

北臺灣精品咖啡評鑑活動簡章

壹、目的：近年台灣國產咖啡產業有相當大的進展，在國際上亦逐步得到精品咖啡業者的關注，除了傳統主要產區的產量及品質皆穩定提升外，新興產區亦陸續有農民投入。北臺灣區（北北基宜桃竹苗）因產量及栽植農民有限，各縣市一直未能獨立舉辦咖啡評鑑賽事，但隨著近年來各界對於咖啡的關注與消費需求增加，北部各縣市咖啡生產漸有雛型，為引導咖啡農建立精品咖啡品質觀念，展現在地多元特色，並讓消費端對於北臺灣咖啡有更廣的認識，特舉辦咖啡評鑑賽事，並串聯教育訓練、國際賽事及職人市集等活動，提升咖啡生產者之專業知識、生產技術並促進與消費端之交流，讓北臺灣咖啡生產產業鏈的發展更為健全。

指導單位：行政院農業委員會農糧署

主辦單位：桃園市政府

協辦單位：台北市政府、新北市政府、基隆市政府、宜蘭縣政府、新竹縣政府、新竹市政府、苗栗縣政府

承辦單位：台灣咖啡發展協會

貳、活動時程：

作業名稱	日期	地點
賽前訓練&評鑑說明會	111年6月13日~ 111年6月21日	賽前訓練&說明會：桃園 評鑑說明會：新竹、苗栗
評鑑報名	即日起~ 111年6月30日	線上報名
生豆繳件	111年7月11日~ 111年7月13日	臺灣咖啡產業策略聯盟
編碼封存	111年7月15日	臺灣咖啡產業策略聯盟
樣本烘焙暨物理篩選	111年7月20日	臺灣咖啡產業策略聯盟 或 源友咖啡文化園區
杯測評鑑暨結果公布	111年7月21日~ 111年7月22日	源友咖啡文化園區
咖啡館分享會	111年8月4日~ 111年8月15日	桃園
頒獎暨成果展示記者會 &愛樂壓大賽臺灣選拔 賽&桃園咖啡職人市集	111年8月27日~ 111年8月28日	中壢青埔 置地廣場 (暫定，視疫情調整)

參、北臺灣精品咖啡評鑑活動比賽辦法

(一) 報名時間：即日起至6月30日下午五點前(逾期不受理)。

(二) 報名費用：免費

(三) 報名資格：

- 1、參賽者應具有依法驗證通過之「有機農產品」、「產銷履歷」、或「臺灣農產品生產追溯管理」(QRcode)等三種資格之一，或是依有機農業促進法驗證通過之有機(含轉型期)咖啡，報名時需檢附證明資料。如報名時尚未取得相關資格，報名後將由所屬縣市農政單位輔導，在賽事開始前補正資格(將輔導申請「臺灣農產品生產追溯管理」)亦得參賽。

- 2、賽豆報名上限共 50 件，若報名數額超過，將以下列資格順位受理報名：
 - (1) 各縣市皆有保障報名名額 6 件。
 - (2) 同一縣市若報名件數超過 15 件，在總件數超標時，將以抽籤方式決定該區之參賽名單。
 - (3) 同一生產批次之生豆不得重複報名，如經查處，將取消該批次所有報名賽豆之參賽資格。
 - (4) 主辦單位得依實際賽事參與狀況調整收件件數限制。
- 3、參賽生豆限定為北台灣（台北、新北、基隆、宜蘭、桃園、新竹、苗栗）區域所栽植、採收、後製處理之在地生產咖啡生豆。
- 4、參賽生豆的製程中，不得添加其他具有香氣或味道影響的外部材料，如：不可添加香精、香料、水果及其衍生品等可能對成品產生外部影響之材料，如經發現將取消參賽資格。但酵母菌、乳酸菌、二氧化碳等用以控制發酵過程且符合食品安全之微生物及氣體不在此限，惟須於報名註明。

