

# REGLAMENTO DEL CONCURSO LATINOAMERICANO DE BEBIDAS FERMENTADAS DE MIEL

## 1. Objetivo del concurso

Promover y difundir la elaboración de bebidas fermentadas derivadas de la miel, incentivando la calidad, la innovación y el conocimiento técnico entre apicultores, elaboradores artesanales, productores profesionales y cualquier persona apasionada por la miel y la fermentación.

Este concurso busca:

- Fomentar el desarrollo de hidromieles, cervezas con miel, vinagres de miel y otras bebidas fermentadas a base de miel.
- Reconocer la diversidad de mieles, territorios y tradiciones apícolas de Latinoamérica.
- Generar devoluciones técnicas útiles para que cada productor pueda mejorar sus elaboraciones.
- Crear un espacio de encuentro entre la apicultura, la fermentación y la gastronomía.
- Incentivar la participación de pequeños productores y apicultores que se inician en el mundo de las bebidas fermentadas.

### Criterios de evaluación:

- Calidad técnica
- Expresión de la miel
- Equilibrio sensorial
- Identidad del producto

## 2. Tipos de bebidas admitidas

### Familia 1: Hidromiel

- H1 – Tradicional
- H2 – Con frutas
- H3 – Especiada o herbal
- H4 – Con madera o técnicas especiales
- H5 – Libre / experimental

### Familia 2: Cerveza con miel

- C1 – Honey Beer
- C2 – Especial con miel

### Familia 3: Vinagre de miel

- V1 – Tradicional
- V2 – Aromatizado
- V3 – Envejecido

### 3. Bebidas especiales: Hidromiel con malta (Braggot)

Mención especial dentro de H5, con posibilidad de categoría propia si hay 10 o más muestras.

### 4. Flexibilidad en categorías de premiación

- Mas de 5 muestras → se agrupan.
- 10 o mas muestras → se premian dentro de la categoría base.
- 10 o más muestras → categoría especial con Oro, Plata y Bronce.

### 5. Participantes

Podrán participar apicultores, elaboradores artesanales, productores comerciales, cerveceros, vinagreros y cualquier persona interesada.

Modalidades:

- Amateur (doméstica, no comercial).
- Profesional (producción comercial).

### 6. Inscripción de muestras

- Máximo 3 muestras por categoría base.
- Máximo 6 muestras en total por participante.

### 7. Envío de muestras

- 2 o 3 botellas (330 ml a 750 ml).
- Flexibilidad en casos especiales.

### 8. Anonimato y codificación

Ver anexo.

### 9. Jurado

#### Sobre el Jurado:

El panel está integrado por especialistas de Argentina, Brasil, Chile, Perú y Uruguay, representantes de las principales sociedades apícolas de la región, con amplia experiencia en producción apícola, elaboración de hidromieles, evaluación sensorial certificada y formación técnica.

#### Coordinador del Concurso y Jurado:

**MARCELO MACIEL ARAUJO** – Argentina: Representante de SADA (Sociedad Argentina de Apicultores) 30 años de experiencia en apicultura y elaboración de hidromieles. Productor apícola, meadmaker y juez internacional certificado por BJCP. Especialista en desarrollo agroecológico, vitivinicultura innovadora y fermentados con miel.

#### Coordinador General de Concursos y Jurado:

**PABLO MAESSEN** – Argentina: Representante de SADA (Sociedad Argentina de Apicultores) Enólogo y especialista en diversificación apícola. Instructor internacional con 35 años de trayectoria. Coordinador Concurso de Cata de hidromieles APIMONDIA 2011. Juez de cata en concursos de mieles e hidromieles.

### Jurados titulares:

- **1. DRA. AMELIA CRISTINA TOR** – Uruguay: Representante de SAU (Sociedad Apícola Uruguaya) Apicultora, Médica y Técnica Meteorológica. Cronista del programa "La Miel en tu Radio" (Argentina). Técnico Asesor en SAU y Directora de Apiur Uruguay. Montevideo – Uruguay.-
- **2. FERNANDO AGUIAR** – Argentina: Juez BJCP con triple certificación en Cerveza, Hidromiel y Sidra. Homebrewer desde 2010, experto en cervezas del Centro de Cata. Juez en múltiples concursos regionales, nacionales e internacionales. Fermentador y destilador casero, especialista en vinagres artesanales, frutas, miel, kéfir, Gin y Vermut.-
- **3. GUSTAVO ESPINOZA VERDUGO** – Chile Técnico Agrícola, diplomado en Gestión Apícola, representante RAN Red Nacional de Apicultura, Chile. Productor desde el año 1977, Colmenares. Apinativa, asesor Apícola.-
- **4. HERMINIO QUISPE PRADO** – Perú directivo de CONAPI Perú. Representante de la empresa MELIPTO SAC dedicada a la producción apícola y la elaboración de hidromiel.-
- **5. MARCOS MORAES JR.** – Brasil representante de CBA (Confederación Brasileña de Apicultores).

