

2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑活動計畫書

一、目的：

為引導雲林縣咖啡農建立品質分級觀念，展現本縣咖啡多樣化加工處理技術，並向消費者介紹本縣優質的縣國產咖啡，特舉辦「雲林縣國產咖啡生豆評鑑」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：行政院農業委員農糧署及茶業改良場

四、承辦單位：古坑鄉農會

五、評鑑時程表：

作業名稱	日期 (2020 年)	地點
報 名	即日起-4 月 30 日	古坑鄉農會
繳交生豆	5 月 11-13 日	古坑鄉農會
參賽樣品編碼	5 月 14-15 日	古坑鄉農會
農藥殘留抽檢	5 月 18-24 日	古坑鄉農會
樣本烘焙	5 月 28 日	茶業改良場魚池分場
生豆特性鑑定	5 月 29 日	古坑鄉農會
杯測評鑑-初賽	5 月 30 日	古坑鄉農會
杯測評鑑-決賽	5 月 31 日	古坑鄉農會
頒 獎	另行通知	雲林縣政府

五、咖啡豆品質評鑑規則：

- (一) 報名資格：雲林縣或其他縣市咖啡種植農民生產者，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，每人參賽最多 4 件為

限，報名時請附上證明資料，以供後續比對參考。

(二) 報名日期：即日起日至 4 月 30 日止。

(三) 評鑑地點：古坑鄉農會農業休閒中心(雲林縣古坑鄉永光村光昌路 12 號)

(四) 報名費用：

1. 雲林縣農友免費。

2. 其他縣市農友(請先向貴屬縣市政府確認跨至雲林縣競賽之同意狀況後再報名)酌收 1,000 元報名費，繳款後不得以任何理由要求退費。請匯款至：

銀行名稱(代號)：古坑鄉農會(6160078)

戶名：古坑鄉農會補助款專戶

帳號：00078210976340

(五) 報名方式：填妥報名表(附件 1)，傳真或傳送電子郵件等方式於 4 月 30 日下午 5 時前完成報名，報名後並以電話聯絡推廣部宋小姐確認：

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

E-mail：khrvyddo@gmail.com

電 話：05-5828102

傳 真：05-5828103

六、生豆繳交方式：

(一) 報名參賽者應於 5 月 11-13 日將生豆樣品送達古坑鄉農會推廣部繳交(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)。

(二) 縣賽每樣品以去除內果皮之咖啡生豆淨重 **3 公斤**，含水量不得高於 12%+1%(咖啡豆水分密度儀，型號 MD-500，以取三次測量平均值)。

1. 由主辦單位將繳交之生豆**縣賽 3 公斤**，打編號註記。

2. 另同時要提供同一批生豆樣品的帶殼豆**縣賽 300 公克**，作為鑑定生豆遺傳與產地之用。

3. **縣賽 3 公斤**之樣品生豆由主辦方烘培作為杯測鑑定之用，杯測鑑定餘量由主辦單位作為宣傳用，**不予退還**。

七、評鑑標準：

- (一) 參考美國精品咖啡協會 SCA 評鑑標準，分為物理篩選及感官評鑑，並使用 SCA 標準杯測表格（咖啡豆評鑑標制度詳如杯測附件）。
- (二) 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 5 名感官評審組成，成績由評審團共同決定。

八、雲林縣賽評鑑獎勵：

- (一) 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。
- (二) 評鑑成績於賽後公布，頒獎另行通知以資鼓勵。

