**110年南投縣咖啡評鑑計畫簡章**

1. 辦理目的：

南投縣擁有得天獨厚的氣候條件，成為相當適合種植咖啡的地區，透過公平、公正、公開之評鑑流程，將優質咖啡與大眾分享並介紹給消費者認識，也藉此辦理咖啡品質提升相關課程及分享，希望能帶動咖啡品質之提昇，為南投縣咖啡打響知名度。

評鑑辦法時程表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 作業名稱 | 日期及時間 | 地 點 | 承辦單位 |
| 參賽報名 | 即日起至  8月2日 | 國姓鄉農會推廣部 | 南投縣國姓鄉農會 |
| 分流繳交生豆 | 8月9日至  8月10日 | 國姓鄉農會推廣部 | 南投縣國姓鄉農會 |
| 參賽樣品編碼及  農藥檢測抽驗 | 8月12日 | 國姓鄉農會推廣部 | 南投縣國姓鄉農會 |
| 物理篩選 | 8月13日 | 國姓鄉農會  九二咖啡故事館 | 茶業改良場魚池分場  南投縣國姓鄉農會 |
| 樣品烘焙及派送 | 8月15日至  8月16日 | 茶業改良場魚池分場  尋品旬品咖啡 | 茶業改良場魚池分場  南投縣國姓鄉農會 |
| 評審線上校正 | 8月16日 | 國姓鄉農會  茶業改良場魚池分場 | 茶業改良場魚池分場  南投縣國姓鄉農會 |
| 感官鑑定初選 | 8月17日 | 線上杯測 | 茶業改良場魚池分場  南投縣國姓鄉農會 |
| 感官鑑定決選  決賽成績公布 | 8月18日 | 線上杯測  直播成績公布 | 茶業改良場魚池分場  南投縣國姓鄉農會 |

二、提報全國咖啡評鑑參賽方式：

(一)全國咖啡評鑑代表名額產生方式

(1)依各產區種植面積分配參賽名額：依去年農情調查資料，南投縣種植面積 150 公頃以上，基礎參賽名額數5件。

(2)依 109 年度各縣市級繳豆件數占比增列名額，南投縣產區參賽代表名額5件。

(3)110年南投縣產區代表名額共計10件。

(二)區域評鑑之代表以110年南投縣咖啡評鑑成績排序進行推薦，欲參與全國賽者，每人以2件樣品為限，同一莊園、同一家族(如三等親或夫妻關係)或同一經營團隊，仍以1名代表名額參賽為限。

(三)參加全國賽之生豆樣品需與參加縣級賽同批豆，經推薦後由南投縣政府及茶業改良場派員擇期會同進行封存，由參賽者自行保存生豆樣品(全國賽需繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重10-20公斤，另同時提供同一批生豆樣品的帶殼豆500公克，作為鑑定生豆遺傳與產地之用)。

三、評鑑比賽辦法：

1. 凡南投縣內種植生產之咖啡豆，均可以個人或莊園之名稱報名參加，報名總件數以四件為限，超過部分則退回。
2. 今年度接受桃園市及新北市區域咖啡農報名參加，與南投縣樣本分別評鑑，

其成績不列入南投縣咖啡評鑑排名。

1、報名費用為每件樣品新台幣壹仟元整。

2、比賽採不分組方式進行。

3、報名費請匯款：南投縣國姓鄉農會(代號579-0016)，

帳號：57901-01-000579-8 戶名：國姓鄉農會

匯款完成後連同報名表或電話通知完成報名手續。

(國姓鄉農會推廣部 盧俊維 0921-774577)

4、報名日期：即日起至**8月02日**止。

5、填寫報名表(附件一)，並確實了解及遵守比賽辦法。

6、報名方式：請至南投縣國姓鄉農會網站 (<http://www.gx.org.tw/> )最新消息/下載專區下載，將報名表連同報名費匯款收據影本傳真或寄送南投縣國姓鄉柑林村中正路二段357號，收件人：國姓鄉農會推廣部收，傳真電話：049-2720680。或由手機連結QR-code報名參加。



