**2022年嘉義縣阿里山莊園咖啡精英交流賽暨生豆媒合會**

**規章規則**

1. 活動作業時程表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 作業名稱 | 日期 | 地點 | 備註 |
| 報名日期 | 4月7日~12日23:59止 | 線上報名或將報名表郵寄至嘉義縣咖啡產業發展協會（嘉義縣阿里山鄉樂野村4鄰 127-2號 伍先生收） | 報名表：如附件一 線上報名網址：詳比賽辦法二 |
| 活動說明會 | 4月18日 | 阿里山災變庇護所（嘉義縣阿里山鄉樂野村2鄰69-2號） |  |
| 繳交生豆 | 5月2日~3日8:30~16:30 | 親送並繳交生豆交件表（附件二） |
| 編碼 | 5月4日 | 主辦單位或第三方單位協助編碼 |
| 物理篩選 | 5月5日 |  |
| 生豆烘焙 | 5月6~10日 | 由承辦單位指定烘豆師 |
| 初賽 | 5月7~11日 |  |
| 複賽 |  |
| 決賽 | 5月11日 |  |
| 成績公佈 |  |
| 買家媒合 | 5月12日09:30~15:00 |  |
| 頒獎 | 5月12日15:00 |  |

1. 比賽辦法：
2. 報名資格：設籍嘉義縣且實際從事咖啡種植與生產之咖啡農友或莊園，每一農友或莊園、家族限報名至多各組二點。此次評鑑分為**水洗組**、**蜜處理組、日曬處理組與藝伎組**。
3. 報名方式：於下載並填寫好報名表後
4. 郵寄：嘉義縣阿里山鄉樂野村4鄰127-2號(伍先生收)
5. e-mail：alishancoffee@mail2000.com.tw
6. 線上報名：[https://www.beclass.com/rid=264893462075190c583a](https://www.beclass.com/rid%3D264893462075190c583a)

並請以電話確認是否完成報名手續，連絡電話0978317226 伍子軒

1. 生豆繳交：(繳交重量均以生豆淨重計算，不含包裝容器)
2. 請參賽者依報名組別，每點繳交生豆至少如下：

1.水洗組：去殼生豆8公斤、帶殼生豆300克。

2.蜜處理組：去殼生豆8公斤、帶殼生豆300克。

3.日曬處理組：去殼生豆8公斤、帶殼生豆300克。

4.藝伎組：去殼生豆8公斤、帶殼生豆300克。

1. 各組參賽生豆量，每增加一單位為5公斤(如13公斤、18公斤…以此類推)，最多繳交33公斤。
2. 請於繳豆期限內，親自將生豆**送**至阿里山災變庇護所，同時抽樣進行生豆含水率測量，含水率不得高於13%。(含水率測試儀器以主辦單位所準備之水分測試器所測量結果為準)。
3. 承辦單位收到樣品後，將逐一檢測樣品含水率及重量，採二次取樣計算平均值，未符合測定標準者，經採第三次檢測仍未符合標準者，將儘速通知參賽者於繳豆期限內補正。
4. 所繳生豆，其中3公斤作為杯測與買家媒合烘焙使用，未媒合之咖啡生豆將全數退還給參賽者。
5. 主(承)單位有農藥抽檢之權利，依樣本數比例(5%)進行生豆農藥檢抽樣調查 ，咖啡豆樣本農藥殘留檢測結果未合格者將取消資格獎項及媒合資格。
6. 報名費：500元/點(8公斤)，每增加一單位(5公斤)報名費需增加100元，如13公斤之報名費600元，18公斤之報名費700元，以此類推。

|  |
| --- |
| 各組別繳交重量與報名費 |
| 水洗處理法組 | 蜜處理法組 | 日曬處理法組 | 藝伎組 | 費用 |
| 8公斤 |  8公斤 |  8公斤 |  8公斤 | 500元 |
| 13公斤 |  13公斤 | 13公斤 |  13公斤 | 600元 |
| 18公斤 | 18公斤 | 18公斤 |  18公斤 | 700元 |
| 23公斤 | 23公斤 |  23公斤 |  23公斤 | 800元 |
| 28公斤 | 28公斤 |  28公斤 |  28公斤 | 900元 |
| 33公斤 | 33公斤 | 33公斤 | 33公斤 | 1000元 |

