

109年花蓮縣第4屆精品咖啡評鑑辦法

(109.6.19.暫定)

壹、目的：為引導花蓮咖啡農建立品質分級觀念，展現在地咖啡多風味，並介紹給消費者，特辦理精品咖啡豆評鑑競賽，以提升國產咖啡品質，促進咖啡產業發展。

貳、指導機關：行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會茶業改良場

參、主辦機關：花蓮縣政府

肆、時程表：(暫定)

日期	作業名稱	地 點
109/7/20(一)	評鑑開放報名	
109/8/11 (二)	繳豆	
109/8/12(三)- 8/14(五)	109年花蓮縣第4屆精品咖啡評鑑 (計3天)	花蓮縣
109/8/28(五)	函送「產區參賽代表」名單及基本資料，並檢附其參賽豆之物理篩選單至臺中市農會	花蓮縣政府
109/8/28(五)	將產區參賽代表之樣品豆(需與縣級參賽生豆同批次)，並同各縣市政府推薦函「產區參賽代表」名單影本，以掛號方式繳交至臺中市農會	花蓮縣政府
109/9/14(一)	「109年度花蓮縣第四屆精品咖啡評鑑」頒獎及成果展示記者會	花蓮縣
109/9/14(一)	參賽咖啡農、咖啡烘焙師及銷售業者交流媒合活動	花蓮縣

一、提報縣級評鑑參賽點數給全國賽：

(一)依各產區種植面積分配參賽名額：依去年農情調查資料，花蓮縣種植面積77.67公頃，「產區參賽代表」依種植面積數調整參賽件數可推薦3件。

(二)依109年度各縣市級繳豆件數占比增列名額26件。規劃於8月28日前將「縣市級賽」繳豆件數函報農糧署，俾利統計各縣市「產區參賽代表」依當年縣及繳豆件數占比分配件數名額。

- (三)規劃於8月20日前函送「產區參賽代表」名單及基本資料(如附件四)，並檢附其參賽豆之物理篩選單至臺中市農會，於8月21日將產區參賽代表之樣品豆(需與縣級參賽生豆同批次)，並同本府推薦函「產區參賽代表」名單影本，以掛號方式繳交至臺中市農會。
- (五)每樣品去除內果皮之咖啡生豆淨重至少8-15公斤，另同時提供同一批生豆樣品的帶殼豆500公克，作為鑑定生豆遺傳與產地之用。其中2.5公斤作為咖啡豆評鑑全國賽使用，且主辦單位將詳細記錄評鑑用咖啡生豆使用明細，剩餘之評鑑用咖啡生豆悉數還給參賽者，連同同批生豆5.5-12.5公斤(依據參賽者繳交量而有差異)及500公克帶殼豆亦於賽後且無異議後，由臺中市農會於賽程完畢後1個月內，以宅配方式發還各縣市政府。

二、報名資訊：

- (一)時間：109年7月20日至8月11日。
- (二)地點：花蓮縣政府。
- (三)費用：免費。
- (四)報名方式：攜帶身分證、印章、三章1Q證明文件、土地謄本或權狀。
- (五)報名資格：
- 1.限本縣具三章1Q資格之咖啡農，並應以花蓮縣境內生產咖啡豆參賽。
 - 2.每組以每人2件樣品為限，同一莊園、同一家族(如三等親或夫妻關係)或同一經營團隊，以1名代表名額參賽為限。

三、生豆繳交方式：

- (一)繳豆數量：本次評鑑分為微量組及產銷莊園組繳豆數量如下：
- 1.微型莊園組(僅參加花蓮縣級地區賽)：包裝妥適之咖啡生豆每樣品需淨重3公斤，同時須提供同一批生豆樣品的帶殼豆300公克，作為鑑定生豆遺傳與產地之用。其中2公斤作為縣級咖啡豆評鑑使用，且主辦單位將詳細記錄評鑑用咖啡生豆使用明細，剩餘之1公斤咖啡生豆連同帶殼豆亦於賽後且無異議後，由主辦單位於縣級評鑑賽程完畢後1個月內提供農民領回，得獎莊園剩餘之1公斤生豆得參加本縣咖啡交流媒合會拍賣。
 - 2.產銷莊園組(得獎莊園得薦送參加全國賽)：每人限2樣品，每樣品去除內果皮之咖啡生豆淨重至少11-18公斤，另同時提供同一批生豆樣品的帶殼豆800公克(縣級評鑑300公克、全國評鑑500公克)，作為鑑定生豆遺傳與產地之用。其中生豆2公斤作為縣級咖啡豆評鑑使用、1公斤得作本縣咖啡交流媒合會拍賣，縣級賽前三名8-15公斤薦送全國咖啡豆評鑑，且主辦單位將詳細記錄評鑑用咖啡生豆使用明細；未薦送全國賽者剩餘咖啡生豆8-15公斤還給參賽者，薦送後未獲全國賽特等、頭等或金質獎者咖啡生豆5.5-12.5公斤由主辦單位於全國賽程完畢後2個月內提供農民領回(全國賽參加