(四) 報名方式：

1、紙本郵寄掛號：

- (1) 請至各縣市政府網站、臺灣咖啡產業策略聯盟下載報名表格。
- (2) 填妥報名表後將報名表紙本，連同身分證影本、參賽同意書及參賽資格證明文件（「有機農產品」、「產銷履歷」、或「臺灣農產品生產追溯管理」(QRcode)等三種資格之證明）於 6 月 30 日下午五點前（以郵戳為憑）掛號寄送至臺灣咖啡產業策略聯盟。
- (3) 寄送地址：231 新北市新店區北新路三段 225 號 4 樓。
收件人：「臺灣咖啡產業策略聯盟」。
連絡電話：02-8911-6612#101。

2、線上填表報名：

- (1) 請掃描下列 QR Code 連結，填寫線上報名表，並依提示將資格檢附文件上傳。
- (2) 報名後請務必來電通知及確認。
連絡電話：02-8911-6612#101 張先生



(五) 生豆繳交：

- 1、繳交日期：因應疫情管控，本次活動皆採郵件送樣，請於 111 年 7 月 11 日至 13 日間將賽豆及「生豆繳件表」以掛號郵寄或宅配至下列地址，逾期不受理。
地址：231 新北市新店區北新路三段 225 號 4 樓
收件人：「臺灣咖啡產業策略聯盟」
電話：02-8911-6612#101
- 2、繳豆數量：
 - (1) 每件生豆樣品需淨重 2 公斤，並須提供同批生豆樣品的帶殼豆 100 公克，作為鑑定生豆遺傳、產地之用。
 - (2) 生豆含水率不得超過 12%，承辦單位將逐一檢測含水率及重量，以電子水份計隨機取三重複檢測，未符合者須於退件後五個工作天內補正，逾期未補正即不予受理參賽。
- 3、賽豆收購條件：本次報名活動之賽豆，通過第一階段物理篩選者（須符合含水率及瑕疵篩選之標準），賽後將以每公斤 1,500 元之金額收購（通過收購標準的農友需提供農用收據或開立發票），作為評鑑賽事及後續行銷活動使用。帶殼豆不另提供收購補貼，貨樣將由臺灣咖啡產業策略聯盟封存。

(六) 評鑑方法暨賽制：

- 1、 賽事將分為生豆物理篩選及杯測評鑑兩階段進行，生豆物理篩選若未符合精品咖啡等級，該樣本之杯測分數於感官品評評比階段不列入排序（得有杯測報告書，但無法列入得名排序）。
- 2、 杯測評鑑採用美國精品咖啡協會（Specialty Coffee Association, SCA）之標準流程進行，評鑑分數則以八名感官評審給分之平均分數（取至小數點後兩位）排序，最終分數平均如遇同分狀況，則依序按（Flavor、Balance、Overall）單項平均分數高下決定順位。
- 3、 生豆物理篩選
 樣品繳交後由承辦單位編碼密封，評審依 SCA 生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，規範如下：

- (1) 瑕疵篩選：由承辦單位就送評樣品隨機抽樣 350 公克生豆，評審依照美國精品咖啡協會之生豆瑕疵分類規範標準進行，未達標準雖依舊得進入杯測評分階段，但如未通過本階段之物理篩選，在感官品評階段，該樣本之分數在最後排序中不予入列。
- (2) 本階段將註記樣本豆貌外觀、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）。
- (3) 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：
 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或穿孔的痕跡）。

第二級瑕疵：包含局部黑豆、局部酸豆、帶殼（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 (重大瑕疵)		第二級瑕疵 (次要瑕疵)	
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

- 4、 評鑑樣本烘焙：
 由承辦單位委由指定烘焙師進行烘焙，每爐烘焙 500 至 1,000 公克生豆，總時間 8 到 10 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，樣本使用不透光包裝封裝，

