

115 年度臺中市精品咖啡評鑑活動簡章

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
參賽報名	5月11日(一)至 5月20日(三)止	臺中市農會 推廣部
繳交生豆 農藥殘留抽驗	6月2、3日 (二、三)	臺中市農會 憬初尋咖啡廳
參賽樣品編碼	6月5日(五)	臺中市農會 憬初尋咖啡廳
樣品烘焙 物理篩選	6月10日(三)	臺中市農會 四角林咖啡莊園
咖啡評鑑	6月11日(四)	臺中市農會 四角林咖啡莊園
公布評鑑成績	6月12日(五)上午	臺中市農會 四角林咖啡莊園

三、咖啡評鑑規則：本年度採用農業部茶及飲料作物改良場之「臺灣咖啡分類分級評鑑」制定相關活動規則

(一)限臺中市轄區內種植生產之咖啡豆，均可以個人、農場、莊園或家族之名稱報名參賽，每人以3支樣品為限(同一農場、莊園、夫妻關係、三等親內或同一經營團隊，仍以1人代表名額參賽為限)。

1、比賽採不分組方式進行，以60支樣品為限，候補5支樣品。

2、報名日期：5月11日至5月20日(星期三)止。

3、報名費用：每支樣品新台幣800元整。

4、報名費用請於5月20日前完成匯款或親自繳費，並將匯款收據及報名表相關資料傳真或line至臺中市農會-張文佩收，完成報名後之報名費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(006)

(3)帳號：0570-7653-08934



臺中市農會官網

5、報名方式：

(1)請至臺中市農會網站(<https://www.tcfarmers.org.tw/>)最新消息/活動報名下載報名表格參賽。

(2)將報名表(附件一~三)列印、填寫後，連同身分證雙面影本及土地謄本影本等資料，於5月20日前掛號寄送、傳真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(如附件一)、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6月2、3日(星期二、三)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~憬初尋咖啡廳(臺中市豐原區中山路231號)。

3、繳交數量：每支參賽樣品含水率不得高於12+1%。

(1)去殼生豆淨重3公斤。

(2)同一批樣品帶殼豆300公克(作為鑑定生豆遺傳與產地證明)。

(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：3 公斤生豆將作為本市咖啡評鑑使用，評鑑比賽結束後，主辦單位將退還樣品剩餘咖啡生豆。

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，此次評鑑採全數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或生豆含水率高於 12+1%以上之樣本，不具備進入感官杯測品評之資格，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 AgtronGourment/Javalitics/Lightells #80±5 區間，或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度 (Agtron Commercial 、Probat Colorette 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，採用農業部茶及飲料作物改良場之咖啡分類分級評鑑制度。評鑑等級依據各樣品評分分數決定，非固定數量。將評審委員之評分進行平均(四捨五入)，平均分數達 8 分以上為特選；達 7.0-7.9 分為精選；達 6.0-6.9 分以上優選；於 5.9 以下為未入選；評鑑將採級距制，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。

(四)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 6 月 11 日(星期四)。

七、評選獎項：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，經杯測評分後，評選出獎項級距如下：

特選：平均分數 8 分以上之參賽者

精選：平均分數 7.0-7.9 分之參賽者

優選：平均分數 6.0-6.9 分之參賽者

備註：參與評鑑之樣品風味表、獎狀及肩帶，將於會後另行寄送。

九、本評鑑辦法如仍有未盡事宜，概由主辦單位及評審團專家研議後，以客觀公正、共同解釋執行辦理。

十、輔導單位：農業部農糧署中區分署、農業部茶及飲料作物改良場、農業部臺中區農業改良場、農業部農業試驗所嘉義農業試驗分所

十一、補助單位：臺中市政府農業局

十二、主辦單位：臺中市農會

十三、協辦單位：臺中市各區農會

(附件一)

115 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)		驗證標章	<input type="checkbox"/> 有機驗證 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 農產品生產追溯 <input type="checkbox"/> 無
參賽者/連絡人	姓名	身分證字號 (請附影本)	行動電話
通訊地址			
咖啡樹種植地段 (○○區○段○○地號) (請附土地謄本)	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	水洗處理_____支 日曬處理_____支 蜜處理_____支 其他()_____支		
發酵方式 (低溫、無氧、有氣、濕式及乾式)	乾燥方式 (架高、乾燥機或鋪地)	保存方式及採收時間 (常溫、定溫、袋裝或桶裝等)	
		*保存方式:_____	
		*採收期:_____年_____月	

參賽者同意遵守「115 年度臺中市精品咖啡評鑑規則」一切規定。

參賽者簽名：_____

報名日期：115 年____月____日

115 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「115 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名確認詳實無誤，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 3 公斤咖啡生豆；評鑑完成後，主辦單位將退還樣品剩餘咖啡生豆。
- 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。

五、

此致

115 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 1 1 5 年 月 日

115 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、通訊地址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，將無法獲取相關訊息。
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)

115 年度臺中市精品咖啡評鑑活動

生豆篩選標準及杯測表格暨檢核作業流程

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、生豆含水率高於 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

三、杯測評分系統

(一)杯測評分表如下：

臺灣咖啡分類分級 (TCAGs)咖啡杯測評分表

姓名：		日期：			
樣本編號：		地點：			
敘述性註記			量化性級距選項		
風味	花香系 _____ 無--低--中低--中--中高--高	香料系 _____ 無--低--中低--中--中高--高	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9		
	水果系 _____ 無--低--中低--中--中高--高	堅果系 _____ 無--低--中低--中--中高--高			
	發酵系 _____ 無--低--中低--中--中高--高	焦糖系 _____ 無--低--中低--中--中高--高	級距	分數	
酸質/甜感	酸質 _____ 無--低--中低--中--中高--高	酸甜感受 _____	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9		
	甜感 _____ 無--低--中低--中--中高--高				
			級距	分數	
口感	重量感 _____ 無--低--中低--中--中高--高	粗糙 _____ 無--低--中低--中--中高--高	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9		
	滑順 _____ 無--低--中低--中--中高--高	澀感 _____ 無--低--中低--中--中高--高			
			級距	分數	
平衡度	整體發酵度 _____ 無--低--中低--中--中高--高		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9		
			級距	分數	
綜合考量			<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9		
			級距	分數	
一致性/瑕疵	一致性 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	扣分 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	瑕疵杯號及扣分 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		扣分 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
			Taint,Fault 酚碘味/消毒水/霉味/馬鈴薯味		
		平均分數	等級 特選/精選/優選/未入選		

(二) 量化性選項對應之分數及意涵

量化級距	意涵	分數
9	稀世絕品(Exceptional)	8.80
8	超優(outstanding)	8.12
7	優(Excellent)	7.68
6	非常好(Very good)	7.24
5	好(Good)	6.65
4	中等(Average)	6.25
3	普通(Normal)	6.00
2	可接受(Fair)	5.00
1	差(Poor)	4.00

(三) 級分類制度：評鑑將採壹輪評分制。評鑑等級依據各樣品評分分數決定，非固定數量。將評審委員之評分進行平均(四捨五入)，平均分數達8分以上為**特選**；達7.0-7.9分為**精選**；達6.0-6.9分**優選**；於5.9分以下或出現致性或瑕疵風味者為未入選，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。

四、其他注意事項：

- (一) 參賽者須遵守評鑑活動辦法之相關規定。
- (二) 參賽者繳豆後，於評鑑全程完成前，概不退還，參賽者應尊重主辦單位及評鑑師之專業評審，不得提出異議。
- (三) 本評鑑辦法如有未盡之事宜，得由主辦單位及評審專家研商後，以客觀公正方式執行之。