

105 年臺灣國產精品咖啡豆評鑑制度

壹、評審組成

- 一、全國咖啡評鑑評審組成為主任評審 1 名、技術評審 2 位及感官評審至少 12 名。
- 二、主任評審負責主持評審甄選、確保評鑑流程流暢無虞、針對評鑑中爭議咖啡樣本應會同技術評審查核、討論及裁決、對外做為評審代表統一發言等，由主辦單位遴聘一位擔任之(主任評審資格須同時具備 Q Grader、咖啡品質鑑定相關有效證照及國內外評審經歷 10 場次等)。
- 三、技術評審負責咖啡評鑑現場所有流程之監督及管控，由主辦單位及茶業改良場各指派一位擔任技術評審。
- 四、感官評審之招募採公開徵選，共招募至少 12 名以上正式感官評審，感官評審應具備以下資格。
 - 1.具中華民國國民資格。
 - 2.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中央及地方縣市政府、農會或相關農民團體舉辦為主)
 - 3.具有咖啡生豆品質鑑定相關有效證照者，如 SCAA、CQI、SCAE 及 ACE 或其他咖啡生豆品質鑑定相關證照。
 - 4.以上評審經驗及證照得經主辦單位成立之審查小組審核通過。
- 五、由主辦單位安排時間以杯測進行考核。考核比照評鑑規格，由主辦單位挑選測試樣本由全體候選杯測委員進行評測，評審篩選之標準如下：杯測評審應正確而合理的使用杯測表格、以全體平均給分為基準，以現場實際杯測分數給分趨勢之相關係數為篩選依據，並依 CQI 杯測師考核分數統計表之個人分數高低排列正式及候補順序，如遇同分，再依與全體候選杯測委員評分平均之相關係數強度，依序擇高者入選。
- 六、本評鑑案共分初選、複選、決選三輪杯測評鑑，評鑑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。評審當日將進行評審感官校正，當日無法通過者，由主辦單位通知候補評審遞補，或評鑑分數不列入統計計算。

貳、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選、複選、決選三輪杯測評鑑進行篩選，初選分數前 1/3 且 80 分以上進入複選，進行複選編碼，複選分數前 12 名進入決選，進行決選編碼。
- 二、評鑑比賽將隨機抽取 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，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，杯測烘焙程度為豆表落在 SCAA 色卡 Agtron Number #55-65 區間)，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染。
- 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。

參、咖啡豆物理篩選規範

- 一、含水率測定：生豆含水率應於 10~12%，低於 9%或高於 13%皆未合格，以水份測量儀器隨機就送評樣品取樣，採五次取樣計算其平均值。
- 二、粒徑分析：以國際標準篩確認豆粒尺寸，篩網依序堆疊經徹底篩分，記錄各篩網上的咖啡生豆重量，生豆大小尺寸無特定限制，但均勻度需具備一致性，且差異應在 5%範圍內，如有超過乃反映送評批次均勻度有待加強，此點記錄僅列參考。
- 三、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

肆、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，杯測烘焙程度為豆表落在 SCAA 色卡 Agtron Number #55-65 區間)，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。

伍、其他注意事項：

- 一、送件者須遵守評鑑活動辦法之相關規定。
- 二、送件者繳豆後，於評鑑全程完成前，概不退還，送件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。