## 10. Sistema de evaluación

Criterios: Aroma, apariencia, sabor, sensación en boca, impresión general. Escala (50 puntos):

- 45–50: Sobresaliente
- 38–44: Excelente
- 30–37: Muy buena
- 21–29: Buena
- 14–20: Regular
- 0–13: Problemática

La escala de 50 puntos se complementa con casillas de referencia técnica (Ejemplo clásico, Sin defectos, Maravilloso) y sus contrapartes, tal como figura en la planilla oficial de evaluación ver Planillas de cata.

## 11. Rondas de evaluación

- Primera ronda: todas las muestras.
- Segunda ronda: final con medallas Oro, Plata y Bronce.

## 12. Premios

- Oro, Plata y Bronce por categoría base.

- Categorías especiales según cantidad de muestras.
- Premios especiales: Mejor Hidromiel, Mejor Cerveza con miel, Mejor Vinagre de miel, Mejor del Concurso.
- Reconocimientos adicionales: diplomas, difusión en redes, participación en ferias.
- La difusión de los premios deberá respetar las reglas establecidas en el Anexo (ver punto g), incluyendo modalidad, categoría, galardón y edición del concurso

### 13. Retroalimentación

Cada participante recibirá planillas de cata y comentarios técnicos.

### 14. Aceptación del reglamento

La inscripción implica aceptación total de estas bases.

## ANEXO – Disposiciones complementarias

### 16. Calendario del concurso

- Apertura: **25/04/2026**
- Cierre de inscripciones: **1/08/2026**
- Recepción de muestras: **14/08/2026** (o en sede hasta el 31/08/2026 previa inscripción)
- Evaluación: del **1/09/2026** al **4/09/2026**
- Anuncio de resultados: **4/09/2026**

### 17. Costos de participación

- **Modalidad amateur:** sin costo de inscripción.
- **Modalidad profesional:** sin costo de inscripción.

### 18. Puntos de recepción de muestras

Las muestras podrán entregarse de dos formas:

#### a) Envío o entrega en puntos de recepción anticipada

Las muestras podrán entregarse personalmente o enviarse por mensajería a los siguientes puntos de recepción habilitados, **hasta el 14/08/2026**

Localidad	Dirección
Chubut	Fernando Aguiar Los Huemules y Cerro Montura Reserva Los Cauces Wsp: +54 9 2216 13-9290
CABA - Almagro	Marcelo Maciel Araujo Gascon 836 Wsp: +54 9 11 4045-2019
Mendoza - Guaymallén	Pablo Maessen B° Amanecer de Oro MC C8 San Francisco del Monte Guaymallén (5523) Mendoza Wsp: +54 9 2614 19-5669
Misiones Posadas	Tec. Alejandro José Prieto- Dir. de Coordinación de Investigaciones y Experimentación Calle colon 1628 1er. Piso. - Wsp: +54 9 3764 88-2701
Buenos Aires - Mar Del Plata	Cooperativa Qualitas Olavarría y Tres Arroyos - 2 km.386 - Barrio Parque el casal c.p.7612. Estación Camet.

## b) Entrega directa en el congreso

Quienes no puedan enviar sus muestras con anticipación podrán entregarlas **personalmente en la sede del congreso**, hasta el mismo día del inicio del evento, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La muestra **debe estar inscripta previamente** a través del formulario oficial.
- La muestra **debe contar con el código asignado** durante la inscripción, claramente identificado en la botella.
- No se aceptarán muestras sin inscripción previa ni sin código visible.

*Importante: En todos los casos, las muestras deberán presentarse con su código de identificación correctamente colocado. No se recibirán muestras fuera de los plazos ni sin inscripción previa.*

## 19. Destino de las muestras

Las muestras recibidas no serán devueltas y pasarán a ser propiedad de la organización, que podrá utilizarlas en actividades de difusión, promoción, capacitación o degustaciones vinculadas al concurso.

## 20. Uso de imagen y datos

Al participar, los productores autorizan el uso de su nombre, imagen, datos del producto y fotografías para fines promocionales, difusión en redes sociales, medios de comunicación y publicaciones relacionadas con el concurso.