避免汙染。

5、評鑑樣本設置：

- (1) 水質檢測：可溶性固形物含量不應低於 75 ppm 亦不得高於 250 ppm；pH 需介於 6.5 至 7.5 間。
- (2) 研磨校正：20 號標準篩網通過率 70 至 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 至 266 ml、容器開口直徑 76 至 89mm 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) 萃取溫度：攝氏 93 +/- 1 度。
- (5) 萃取比例：8.25 公克/150 毫升水。

6、感官杯測評分：

- (1) 感官評審團採用 SCA 美國精品咖啡協會咖啡杯測表，作為本次評鑑杯測表格之用。感官評分項目共分為下列十大項：乾溼香氣、風味、餘韻、酸質、醇感、一致性、甜感、乾淨度、平衡與綜評，每分項占比 10 分，滿分總計 100 分，80 分以上屬於精品咖啡等級。
- (2) 因應疫情，本次活動杯測按 SCA 建議之衛生杯測作業方式進行，降低評審交叉感染之風險。
- (3) 感官杯測皆統一採編碼盲測進行，且不依報名縣市別、品種或處理方式區別。每回合評測六至八款樣本，該回合杯測結束後由技術評審回收感官評審之杯測紀錄表輸入成績。
- (4) 全部樣本完成杯測後，以八位感官評審對於各樣品給分之平均（平均分數取至小數點後兩位）排序之。最終分數平均如遇同分狀況，則依序按風味、平衡、綜評之單項平均分數高下決定順位。
- (5) 如未通過第一階段之物理篩選，則不進入感官品評之結果排序。

(七) 評審團組成：

1. 本賽事設技術評審 2 名，負責評鑑現場流程之監督及管控，由承辦單位推派。
2. 感官評審 8 名，由承辦單位推派。感官評審須全程出席評鑑活動及頒獎記者會，如因個人因素無法全程參與，則由名單依序遞任。感官評審基本資格如下：
 - (1) 具中華民國國民資格
 - (2) 具咖啡生豆品質鑑定相關有效證照者，如 SCA、CQI 及 ACE 或其他咖啡生豆品質鑑定相關證照。
 - (3) 近三年具有國際或國內咖啡生豆品質競賽評審經驗達 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或地方縣市政府、農會、相關農民團體舉辦為主）。
 - (4) 以上評審經驗及證照應經承辦單位審核通過。

(八) 評選分組與結果表揚：

1. 北臺灣精品咖啡評鑑活動將依縣市別進行組別分區，每縣市（組）設二名得獎典藏豆，頒發予分數排名在各組為前二位之送樣者。
2. 各縣市送樣點數少於五件之組別，則僅設一名得獎典藏豆
3. 承辦單位及評審團隊得視參賽數及品質酌予調整獎項。物理篩選未通過、感官品評分數未達 80 分者，非屬精品咖啡等級，不列入得獎名次。
4. 評鑑成績於杯測評選完成後現場公布。
5. 得獎者另訂時間、場地舉行授獎典禮及成果發表。
6. 凡參加咖啡豆評鑑者，於評鑑後一個月內皆將獲得評鑑報告書一份。

7. 承辦單位對於賽事執行之規章、條款、技術說明及行政流程保留最終解釋權利。

(九) 評鑑約定事項：

1. 參賽咖啡農應服從承辦單位規定及賽事相關專業人員指引，不得提出異議。
2. 凡參加評鑑之樣品，限定為臺灣本地生產咖啡，且不得採用非栽植於北臺灣咖啡產區之生豆素材。如經評審人員發現非本國產咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，將除取消參賽資格且負詐欺刑責。如賽後始發現違規情形，但參賽者已被公告獲獎名次，則將取消該參賽者所有頭銜，參賽者不能提出異議，並放棄先訴抗辯權。
3. 主辦及承辦單位有探勘參賽者農園，確認送評樣本來源、送評樣本植株栽植環境鑑定之權限，參賽咖啡農應配合進行。
4. 承辦單位有農藥抽檢之權利，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。
5. 本評鑑規則如有未盡事宜概由承辦單位統一解釋。

