

# 2024 屏東咖啡節

屏東精品咖啡豆評鑑

競賽簡章



# 2024屏東精品咖啡豆評鑑簡章

**壹、活動目的：**為推廣屏東咖啡品牌，並建立農民品質分級觀念，擴大產區效益，辦理屏東精品咖啡豆評鑑，邀集屏東各鄉鎮咖啡產區，共同舉辦評鑑競賽，藉以增進各產區咖啡品質，拓展消費市場，促進咖啡產業之永續發展。

**貳、指導機關：**農業部農糧署

**參、主辦機關：**屏東縣政府

**肆、執行單位：**屏東縣原鄉咖啡聯盟

**伍、評鑑時程表：**

| 項次 | 日期及時間                        | 辦理事項   | 辦理地點        | 辦理流程                |
|----|------------------------------|--------|-------------|---------------------|
| 1  | 即日起~6/1(六)止                  | 報名     | 郵寄報名或網路報名   | 額滿即停止報名             |
| 2  | 6/7(五)~6/9(日)<br>09:00~18:00 | 收豆作業   | 屏東縣原鄉咖啡聯盟   | 辦理收豆作業秤重、水分測量、包裝、編碼 |
| 3  | 6/11(二)<br>08:00~18:00       | 樣品烘焙作業 | 烘焙工廠        | 烘焙-包裝-編碼            |
| 4  | 6/12(三)<br>09:00~12:00       | 物理篩選作業 | 屏東咖啡園區-技研中心 | 物理篩選作業              |
| 5  | 6/12(三)<br>14:00~18:00       | 評審校正   | 屏東咖啡園區-技研中心 | 評鑑規則說明，律定給分區間       |
| 6  | 6/13(四)<br>09:00~18:00       | 初賽樣品杯測 | 屏東咖啡園區-技研中心 | 校正-杯測-編碼            |
| 7  | 6/14(五)<br>09:00~12:00       | 決賽樣品杯測 | 屏東咖啡園區-技研中心 | 校正-杯測-解碼            |
| 8  | 6/14(五)<br>12:00~15:00       | 評鑑成績公布 | 屏東咖啡園區-技研中心 | 屏東咖啡 FB 粉專直播        |

**陸、評鑑地點：**屏東咖啡園區 - 技研中心 ( 屏東縣泰武鄉泰武村大武山一街40號 )。

**柒、評審委員：**本次評鑑共計12位評審，具有咖啡生豆品質鑑定SCA或CQI或SCAE或ACE或其他咖啡生豆品質鑑定相關證照資格。

**捌、報名資格：**

- 一、限屏東在地生產(種植、採收、後製處理)之咖啡生豆。
- 二、參賽組別：評鑑方式採不分組、不分處理法辦理。

**玖、報名及繳豆：**

一、報名方式及截止日：

(一)通訊報名寄件資訊：

收件人：屏東縣原鄉咖啡聯盟

地址：920屏東縣潮州鎮愛國路 100 巷 33 號

(二)網路報名：報名表單網址

<https://forms.gle/UyqBxcRoHGeZUR6r6>

(三)報名截止日：

通訊報名：113/6/1(六)前(含當日)寄達。

網路報名：113/6/1(六)23:59分截止。

(四)報名聯絡資訊：

聯絡人：陳夏鳳淋小姐(通訊電話：0987-458887)

