

## 110年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑簡章(110.9.22.修正版)

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、承辦單位：可否文化股份有限公司(台灣咖啡研究室)

伍、評鑑時程表

作業名稱	日期及時間 (110年)	地點
評鑑說明會	9月22日 14:00-16:00	花蓮瑞穗鄉農會(推廣部)
	9月23日 09:00-11:00	花蓮縣政府大禮堂
花蓮杯測師及評鑑觀察員 招募	即日起至9月28日	線上報名
評鑑開放報名	即日起至9月30日	郵寄或線上報名 報名表(附件一)
繳交生豆和編碼	10月06日至10月07日 10:00-16:00	花蓮縣政府農業處會議室(2樓)
樣品烘焙 物理篩選	10月12日	台灣咖啡研究室
杯測評鑑-初賽	10月13日	花蓮福容大飯店
杯測評鑑-決賽 成績公布	10月14日	
頒獎及成果展示記者會	另行公告	花蓮美侖飯店

陸、110年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑比賽辦法：

一、報名時間：即日起至110年09月30日下午5點前(逾期不受理)。

二、報名費用：免費。

三、報名資格：

(一)、 分為一般咖啡組及有機咖啡組之二組別辦理：

1. 一般咖啡組：限依農產品生產及驗證管理法驗證通過之「產銷履歷」(TGAP)、「優良農產品」(CAS)或「臺灣農產品生產追溯管理」(QRcode)等3種資格之咖啡，報名時需檢附資格證明資料。
2. 有機咖啡組：限依有機農業促進法驗證通過之有機(含轉型期)咖啡，或依有機農業促進法施行細則第4條經農委會審認通過友善環境耕作推廣團體登錄之農民，報名時需檢附有機農產品驗證證書或友善環境耕作推廣團體證明文件。

(二)、 每人限報名一組別，每組每人限報名3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，僅以1名代表名額參賽為限。

(三)、 參賽生豆報名上限，兩個組別共計50件。

(四)、 參賽生豆限定為花蓮縣區域所栽植、採收、後製處理之在地生產咖啡生豆。且參賽生豆的製程中，不得添加其他具有香氣或味道影響的外部材料，如：不可添加香精、香料、水果及其衍生品等可能對成品產生外部影響之材料，如經發現將取消參賽資格。但酵母菌、乳酸菌、二氧化碳...等用以控制發酵過程且符合食品安全之微生物及氣體不在此限，惟須於報名時註明。

四、報名方式：

(一)、 紙本掛號郵寄：

1. 請至花蓮縣政府網站-最新消息(<https://www.hl.gov.tw/#tab401>)，下載報名表格參賽。
2. 將填妥的報名表格紙本(附件一)，連同身分證影本、評鑑參賽同意書(附件二)、三章1Q證明或友善環境耕作推廣團體證明文件等文件及土地謄本或權狀之證明影本資料，於09月30日下午5點前(以郵戳為憑)掛號寄送至台灣咖啡研究室。
3. 寄送地址：231新北市新店區北新路三段225號4樓；收件人：「台灣咖啡研究室 花蓮咖啡評鑑小組收」。電話：02-8911-6612。

(二)、 線上報名：

請至網站輸入(<https://forms.gle/r5gu9JDi3d3vMfcK9>)或掃描QR code連結，填寫線上報名表並將資格審查檢附文件上傳。



(三)、 報名後，請務必來電通知及確認，電話：02-8911-6612分機103(高先生)。

## 五、生豆繳交方式：

- (一)、 繳豆日期：訂於**110年10月06 至 07日**，早上10點一下午16點，逾期不受理，並應以報名表填寫的參賽者為準，不得更換。
- (二)、 繳豆地點：花蓮縣政府農業處會議室2樓(花蓮市府前路17號)
- (三)、 繳豆數量：
  1. 填寫並繳交**生豆交件表**(附件三)，親自繳送每件生豆樣品需淨重 3公斤，同時提供同一批生豆樣品的帶殼豆 **300公克**，作為鑑定生豆遺傳、產地之用。
  2. 務必確認生豆含水率應在13% 以內，不得高於13%，承辦單位逐一檢測含水率和重量，以電子水分計隨機取三重複檢測，未符合者，請於繳豆時間內補正(逾時不受理)。
  3. 退還數量：繳交**3公斤**生豆，其中**2公斤**作為縣級咖啡豆評鑑使用，且主辦機關將詳細記錄咖啡生豆使用明細，剩餘之**1公斤**咖啡生豆亦於賽後且無異議後，由主辦機關於花蓮縣級評鑑賽程完畢後1個月內，參賽者憑收件回條領回生豆，得獎莊園剩餘之1公斤生豆。經得獎莊園同意，將由承辦單位收購，以決賽SCA杯測成績為83.0分(含)以上，每公斤收購價為NT 2,000元/公斤，超過(含)84.0分以上，每公斤收購價為NT 3,500元/公斤(承辦單位保有最終解釋權利)。

