

## 2023 年雲林縣國產精品咖啡豆評鑑簡章

### 一、 目的：

為持續精進本縣咖啡產業品質分級觀念與多樣化加工處理技術，並增加擴展分眾行銷力道，特舉辦「雲林縣國產精品咖啡豆評鑑」競賽，以提升本縣咖啡品質，促進本縣國產咖啡產業之永續發展。

### 二、 主辦單位：雲林縣政府

### 三、 指導單位：雲林縣政府、行政院農業委員會農糧署

### 四、 贊助廠商：豐億光電股份有限公司、漢亞淨水、南仁湖育樂股份有限公司、奧迪恩科技股份有限公司、維堤企業有限公司

### 五、 承辦單位：古坑鄉農會

### 六、 評鑑時程表：

作業名稱	日期 (2023 年)	地點
報名	即日起-4 月 21 日	古坑鄉農會
繳交生豆	5 月 15 日- 5 月 17 日	古坑鄉農會
參賽樣品編碼	5 月 18 日	古坑鄉農會
農藥殘留抽檢	5 月 19 日- 5 月 26 日	古坑鄉農會
生豆特性鑑定	5 月 31 日	古坑鄉農會
烘豆	6 月 1 日	古坑鄉農會
杯測評鑑—初賽	6 月 2 日	古坑鄉農會及古坑綠隧驛站
杯測評鑑—複賽	6 月 3 日	古坑鄉農會及古坑綠隧驛站
杯測評鑑—決賽 暨頒獎典禮	6 月 4 日	古坑鄉農會及古坑綠隧驛站

### 七、 咖啡豆品質評鑑規則：

#### (一) 報名資格：

1. 戶籍於雲林縣且咖啡生豆產於雲林縣境內之農友(需檢附身分證及土地證明或土地租約)。
2. 戶籍於外縣市但此次參賽繳交之咖啡生豆產於雲林縣境內(需檢附身分證及土地證明或土地租約)
3. 符合以上兩點之一，且須具有溯源標章(「三章一Q」、「有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」及「台灣農產生產溯源 QR Code」)其中一項擇一參賽，報名時請附上證明資料，以供後續比對參考。

※請確實繳交雲林縣境內生產之咖啡生豆，此次比賽將會抽驗總參賽數量的 5%，派員至種植地檢測。

- (二) 此次評鑑分傳統水洗組及其他處理組，限雲林縣境內種植生產之咖啡生豆，均需以個人、農場、莊園、家族之名稱報名參賽，每人每組參賽以 2 支樣品為限(同一農場或同一莊園或或配偶關係或親子關係，仍以 1 人代表名額參賽為限)，各組至多領取 1 份獎勵品。

※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。

※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，乾燥後內果皮表面通常會殘留乾燥果肉的顏色痕跡)。

- (三) 報名日期：即日起至 4 月 21 日止。

- (四) 地點：

1. 繳豆地點：古坑鄉農會推廣部(雲林縣古坑鄉西平村西平路 64 號)
2. 評鑑地點：古坑綠隧驛站(雲林縣古坑鄉湳子 23 之 32 號)

- (五) 報名費用：

1. 戶籍於雲林縣且咖啡生豆產於雲林縣境內之農友(需檢附身分證及土地證明或土地租約)，免報名費。
2. 戶籍於外縣市但此次參賽繳交之咖啡生豆產於雲林縣境內(需檢附身分證及土地證明或土地租約)，免報名費。

報名方式：採線上報名或紙本報名，填妥報名表(附件 1)及個資同意書(附件 2)，傳真或傳送電子郵件等方式於 4 月 21 日下午 4 時前完成報名，報名後並以電話聯絡推廣部吳小姐確認：

收件單位：古坑鄉農會推廣部

地址：雲林縣古坑鄉西平村西平路 64 號

電話：05-5828102

傳真：05-5828103

信箱：yunchieh16@gmail.com

線上報名網址：<https://forms.gle/JtV252MvY2mi93tw9>

#### 八、評鑑咖啡生豆規定：

- (一) 已去除果皮及紙皮(硬殼)之生豆樣品淨重至少 2 公斤，且含水量低於 11±1%，並請提供同一批次生豆樣品之帶殼豆 300 公克，作為鑑定生豆遺傳與產地之用，不予退還。