者需同意本批次生豆參賽後成績為特等、頭等或金質獎等獎項，將提供2公斤生豆參與評鑑賽後本年獲獎豆之實務交流與鑑賞觀摩活動材料，之以提升參賽咖啡農之咖啡品質及後製技術，並同意由辦理「獲獎豆之實務交流與鑑賞觀摩活動」之單位以1公斤3,500元之價格購買，作為推廣使用；剩餘同批豆3.5-10.5公斤，由臺中市農會進行0.5公斤精緻包裝，經參賽者同意交付臺中市農會辦理媒合會拍賣使用）。

(二)繳豆時間：109年8月11日(逾期不受理)。

(三)繳豆地點：花蓮縣政府。

四、評鑑方式：

(一)評審14人遴選：技術評審2名，負責咖啡評鑑現場所有流程之監督及管控，由茶業改良場指派技術評審1名，廠商推薦報經機關同意後聘任1名；感官評審12名由2位技術評審推薦，報經機關同意後聘任。評審委員需配合全程出席評鑑活動，如有因個人因素無法參與評鑑，則依候補順序遞補。評審基本資格如下：

1. 具中華民國國民資格。
2. 近五年具有國際或國內咖啡生豆品質競賽評審經驗，且達2場以上並持有證明者。(國內生豆品質競賽評審經驗限地方縣市政府、農會或相關農民團體舉辦為主)。
3. 具有咖啡生豆品質鑑定相關有效證照者，如 SCA、CQI、SCAE 及ACE或其他咖啡生豆品質鑑定相關證照。
4. 以上評審經驗及證照應經主辦單位審核通過。

(二)評鑑分生豆物理篩選及評鑑初選、複選、決選三輪杯測評鑑進行篩選，初選分數前1/2且80分以上進入複選，進行複選編碼，複選分數前12名進入決選，進行決選編碼。

(三)樣品處理作業：

1. 樣品繳交後由主辦單位隨機取樣，編碼密封，先依SCA生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，技術評審需於評鑑前舉開說明會，未符合精品評鑑等級的樣品，將不列入杯測評比。咖啡生豆物理篩選規範如下：
 - (1)含水率測定：生豆含水率應於 10~12%±1%，低於 9%或高於 13%皆未合格，於送件時以水份測量儀器就送評樣品取樣，採 2-3 次取樣計算其平均值。
 - (2)瑕疵篩選：由執行單位就送評樣品隨機抽樣 350 公克生豆，依照美國精品咖啡協會之生豆瑕疵分類規範標準進行，未達標準將予以淘汰，不進入下階段杯測評鑑。
 - A. 註記豆貌外觀、顏色及生豆氣息（生豆氣息不應有霉味、藥水味、腐敗味等非正常處理或無適當保存導致之負面衰敗氣息）。
 - B. 瑕疵豆扣分：不應有第一級瑕疵(重大瑕疵)，且二級瑕疵(次要瑕疵)之扣點不得超過五個瑕疵點。瑕疵類別及計點評價分述如下：

(A)第一級瑕疵:包含全黑豆、全酸豆(如為蜜處理豆,外表紅褐色果膠如可刮除,裡頭仍為藍綠、灰綠或黃綠則不算酸敗豆)、乾燥漿果(生豆部分或全部被外果皮所包覆)、真菌或黴菌感染、外來異物,及嚴重蟲蛀豆(生豆有三個以上被蟲蛀、穿孔的痕跡)。

(B)二級瑕疵(次要瑕疵):包含局部黑豆、局部酸豆、帶殼豆(生豆部分或全部被羊皮層包覆)、浮豆、未熟豆、萎凋豆、貝殼豆、破碎豆、果皮或果殼及輕微蟲蛀豆(生豆有被蟲蛀、穿孔的痕跡,但少於三孔)。