## 六、評審遴選：

- (一)、 評審遴選：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，承辦單位推薦報經機關同意後聘任1名；感官評審6人以上，由承辦單位協調茶業改良場擬定評審預定名單12人，經2位技術評審予以排序推薦正取6名及後補6名，報經機關同意後聘任。本屆評鑑感官評審需聘請設籍於花蓮縣1年以上之杯測師2名(辦理方法請參閱評審遴選第二項)。評審委員需配合全程出席評鑑活動，如因個人因素無法參與評鑑，則依序遞補。評審基本資格如下：
  1. 具中華民國國民資格。
  2. 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。
  3. 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)。
  4. 以上評審經驗及證照應經主辦機關審核通過。

(二)、 招募設籍花蓮縣 1 年以上杯測師 2 人：為培育花蓮在地咖啡杯測人才，感官評審需聘請設籍於花蓮縣 1 年以上之杯測師 2 名，並得酌予放寬評審遴選(一)第 3 項評審經驗之門檻。花蓮感官評審資格如下：

1. 具中華民國國民資格，並於花蓮縣設籍 1 年以上。
2. 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。
3. 倘有本人或 3 等親內參與本年度咖啡評鑑者，不得擔任本次咖啡評審。
4. 花蓮感官評審需全程參與三天評鑑過程，不得中途離席，須簽訂評鑑保密切結書，評鑑分數和討論結果不得擅自發表，將由主辦機關統一公告與解釋。違者將取消往後遴選特設評審之資格。
5. 報名方式：網路報名(網址：<https://forms.gle/n57sgEuiBhtnMRU69>)。
6. 入選通知：110 年 10 月 01 日，由主辦機關通知。
7. 主辦機關保留篩選及因應臨時緊急情況調整候補等有關本項在地實習評審權利。

(三)、 招募無給職評鑑觀察員 2 人：

1. 報名資格：設籍於花蓮縣之咖啡農(含配偶)、咖啡烘焙業者、咖啡店家銷售者、農業相關輔導人員報名，以具有咖啡生豆品質鑑定相關有效證照者最優先，如 SCA、CQI、SCAE、SCAA 及 ACE；參加過咖啡生豆品質鑑定相關課程者其次。
2. 觀察員需全程參與三天評鑑過程，不得中途離席，不得發表任何意見干擾評審。
3. 觀察員杯測成績不列入正式評鑑計分，需全程參與杯測表格填寫，賽後承辦單位
4. 彙整觀察員之個人杯測紀錄和表格留存於機關。
5. 觀察員需簽訂評鑑保密切結書，評鑑分數和討論結果不得擅自發表，將由主辦機關統一發表與解釋。違者將取消往後遴選特設評審或觀察員之資格。

(四)、 招募設籍花蓮縣 1 年以上杯測師或無給職評鑑觀察員，報名方法：

1. 採線上報名(<https://forms.gle/kuixurvuvxbUhRxb6>)，同意上述評鑑之約定，承辦單位彙整報名名單後，花蓮感官評審經主辦機關擇優酌予納入評審委員名單中，觀察員經主辦機關遴選後，入選之觀察員得參與評鑑杯測活動。
2. 報名日期：即日起至 09 月 28 日。
3. 入選通知：110 年 10 月 01 日，由主辦機關通知。
4. 主辦機關得視 COVID 19 疫情警戒情形保留不予招募觀察員之權利。



七、 評鑑方法：

- (一)、 比賽採一般咖啡組及有機咖啡組方式進行。
- (二)、 分為生豆物理篩選及杯測評鑑，杯測評鑑分成初賽和決賽。初賽分數選出前1/2且達80分以上入圍決賽(主辦機關得視參賽件數及品質酌於調整)，生豆物理篩選瑕疵若未符合精品咖啡等級，則不進入決賽，決賽階段如遇同分狀況，則依序按(Flavor、Balance、Overall)單項平均分數高下定順位。
- (三)、 生豆物理篩選：
1. 樣品繳交後由承辦單位隨機取樣，主辦機關編碼密封，評審依 SCA 生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，規範如下：
    - (1) 瑕疵篩選：由承辦單位就送評樣品隨機抽樣 350 公克生豆，評審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，不進入決賽杯測評鑑。
      - 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 (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 (重大瑕疵)		第二級瑕疵 (次要瑕疵)	
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

- (四)、 樣品烘焙：由主辦機關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 Number 75±3 區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，樣本使用不透光包裝封裝，避免汙染。

(五)、 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)。

(六)、 杯測評分表填寫

採用 SCA 美國精品咖啡協會咖啡杯測表，作為本次評鑑杯測表格之用。

(七)、 評分系統由評鑑團隊參考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、平衡與綜評十大項，總計100分，80分以上屬於精品咖啡等級。