1. 咖啡豆繳交方式及數量
2. 請於110年8月09、10日(星期一、二)繳交咖啡豆，採郵寄或分流繳豆方式進行，繳豆分流時段將公告於南投縣國姓鄉農會網站(<http://www.gx.org.tw/> )
3. 繳豆地點：南投縣國姓鄉農會推廣部，或郵寄南投縣國姓鄉柑林村中正路二段357號，收件人：國姓鄉農會推廣部收(以郵戳日為主，逾期不受理)。
4. 繳交數量：每單位繳交實重3公斤之去殼生豆及300公克帶殼生豆，以水分計量測(KETT PM-650)，含水量需低於13% (繳交數量不足，不予受理)。評鑑比賽結束，咖啡豆依據使用數量紀錄，未使用咖啡豆全數退還參賽者。

四、農藥殘留抽檢：

按總參賽數量之 5%比例抽檢，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，將通知其所屬管轄縣市政府依法銷毀及罰款，並不得參加評鑑。

五、評選方式：

1. 樣品繳交後由承辦單位隨機取樣，編碼密封。由南投縣內咖啡農民組成物理篩選小組，依SCA生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測(附件三)，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，不具備進入決賽之資格，賽後由主辦單位提供技術報告給送件人。
2. 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，杯測烘焙度為豆粉落在 Agtron Gourment /Javalytics/Lightells ＃75±3區間，或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，下豆後盡速抽風冷卻。
3. 杯測評分表，採用SCA美國精品咖啡協會杯測表格為之。通過生豆物理篩選檢測之送評樣本，將採兩輪篩選制評選，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。
4. 初選擇前24強以上 (須達80分以上)入圍決賽評選。遇同分狀況可從單項平均給分高下定順位(先比Flavor再比Balance、overall)
5. 評鑑方式採評審分區線上同步視訊評鑑，參賽樣本將派送至評審，評審獨立於個人工作室完成所有參賽者杯測評分，並於線上杯測系統即時回傳計算成績。主辦單位統一規範評審杯測器具設備如杯測碗、磨豆機、水質（波爾水）、水粉比等杯測條件。決賽當天下午4點直播公布得獎名單。

六、評選日期：**110年8月17~18日**(星期二~四)

七、評選名次：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，經決選杯測，評選出前15名頒獎，特等獎1名、頭等獎3名、金質獎5名、優等獎6名。(主辦單位依收樣件數，保留變更頒獎名額的權利)

八、評鑑完成當場公布評鑑成績(本年度採取視訊直播公布)。

九、本評鑑辦法有未盡事宜，得由承辦單位及評審團專家研究後，以客觀公正

方式執行之。

十、指導單位：行政院農業委員會茶業改良場、行政院農業委員會農糧署、

教育部USR計畫

主辦單位：南投縣政府、國立暨南國際大學

承辦單位：國立暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理學系、南投縣國姓鄉農會

協辦單位：台灣咖啡研究室、南投縣農會、仁愛鄉農會、草屯鎮農會、埔里

鎮農會、魚池鄉農會、竹山鎮農會、信義鄉農會、名間鄉農會、

集集鎮農會、中寮鄉農會、鹿谷鄉農會、水里鄉農會

附件一

110年南投縣咖啡評鑑比賽報名表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 參賽者名稱 |  | | |
| 聯絡電話 |  | | |
| 通訊地址 |  | | |
| 電子郵件 |  | | |
| 種植地點 | 南投縣 鄉(鎮、市) 段 號 | | |
| 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 □日曬處理 □蜜處理 □\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_處理 | | |
| 生豆繳交方式 | □現場繳豆 □郵寄繳豆 | | |

送件者同意遵守「110年國產精品咖啡豆評鑑辦法及規則」一切規定。

1. 因應疫情期間，參觀人員須配合流行疫情指揮中心相關規定，無法配合者謝絕參觀。
2. 送件者保證所提交送評樣本之生產資訊確實如本報名表所述，絕無使用或參雜任何非南投縣在地生產(種植、採收、後製處理)之咖啡生豆。
3. 評鑑過程需交付送審之3公斤咖啡豆提供承辦單位，評鑑完成後，咖啡豆依據使用數量紀錄，未使用咖啡豆全數退還參賽者。
4. 了解個人資料同意書符合個人資料保護法及相關規定要求，授予承辦單位進行所述目的之使用權利。

參賽者簽名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

中 華 民 國 年 月 日

附件二

**110年南投縣咖啡評鑑比賽**

**生豆篩選標準暨檢核作業流程**

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，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10~12%。

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 |