1. 獎狀頒發：評鑑總分在 80 分以上者

(1) 獎別名稱：

特等獎：84 分(含)以上

頭等獎：83 分(含)以上-84 分以下

金質獎：82 分(含)以上-83 分以下

精品獎：80 分(含)以上-82 分以下

(2) 獎狀上不標示分數，僅標示參賽者、地號、品種、獎別名稱。

2. 頒發獎勵品：

(1) 進入決賽者依總分高低取前 10 名頒予獎勵品，同分者以風味、均衡度、整體評價依序比，惟主辦單位可視實際參賽狀況保留調整獎勵名額之權利。

(2) 同一莊園、同一追溯標章，最多領 1 份獎勵品。

(三) 進入決賽者始具有被推薦至全國賽之資格，惟推薦名額依據行政院農業委員會農糧署分配名額及全國賽評鑑辦法辦理，報名費由承辦單位統一支出。

(四) 其他縣市參賽者只頒給其評鑑分數對應之獎狀。

九、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，參賽者不能提出異議並放棄先訴抗辯權。

十、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。

2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑報名表

一、參賽者基本資料：

參賽者名稱（個人或莊園名稱）：_____

身分證編號：_____ 連絡電話：_____

戶籍地址：_____

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_____

二、咖啡生豆生產資料：

咖啡樹種資料：☐阿拉比卡(Coffea arabica)☐賴比瑞卡(Coffea liberica)

☐羅巴斯塔(Coffea canephora)或其他相關資料如品種名等：_____

咖啡樹種植地號：_____市/縣_____區/鄉/鎮/市

_____段_____號

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

三、採收期：_____

四、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：

☐水洗 ☐日曬 ☐蜜處理 ☐其他處理法_____

五、參賽者同意遵守「2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑規則」一切規定。

參賽者：_____（簽章）

報名日期：_____年_____月_____日

2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑報名回條

報名編號：_____

茲收到參賽者_____參加「2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑報名表」
1 份。

簽收單位：古坑鄉農會

簽收人：_____ 收件日期：_____年_____月_____日

2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑生豆交件表

一、報名：收件編號由主辦單位填寫

(收件編號：_____)

二、參賽者基本資料：

參加者名稱(個人或莊園名稱)：_____

身分證統一編號：_____連絡電話：_____

通訊地址：_____

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_____

三、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：

☐水洗 ☐日曬 ☐蜜處理 ☐其他處理法_____

四、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，
生產資料同報名表。

參賽者：_____ (簽章)

送件日期：_____年_____月_____日

2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑(生豆)收件回條

收件日期：_____年_____月_____日

收件編號：_____

茲收到參賽者_____繳交

內 容		簽收人
1.	生豆 3 公斤及帶殼豆 300 公克由農會收存。	

2020 年雲林縣國產咖啡生豆評鑑制度

壹、評審團隊組成

- 一、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 5 名感官評審組成，成績由評審團共同決定。

貳、國產精品咖啡豆評鑑作業

- 一、評鑑方式：分為初選、決選兩輪杯測評鑑，評審委員需配合全程出席評鑑活動。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

- (一)評鑑分生豆物理篩選及評鑑初選、決選兩輪杯測評鑑進行篩選，初選分數前 16 名進入決選，進行決選編碼。
- (二)經評審委員評鑑後，採不分組，主辦單位及評審團隊得視參賽數及品質酌予調整。

參、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的樣品，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，每爐烘焙 500-1000 公克生豆，總時間 8-12 分鐘，杯測烘焙程度為豆粉落在 SCA Agtron Number Agtron75±3 區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染，相關規範如第肆點樣品烘焙及準備。

肆、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為之。
- 二、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。

伍、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 12%+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 12%+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。
- (一)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）。
- (二)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：

- 1、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)。

- 2、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

陸、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，杯測烘焙程度為豆粉落在 SCA Agtron Number # 75±3 區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，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 SCA 美國精品咖啡協會杯測標準流程進行)：

(一). 水質檢測(可溶性固形物含量不應低於 75 ppm 或高於 250 ppm；pH 介於 6.5-7.5)。

(二). 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)。

(三). 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)。

(四). 沖煮溫度(攝氏 93+/-1 度)。

(五). 萃取比例(8.25 公克/150 毫升水)。

三、評分系統由評鑑團隊參考參考 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。

柒、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。