

111年花蓮縣第6屆精品咖啡評鑑簡章

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、協辦單位：花蓮瑞穗鄉公所、臺灣咖啡產業策略聯盟、都好餐飲顧問有限公司

陸、時程表：

日期	作業名稱	辦理地點
111年10月03-04日 14:00-16:00	評鑑說明會	花蓮縣瑞穗鄉公所 花蓮縣政府
即日起 ~111年10月17日	花蓮杯測師及觀察員招募	線上報名
111年10月25-26日 09:00-16:00	繳交生豆及編碼	花蓮縣政府農業處 會議室(2樓)
111年11月01日 09:00-17:00	樣品烘焙及物理篩選	台灣咖啡研究室
111年11月02-03日 09:00-17:00	杯測評鑑初選和決選 成績公布	花蓮婦幼親創園區
111年11月11日 14:00-17:00	評鑑檢討會	另行公告
111年 12月17日	111年花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑頒獎及 成果展示記者會暨媒合交流會	另行公告

一、報名資訊：

(一)、時間：即日起至111年10月21日下午5點前(逾期不受理)。

(二)、費用：免費。

(三)、報名資格，分為一般咖啡組及有機咖啡組等二組辦理

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文件。
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，報

名時需檢附有機農產品驗證證書。

3. 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。
4. 每人限報名一組別，每組每人限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，以1名代表名額參賽為限。
5. 參賽生豆報名上限，兩個組別共計50件。

二、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、二)，連同身分證影本、評鑑參賽同意書(附件三)、三章1Q證明或有機農產品檢驗證明等文件及土地謄本或權狀之證明影本資料，於10月21日下午5點前(以郵戳為憑)掛號郵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(<https://forms.gle/pyH6Anw5WSCzLdgN6>)

或掃描QR code連結，填寫線上雲端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)。

三、生豆繳交：

- (一)、繳豆日期：訂於111年10月25至26日，早上09點至下午16點，逾期不予受理，並應以報名表所填寫之參賽者為準，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)、務必確認生豆含水率不得高於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(10月26日下午16點前補正，逾時不受理)。

(四)、繳豆數量：

1. 評鑑：包裝妥適之咖啡生豆每樣品需淨重**3公斤**，同時須提供同批生豆樣品的**帶殼豆300公克**，作為鑑定生豆遺傳與產地之用。其中**2公斤**作為本次精品咖啡豆評鑑使用，且主辦單位將詳細記錄評鑑用咖啡生豆使用明細。**評鑑得獎者**，**剩餘之1公斤**咖啡生豆，將參加媒合會競拍，競拍成功且於賽後無異議後僅發還帶殼豆；競拍未成功則由機關保價收購(按分數級距)，賽後無異議後僅發還帶殼豆；**未得獎者**之**剩餘1公斤**生豆連同帶殼豆亦於賽後無異議後，由承辦單位於評鑑賽程完畢後1個月內由承辦單位郵寄退還。
2. 機關保價收購：報名時，農民可自由繳豆1~20公斤，評鑑**初選杯測達(含)83分**以上的生豆，由承辦單位依物理篩選標準進行挑豆作業，機關實際收購符合標準之生豆總重量(不合格生豆會退還給農民)，機關保價收購價按照初選分數級距表辦理，委託承辦單位協助烘焙製成熟豆；**初選杯測分數未達83分**之生豆，將採用郵局或黑貓常溫寄送退還給農友(運費由農民自行負擔)或於**12/09(五)**前親自領回(領取地點：花蓮縣政府農業處農產運銷科，領取時間：周一至周五早上8:00-12:00；下午13:30-17:30，領取前請事先聯繫承辦人-陳美君，電話03-823-2559)

111年花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑機關保價收購之初選分數級距表	
SCA初選杯測分數	收購價格(公斤)
85.00分以上	5,000元
84.00—84.99分	3,500元
83.00—83.99分	2,500元
備註：農民自由繳交生豆重量，初選杯測達(含)83分，需扣除人工挑豆不合格後重量，機關僅實際收購符合物篩標準之生豆總重量，不合格生豆會採用郵局或黑貓退還給農友。	

四、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名及候補6名，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，則依序遞補。評審資格如下：

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)。

(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，採線上報名遴選。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。

(三)、招募無給職評鑑觀察員 2 名：開放設籍於花蓮縣之咖啡農(含配偶)、烘焙、銷售相關業者、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，參加過咖啡生豆品質鑑定相關課程者其次。

1. 觀察員需全程參與評鑑過程，但不得發表任何意見干擾評審。
2. 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，賽後承辦單位彙整觀察員之個人杯測紀錄和表格留存於機關。
3. 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/8HWenbBGFVH9kqxh7>)，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10月17日。
3. 入選通知：111年10月21日，由主辦機關發布於花蓮縣政府網站-最新消息。
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。

