109 年臺灣最佳藝伎盃交流賽簡章

壹、指導單位：交通部觀光局、行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會茶業改良場

貳、主辦單位：交通部觀光局阿里山國家風景區管理處、嘉義縣政府、阿里山鄉公所

參、承辦單位：嘉義縣咖啡產業發展協會

肆、目的：近年來藝伎品種於國際市場上深受好評，且臺灣農民也紛紛搶種，為使台灣藝伎品種能夠在市場上曝光特廣邀臺灣各地農民舉辦此評鑑交流賽。

伍、活動作業時程表：

作業名稱	日期(109 年)	地點	備註
報名日期	3 月 2 日~6 月 10 日(23:59 止)	嘉義縣咖啡產業發展協會	一律採線上報名
繳交生豆	6 月 22~23 日(8:30~16:30)	阿里山鄉公所避難收容所(嘉義縣阿里山鄉樂野村 2 鄰 69-2 號)	親送或於 6 月 23 日前寄達並繳交生豆交件表(附件二)
編碼	6 月 24 日	阿里山鄉公所避難收容所	
生豆烘培	7 月 4 日		承辦單位指定烘豆師
評審報到、物理篩選	7 月 4 日	阿里山鄉公所避難收容所	
初賽	7 月 8 日	阿里山鄉公所避難收容所	
決賽	7 月 9 日	阿里山鄉公所避難收容所	
成績公佈	7 月 9 日	阿里山鄉公所避難收容所	
頒獎	7 月 10 日	阿里山鄉公所避難收容所	

陸、比賽辦法：

一、報名資格：設籍台灣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、家族限報名至多三點。此次評鑑分為不分組，報名時需填寫處理法與處理過程。

二、報名方式：線上報名(https://www.beclass.com/rid=2343b145e439608e825e)

並請電話確認是否完成報名手續，連絡電話 0988-331-411。

三、生豆繳交：(繳交重量均以生豆淨重計算，不含包裝容器)

(一)**產地於嘉義縣**：

1.請參賽者提供每點之**去殼**生豆 8 公斤與**帶殼**生豆 300 克，於指定繳豆期限內親送或郵寄生豆至阿里山鄉公所避難收容所(地址：嘉義縣阿里山鄉樂野村 2 鄰 69-2 號)，同時進行生豆含水率測量，含水率不得高於 13%。

2. 承辦單位收到樣品後，將逐一檢測含水率及重量，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，將儘速通知送評者於繳豆期限內補正。(含水率測試儀器以主辦單位所準備之 MD-500、Syncfo、R.C.H 水分測試器所測量結果為準)

3.活動結束後，剩餘之咖啡豆將全數退還參賽者(運費自付)。

(二)**產地非嘉義縣**：

1.請參賽者提供每點**去殼**生豆 3 公斤與 **帶殼**生豆 300 克，於指定繳豆期限內親送或郵寄生豆至阿里山鄉公所避難收容所(地址：嘉義縣阿里山鄉樂野村 2 鄰 69-2 號)，同時進行生豆含水率測量，含水率不得高於 13%。

2.承辦單位收到樣品後，將逐一檢測含水率及重量，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，將儘速通知送評者於繳豆期限內補正。(含水率測試儀器以主辦單位所準備之 MD-500、Syncfo、R.C.H 水分測試器所測量結果為準)

3.活動結束後剩餘之咖啡豆將全數退還參賽者(運費自付)。

四、報名費：1,000 元/點。

五、其他：繳交之生豆必須種植於臺灣地區，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，並喪失薦送 109 年臺灣精品咖啡豆評鑑資格，爾後亦不得再參加本縣辦理之縣級精品咖啡豆評鑑活動

六、比賽地點：阿里山鄉公所避難收容所(阿里山鄉公所上方)

柒、評選方式:

一、因應新冠肺炎各國邊境防疫措施，由承辦單位邀請具國際級評審團隊，引進國際評審制度，成績由評審團共同決定。

二、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。

三、咖啡生豆物理篩選規範:

（一）含水率測定：生豆含水率應 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）瑕疵篩選：由承辦單位就送評樣品隨機抽樣 300 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，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	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

四、感官鑑定

（一）生豆用量：由承辦單位準備烘豆機，取樣重量 2,000 公克生豆進行烘培。剩餘之咖啡生豆於活動後待承辦單位通知後領回。

（二）委由指定烘焙師進行烘焙，依氣候條件調整並採同一烘培條件，每爐烘焙 500~1,000 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，下豆盡速抽風冷卻，烘培樣本使用單向排氣閥之不透光包裝封袋。

五、初賽：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 1/2 進入決賽，蜜處理組與日曬組取 1/2 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。依實際報名情況做調整。

六、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。

七、評審委員：本次評鑑團隊由 1 名主審，1 名技術委員與至少 6 名感官評審組成，並由主(承)辦單位做邀請。

八、入選名額：經評鑑委員評鑑後，選取特等獎 1 名、頭等獎 1 名、金質獎 2 名、銀獎獎 2 名)，共計 6 名作為表揚，實際得獎名額依實際報名情況做調整。

九、其他：產地為嘉義縣之前兩名優勝者將與精英交流賽前兩名優勝者，將代表嘉義縣參與 109 年臺灣國產精品咖啡豆評鑑，但同一莊園或農戶得獎數支則僅一代表名額，取得代表權資格，其餘名額將以全體分數高低作排序依序遞補參與 109 年臺灣國產精品咖啡豆評鑑。

十、代表參與 109 年臺灣國產精品咖啡豆評鑑(需另外繳交同批次至少 6 公斤去殼生豆與 500g 帶殼生豆)。

附件一

109 年度臺灣最佳藝伎盃交流賽報名表

報名日期: _____

報名編號: _____

一. 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: _____

二. 咖啡生豆生產資料

咖啡樹種植地點: _____鄉鎮區_____地號

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

三. 後製處理方式:

□傳統水洗　　□蜜處理　　□日曬法

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. 備註:

每一農友或莊園、家族限定報名至多三點(不同處理法報名表需分開填寫)

附件二

109 年度臺灣最佳藝伎盃交流賽生豆交件表

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

2. 報名者基本資料:

送件者名稱: _____

莊園名稱: _____

通訊地址: _____

連絡電話: _____

3. 為確保您的權益，請送件者務必確認含水率 13%以內與去殼豆重量至少 3 公斤，帶殼豆 300 克。

送件者:　　（簽章）

---

109 年度臺灣最佳藝伎盃交流賽生豆領回回條

一、收件編號: _____

二、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