(五)若具有臺灣產品生產履歷追溯條碼QR code或有機驗證標章及產銷履歷驗證標章者，請檢附證明文件。

(六)參賽者報名後請連絡執行單位確認是否收件成功，以維護自身權益。

二、繳豆注意事項：

(一)期間：113/6/7(五)09:00~18:00至113/6/9(日)09:00~18:00止。

(二)繳豆地點：屏東縣原鄉咖啡聯盟(地址：屏東縣潮州鎮愛國路 100巷 33 號/通訊電話：0987-458887)。

(三)報名繳交樣品數量：每家莊園報名支數以二支為限，並視繳交本次收件參賽樣品最少50支，最多60件數調整增加，額滿為止。

#### 拾、生豆繳交注意事項：

- 一、報名送件者應將生豆樣品(含應繳帶殼豆)連同附件交件表(報名一件填寫一張)送達屏東縣原鄉咖啡聯盟，評鑑總收件數為最多 60支樣本，倘報名者繳交之生豆總量不足者，應帶回原交件支數並於交件期限內完成補正，逾期交件或逾期補正者將不予受理。
- 二、報名送件時請確實填寫莊園名稱及莊園主姓名，報名完成後不得更改。
- 三、每樣品以去除內果皮之咖啡生豆淨重 5公斤(其中 1.5公斤為咖啡豆評鑑用、0.5公斤生豆展示用、3公斤媒合用)，含水量規定在10%-12% ±1%之間，未符合主辦機關測定之標準及繳交數量不足者皆未合格，將通知交件人測定結果後辦理退件。
- 四、送件者需提供同一批生豆樣品帶殼豆 300公克，供大會於物理篩選階段實施帶殼豆去殼後與生豆樣品外觀、與粒徑分析比對等。如有品種標示爭議，本樣本也將作為鑑定生豆遺傳與產地之用，經檢測比對不符之樣品，將通知交件人結果，並不得進行杯測評鑑階段。
- 五、繳交生豆之樣品需單一處理法，經物理篩選專人比對違反此規定者將喪失評鑑資格。
- 六、繳交之生豆樣品可以混品種繳件參加評鑑，惟須註明混和比例(例如：波旁30%+藝妓70%)，其繳交300公克之帶殼豆亦須註明混合比例，經物理篩選專人比對結果不符者，將通知交件人物理賽選結果，並喪失評鑑資格。
- 七、本次評鑑分數達80分以上之咖啡生豆，須同意將3公斤生豆參與評鑑賽後之媒合會。
- 八、媒合會採購價及獲獎前三名生豆競標起標價區分如下：
  - (一) 媒合會採購價：  
80分~81.9分1,100元/公斤；82~83.9分1,300元/公斤；  
84分以上1,500元/公斤。
  - (二) 前三名得獎豆競標起標價：  
第一名3,000元/公斤；第二名2,700元/公斤；第三名2,300元/公斤。

**拾壹、農藥殘留抽驗標準：**將總參賽量之 10% 比例隨機取樣抽檢農藥殘留量，經檢測，殘留量如違反農藥使用管理辦法，即通知交件者違反規定部分將予以銷毀，並喪失評鑑資格。



**拾貳、生豆取樣及編碼方式：**每一個樣品由主辦機關及執行單位分別編列初賽及決賽編碼並彌封保存，於評鑑結束後，始得揭露。

**拾參、樣品烘焙及準備：**

- 一、 杯測烘焙：每爐烘焙 500 公克生豆，總時間 8-12 分鐘，統一使用杯測烘焙咖啡豆研磨為杯測粗細後測量粉色，介於 75~ 80，如有規格更改，以主審意見為主。
- 二、 樣品設置(按 SCA 杯測標準流程進行)：
  - (一) 水質檢測(可溶性固形物含量 125~175ppm)。
  - (二) 研磨校正(20 號標準篩網通過率 70%~75%，如使用一部以上之咖啡研磨機，經校正後每部磨豆機的研磨均勻度誤差需在 10%內)。
  - (三) 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)。
  - (四) 沖煮溫度(攝氏 93 +/-1 度)。
  - (五) 萃取比例(8.25 公克/150 毫升水)。
  - (六) 評分系統(採用 SCA 杯測表格)：分為香氣、風味、餘韻、酸質、醇厚、一致性、均衡度、乾淨度、甜度、風味、餘味、均衡度、整體評價等十大評項評分，總計 100 分，80 分以上屬於精品咖啡等級。

**拾肆、瑕疵篩選：**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，未達標準將予以淘汰，不予進入下階段杯測評鑑。

- 一、 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)。
- 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述如下：
  - (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    | 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            |