(十) 活動防疫指引：

1. 承辦單位須規劃防疫應變措施，如制定緊急應變辦法，於評鑑活動過程中設立風險因子管理，針對可能發生之緊急狀況，研訂相關應變計畫，並實施必要訓練，所有評審及工作人員需熟練應變，並接受強化感染預防及自我防護知識技能之教育訓練。
2. 賽前須事先確認評審委員於活動期間，如符合「具感染風險民眾追蹤管理機制」中「居家隔離」、「居家檢疫」或「自主健康管理」之社區監測通報採檢個案實施之對象者，則應更換評審委員。評審委員需繳交「個人健康狀況聲明切結書」。
3. 所有參與活動的評審和相關人員，應接受評鑑日前 14 天旅遊史調查並簽訂切結書。
4. 賽事單位須確實掌握參與評鑑相關工作人員健康狀況（包含評審及後勤團隊），如有發燒、呼吸道或腹瀉等症狀，應立即調配工作職掌停止其工作項目，並採取適當的防護措施及引導就醫治療，且安排請假或限制其活動及工作，直至未使用解熱劑（退燒藥）且不再發燒 24 小時後，才可恢復其活動。參與評鑑工作人員亦需繳交「個人健康狀況聲明切結書」。
5. 活動期間每日需完成評審場所空間清潔或消毒作業，並填寫清潔紀錄表。評鑑前應加強場所各區域清潔及保持通風，地板、牆壁、器具及物品等皆應落實消毒。評審團與工作人員進入評審場域前先行量測體溫及手部消毒，除評審執行評測時得視需求暫時拉下口罩，所有人員皆需全程配戴口罩。
6. 室內評鑑活動參與之評審、工作人員人數規範應視中央流行疫情指揮中心發布之最新消息為主。
7. 評選期間是否開放外部人員或參賽農友參觀，將評估活動期間中央流行疫情指揮中心發布之最新消息，由承辦單位最後議定。
8. 評選期間若無法開放外部人員或參賽農友參觀，則評選全程將以錄影、拍照方式作為備查，以昭公信。

肆、北臺灣精品咖啡評鑑活動報名文件

- 1、 評鑑報名表（附件一）
- 2、 參賽同意書（附件二）
- 3、 生豆繳件表（附件三）

伍、周邊共同行銷活動說明：

本屆評鑑賽事之成果發表暨頒獎記者會，將同時與 2022 愛樂壓大賽臺灣選拔賽賽事及桃園咖啡職人市集同場進行，周邊活動預計維持兩日，以吸引參訪人潮並提高媒體關注度，透過綜合行銷擴大亮點效益。關於愛樂壓大賽臺灣選拔賽賽事及桃園咖啡職人市集將另發布活動細節。

附件一、

北臺灣精品咖啡評鑑活動 評鑑報名表

報名資料			
參賽者姓名		農場 / 莊園名稱	
連絡電話		身分證字號	
通訊地址			
電子信箱			
參賽生豆種植區域 (以此為分組參考)	<input type="checkbox"/> 宜蘭縣 <input type="checkbox"/> 桃園市 <input type="checkbox"/> 基隆市 <input type="checkbox"/> 新竹市 <input type="checkbox"/> 新北市 <input type="checkbox"/> 新竹縣 <input type="checkbox"/> 臺北市 <input type="checkbox"/> 苗栗縣		
報名資格 (應檢附證明)	<input type="checkbox"/> 產銷履歷認證標章 <input type="checkbox"/> 臺灣農產生產溯源 QR code <input type="checkbox"/> 有機農業產品檢驗證書、轉型期證明		
參賽品牌特色介紹 (活動推廣之行銷素材使用)			

