

2017 屏東咖啡評鑑

簡章

2017 屏東咖啡評鑑辦法與時程表

一、活動目的：為引導屏東咖啡農建立品質分級觀念，展現屏東咖啡多樣化加工處理技術，並向消費者介紹優質的屏東咖啡，特邀集縣內各地優質咖啡舉辦評鑑競賽，以提升屏東咖啡品質，拓展消費市場，促進屏東咖啡產業之永續發展。

二、指導單位：原住民族委員會

三、主辦單位：屏東縣政府

四、承辦單位：茂泰行銷有限公司

五、協辦單位：屏東縣原鄉咖啡聯盟

有限責任屏東縣原住民泰武咖啡生產合作社

TCL 台灣咖啡研究室

六、評鑑時程表：

工作項目	日期	地點	承辦單位
活動宣傳	即日起- 11月25日	屏東縣各鄉鎮農會及產銷班	茂泰行銷有限公司 屏東縣原鄉咖啡聯盟 泰武咖啡生產合作社
參賽報名		泰武有機咖啡產業發展館	泰武咖啡生產合作社
多功能咖啡產業發展館啟用記者會暨咖啡品嚐展售活動	11月24日	泰武有機咖啡產業發展館	茂泰行銷有限公司 屏東縣原鄉咖啡聯盟 泰武咖啡生產合作社
繳交生豆	11月26日- 12月3日	泰武有機咖啡產業發展館	泰武咖啡生產合作社
參賽樣品編碼及農藥殘留抽驗	12月4日	泰武有機咖啡產業發展館	泰武咖啡生產合作社 屏東縣原鄉咖啡聯盟
物理篩選暨樣本烘焙	12月8日	泰武有機咖啡產業發展館	台灣咖啡研究室
感官鑑定初選	12月9日	泰武有機咖啡產業發展館	台灣咖啡研究室

感官鑑定 決選	12月10日	泰武有機咖啡產業發展館	台灣咖啡研究室
公布評鑑結果			屏東縣政府

七、評審委員：本次評鑑至少 6 位評審，具備 CQI Q grader 資格，經由主辦單位邀請，以求評鑑品質水準及公平性。

八、報名資格：

(一)限屏東在地生產(種植、採收、後製處理)之咖啡生豆。

(二)參賽生豆分為以下二組：

1.傳統水洗組：將咖啡生豆經去皮後以適量清水保持潮濕狀態下，將果肉、果膠分解脫離內果皮後，再經清水沖洗乾淨去除果肉方法。乾燥後的內果皮應呈現光滑乳白色或接近白色外觀。

2.其他處理組：非屬水洗之其他生豆處理法，包括但不限日曬(咖啡生豆不經去皮，帶果皮、果肉即進行乾燥)、去果皮日曬(廣義之蜜處理，將咖啡生豆經去皮在仍有部分果肉黏附在內果皮，即進行乾燥，將果肉進行部分分解，乾燥後的內果皮表面通常會殘留乾燥果肉的顏色痕跡)。

九、報名方式：

(一)採通訊報名或現場方式，

報名地址：屏東縣泰武鄉泰武村大武山一街 7 號

(吾拉魯滋部落咖啡屋)

(二)報名時間：即日起至 106 年 11 月 25 日下午 5 時截止。

(三)報名聯絡資訊：

聯絡人：李宗儒

電話：08-7837131

傳真：08-7837528

十、生豆繳交方式：

(一)報名送件者應於 11 月 26 日—12 月 3 日將生豆樣品(含應繳帶殼豆)連同交件表(一件填寫一張)送達泰武咖啡生產合作社，評鑑總收件為 40 個樣本。(超過繳交時間及繳交數量不足者不予受理，並應以報名時之送件者名稱為準，不得更換名稱)。

收件單位：有限責任屏東縣原住民泰武咖啡生產合作社

地址：屏東縣泰武鄉泰武村大武山一街 7 號

電話：08-7837131

(二)每樣品以去除內果皮之咖啡生豆淨重 3 公斤(其中 2.2 公斤為咖啡豆評鑑用)，含水量在 10-12% \pm 1%之間，另同時要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。

(三)請送件者務必確認含水率(10~12%)及送件量(帶殼豆 300 公克;生豆 3 公斤)，主辦單位收到樣品後會逐一檢測含水率及重量，含水率低於 9% 或高 13%以及繳交數量不足者皆未合格，未符合主辦單位測定之標準，將儘快通知未達送評標準之送評者，且不予受理交件。

十一、農藥殘留抽驗標準：每組按總參賽數量之 5%抽檢比例，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，將通知其屏東縣政府依法銷毀及罰款，並不得參加評鑑。