1. 其他：繳交之生豆必須種植於嘉義縣，且製作過程中必須採用自然發酵方式，不可添加任何香精、香料等非天然材料，如經發現將取消參賽資格，爾後亦不得再參加阿里山咖啡莊園精英咖啡豆評鑑活動。
2. 比賽地點：阿里山災變庇護所(嘉義縣阿里山鄉樂野村二鄰69-2號，阿里山鄉公所旁)
3. 評選方式：
4. 由承辦單位邀請評審團隊，引進國際評審制度，成績由評審團共同決定。
5. 生豆取樣及編碼方式：帶殼生豆繳交後由主辦單位編碼密封，去殼後行編碼，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。
6. 咖啡生豆物理篩選規範

(一)含水率測定：生豆含水率應於13%以下，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)物理瑕疵篩選：由執行單位就送評樣品隨機抽樣定量生豆，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：

(1)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)。

(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)。

(3)物理篩選未達標準者，將直接淘汰不得進入下一階段的初賽感評。

|  |  |
| --- | --- |
| 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粒 | 局部黑豆  | 3粒 |
| 全酸豆 | 1粒 | 局部酸豆 | 3粒 |
| 乾燥漿果  | 1粒 | 帶殼豆 | 5粒 |
| 真菌或黴菌感染  | 1粒 | 浮豆  | 5粒 |
| 外來異物  | 1粒 | 未熟豆  | 5粒 |
| 嚴重蟲蛀豆 | 5粒 | 萎凋豆 | 5粒 |
|  | 貝殼豆  | 5粒 |
| 破碎豆  | 5粒 |
| 果皮或果殼  | 5粒 |
| 輕微蟲蛀豆  | 10粒 |

1. 樣品烘焙：

現場委由世界烘豆冠軍 賴昱權烘焙委員長帶領4位烘焙委員，使用奧迪恩科技股份有限公司之Roaster Master全自動咖啡烘焙機進行烘焙，依氣候條件調整並採同一烘培條件，烘培樣本使用不透光包裝封袋。提供烘焙曲線給予參賽者做為參考（以粉專公佈為主或4/18說明會上公布）

1. 樣品設置（按SCA美國精品咖啡協會杯測標準流程進行）。

A. 水質檢測-可溶性固形物含量不應低於75ppm或高於250ppm;pH值介於6.5~7.5(使用漢亞國際實業有限公司水質調整器)

B. 研磨校正使用豐億光電股份有限公CM200粒徑分析儀(通過率70~75%，如使用一部以上之咖啡研磨機，經校正後每部磨豆的研磨均勻度誤差需在10％內）

C. 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)。

D. 沖煮溫度（攝氏93 士1度）

E. 萃取比例水粉比(1:18.18)

1. 初賽：採用快篩方式進行，取各組前1/2進入複賽，(重新編排暗碼)，主(承)辦單位得依實際報名情況調整。
2. 複賽：採用SCA國際咖啡組織之杯測表格進行樣品評分，遇同分狀況由評審團評審會議投票表決之。評分項目包括：(1)香氣(乾香/濕香)、(2)酸質、(3)醇感、(4)風味、(5)餘韻、(6)甜感、(7)平衡感、(8)乾淨度、(9)一致性、(10)綜評，每個項目各10分，總計100分，選水洗組前12名進入決賽，蜜處理組與日曬組取前10名進入決賽(重新編排暗碼)，主(承)辦單位得依實際報名情況調整得獎點數。
3. 決賽：採用SCA國際咖啡組織之杯測表格進行樣品評分，遇同分狀況由評審團評審會議投票表決之。評分項目包括：(1)香氣(乾香/濕香)、(2)酸質、(3)醇感、(4)風味、(5)餘韻、(6)甜感、(7)平衡感、(8)乾淨度、(9)一致性、(10)綜評，每個項目各10分，總計100分，80分以上屬於精品咖啡等級。
4. 評審委員：本次評鑑團隊由1名主審，至少1名技術委員與至少15名感官評審組成，並由主(承)辦單位做邀請。
5. 入選名額：

