

109 年度臺中市精品咖啡評鑑活動計畫簡章

一、辦理目的：為建立臺中市精品咖啡評鑑制度，推廣在地咖啡產業特色，增加產業經濟效益以提升農民經濟收入，並強化在地咖啡豆之口感與香氣之深度與層次，以期增加產品曝光度與建立行銷通路。

二、評鑑時程表：

作業項目	日期	地點	主辦單位
賽制說明會	6 月 30 日	臺中市農會	臺中市農會
參賽報名	7 月 1 日至 7 月 24 日止	臺中市農會 推廣部	臺中市農會
繳交生豆	8 月 3、4 日	臺中市農會	臺中市農會
參賽樣品編碼 及農藥殘留抽驗	8 月 6 日	臺中市農會 推廣部	臺中市農會
樣品烘焙 物理篩選	8 月 12 日	茶業改良場 魚池分場	茶業改良場魚池分場 臺中市農會
咖啡評鑑	8 月 13、14 日	臺中市農會	臺中市農會
評鑑分享 及頒獎	8 月 14 日下午	臺中市農會	臺中市農會

三、評鑑比賽辦法：

(一)限臺中市轄區內種植生產之咖啡豆，均可以個人、農場或莊園之名稱報名參賽，以同一地號或每人3支樣品為限(同一農場、莊園或同一經營團隊，仍以1人代表名額參賽為限)。

1、比賽採不分組方式進行。

2、報名日期：7月1日至7月24日(星期五)止。

3、報名費用：每支樣品新台幣800元整。

4、報名費用請於7月24日前完成匯款或親自繳費，並將匯款資料影本及報名表相關資料寄送或親送至臺中市農會，不得以任何方式要求退款。

(1)戶名：臺中市農會

(2)金融機構名稱：合作金庫銀行南豐原分行

(3)帳號：0570-7653-08934

5、報名方式：

(1)請至臺中市農會網站-最新消息(<https://www.tcfarmers.org.tw/>)

下載報名表格式參賽。

(2)將填寫好的報名表電子檔列印後，連同評鑑參賽同意書及地籍謄本影本等資料，於7月24日前(以郵戳為憑)掛號寄送或親送至臺中市農會。

(3)寄送地址：420 臺中市豐原區中山路 231 號

收件人：臺中市農會-推廣部 張文佩小姐收

電話：04-2526-2110 轉 232 傳真：04-2527-6729

6、檢附報名表(附件一)、評鑑參賽同意書(附件二)及個人資料同意書(附件三)

請確實了解及遵守相關評鑑辦法。

(二)咖啡豆繳交方式及數量：

1、繳豆日期：訂於8月3、4日(星期一、二)上午9時至12時；下午1時至4時繳交咖啡豆，逾期不受理，並應以報名時送件參賽名稱為準，不得更換。

2、繳豆地點：臺中市農會推廣部(臺中市豐原區中山路231號)。

3、繳交數量：每支參賽樣品需繳交含水率不得高於12+1%。

(1)實重 11~18 公斤之去殼生豆。

(2)同一批樣品 550 公克帶殼生豆(作為鑑定生豆遺傳與產地證明之用)。

(3)主辦單位將逐一檢測含水率及重量，以水分計量測含水率高於 13% 為未合格。(繳交重量不足或未達測定之標準者，將不予受理交件)

4、退還數量：繳交 11~18 公斤之去殼生豆，其中 3 公斤作為本市咖啡評鑑使用，評鑑比賽結束及分享會完成後，本會將封存特等獎、頭等獎及金質獎之去殼生豆 8~15 公斤及帶殼生豆 500 公克，做為推薦參加全國評鑑賽之使用。其他支數樣品之剩餘咖啡生豆及帶殼生豆將另以郵寄退還。

5、備註：全國賽以每人 2 件樣品為限，本市評鑑結果如同一地號或同一人得獎超過 2 件(支)以上，則由精品獎依分數高低遞補，本市最終實際能參加全國賽之支數，由農糧署公告為主。

四、農藥殘留檢驗：

主辦單位針對參賽之咖啡生豆有農藥抽檢之權利與義務，此次評鑑按總參賽數量之 10%比例檢驗，隨機取樣檢測農藥殘留量，殘留量如違反農藥使用管理辦法，將通知不得參加評鑑，如獲獎亦取消得獎資格。

五、評選方式：

(一)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(附件四)，瑕疵率未符合精品評鑑等級、生豆含水率高於 13% 以上之樣本，不具備進入決賽之資格，賽後由主辦單位提供技術報告給送件人。

(二)樣品烘焙將委由指定烘焙師進行烘焙，使用 Kapok1.0 烘焙機，每爐烘焙 600 公克生豆，總時間 8~12 分鐘，烘焙磨粉後落在 AgtronGourmet /Javalitics/Lightells # 75±3 區間，或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度(Agtron Commercial、ProbatColorette 3b、Colortrack)下豆後盡速抽風冷卻。

(三)杯測評分表，通過生豆物理篩選檢測之送評樣本，採用 SCA 美國精品咖啡協會杯測表格為之。將採兩輪篩選制，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。