#### 拾伍、評鑑入選名額：

- 一、經評審委員評鑑後，初賽選出分數前 12 名且分數達 80 分以上進入決賽，主辦機關及評審團隊得視參賽數及品質酌予調整。
- 二、評鑑成績於 6 月 14 日下午評鑑結束後當場解碼公布。
- 三、獎金及獎座：  
依成績頒發特等獎 1 名(獎金 3 萬元及獎座)，頭等獎 2 名(獎金 1 萬 5,000 元及獎座)，優等獎 3 名(獎金 1 萬元及獎座)。
- 四、凡參加咖啡豆評鑑者，由主辦機關於評鑑後製發評鑑報告書一份。

**拾陸、評鑑豆歸還：**評鑑結束後，主辦機關檢整清點完後約二個星期內由執行單位通知參賽者領回評鑑剩餘之生豆，逾期末領回者，主辦機關不負保管之責。

**拾柒、參賽者咖啡生豆運用：**

| 品名  | 重量   | 賽事使用   | 歸還數量  |
|-----|------|--|---|
| 生豆  | 5kg  | 1. 生豆展示：0.5kg<br>2. 農藥殘留抽驗200g<br>3. 樣品烘焙：1.5kg( 每鍋烘焙500 克，達大會指定烘焙安格狀為止 )<br>4. 媒合會3kg | 1.若該樣品烘焙鍋數為 二鍋 1kg+ 媒合會3kg+ 農藥殘留 檢測200g則歸還 0.8Kg 生豆 ( 依烘焙鍋數增加則歸還數 減少,不超過 3鍋 )。<br>2.媒合會未交易成功之生豆, 一併於會後歸還。 |
| 帶殼豆 | 300g | 鑑定生豆遺傳及產地用   | 扣除50g生豆比對，賽後歸還 250g。  |

**拾捌、評鑑約定事項：**

- 一、參賽咖啡農應服從主辦機關規定及評審人員之評審，不得提出異議。  
凡參加評鑑之樣品，限定為屏東在地生產咖啡，如經評審人員發現有其他產區及外國生產咖啡豆或參雜不同處理法之生豆，將取消評鑑資格，如果賽後發現得獎者參有其他不同種類生豆，亦公告取消獎項，送件者不得提出異議並放棄先訴抗辯權。主辦機關有探勘參賽者農園，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。
- 二、主辦機關有農藥抽檢之權利與義務，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。
- 三、賽事聯絡人：陳夏鳳淋 0987-458887

**拾玖、評鑑規則如有未盡事宜概由主辦機關解釋辦理，送件者不得異議。**

## 2024屏東精品咖啡豆評鑑生豆及帶殼豆交件表

基本資料：

莊園名稱及莊園主姓名：\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

身分證統一編號：\_\_\_\_\_

通訊地址：\_\_\_\_\_

連絡電話：\_\_\_\_\_ 行動電話：\_\_\_\_\_

注意事項：

- 一、報名送件時請確認填寫莊園名稱及莊園主姓名，報名完成後不得更改，倘若以產銷班或合作社報名者，也請填寫單位全銜及送件人姓名。
- 二、繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重5公斤及同批生豆樣本之帶殼豆300公克咖啡，生豆生產資料同報名表。
- 三、為確保您的權益，請送件者務必確認含水率(10~12%±1%)及送件量(帶殼豆300公克；生豆5公斤)是否符合簡章規定。

送件者簽名：

送件日期：

---

## 2024屏東精品咖啡豆評鑑生豆及帶殼豆收件回條

收件編號：

本單位於113年 月 日收到送件者 繳交生豆5公斤及帶殼豆300公克，送件者同意於主辦機關辦理相關賽事及活動(媒合會)後，在通知時間內，攜帶本回條連同送件者身分證明文件或委託書(委託他人取件者)，向承辦單位領回參賽剩餘生豆。