樣本資料_繳交樣本序號：			
賽豆種植地號	_____縣/市_____區/鄉/鎮/市_____段_____號		
咖啡品種	<input type="checkbox"/> 阿拉比卡 (品種未知) <input type="checkbox"/> 鐵比卡 Typica <input type="checkbox"/> 波旁 Bourbon <input type="checkbox"/> 黃波旁 Yellow Bourbon <input type="checkbox"/> 卡杜拉 Caturra <input type="checkbox"/> 肯亞種 SL34 <input type="checkbox"/> 藝伎 Gesha <input type="checkbox"/> 其他品種資料 (請說明)：		
種植面積	公頃	海拔	公尺
種植株數	株	本批採收日期	年 月 日
咖啡果實年產量	公斤	本批生豆產量	公斤
本件賽豆之後製處理法	<input type="checkbox"/> 水洗 <input type="checkbox"/> 日曬 <input type="checkbox"/> 蜜處理 <input type="checkbox"/> 其他 (請說明)：		
是否添加微生物或氣體 (須符合食品安全)	<input type="checkbox"/> 無添加 <input type="checkbox"/> 酵母菌 <input type="checkbox"/> 乳酸菌 <input type="checkbox"/> 二氧化碳 <input type="checkbox"/> 氮氣 <input type="checkbox"/> 其他 (請說明)：		
發酵方法與時間 (描述控制溫度、氧氣狀態、濕式或乾式、發酵過程長短等等)			
乾燥方法與時間	<input type="checkbox"/> 自然乾燥 / 陽光曝曬 <input type="checkbox"/> 機械乾燥 乾燥時間： <input type="checkbox"/> 自行量測含水率： % <input type="checkbox"/> 無設備，未量測數值		

*若同一個參賽者報名超過一件樣本，「報名資料」填寫一張即可，「樣本資料」則須個別填寫。

附件二、

北臺灣精品咖啡評鑑活動 參賽同意書

本人同意參加「北臺灣精品咖啡評鑑活動」並同意接受以下規範：

1. 繳交之咖啡豆限北臺灣區域生產（種植、採收及後製處理），送審資料確實填寫並由本人簽章確認詳實無誤，若日後發現不實填報，或參雜非本人生產或其他區域生產之咖啡豆送審，將取消資格，並負擔所有法律責任，參賽者不得提出異議，並放棄先訴抗辯權。
2. 咖啡生豆完成繳件後，評鑑過程開始進行即不得要求退還，並尊重承辦單位及評鑑專家之審查意見，不得異議。
3. 本人瞭解報名資料及同意書符合個人資料保護法及相關規定要求，授予主辦單位及承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。
4. 本人同意遵守「北臺灣精品咖啡評鑑活動」一切參賽規定。

立書人：_____ (簽名)

身分證字號：_____

中華民國 年 月 日

附件三、

北臺灣精品咖啡評鑑活動 生豆繳件表

參賽者基本資料	
姓名：	參賽生豆種植區域： <input type="checkbox"/> 宜蘭縣 <input type="checkbox"/> 基隆市 <input type="checkbox"/> 新北市 <input type="checkbox"/> 臺北市 <input type="checkbox"/> 桃園市 <input type="checkbox"/> 新竹市 <input type="checkbox"/> 新竹縣 <input type="checkbox"/> 苗栗縣
身分證字號：	
莊園名稱：	
連絡電話：	
通訊地址：	
本件樣本序號： (需與報名表資訊相符)	
繳件登錄資訊： (本欄位由承辦單位填寫)	

*若同一個參賽者報名超過一件樣本，「報名資料」填寫一張即可，「樣本資料」則須個別填寫。

*為了確保參賽者權益，送審樣本含水率不得超過 12%，繳交之咖啡生豆需淨重 2 公斤，並應檢附同批生豆樣本之帶殼豆 100 公克。

*本表請於郵寄交件時須妥善黏附於該件樣本之包裝上，請確認生產資料務必與報名表陳述相符（承辦單位將按照樣本序號之填寫歸檔）。

參賽者：_____ (簽名)