(四)杯測 80 分以上為通過評鑑之標準，遇同分狀況可從單項平均給分高下定順位(先比風味，再比平衡，及綜評)。

(五)經專人烘焙供杯測的熟豆，比賽結束後解密，並提供相關烘焙資訊，有助農友了解本次杯測評鑑之咖啡豆烘焙表現。

六、評鑑日期：訂於 **8 月 13、14 日**(星期四、五)；辦理地點：臺中市農會(臺中市豐原區中山路 231 號)。

七、評選名次：由具有美國咖啡品質學會 CQI Q Grader 認證之專業杯測師組成評審團進行評鑑，經決選杯測，評選出前 6 名頒獎。

八、獎勵辦法：用分數取

特等獎：1 名 (獎勵金 15,000 元暨獎牌 1 面)

頭等獎：2 名 (獎勵金 10,000 元暨獎牌 1 面)

金質獎：3 名 (獎勵金 6,000 元暨獎牌 1 面)

精品獎：80 分以上之參賽者 (獎狀 1 紙)

九、評鑑完成當場公布評鑑成績，並邀請媒體採訪報導。

十、本評鑑辦法如仍有未盡事宜，得由主辦單位及評審團專家研究後，以客觀公正方式執行之。

十一、輔導單位：行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會農糧署中區分署、行政院農業委員會茶業改良場、行政院農業委員會茶業改良場魚池分場、行政院農業委員會臺中區農業改良場、行政院農業委員會農業試驗所嘉義農業試驗分所、中華民國農會

十二、補助單位：臺中市政府農業局、行政院農業委員會農糧署

十三、主辦單位：臺中市農會

十四、協辦單位：臺中市各區農會

(附件一)

109 年度臺中市精品咖啡評鑑活動~報名表

輔導農會：區農會

參賽名稱(個人、農場名、莊園名稱)			
參賽者/連絡人	姓名	身分證字號	行動電話
通訊地址			
電子郵件			
種植地段 (○○區○段○○地號) 請附地籍謄本	臺中市區段號		
咖啡樹種 (品種名)			
種植面積	公頃	種植株樹	株
產地標高	公尺	收穫株數	株
咖啡果實年產量	公斤	咖啡生豆年產量	公斤
後製處理法及 報名支數	<input type="checkbox"/> 水洗處理支 <input type="checkbox"/> 日曬處理支 <input type="checkbox"/> 蜜處理支 <input type="checkbox"/> 其他支		
發酵方式 (低溫、無氧、有氧、濕式及乾式)	乾燥方式 (架高、乾燥機或鋪地)	保存方式及時間 (常溫、定溫、袋裝或桶裝等)	
		*方式: *時間:月	

參賽者簽名：_____

(附件二)

109 年度臺中市精品咖啡評鑑活動 評鑑參賽同意書

本人同意參加「109 年度臺中市精品咖啡評鑑」並同意接受以下規範：

- 一、繳交之咖啡豆限臺中市轄區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，收回證書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，並尊重主辦單位及評鑑專家之評審，不得異議。
- 三、評鑑前需交付送審之 11~18 公斤咖啡豆提供主辦單位，評鑑完成後，主辦單位將封存特等獎、頭等獎及金質獎之咖啡豆(含去殼生豆及帶殼生豆)，做為推薦參加全國評鑑賽之使用，不予退回；其他支數樣品之剩餘咖啡豆將另以郵寄退還。
- 四、了解(附件三)個人資料同意書符合個人資料保護法及相關規定要求，授予主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。

此致

109 年度臺中市精品咖啡評鑑活動主辦單位

立 書 人：_____ (簽名)

身分證字號：_____

中 華 民 國 年 月 日

(附件三)

109 年度臺中市精品咖啡評鑑活動 個人資料提供同意書

為遵循個人資料保護法之規定，本次評鑑活動主辦單位將依據內部個人資料保護政策，善盡您個人資料之保管責任。本次對其管理與處理方式告知如下。

1. 主辦單位將於辦理評鑑及其他活動時利用您個人資料，包括姓名、連絡電話、手機、地址、電子信箱等得以直接或間接辨識您個人之資料。主辦單位取得您的個人資料，係基於業務運作及服務推廣之蒐集、處理及利用，您的個人資料將受個人資料保護法及相關法令之規範。
2. 主辦單位將透過前述取得之聯絡資訊傳達各項相關資料，或以電話進行業務相關聯繫，若您未簽署本同意書，將無法獲取相關訊。
3. 您可依個人資料保護法，就您的個人資料向主辦單位申請：(1)查詢或請求閱覽，(2)請求製給複本、(3)請求補充或更正、(4)請求停止蒐集、處理及利用、(5)請求刪除。
4. 您因請求上述權益而導致對您權益減損時，主辦單位不負相關責任。
5. 如需以上相關服務請洽：臺中市農會推廣部。
6. 本同意書若有未盡事宜，依個人資料保護法及相關法規辦理。

立 書 人：_____ (簽名)

(附件四)

109 年度臺中市精品咖啡評鑑活動 生豆篩選標準暨檢核作業流程

由主辦單位就參賽樣品隨機抽樣 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，瑕疵率未符合精品評鑑等級、生豆高於 13% 以上之樣本，不得進入下輪杯測實評，該樣本分數將不予列入排名。

一、註記豆貌物理性狀、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），生豆含水率需在 13% 以下。

二、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敘如下：

(一)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)。

(二)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	缺陷扣點	瑕疵名稱	缺陷扣點
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