執行單位簽章：

收件人：



## 2024屏東精品咖啡豆評鑑報名表

報名序號：

|   |      |         |
|---|------|---------|
| 莊園名稱及莊園主姓名：   |      |         |
| 身分證字號或統一編號：   |      |         |
| 電子郵件：   |      |         |
| 通訊地址：   |      |         |
| 通訊電話：   |      | / 行動電話： |
| 種植咖啡樹種及種植海拔高度：(如：鐵皮卡/1,000公尺)   |      |         |
| 種植地點(土地座落)：屏東縣  | 鄉/鎮  | 地段      |
| 種植面積：   | 公頃 / | 種植株數：株  |
| 是否具有產銷履歷認證： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 認證號碼：                       |      |         |
| 繳交生豆品種：   |      |         |
| 品種混和比例：   |      |         |
| 請述明生豆樣品處理經過：(以茲判定處理法)   |      |         |
| 生豆後製處理法： <input type="checkbox"/> 日曬 <input type="checkbox"/> 水洗 <input type="checkbox"/> 蜜處理 |      |         |

### 注意事項：

- 一、報名送件時請填寫莊園名稱及莊園主姓名，報名完成後不得更改，倘若以產銷班或合作社報名者，也請填寫單位全銜及送件人姓名，報名後應自行與執行單位(屏東縣原鄉咖啡聯盟)確認是否報名成功。
- 二、繳交之咖啡生豆淨重5公斤及同批生豆樣本之帶殼豆300公克咖啡，生豆生產資料同報名表，另繳交生豆之樣品不可混處理法，倘經物理篩選專人比對違反此規定者，將喪失評鑑資格。

## 2024屏東精品咖啡豆評鑑生豆及帶殼豆委託交件證明

本人\_\_\_\_\_因\_\_\_\_\_

，故無法將評鑑所需用豆及樣本親自送達指定收件

地點，爰委由\_\_\_\_\_君代為辦理，委託送件

支數共計\_\_支，另本人同意於主辦機關辦理相關賽事及

活動(媒合會)後，在通知時間內，攜帶2024屏東精品咖

啡豆評鑑生豆及帶殼豆收件回條連同本人身分證，向承

辦單位領回參賽剩餘豆，絕無異議。

委託人(簽章)：                    身分證字號：

地址：                                    電話：

被委託人：                            身分證字號：

地址：                                    電話：

中 華 民 國 113 年 月 日

# 2024屏東精品咖啡豆評鑑賽後及相關活動 生豆及帶殼豆委託領回證明

本人\_\_\_\_\_因\_\_\_\_\_

，故無法親自領回評鑑賽事及相關活動辦理完成所  
剩用豆，爰委由\_\_\_\_\_君攜帶送件回條及本  
人身分證件代為辦理，領回送件支數共計\_\_支，  
絕無異議。

委託人(簽章)：                身分證字號：

地址：                                電話：

被委託人：                        身分證字號：

地址：                                電話：

中華民國 113 年 月 日

**2024屏東精品咖啡豆評鑑賽後及相關活動**  
**生豆及帶殼領回確認單**

第一聯(收執聯)

|               |
|---------------|
| 收件編號：         |
| 莊園名稱及莊園主姓名：   |
| 賽後及相關活動所剩生豆量： |
| 賽後及相關活動所剩樣本量： |
| 領回日期：         |
| 具領人簽章：        |
| 通訊方式：         |

---

**2024屏東精品咖啡豆評鑑賽後及相關活動**  
**生豆及帶殼領回確認單**

第二聯(保管聯)

|               |
|---------------|
| 收件編號：         |
| 莊園名稱及莊園主姓名：   |
| 賽後及相關活動所剩生豆量： |
| 賽後及相關活動所剩樣本量： |
| 領回日期：         |
| 具領人簽章：        |
| 通訊方式：         |

# 2024 屏東咖啡節

屏東精品咖啡豆評鑑

競賽簡章



指導機關



農業部農糧署  
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY  
MINISTRY OF AGRICULTURE

主辦機關



安居樂業 希望城市

執行單位



茂泰行銷有限公司  
Splendid Marketing Ltd.