十二、生豆取樣及編碼方式：每一個樣品由協辦單位分別編列初賽及決賽編碼並彌封保存，於評鑑結束後，始得揭露之。

十三、2017 屏東咖啡評鑑制度，如咖啡生豆特性鑑定及評鑑等方式詳如附件二。

十四、評鑑入選名額：

(一)經評審委員評鑑後，依傳統水洗組及其他處理組，初賽選出各組分數前 6 名且分數達 80 分以上進入決賽。評鑑結

果於決賽遴選出各組前3名，主辦單位及評審團隊得視參賽數及品質酌予調整。

(二) 評鑑成績於12月10日評鑑結束後當場公布。

(三) 各組得獎者將頒發獎座以資鼓勵。

(四) 凡參加咖啡豆評鑑者，由主辦單位於評鑑後發送評鑑報告書一份。

十五、 於評鑑結束後，依主辦單位通知之時間、地點領回原評鑑剩餘之生豆，逾期主辦單位不負保管之責。評測所使用生豆由送件者無償提供主辦單位做為評鑑材料及試飲推廣、試驗等用途，不予退還。

十六、 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) 所有評鑑過程均公開作業，歡迎各界參觀，惟需接受會場工作人員指示，並遵守會場秩序。

(三) 凡參加評比的樣品，限定為屏東在地生產咖啡，如經評審人員發現有其他台灣產區及外國生產咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，將取消評比資格，如果賽後發現將公告取消任何頭銜，送件者不能提出異議並放棄先訴抗辯權。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與義務，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。

十七、 本評鑑規則如有未盡事宜概由主辦單位解釋辦理，送件者不得異議。

2017 屏東咖啡評鑑報名表

參加者名稱(個人及莊園名稱)：
身分證字號或統一編號：
電子郵件：
通訊地址：
連絡電話：
行動電話：
咖啡樹種：
海拔： 公尺
種植地點(土地坐落)：屏東縣 區(鄉)
咖啡種植面積： 公頃
種植株數： 株
收穫株數： 株
咖啡果實年收穫量： 公斤
咖啡生豆年產量： 公斤
生豆後製處理法： <input type="checkbox"/> 日曬 <input type="checkbox"/> 水洗 <input type="checkbox"/> 蜜處理(含半水洗、去皮日曬)

2017 屏東咖啡評鑑制度

壹、咖啡評鑑流程

- 一、評鑑分傳統水洗、其他處理法兩組。分生豆物理篩選及評鑑初賽、決賽進行，初賽各組分數前 6 名且分數達 80 分以上進入複賽，進行決賽編碼。決賽各組取前 3 名。
- 二、評鑑比賽將隨機抽取 2.2 公斤樣本作為評鑑之用，無償提供主辦單位做為評鑑材料、試飲推廣、試驗及農藥殘留檢測等用途，不予退還。
- 三、樣品繳交後由主辦單位隨機取樣，編碼密封，先依 SCAA 生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，相關規範如第貳點咖啡生豆物理篩選規範，未符合精品評鑑等級的樣品，將不列入杯測評比。
- 四、樣品烘焙將由主辦單位委由指定烘焙師進行烘焙，每爐烘焙 500-1000 公克生豆，總時間 8-12 分鐘，統一使用杯測樣本烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染，相關規範如第參點樣品烘焙及準備。
- 五、杯測評分表，採用 SCAA 美國精品咖啡協會杯測表格為之。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，相關規範如第參點樣品烘焙及準備。

貳、咖啡生豆物理篩選規範

- 一、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。
- 二、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。
 1. 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）。
 2. 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

參、樣品烘焙及準備

- 一、杯測烘焙：每爐烘焙 500-1000 公克生豆，總時間 8-12 分鐘，統一使用杯測樣本烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染。
- 二、樣品設置(按 SCAA 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 125~175ppm)。
 - 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 - 89 mm 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)。
- 三、評分系統(採用 SCAA 美國精品咖啡協會杯測表格)：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。

肆、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。

2017 屏東咖啡評鑑 生豆及帶殼豆交件表

一、報名組別：收件編號由主辦單位填寫

傳統水洗組（收件編號：1—_____）

其他處理組（收件編號：2—_____）

二、報名者基本資料：

送件者名稱（個人或莊園名稱）：_____

身分證統一編號：_____

通訊地址：_____

連絡電話：_____ 行動電話：_____ 傳 真：_____

三、繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重 3 公斤及同批生豆樣品之帶殼豆 300 公克咖啡，生豆生產資料同報名表。

四、為確保您的權益請，請送件者務必確認含水率（10~12%±1%）及送件量（帶殼豆 300 公克；生豆 3 公斤）。

送件者：_____（簽章）

繳費日期：_____年_____月_____日

送件日期：_____年_____月_____日

2017 屏東咖啡評鑑 生豆及帶殼豆收件回條

收件編號：_____

茲收到送件者_____繳交生豆及帶殼豆，送件者於評鑑後於主辦單位通知時間內，攜帶本回條連同送件者身分證明文件或委託書（委託他人取件者），向承辦單位領回參賽生豆 1 公斤。

協辦單位：有限責任屏東縣原住民泰武咖啡生產合作社

簽收人：_____收件日期：_____年_____月_____日