經評鑑委員評鑑後，選取水洗組前10名(特等獎1名、頭等獎2名、金質獎3名、銀獎獎4名)，蜜處理組前8名(特等獎1名、頭等獎2名、金質獎2名、銀質獎3名)，日曬處理組前10名(特等獎1名、頭等獎2名、金質獎3名、銀質獎4名)，藝伎組前6名(特等獎1名、頭等獎2名、金質獎3名)作為表揚，實際得獎名額依實際報名情況做調整。

1. 其他：由於此次評鑑結合買家的媒合，所以請各農友繳交生豆時以5公斤為一單位，販賣所得扣除5%手續費後剩餘所得全數歸農友所有，未銷售出去的咖啡豆全數歸還該農友，採購價格統一由承辦單位訂定之。
2. 其他：協會承辦台中國際咖啡展依評鑑評選特等獎四名優先參加台中國際咖啡展名額，其餘展位名額依後續協會公告連結報名依報名順序作為參展資格。
3. 其他:嘉義縣咖啡莊園產地認證機制規章第三條第二點嘉義縣阿里山莊園咖啡精英交流賽繳交比賽生豆點數需有50%(含)以上評分成績達80分以上。作為產地認證條件之一。(限協會會員)
4. 媒合會未媒合之生豆，請於5/13號下午4:30前於阿里山庇護所2樓取回，如不能取回者，將由協會帶回辦公室放置，僅提供放置，一概不負保管責任，搬運中有狀況等將不得有異議。

附件一

**2022年嘉義縣阿里山莊園咖啡精英交流賽報名表**

報名日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 報名編號：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. 報名者基本資料

報名農友：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

莊園名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

通訊地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

電子郵件：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

連絡電話：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

行動電話：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

是否參加媒合會：☐是 ☐否

1. 咖啡生豆生產資料

咖啡樹種植地點：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_鄉鎮區，咖啡種植面積：\_\_\_\_\_\_公頃，種植株數：\_\_\_\_\_\_株，收穫株數\_\_\_\_\_，咖啡果實年收穫量：\_\_\_\_\_\_公斤，咖啡生豆年產量：\_\_\_\_\_\_公斤，咖啡品種：\_\_\_\_\_\_

1. 後製處理方式：□傳統水洗 □蜜處理 □日曬法 □藝伎組

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：

1. 備註：每一農友或莊園、家族一組處理法限定最多報名二點 (不同處理法報名表需分開填寫)

附件二

**2022年嘉義縣阿里山莊園咖啡精英交流賽生豆交件表**

1. 報名組別：收件編號由承辦單位填寫

□傳統水洗組 ( 收件編號： ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_公斤

□蜜處理組 ( 收件編號： ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_公斤

□日曬處理組 ( 收件編號： ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_公斤

□藝伎組 ( 收件編號： ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_公斤

1. 報名者基本資料：

送件者名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

莊園名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

通訊地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

連絡電話：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. 為確保您的權益，請送件者務必確認含水率13%以內與去殼豆重量(淨重)至少8公斤，最多33公斤。

送件者： (簽章)

**2022年嘉義縣阿里山莊園咖啡精英交流賽生豆領回回條**

收件編號：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

茲收到送件者\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_繳交生豆，送件者於評鑑後於承辦單位通知時間內攜帶本回條連同送件者身分證明文件向承辦單位領回剩餘之參賽咖啡生豆\_\_\_\_\_\_\_\_公斤。

簽收人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 領回日期： 年 月 日