第一級瑕疵		第二級瑕疵	
瑕疵名稱	達瑕疵扣點單位之瑕疵豆數量	瑕疵名稱	達瑕疵扣點單位之瑕疵豆數量
全黑豆	1	局部黑豆	3
全酸豆	1	局部酸豆	3
乾燥漿果	1	帶殼豆	5
真菌或黴菌感染	1	浮豆	5
外來異物	1	未熟豆	5
嚴重蟲蛀豆	5	萎凋豆	5
		貝殼豆	5
		破碎豆	5
		果皮或果殼	5
		輕微蟲蛀豆	10

2. 樣品烘焙：由主辦單位委由指定烘焙師進行烘焙，每爐烘焙500-1,000公克生豆，總時間8-10分鐘，杯測烘焙程度為豆粉落在SCA Agtron Number75±3區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染。

3. 樣品設置(按SCA美國精品咖啡協會杯測標準流程進行)：

(1)水質檢測(可溶性固形物含量不應低於75 ppm或高於250 ppm；pH 介於6.5-7.5)。

(2)研磨校正(20號標準篩網通過率70 ~75%，如使用一部以上之咖啡研磨機，經校正後每部磨豆機的研磨均勻度誤差需在10%內)

(3)杯測容器(容量207~266 ml、杯/碗口直徑76 -89mm之白瓷或耐熱玻璃，樣本應獨立秤量分裝及研磨，誤差得在+/-0.25公克之間)。

(4)沖煮溫度(攝氏93+/-1度)。

(5)萃取比例(8.25公克/150毫升水)。

(四)杯測評分表填寫

1. 杯測評分表，採用SCA美國精品咖啡協會杯測表格為之。

2. 決選階段如遇同分狀況，則依序按(Flavor、Balance、overall)單項平均分數高下定順位。

(五)評分系統由評鑑團隊參考參考SCA美國精品咖啡協會杯測表格訂定：分為乾

溼香氣、風味、餘韻、酸質、醇感、一致性、甜感、乾淨度、平衡感與綜評十大項，總計100分，80分以上屬於精品咖啡等級。

五、評鑑入選名額：

- (一)經評審委員評鑑後，分2組(微型莊園組、產銷莊園組)，依參賽數各取金牌獎：1名、銀牌獎：2名、銅牌獎：3名、優質獎：3名。主辦單位及評審團隊得視參賽數及品質酌予調整(未達80分非屬精品咖啡等級不列入得獎名次)。
- (二)評鑑成績於決選當日現場公布。
- (三)得獎者另訂時間舉行授獎典禮及成果發表。
- (四)凡參加咖啡豆評鑑者，由主辦單位於評鑑後一個月內發送評鑑報告書一份。
- (五)產銷莊園組產區參賽代表薦送參加全國賽，且獲得109年臺灣國產精品咖啡豆評鑑金牌獎1名、銀牌獎4名、銅牌獎6名等6名獲獎者，其繳交之生豆2.5公斤作為咖啡豆評鑑使用，2公斤(以 3,500元/公斤)作為獲獎豆之實務交流與鑑賞觀摩活動使用，剩餘同批豆1.5-10.5公斤(依據參賽者繳交量而有差異)，由臺中市農會進行0.5公斤精緻包裝，經參賽者同意交付臺中市農會辦理媒合會拍賣使用。

六、評鑑約定事項：

- (一)參賽咖啡農應服從主辦單位規定及評審人員之評審，不得提出異議。
- (二)所有評鑑過程公開作業，歡迎各界參觀，並遵守會場秩序。
- (三)凡參加評鑑的樣品，限定為臺灣本地生產咖啡，如經評審人員發現非本國產咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，將除取消參賽資格且負詐欺刑責，如果賽後始發現違規情形，將且參賽者已被公告獲獎名次則取消參賽者所有頭銜，參賽者不能提出異議並需放棄抗辯權。主辦單位有探勘參賽者農園，確認送評樣本來源、送評樣本植株栽植環境鑑定之權限，參賽咖啡農應配合進行。
- (四)主辦單位有農藥抽檢之權利，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。
- (五)為提升參賽咖啡農之咖啡品質及後製技術，於評鑑賽後辦理本年獲獎豆之交流與鑑賞觀摩活動。本年全國競賽獲得特等、頭等、金質獎等位獲獎者，由辦理「獲獎豆之實務交流與鑑賞觀摩活動」單位以3,500元/公斤，各購置 2 公斤供作活動材料，請參賽者配合，並簽署相關同意事項，如附件四第8點。

七、本評鑑規則如有未盡事宜概由主辦單位統一解釋。