## 21. Consultas

Para cualquier duda o consulta, los participantes podrán comunicarse a través de:

- Correo electrónico: [bebidas@congresosada.com](mailto:bebidas@congresosada.com) / [concursos@congresosada.com](mailto:concursos@congresosada.com)

## 22. Aceptación de términos y condiciones

La inscripción al concurso implica la **aceptación plena e incondicional** de todas las disposiciones establecidas en el presente reglamento y su anexo. Una vez completado el formulario de inscripción, el participante declara haber leído, comprendido y aceptado la totalidad de las bases, términos y condiciones que rigen el Concurso Latinoamericano de Bebidas Fermentadas de Miel.

## 23. Recomendaciones y criterios operativos para la organización

Las siguientes disposiciones complementan el reglamento y establecen los criterios operativos que guiarán la ejecución del concurso.

### a) Referencias técnicas y guías internacionales

La evaluación de las muestras se regirá por criterios estandarizados basados en:

- **Mead Judging Programme (MJP)**
- **Beer Judge Certification Program (BJCP) – Categorías de hidromiel**

Estas guías aseguran uniformidad, consistencia y calidad en la evaluación de todas las bebidas presentadas.

### b) Límite global de muestras admitidas

Para garantizar la calidad de la evaluación y una logística eficiente, se establecerá un máximo total de muestras a recibir (ejemplo: entre 150 y 200 muestras), respetando estrictamente el orden de inscripción. Una vez alcanzado el cupo, se cerrará la recepción de nuevas inscripciones.

### c) Proceso de cata detallado

- **Calibración inicial:** Antes de la primera ronda, todos los jueces participarán de una sesión de calibración para unificar criterios de evaluación.
- **Número de jueces por muestra:** Cada muestra será evaluada por al menos 2 o 3 jueces, garantizando diversidad de miradas y objetividad.
- **Devolución al participante:** Cada productor recibirá tantas hojas de puntuación como jueces evaluaron su muestra, con comentarios individuales.
- **Ronda Final – El Gran Campeón:** Se realizarán rondas finales específicas para definir:
  - Medallas Oro, Plata y Bronce por categoría.
  - Premios especiales: Mejor Hidromiel, Mejor Cerveza con miel, Mejor Vinagre de miel y Mejor del Concurso.

### d) Requisitos de botellas y embalaje

- **Identificación para envío:** Cada botella deberá llevar la etiqueta con el código asignado (impresa por el participante), colocada en un lugar visible. La etiqueta debe fijarse de manera que pueda retirarse sin dejar residuos. Se recomienda sujetarla con goma elástica (banda elástica) alrededor de la botella. También se acepta cinta adhesiva que no deje residuos.
- **Etiquetas comerciales:** Si la botella ya tiene una etiqueta comercial, deberá ser cubierta completamente (con papel, cinta adhesiva opaca, o retirarse con cuidado). No se aceptarán botellas con etiquetas comerciales visibles.
- **Cantidad:** Mínimo 3 botellas de 330 ml (se aceptan formatos mayores, ajustando cantidad según criterio de la organización).
- **Embalaje:** Las cajas deben estar correctamente embaladas, con protección interna para evitar roturas. En el exterior deberá indicarse claramente "FRÁGIL" y flechas de orientación para mantener las botellas en posición vertical.

#### \*\*\* Proceso de anonimato previo a la cata \*\*\*

Una vez recibidas las muestras, la organización retirará las etiquetas de código colocadas por los participantes y las reemplazará por etiquetas de mesa anónimas. Los jueces solo verán estas últimas durante la evaluación, garantizando el anonimato total.

### Etiqueta de codificación para botellas (modelo)

La siguiente etiqueta es un modelo que la organización pondrá a disposición de los participantes para imprimir. Deberá completarse con el código asignado y fijarse a la botella antes del envío, de forma removible (recomendado: goma elástica).

CONCURSO LATINOAMERICANO DE BEBIDAS FERMENTADAS DE MIEL
CÓDIGO: _ _ _ - _ _ - _ _ _
Fijar con goma elástica

Importante: Esta etiqueta será retirada por la organización antes de la cata y reemplazada por una etiqueta de mesa anónima para los jueces. No debe contener ningún otro dato identificatorio del productor.

### e) Plazos estrictos de inscripción y recepción

- El cierre de inscripción será el **1/08/2026** y la recepción el **14/08/2026**.
- Las muestras que lleguen **fuera de plazo** quedarán **automáticamente descalificadas**, sin excepción.

### f) Tratamiento y conservación de muestras

- Las muestras recibidas se almacenarán en **lugar fresco, seco y protegido de la luz** hasta el momento de la evaluación.
- Se garantizará un **traslado mínimo de 24 horas antes de la cata** para la aclimatación de las bebidas.
- La organización resguardará un **documento interno con los códigos de inscripción** y su correspondencia con los datos del participante, manteniendo estricta confidencialidad hasta la entrega de premios.