送件日期：

北台灣精品咖啡評鑑 評鑑說明會

近年台灣國產咖啡產業有相當大的進展，在國際上亦逐步得到精品咖啡業者的關注，除了傳統主要產區的產量及品質皆穩定提升外，新興產區亦陸續有農民投入。北臺灣區（北北基宜桃竹苗）因產量及栽植農民有限，各縣市一直未能獨立舉辦咖啡評鑑賽事，但隨著近年來各界對於咖啡的關注與消費需求增加，北部各縣市咖啡生產漸有雛型，為引導咖啡農建立精品咖啡品質觀念，展現在地多元特色，並讓消費端對於北臺灣咖啡有更廣的認識，特舉辦咖啡評鑑賽事，並串聯教育訓練、國際賽事及職人市集等活動，提升咖啡生產者之專業知識、生產技術並促進與消費端之交流，讓北臺灣咖啡生產產業鏈的發展更為健全。

將藉舉辦本次評鑑說明會，介紹評鑑參賽報名方法及 SCA 生豆物理篩選標準，協助參賽農民了解，評鑑前咖啡生豆的準備規範，並透過品飲咖啡，認識生豆篩選如何影響風味表現，使其能迅速掌握評鑑前的準備。

本評鑑說明會為落實零排碳、環保，將以線上報名登記參加。

敬邀北臺灣地區咖啡農民、咖啡農業及輔導人員、咖啡從業人員共襄盛舉。

指導單位：行政院農業委員會農糧署

主辦單位：桃園市政府

協辦單位：台北市政府、新北市政府、基隆市政府、宜蘭縣政府、新竹縣政府、新竹市政府、苗栗縣政府

承辦單位：台灣咖啡發展協會

► 第一場

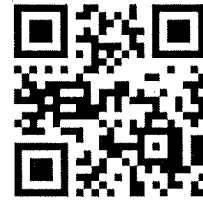
- 活動時間：111年06月14日(二)下午 14:00-16:00。
- 活動地點：新竹縣關西鎮公所 二樓會議室（306 新竹縣關西鎮正義路 51 號）
- 活動講師：陳婉甄

► 第二場

- 活動時間：111年06月15日(三)上午 9:00-11:00。
- 活動地點：苗栗縣南庄鄉南江休閒農業區發展協會（353 苗栗縣南庄鄉 8-1）
- 活動講師：陳婉甄

▶第三場

- 活動時間：111 年 06 月 21 日(二)上午 09 :00- 11 :00
- 活動地點：彩虹原夢館（336 桃園市復興區中山路 8 號）
Google map 請搜尋上台地停車場
- 活動講師：蔡治宇



活動報名：採線上報名，網頁登入網址 <https://bit.ly/3tppKdJ> 或掃描 QR code。

- 聯絡方式：臺灣咖啡產業策略聯盟 張先生（電話：02-8911-6612#101；電子郵件:coffee@tcl.coffee)

《第一場》活動流程

時間/地點	6 月 14 日/新竹縣關西鎮公所 二樓會議室
14:00-14:15	報到
14:15-15:00	咖啡評鑑制度介紹
15:00-15:30	咖啡生豆瑕疵分類規範與標準
15:30-16:00	討論(Q&A)

《第二場》活動流程

時間/地點	6 月 15 日/苗栗縣南庄鄉南江休閒農業區發展協會
09:00-09:15	報到
09:15-10:00	咖啡評鑑制度介紹
10:00-10:30	咖啡生豆瑕疵分類規範與標準
10:30-11:00	討論(Q&A)

《第三場》活動流程

時間/地點	6 月 21 日/彩虹原夢館
09:00-09:15	報到
09:15-10:00	咖啡評鑑制度介紹
10:00-10:30	咖啡生豆瑕疵分類規範與標準
10:30-11:00	討論(Q&A)