

113 年南投縣咖啡評鑑計畫簡章

一、 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 5 月 22 日	國姓鄉農會推廣部	南投縣國姓鄉農會
繳交生豆	5 月 27 日至 5 月 29 日	國姓鄉農會 九二咖啡故事館	南投縣國姓鄉農會
參賽樣品編碼及 農藥檢測抽驗	5 月 31 日	國姓鄉農會 九二咖啡故事館	南投縣國姓鄉農會
物理篩選 樣品烘焙	6 月 4 日	暨南大學觀光休閒與餐旅 管理學系	暨南大學觀光休閒與餐旅 管理學系 南投縣國姓鄉農會
評審校正及 感官評鑑	6 月 5、6 日	國姓鄉農會 九二咖啡故事館	南投縣國姓鄉農會
感官評鑑及 成績公布	6 月 7 日 成績公布下午 2 點	國姓鄉農會 九二咖啡故事館	南投縣國姓鄉農會

二、評鑑比賽辦法：

(一) 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。

1、報名費用為每件樣品新台幣壹仟元整。

2、比賽採分組方式進行：

(1)傳統水洗組：將咖啡生豆經去皮後以適量清水保持潮濕狀態下，將果肉、果膠分解脫離內果皮後，再經清水沖洗乾淨去除果肉方法。乾燥後的內果皮應呈現光滑乳白色或接近白色外觀。

(2)其他處理組：非屬水洗之其他生豆處理法，包括但不限日曬(咖啡生豆不經去皮，帶果皮、果肉即進行乾燥)、去果皮日曬(廣義之蜜處理，將咖啡生豆經去皮在仍有部分果肉黏附在內果皮，即進行乾燥，將果肉進行部分分解。乾燥後的內果皮表面通常會殘留乾燥果肉的顏色痕跡。

3、報名費請匯款：南投縣國姓鄉農會信用部(代號 579-0016)，

帳號：57901-01-000579-8 戶名：國姓鄉農會

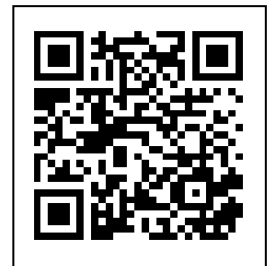
匯款完成後連同報名表或電話通知完成報名手續。

(國姓鄉農會推廣部 049-2721879)

4、報名日期：即日起至 5月22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 049-2723779 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；或由手機連結 QR-code 報名參加。



(二) 咖啡豆繳交方式及數量

1、請於 113年5月27~29日(星期一~三)繳交咖啡豆，採郵寄或自行繳豆方式進行

2、繳豆地點：南投縣國姓鄉農會九二咖啡故事館，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)。

3、繳交數量：每單位繳交實重 3公斤之去殼生豆及 300公克帶殼豆，以水分計量測，含水量需低於 **13%** (繳交數量不足或不符合規定者，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。

三、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。

四、評選方式：

- (一) 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，不具備進入感官評鑑賽之資格，賽後由主辦單位提供技術報告給送件人。
- (二) 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，原則以烘焙發展期 100±10 秒後下豆，樣本烘焙曲線於烘焙日當天由烘焙團隊視現場機器及環境況決定，並於評鑑過後公布本次烘焙曲線。
- (三) 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，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。
- (四) 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 2 點直播公布得獎名單。

五、評選日期：113 年 6 月 5、6、7 日

六、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，評選出獎項級距如下：

特等獎：85 分以上

頭等獎：84 分以上未滿 85 分

金質獎：83 分以上未滿 84 分

優等獎：82 分以上未滿 83 分

精品獎：80 分以上未滿 82 分

七、評鑑完成當場公布評鑑成績(本年度採取視訊直播公布)。

八、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。

九、指導單位：農業部農糧署、農業部茶及飲料作物改良場、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

113 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	<input type="checkbox"/> 水洗處理 <input type="checkbox"/> 日曬處理 <input type="checkbox"/> 蜜處理 <input type="checkbox"/> _____處理		
生豆繳交方式	<input type="checkbox"/> 現場繳豆 <input type="checkbox"/> 郵寄繳豆		

送件者同意遵守主辦單位一切規定。

- 一、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。
- 二、評鑑過程需交付送審之 3 公斤咖啡生豆提供承辦單位，評鑑完成後，咖啡豆依據使用數量紀錄，未使用咖啡生豆全數退還參賽者。
- 三、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

113 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 **13% 以下**。

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