※繳交之生豆 2 公斤：

此 2 公斤生豆由主辦單位作為咖啡豆評鑑使用，評鑑後剩餘之生豆不予退還。繳交後所有權為執行單位所有，參賽者不得異議。

- (二) 此次評鑑繳交之咖啡生豆需在**雲林縣境內種植生產之咖啡豆**，按總參賽數量5%以上為抽驗比例；派員至種植地檢測。若發現違反規定者，則取消入圍得獎資格並取回獎項，且公布姓名電話於農會以及相關網站。
- (三) 生豆取樣及編碼方式：每一個樣品分別編排明碼與暗碼，製作明碼暗碼對應表，彌封保存，於評鑑結束後，始得揭露之，並由主辦方抽取樣品，於樣品袋上標記暗碼，作為評審鑑定用。
- (四) 農藥殘留抽驗：隨機抽取總參賽樣品數量約**5%**進行農藥殘留檢測，農藥殘留量如違反農藥使用管理辦法，將依法銷毀，並不得參加評鑑，違反者不另行通知。

#### 九、 生豆繳交方式：

- (一) 報名參賽者應於5月15-17日將生豆樣品繳交至古坑鄉農會推廣部（超過時間及繳交數量不足者不予受理，並應以原報姓名為準，不得更換姓名）。
  - 1. 由主辦單位將繳交之生豆打編號註記。
  - 2. 另同時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。
  - 3. 本活動樣品生豆由主辦方烘焙作為杯測鑑定之用，杯測鑑定餘量將用於後續宣傳活動使用，評鑑後剩餘之生豆不予退還。

#### 十、 獎勵機制：

- (一) 評鑑成績將於賽後公布，頒獎時間另行通知。
- (二) 經評審委員評鑑後，依參賽數組別取各組特等獎1名：共2名、頭等獎2名：共4名、金質獎3名：共6名（同分者以風味、均衡度、整體評價依序比分），另主辦單位及評鑑團隊得視參賽數及品質酌予調整。
- (三) 頒發獎勵品：
  - 1. 各組特等獎：AW600水活性分析儀乙台
  - 2. 各組頭等獎：郵政禮券\$6,000元乙份。
  - 3. 各組金質獎：郵政禮券\$3,000元乙份。
  - 4. 其餘參賽者達精品級(評鑑分數達80分以上)頒發獎狀以資鼓勵。
- (四) **同一農場或同一莊園或配偶關係或親子關係，各組至多領取1份獎勵品。**

#### 十一、 評鑑約定事項：

- (一) 參賽者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導，並遵守會場秩序。
- (三) 凡參加評鑑的樣品，限定為臺灣生產咖啡，如經評審人員發現有其他國家生產之咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，將取消評比資格，若為賽後發現，將公告取消任何頭銜並收回相關獎項，參賽者不能提出異議並放棄先訴抗辯權。

#### 十二、 本評鑑規則如有未盡事宜概由主辦與執行單位共同解釋辦理，參賽者不得異議。

## 一、評審團隊組成

評審團隊由主辦單位邀請國內具有國際或國內咖啡生豆品質競賽經驗及咖啡生豆品質鑑定相關有效證照之評審，由 1 名主審與至少 6 名感官評審組成，評鑑成績由評審團共同決定。

## 二、國產精品咖啡豆評鑑作業

### (一) 評鑑方式：

1. 2023 雲林縣國產精品咖啡豆評鑑採後製處理方式分組，分為：傳統水洗組及其他處理組，共分 2 組。
2. 評鑑進行分為初賽、複賽及決賽三輪杯測評鑑，評審委員需全程配合出席評鑑活動。
3. 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。

### (二) 咖啡評鑑流程

1. 評鑑分生豆物理篩選及評鑑初賽、複賽及決賽三輪杯測評鑑進行篩選，初賽分數前 1/2 名進入複賽，進行複賽編碼；複賽分數前 12 名進入決賽，進行決賽編碼。
2. 經評審委員評鑑後，進行生豆分組，主辦單位及評審團隊得視參賽數及品質酌予調整。

## 三、樣品處理作業

- (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，未符合精品評鑑等級之樣品，將不列入杯測評比。
- (二) 樣品烘焙將由主辦單位委由指定烘焙師進行烘焙，此次烘焙使用機器為 ADM，每爐烘焙 500 公克生豆，烘焙曲線授權烘豆師微調，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染，相關規範如第陸點樣品烘焙及準備。

