

XI CONCURSO NACIONAL DE MARCAS® 2022 MEZCALES Y DESTILADOS MEXICANOS

BASES

El XI Concurso Nacional de Marcas® 2022, organizado por la Academia del Mezcal y del Maguey, A.C., y Certificado por la Academia Mexicana del Vino, A.C., se llevará a cabo la final el día **12 de marzo de 2022**. Es una competencia entre productores de destilados mexicanos que será evaluada por un jurado especialmente seleccionado, para obtener un Reconocimiento en función a sus Méritos, con base a lo establecido en las definiciones del Código Internacional de prácticas de destilados.

Misión

Brindar al sector de destilados nacionales una plataforma para el Reconocimiento de la Calidad de su Destilado, mediante una competencia sustentada con técnica, respeto al trabajo realizado, responsabilidad y transparencia, a fin de orientar con mayor certeza al consumidor, así como promover el desarrollo de la cultura de los destilados mexicanos.

Visión

Ser una competencia con proyección nacional e internacional, de promoción y difusión de la excelencia de los productos mexicanos y sus tradiciones con una visión global de la cultura de los destilados nacionales.

Objetivo de la AMM (Academia del Mezcal y del Maguey A.C) en el Concurso

Reconocer por medio de una competencia en **cata ciega** entre destilados nacionales a los que ofrezcan mejor calidad y placer al consumidor, para así, otorgar el reconocimiento que lo acredite a las etiquetas mas destacadas por su magnifica elaboración y alta calidad, además de provocar sensaciones agradablemente placenteras al paladar del consumidor; mediante la evaluación realizada por prestigiado panel de jueces de reconocida solvencia moral, conocimiento sobre las características fundamentales de los destilados, capacidad analítica sensorial dentro de el marco profesional. Así mismo, antes del otorgamiento del reconocimiento respectivo, deberá cumplir con la comprobación de la similitud de las muestras enviadas al concurso con las de las botellas que se encuentran a la venta en el mercado nacional.

B A S E S

Artículos

De los Productos

Artículo 1°.- Destilados admitidos

Podrán participar únicamente en el concurso todos los destilados nacionales **blancos** (mezcal, tequila, bacanora, raicilla, sotol y destilados de agave). Los destilados podrán estar elaborados artesanalmente o en cantidades seriales y podrán ser presentados por productores y/o comercializadores.

Artículo 2°.- Exclusiones

No podrán participar los destilados presentados por productores y/o comercializadores que hayan tenido condenas por fraudes o adulteraciones.

Artículo 3°.- Registro con ficha de su producto pago y entrega de muestras

REGISTRO

3.1).- El registro deberá hacerse a través de las siguientes alternativas:

Solicitarlo por correo electrónico:

academiadelmezcalydelmaguey@gmail.com

info@academiadelmezcalydelmaguey.mx

- Registro en línea : www.academiadelmezcalydelmaguey.mx

Secretario AMM Ing. Jorge A. Dueñas P.: celular: 322 131 6270

-Directamente en:

Tuxpan 84, Col Roma Sur, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06760 CDMX
Tels. 55 8995 1399 / 55 5574 88 55 / 55 5574 9847 / 322 131 6270 / 800 2226398
WhatsApp 55 3277 9111

Pasos para registro:

3.2).- Cuotas de Inscripción (Se debe hacer un pago por cada uno de los productos a concursar)

A).- La cuota de inscripción por etiqueta es de \$ 2,500.00 I.V.A incluido (Dos mil quinientos pesos 00/100 M.N.) Deberán proporcionarse los datos de facturación oportunamente.

Las muestras deberán ser enviadas con flete pagado a cargo del participante, **No** se admitirán muestras enviadas de flete por cobrar.

La cuota de inscripción podrá depositarse en la cuenta:

Bancomer

LA CAVE CLUB DE VINOS S.A. DE C.V.