八、評鑑入選名額及表揚：

(一)、 得獎名額：

1. 一般咖啡組：經評審委員評鑑後，依參賽數各取特等獎：1 名、頭等獎：1 名、金質獎：1 名、銀質獎：3 名。主辦機關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)。
2. 有機咖啡組：經評審委員評鑑後，依參賽數各取特等獎：1 名、頭等獎：1 名、金質獎：1 名、銀質獎：3 名。主辦機關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)、 評鑑成績於決賽當日現場直播公布。

(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，由主辦機關於評鑑後一個月內發送評鑑報告書一份。

(五)、 為提升花蓮咖啡交流及推廣，經得獎莊園同意，承辦單位將收購得獎莊園之評鑑剩餘 1 公斤生豆，以 SCA 杯測決賽成績為 83.0 分(含)以上，每公斤收購價為 NT 2,000 元/公斤，超過(含)84.0 分以上，每公斤收購價為 NT 3,500 元/公斤(承辦單位將保有最終解釋權利)。

九、評鑑約定事項：

(一)、 參賽咖啡農應服從主辦機關規定及專業評審人員之評審，不得提出異議。

(二)、 依照行政院農業委員會茶業改良場「臺灣咖啡產區因應嚴重特殊傳染性肺炎

COVID19之咖啡評鑑防疫措施指引」辦理，包括：

- A. 規劃防疫應變措施，如制定緊急應變措施，於評鑑活動過程中設立風險因子管理，針對可能發生之緊急狀況，研訂相關緊急應變計畫，並實施必要訓練，所有評審及工作人員熟練應變強化感染預防及自我防護知識技能之教育訓練。
- B. 事先確認評審委員於競賽期間，如符合「具感染風險民眾追蹤管理機制」中「居家隔離」、「居家檢疫」或「自主健康管理」之社區監測通報採檢個案實施之對象者，則應更換評審委員。評審委員需繳交「個人健康狀況聲明切結書」。
- C. 確實掌握參與評鑑相關工作人員健康狀況，如有發燒、呼吸道症狀或腹瀉等症狀，應立即調配工作職掌停止其工作項目，並採取適當的防護措施及引導就醫治療，且安排請假或限制其活動及工作，直至未使用解熱劑（退燒藥）且不再發燒24小時後，才可恢復其活動/工作。參與評鑑工作人員需繳交「個人健康狀況聲明切結書」。
- D. 防疫期間為避免增加群聚感染機會，評審場所一律不對外開放參觀，規劃設置即時影像監視系統(直播)供民眾上網觀看評審過程及成績公布。
- E. 每日需完成評審場所空間清潔或消毒作業，並填寫清潔紀錄表 評鑑前加強場所各區域之清潔及保持通風及地板、牆壁、器具及物品等之消毒。評審團與工作人員進入評審場域前先行量測體溫及定時手部消毒，除評審之外，所有工作人員需全程配戴口罩。
- F. 室內評鑑活動參與之評審及工作人員人數規範應視中央流行疫情指揮中心發布之最新消息為主。評鑑作業應視疫情狀況採取現場杯測或是分區線上同步視訊評鑑，以減少室內參與人數。
- G. 評鑑過程由評審員各自獨立作業，不得交叉品評，評鑑方式採用個人獨立衛生杯測方式，每位評審備有獨立杯測樣本及固定空間與位置區域，且每位評審之活動空間應間隔1.5公尺以上之距離，應視實際評審人數規劃評鑑區域。
- H. 評鑑賽後檢討會：評鑑後設有檢討會議（以視訊為主採書面提出評鑑過程之優缺點及缺失建議，做為下次評審之參考。

(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放棄抗辯權。主辦機關有探勘參賽者農園，確認送憑樣本來源、送評樣本植株栽植環境鑑定之權限，參賽咖啡農應配進行。

(三)、 主辦機關有農藥抽檢之權利，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。

(四)、 所有參與活動的評審和相關人員，應接受評鑑日前14天旅遊史調查並簽訂切結書。

十、本評鑑規則如有未盡事宜概由主辦機關統一解釋。

# 110 年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑 報名表

附件一

## 一、報名資料：

參賽者姓名		農場/莊園名稱	
連絡電話		身份證字號	
通訊地址			
電子信箱			
參賽組別	<input type="checkbox"/> 一般咖啡組	<input type="checkbox"/> 有機咖啡組	
溯源標章 (請檢附證明)	<input type="checkbox"/> TGAP 產銷履歷認證標章 <input type="checkbox"/> CAS 臺灣優良農產品標章 <input type="checkbox"/> 臺灣農產生產溯源 QR code _____	<input type="checkbox"/> 有機農業產品檢驗證書 <input type="checkbox"/> 經農委會審認通過友善環境耕作推廣團體證明文件	
請介紹咖啡莊園、農場或品牌之特色約 200 字以上(作為評鑑推廣用)：			