## 四、杯測評分表填寫

- (一) 杯測評分表，採用 SCA 美國精品咖啡協會杯測表格。
- (二) 鑑定評分標準：比照 SCAA 美國精品咖啡協會鑑定表進行樣品評分。評分項目包括：
  1. 香氣(乾香與濕香)、2. 風味、3. 餘韻、4. 酸值、5. 醇厚度、6. 一致性、7. 均衡度、8. 乾淨度、9. 甜度、10. 整體評價等共十個項目，每個項目各 10 分總計 100 分。
- (三) 決選階段如遇同分狀況，則依序按(Flavor、Balance、Overall)單項平均分數高低定順位。

## 五、咖啡生豆物理篩選規範

- (一) 含水率測定：生豆含水率不得高於  $11\% \pm 1\%$ ，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，高於  $11\% \pm 1\%$  不得進入評鑑。
- (二) 瑕疵生豆篩選：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，或經評審團隊審核嚴重瑕疵生豆不得進入評鑑程序。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. 瑕疵生豆扣分方式：不應有第一級瑕疵(重大瑕疵)，二級瑕疵(次要瑕疵)之扣點不得超過五個瑕疵點。瑕疵類別及計點評分如下：
    - A. 第一級瑕疵(重大瑕疵):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

## 六、樣品烘焙及準備

(一) 杯測烘焙：此次烘焙使用機器為 ADM，每爐烘焙 500 公克生豆，烘焙曲線授權烘豆師微調，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 SCA 美國精品咖啡協會杯測標準流程進行)：

1. 水質檢測(可溶性固形物含量不應低於 75ppm 或高於 250 ppm；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 207~266 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 $\pm 0.25$  公克之間)。
4. 沖煮溫度(攝氏 93 $\pm$ 1 度)。
5. 萃取比例(8.25 公克/150 毫升水)。

(三) 評分系統由評鑑團隊參考 SCA 美國精品咖啡協會杯測表格訂定：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、其他注意事項：

- (一) 參賽者應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。

2023 雲林縣國產精品咖啡豆評鑑報名表

附件 1

一、參賽者基本資料：

參賽者名稱（需以個人或農場或莊園或家族之名稱）：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 通訊地址：\_\_\_\_\_

連絡電話：\_\_\_\_\_ 行動電話：\_\_\_\_\_

二、咖啡生豆生產資料：

咖啡樹種資料：

阿拉比卡 (Coffea Arabica) SL34 鐵皮卡 藝妓 波旁 紫葉 其他\_\_\_\_\_

賴比瑞卡 (Coffea Liberica) 羅布斯塔 (Coffea Robusta) 其他：\_\_\_\_\_

三、參賽組別：處理法：水洗組 其他處理組(處理法：日曬蜜處理\_\_\_\_\_)

樣本基本描述：咖啡果實採收加工至去除內果皮之咖啡生豆處理過程描述

--

四、溯源標章(擇一參賽)：有機農產品標章 CAS 臺灣優良農產品標章

產銷履歷認證標章 臺灣農產生產溯源 QR Code

咖啡樹種植地點(土地座落)：雲林縣\_\_\_\_\_鄉/鎮/市\_\_\_\_\_段\_\_\_\_\_小段\_\_\_\_\_號

咖啡種植面積：\_\_\_\_\_公頃、種植株數：\_\_\_\_\_株，咖啡生豆年產量：\_\_\_\_\_公斤

五、繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重至少 2 公斤，及同批生豆樣品之帶殼豆 300 公克。

六、參賽者同意遵守「2023 雲林縣國產精品咖啡豆評鑑」一切規定。

參賽者：\_\_\_\_\_ (簽章)

報名日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

2023 雲林縣國產精品咖啡豆評鑑生豆收件回條

收件編碼：\_\_\_\_\_ 報名組別：傳統水洗組 其他處理組 收件日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

雲林縣古坑鄉農會茲收到參賽者\_\_\_\_\_繳交

	內 容	簽 收 人
	縣賽：生豆_____公斤及；帶殼豆 300 公克由農會收存。	

## 個人資料提供同意書

為遵循個人資料保護法之規定，本次評鑑比賽承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：古坑鄉農會。
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。

本人已經了解此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。

立同意書人：\_\_\_\_\_ (簽章)

中華民國      年      月      日