No. Cuenta:0158870675

CLABE: 012180001588706759

B).- Completar y enviar la hoja de registro junto con el recibo de pago. (Se debe hacer un registro por cada uno de los productos a concursar) **Fecha límite de registro 11 de febrero de 2022.**

La hoja de registro podrá ser solicitada por correo electrónico, recogerse directamente en la Academia del Mezcal y del Maguey A.C., o descargarse de la página de:

Liga para descarga: <http://academiadelmezcalydelmaguey.mx/wp-content/uploads/2016/06/Ficha-Registro-Destilado-2022-para-llenar.docx>

3.3).- Las muestras se recibirán exclusivamente acompañadas de su recibo de pago correspondiente al total de las muestras que participen en el concurso, directamente en la Academia del Mezcal y del Maguey, cita en Tuxpan 84 Col Roma Sur Alcaldía Cuauhtémoc CP 06760, una vez que se realizó el registro. **El horario de recepción es de 10:00 a 14:00 hrs., y de 16:00 a 18:00 hrs, de lunes a viernes.** Deberá entregarse **dos botellas por cada marca** de destilado que participará (una para concurso y otra de testigo y para fotografías de promoción y publicidad).

3.4).- Es requisito indispensable indicar en cada muestra enviada a participar en el concurso, el número de lote al que pertenece o en su caso declaración de colindancias del área de cultivo; así como, el tipo de maguey, agave o amariledácea que le corresponde, ya sea el nombre popular o el que se

le conoce en la región o nombre científico botánico que le corresponde.
Sin esta información es causal de descalificación.

3.5).- Los productores ganadores entregarán una muestra adicional para obsequio de los medios de comunicación.

3.6).- **La fecha límite de recepción de muestras, es el 18 de febrero de 2022**

3.7).- Las muestras que se presenten deberán estar acompañadas de su respectiva ficha de registro.

Cada marca o etiqueta participante será una muestra compuesta por **dos botellas en vidrio** con capacidad de 700, 750ml ó 1l., perfectamente empacadas, etiquetadas y reunidas en un solo embalaje, mismo que deberá entregarse o enviarse a la AMM cita: Tuxpan 84, Col Roma Sur, Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06760 CDMX

Artículo 4°.- Conservación de las muestras.

- a).- Desde su recepción hasta la cata Concurso, la **AMM** resguardará las muestras para su inspección, control y organización.
- b).- Para Garantizar el anonimato de las muestras se les asignará un código aleatorio de identificación.
- c). Para la coordinación del concurso, el Comité Organizador designará al Juez principal, quien será responsable del desarrollo de las distintas etapas del concurso.

Del Jurado

Artículo 5°.- Designación de Jurado

La apreciación organoléptica de las muestras será realizada por Jueces participantes y su selección estará a cargo del Comité Organizador, los Jueces seleccionados estarán integrados por tres tipos de evaluadores, los expertos con conocimientos de las técnicas de degustación y elaboración de bebidas destiladas, otro grupo serán personas que hayan mostrado amplia experiencia y contacto con destilados, y un tercer grupo, público entusiasta en el tema de destilados con honestidad en la expresión únicamente de sus percepciones gustativas. En el caso de contar con un gran número de participantes, se llevará a cabo un sorteo por cada grupo de Jueces para la integración de las diferentes mesas de evaluación, desde las sesiones de preselección hasta la gran final.

Una vez que el Jurado este conformado y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, se podrá citar a una o varias sesiones previas al concurso con el fin de explicar y afinar los criterios de evaluación de los destilados, así como para explicar el uso del sistema computarizado de la **AMV** (Academia Mexicana del Vino, A.C.) utilizado en la captura de los datos organolépticos.

Artículo 6°.- Organización de la sesión de cata

- a).- Todas las muestras participantes serán evaluadas en sesiones previas a la Sesión Final de Cata.
- b).- Los destilados serán evaluados por el Jurado y por sesión; en principio, siguiendo el ordenamiento establecido por la **AMV** “La cata” se organizara en series homogéneas sucesivas de muestras en función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, variedad de agave, graduación alcohólica, año de elaboración y proceso de elaboración.
- c).- El Juez principal será responsable de la integración de los paneles de cata y asignación de el número que le corresponda.
- d).- El anonimato absoluto de cada muestra es principio fundamental del Concurso, por lo que el Jurado, no conocerá la identidad de los destilados degustados durante todo el desarrollo del mismo.
- e).- Se asignará a las botellas un código (número aleatorio) y después serán cubiertas hasta el cuello, dejando ver solamente el espacio necesario para el correcto servicio del destilado. Cada destilado será presentado de manera individual y no comparativamente.
- f).- Los Jueces se reunirán en una sala de cata con iluminación y temperatura adecuados dentro de una atmósfera neutra libre de cualquier contaminación olfativa, auditiva o visual.

