZAÇÃO E ESTILOS

Referência técnica para escolher a categoria e compreender os critérios de avaliação

III

INSTRUÇÕES DE ENVIO

Preparação, identificação e envio de amostras aos centros oficiais

SITE

fermentmasters.com

E-MAIL

info@senso.science

INSTAGRAM

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

FACEBOOK

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