### g) Reglas de comunicación de premios

Los ganadores podrán difundir sus logros, pero deberán hacerlo respetando las siguientes reglas:

- Toda publicación o mención deberá incluir: **modalidad (amateur/profesional), categoría obtenida, galardón (Oro/Plata/Bronce) y edición del concurso**.
- **No se otorgan títulos adicionales** fuera de los premios oficiales establecidos en este reglamento (ejemplo: "mejor hidromiel de Latinoamérica" no forma parte de la premiación oficial).

## h) Soporte para cata

La evaluación de las muestras se realizará mediante **planillas físicas estandarizadas** (ver punto 24.d), que permiten registrar puntajes y comentarios por cada juez.

Con el objetivo de optimizar futuras ediciones, la organización evaluará la incorporación de **herramientas digitales de gestión de concursos** (como Beer Awards Platform u otras) para agilizar la consolidación de resultados y la devolución técnica a los participantes.

## h) Soporte digital para cata

Para agilizar el proceso y garantizar la trazabilidad de los puntajes, se implementará un sistema digital de evaluación que permitirá a los jueces registrar puntuaciones y comentarios en tablets o portátiles, complementando las planillas físicas. Esto facilitará:

- Consolidación automática de puntajes.
- Generación ágil de devoluciones para los participantes.
- Reducción de errores de carga manual.

## i) Descalificación ampliada

Además de lo establecido en el punto 14 del reglamento, serán causas de descalificación:

- Botellas con **etiquetas, marcas o cualquier elemento identificadorio**.
- Botellas incompletas, o a ½ llenado.
- **Embalaje incorrecto** que resulte en rotura o pérdida de anonimato.
- **Incumplimiento de plazos** de inscripción o recepción.
- **Falta de código de identificación** visible en la botella.
- **Falta de inscripción previa** en el formulario oficial.

## 24. Formatos y modelos operativos

### a) Sistema de códigos de inscripción

Cada muestra recibirá un código único generado automáticamente al momento de la inscripción, con el siguiente formato:

Formato	Ejemplo	Explicación
XX-YY-ZZZ	HM-FR-001	<b>XX</b> = Familia (HM=Hidromiel, CE=Cerveza, VI=Vinagre) / <b>YY</b> = Tipo / <b>ZZZ</b> = Número correlativo (001, 002, etc.)

## Tipos por familia:

Familia	Código	Significado
<b>Hidromiel</b>	TR	Tradicional
	FR	Con frutas
	ES	Especiada o herbal
	MA	Con madera o técnicas especiales
	EX	Libre / experimental
<b>Cerveza con miel</b>	C1	Honey Beer
	C2	Especial con miel
<b>Vinagre de miel</b>	V1	Tradicional
	V2	Aromatizado
	V3	Envejecido

## b) Formulario de inscripción – Productores

### DATOS DEL PRODUCTOR

Campo	Tipo
Nombre del productor / empresa	Texto
País	Selección
Ciudad	Texto
Email de contacto	Email
Teléfono	Texto
<b>Modalidad</b>	<input type="checkbox"/> Amateur / <input type="checkbox"/> Profesional
<b>Comentarios Sobre el producto (información importante a destacar)</b>	Texto

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Campo	Tipo
Familia	<input type="checkbox"/> Hidromiel / <input type="checkbox"/> Cerveza con miel / <input type="checkbox"/> Vinagre de miel

### Si eligió Hidromiel:

- H1 – Tradicional
- H2 – Con frutas → ¿Cuál/es? \_\_\_\_\_
- H3 – Especiada o herbal
- H4 – Con madera o técnicas especiales
- H5 – Libre / experimental → Breve descripción: \_\_\_\_\_

### Si eligió Cerveza con miel:

- C1 – Honey Beer
- C2 – Especial con miel

### Si eligió Vinagre de miel:

- V1 – Tradicional
- V2 – Aromatizado
- V3 – Envejecido

Campo	Tipo
Nombre de la bebida	Texto
Graduación alcohólica (ABV)	Número (ej: 12.5)
Nivel de dulzor	<input type="checkbox"/> Seco / <input type="checkbox"/> Semiseco / <input type="checkbox"/> Dulce
Carbonatación	<input type="checkbox"/> Tranquila / <input type="checkbox"/> Baja / <input type="checkbox"/> Media / <input type="checkbox"/> Alta
Tipo de miel utilizada	Texto (opcional)
Ingredientes principales	Texto

## DECLARACIÓN DEL PARTICIPANTE

- Declaro que la información proporcionada es correcta.
- Acepto el reglamento del Concurso Latinoamericano de Bebidas Fermentadas de Miel y sus anexos, términos y condiciones.