El acceso a la sala será exclusivamente para el Jurado evaluador. La temperatura de la sala de cata se mantendrá entre 20 y 23 grados Celsius. Los teléfonos celulares **no podrán ser utilizados** por los Jueces durante el transcurso de la evaluación de los destilados participantes.

g).- Se contará con una sala de servicio fuera de la vista de los miembros del Jurado, para la preparación de muestras y apertura de botellas, en ella se mantendrá los mismos criterios de neutralidad observados para la sala de cata.

De la Premiación

Artículo 7°.- Designación de ganadores.

La muestra de cada destilado obtendrá premios de acuerdo a la siguiente tabla:

Gran Oro	=> 96 % FACTOR DE GUSTO
Oro	=> 91 – 95 % FACTOR DE GUSTO
Plata	=> 85 – 90 % FACTOR DE GUSTO

Los resultados serán dados a conocer a mas tardar el 30 de abril de 2022 una vez que se haya verificado y cotejado que las muestras enviadas al concurso son similares a las calidades y características de las mismas que se encuentran en el mercado tradicional, en caso contrario, el Comité Organizador podrá anular la calificación obtenida y el respectivo reconocimiento. **Se notificará a todos los productores participantes por vía electrónica la evaluación resultante del estudio sensorial practicado a las muestras enviadas.** Unicamente se divulgarán en los diferentes medios de comunicación los productos ganadores.

Artículo 8°.- Responsabilidad de la **AMM**

Los Organizadores declinan cualquier responsabilidad por un eventual retraso en la llegada de las muestras respecto a la fecha establecida, por la pérdida total o parcial de las muestras durante el transporte, por alteraciones químico/físicas y organolépticas por efecto de exposición térmica, por roturas o por otras anomalías sufridas durante la transportación. Esto no dará al participante el derecho a la restitución de la cuota de inscripción pagada, por lo tanto la expedición se hace enteramente a cargo del participante y a su riesgo.

Las muestras rechazadas no serán reenviadas, quedando a disposición de los productores en la dirección de la **AMM**

Artículo 9°.- **Entrega de Reconocimientos:**

Se hará dentro de programa especial el día que fijen las **autoridades del Gobierno de Puebla, durante la 4ª. Feria Mexcalera**, aprobada de acuerdo a la situación que guarden los controles sanitarios por la pandemia de **COVID19**. En cualquiera de los casos se hará entrega de los reconocimientos obtenidos por los productores ganadores; así como de los resultados de la evaluación realizada a su producto señalando las características distintivas del mismo.

Artículo 10°.- Se entregará el **Diploma de Reconocimiento al Premio Logrado**, detallando el nombre del producto, lote y del productor o comercializador según corresponda.

Se entregará el reporte individual a todos los participantes de los resultados sensoriales obtenidos por cada uno de los productos que haya presentado a Concurso, de acuerdo con el porcentaje de Factor de Gusto dentro de los parámetros de tendencias gustativas en México.

Se entregarán gratuitamente 100 etiquetas adheribles para las botellas correspondientes al premio obtenido, firmando la carta responsiva el dueño, o representante legal, para garantizar la legítima utilización de estas etiquetas adhiriéndolas únicamente a las botellas que integran el lote ganador, a fin de evitar usurpación o uso fraudulento de las mismas y defender los logros de cada productor en forma conjunta, en caso de ejercitar acción legal con fundamento a los derechos legales por ser marca registrada.

De acuerdo con el volumen de producción se podrán adquirir más etiquetas mediante solicitud por escrito y el pago correspondiente, responsabilizándose el dueño o a través del Representante Legal la legítima utilización en las botellas que correspondan. Los costos variarán de acuerdo con la cantidad solicitada.

Artículo 11°.- Los productores participantes en el Concurso Nacional de Marcas[®] podrán integrarse en caso de que organicen conjuntamente con la **AMM** un evento especial de exposición.

Artículo 12°.- Otras responsabilidades.

Los ajustes no previstos en esta convocatoria serán resueltos por el Comité Organizador.

COMITÉ DE CONCURSO NACIONAL DE MARCAS[®] 2022
ACADEMIA DEL MEZCAL Y DEL MAGUEY, A. C.

CIUDAD DE MÉXICO, OCTUBRE 2021