## 二、樣本資料：

種植地號 (請檢附土地謄本或權狀證明)	花蓮縣/市 _____ 區/鄉/鎮/市 _____ 段 _____ 號		
咖啡品種	<input type="checkbox"/> 阿拉比卡 (品種未知) <input type="checkbox"/> 鐵比卡 Typica <input type="checkbox"/> 波旁 Bourbon <input type="checkbox"/> 黃波旁 Yellow Bourbon <input type="checkbox"/> 卡杜拉 Caturra <input type="checkbox"/> 肯亞種 SL34 <input type="checkbox"/> 藝伎 Geisha 其他品種資料：_____		
種植面積	公頃	本批種植海拔	公尺
種植株數	株	本批採收日期	年 月
咖啡果實年產量	公斤	本批咖啡生豆產量	公斤
後製處理法 (報名件數)	<input type="checkbox"/> 水洗法 _____ 件 <input type="checkbox"/> 日曬法 _____ 件 <input type="checkbox"/> 蜜處理 _____ 件 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 件		
是否添加微生物	<input type="checkbox"/> 無添加 <input type="checkbox"/> 添加酵母菌 <input type="checkbox"/> 添加乳酸菌 <input type="checkbox"/> 其他		
描述發酵方法與時間 (溫度、氧氣、濕式或乾式及其他等)	乾燥方法與時間 (自然乾燥或機械)	保存及時間 (常溫、低溫、袋裝或桶裝)	

---

若同一個參賽者報名超過一件樣本，「報名資料」填寫一張即可，「樣本資料」則須個別填寫。

寄件地址：231 新北市新店區北新路三段 225 號 4 樓，台灣咖啡研究室 花蓮咖啡評鑑小組收。電話：02-8911-6612

# 110 年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑活動

## 參賽同意書

本人同意參加「110 年度花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」並同意接受以下規範：

- 一、繳交之咖啡豆限花蓮縣生產且為在地同一產地產出，送審資料確實填寫並由本人簽章確認詳實無誤，若日後發現不實填報，或參雜非本人生產或其他區域生產之咖啡豆送審，將取消資格，並負擔所有法律責任，參賽者不得提出異議，並放棄先訴抗辯權。
- 二、繳交咖啡生豆後，於評鑑過程完成前，不得要求退還，並尊重主辦機關及評鑑專家之評審，不得異議。
- 三、了解個人資料同意書符合個人資料保護法及相關規定要求，授予承辦單位進行所述目的之使用權利，並留存此同意書以供日後查驗。
- 四、參賽者同意遵守「110 年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑」一切規定。
- 五、本人同意本批次生豆參賽，決賽成績為特等獎、頭等獎、金質獎及銀質獎者，將提供評鑑剩餘 1 公斤生豆作為花蓮咖啡交流及推廣，由承辦單位收購，以 SCA 杯測決賽成績為 83.0 分以上，每公斤收購價為 NT 2,000 元/公斤，超過(含)84.0 分以上，每公斤收購價為 NT 3,500 元/公斤。

★請勾選是否同意★

立書人：\_\_\_\_\_ (簽名)

身分證字號：\_\_\_\_\_

中 華 民 國                      年                      月                      日

## 110 年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑

## 生豆繳件表

## 一、報名：收件編碼由承辦單位填寫

- 水洗法 (收件編碼：\_\_\_\_\_)
- 蜜處理 (收件編碼：\_\_\_\_\_)
- 日曬法 (收件編碼：\_\_\_\_\_)
- 其他\_\_\_\_\_ (收件編碼：\_\_\_\_\_)

## 二、參賽者基本資料：

參賽者姓名：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_

莊園名稱：\_\_\_\_\_

連絡電話：\_\_\_\_\_

通訊地址：\_\_\_\_\_

三、為了確保您的權益，繳件者繳送含水率不得高於 13% 之咖啡生豆淨重 3 公斤及同批生豆樣本之帶殼豆 300 公克，生產資料與報名表相符。

參賽者：\_\_\_\_\_ (簽名)

送件日期：\_\_年\_\_月\_\_日

## 110 年花蓮縣第五屆精品咖啡評鑑(生豆)收件回條

收件日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

收件編號：\_\_\_\_\_

收件編號：\_\_\_\_\_

茲收到參賽者\_\_\_\_\_繳交

收件編號：\_\_\_\_\_

	收件內容	簽收人
1.	生豆淨重 3 公斤及同批帶殼豆 300 公克由承辦單位收存，參賽者於評鑑後由主辦機關通知時間，連同本收件回條和身分證明文件與主辦機關領回剩餘參賽生豆 1 公斤。	