五、 評鑑方法：

- (一)、 比賽採一般咖啡組及有機咖啡組方式進行。
- (二)、 評鑑分為生豆物理篩選及杯測評鑑，杯測評鑑分成初選和決選。初選分數選出前1/2且達80分以上入圍決選(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)、 物理篩選：
 1. 樣品繳交後由承辦單位隨機取樣，主辦單位編碼密封，評審依SCA生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，篩選規範如下：
 - (1) 瑕疵篩選：由承辦單位就送評樣品隨機抽樣350公克生豆，依照世界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

(四)、 樣品烘焙：由承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 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世界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75ppm或高於250ppm；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207~266ml、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

1. 採用SCA美國精品咖啡協會杯測表格，作為本次評鑑表格。
2. 評分系統由評鑑團隊參考SCA世界精品咖啡協會製訂標準，表格分為乾溼香氣、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。

- (七)、 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。評鑑當日將進行評鑑師感官校正，當日無法通過者，由主辦單位通知候補評鑑師遞補，或評鑑分數不列入統計計算。

六、 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，依參賽數各取特頭獎：1名、頭等獎：1名、金質獎：1名、銀質獎：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得列入得獎名次)。
2. 有機咖啡組：經評審委員評鑑後，依參賽數各取特等頭獎：1名、頭等獎：1名、金質獎：1名、銀質獎：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得列入得獎名次)。
3. 獲得一般咖啡組和有機咖啡組別之特等獎、頭等獎及金質獎，共6名，可薦送CQI Q Coffee認證及咖啡染色體分型檢測(品種鑑定)。

(二)、 評鑑成績於決選當日現場直播公布。

(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，由主辦單位於評鑑後一個月內郵寄發送未得獎之評鑑報告書一份。

七、 評鑑約定事項：

- (一)、 參賽咖啡農應遵守評鑑主辦單位相關規定，參賽者應服從主辦單位及專業評審人員之評審，不得提出異議。
- (二)、 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，除取消參賽資格且須負詐欺刑責，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。
- (三)、 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)、 主辦單位保留農藥抽檢之權利，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。

八、 本評鑑規則如有未盡事宜概由主辦單位統一解釋。

111 年花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑 報名表 1

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	☐ 一般咖啡組	☐ 有機咖啡組	
溯源標章 (請檢附證明)	☐ TGAP 產銷履歷認證標章 ☐ CAS 臺灣優良農產品標章 ☐ 臺灣農產生產溯源 QR code_____	☐ 有機農業產品檢驗證書 ☐ 其他_____	
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)			

111年花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑 報名表2

附件二

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	☐ 阿拉比卡 (品種未知) ☐ 鐵比卡 Typica ☐ 波旁 Bourbon ☐ 黃波旁 Yellow Bourbon ☐ 卡杜拉 Caturra ☐ 肯亞種 SL34 ☐ 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
繳交件數	後製法	自由繳交機關收購重量 (1-20 公斤，無繳交請填寫 0)	
第一件	☐ 水洗法、 ☐ 蜜處理、 ☐ 日晒法、 ☐ 其他_____	_____公斤	
第二件	☐ 水洗法、 ☐ 蜜處理、 ☐ 日晒法、 ☐ 其他_____	_____公斤	
第三件	☐ 水洗法、 ☐ 蜜處理、 ☐ 日晒法、 ☐ 其他_____	_____公斤	
是否添加微生物	☐ 無添加 ☐ 添加酵母菌 ☐ 添加乳酸菌 ☐ 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)	

本表格若不敷使用，可自行列印填寫。

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(高先生)，郵寄後請撥打電話確認報名。

111 年花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑活動

附件三

參賽同意書

本人同意參加「111 年度花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」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「111 年花蓮縣第六屆精品咖啡評鑑」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 公斤生豆作為花蓮生豆媒合會競標販售用(獲獎者須提供農民收據)，並提供媒合會販售價格_____元/公斤，媒合會中如有未交易成功之獲獎生豆，則按機關保價收購-分數級距表之收購價格，由機關保價收購。★請勾選是否同意★
- 六、 本評鑑批次是否要參加機關保價收購 ★請勾選下列是否同意★
☐否，本人不參加機關保價收購。
☐是，本人參加並同意本批次生豆繳交機關保價收購生豆 1-20 公斤，機關收購初選杯測分數達(含)83 分之生豆，委託承辦單位挑豆作業，機關收購符合物理篩選合格之實際生豆總重量計算，按杯測初選成績為 83.0 分以上，每公斤收購價為 NT 2,500 元/公斤，84.0 分以上，每公斤收購價為 NT 3,500 元/公斤，超過(含)85.0 分以上，每公斤收購價 NT 5,000 元。
- 七、 參加保價收購，自由繳交生豆1-20公斤，未達杯測分數83分者退豆：
☐採用郵局或黑貓常溫寄送(運費由農民自行負擔)
☐於 12/09(五)前親自領回 (領取地點：花蓮縣政府農業處農產運銷科，領取時間：周一至周五早上 8:00-12:00；下午 13:30-17:30，領取前請事先聯繫承辦人-陳美君，電話 03-823-2559)。★請勾選退豆領回方式★

立 書 人：_____ (簽名)

身分證字號：_____

中 華 民 國 年 月 日