

2025年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑活動計畫簡章

- 一、目的：為引導國內咖啡農建立品質分級觀念，展現咖啡多樣化加工處理技術，並向消費者介紹優質的臺灣咖啡，特邀集彰化縣各鄉鎮市，優質咖啡農舉辦評鑑，以提升國產咖啡品質，拓展消費市場，促進彰化縣咖啡產業之永續發展。
- 二、輔導單位：行政院農業部、農業部農糧署、農糧署中區分署、
農業部茶及飲料作物改良場、國際咖啡品質學會、
彰化市公所、彰化縣農會。
- 三、主辦單位：彰化縣政府
- 四、承辦單位：彰化市農會
- 五、執行單位：彰化市農會、宸嶧國際有限公司
- 六、協辦單位：員林市農會、田中鎮農會、花壇鄉農會、芬園鄉農會、
社頭鄉農會、二水鄉農會、彰化縣咖啡協會。
- 七、技術支援：藍圖生活科技有限公司、蕭氏貿易有限公司。
- 八、評鑑時程表：

作業項目	日 期	地 點
報 名	114年7月29日至 114年9月5日止	彰化市農會
繳交生豆	114年9月11日至 114年9月12日止	彰化市農會
參賽樣品編碼及 農藥殘留抽驗	114年9月12日(五)	彰化市農會
物理篩選 樣品烘焙	114年9月15日至 113年9月16日止	宸嶧國際有限公司 SCA 認證咖啡實驗室
評審校正	114年9月16日(二)	宸嶧國際有限公司 SCA 認證咖啡實驗室
評鑑活動行銷 記者會	114年9月17日(三)	彰化市農會
杯測評鑑—初賽	114年9月18日上午(四)	彰化市農會—
杯測評鑑—決賽	114年9月18日下午(四)	彰化市農會—
頒 獎	擇期-另行通知	彰化市農會—

九、咖啡豆品質評鑑比賽辦法：

(一)報名資格：

以彰化縣本地咖啡種植農民生產者並設籍彰化縣者，每人以一地號一份樣品為限參賽，附上種植面積、採收數量資料，以供後續比對參考。

(二)報名日期：114年7月29日至114年9月5日止(例假日不受理)。

(三)評鑑地點：彰化市農會(彰化市辭修路119號)

(四)報名費用：免。

(五)報名名額：36名額滿為止，倘報名人數超出名額，以具有產銷履歷、有機驗證及產地證明標章者為優先。

(六)報名方式：填妥報名表(附件一)，以傳真或傳送電子郵件等方式於本114年9月5日下午4時前報名。報名後並以電話聯絡推廣部盧先生(分機231)林先生(分機233)確認。另應於繳交生豆時檢附於栽培咖啡之地籍謄本影本或所有權狀影本以供查驗。

(七)報名地點：彰化市農會/推廣部 E-mail: luycyc@gmail.com

電話：(04) 7251171 傳真：(04) 7245737

地址：50059彰化市忠孝里辭修路119號

(八)生豆繳交辦法與方式：

1. 繳豆日期：訂於114年9月11日、9月12日(星期四、五)上午9時至12時；下午1時至4時止繳交咖啡豆，逾期不受理，並應以報名時送件參賽名稱為準，不得更換。

2. 繳豆地點：彰化市農會/推廣部(彰化市忠孝里辭修路119號)。

3. 繳交數量：每支參賽樣品需繳交含水率應於13%以下。

(1) **實重3公斤之去殼生豆**-填寫生豆交件表(附件二)。

(2) 同一批樣品**500公克帶殼生豆**(作為鑑定生豆遺傳與產地證明之用)。

(3) 主辦單位將逐一檢測含水率及重量，以水分計量測含水率高於13%

為未合格。(繳交重量不足或未達測定之標準者，將不予受理交件)。

4. 本次評鑑另提供同一批生豆(同時繳交)繳交數量：淨重至少9公斤最多30公斤賽後由主辦單位(免費)進行每3公斤精緻包裝及其他封存袋裝，並依獲獎名次印於包裝上，賽程完畢後1個月內連同參賽報告成績明細一併發還。

十、農藥殘留檢驗：

主辦單位針對參賽之咖啡生豆有農藥抽檢之權利與義務，此次評鑑按總參賽數量之10%比例檢驗，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，將通知不得參加評鑑，如獲獎亦取消得獎資格。

十一、評選方式：

(一)樣品繳交後由主辦單位隨機取樣，編碼密封。生豆取樣及編碼方式：

每一個樣品分別編排兩套編號，分為明碼與暗碼，製作明碼暗碼對應表，彌封保存，於評鑑結束後，始得揭露之。並由主辦方抽取樣品，於樣品袋上標記暗碼，作為評審鑑定用。

(二)評鑑分生豆物理篩選、杯測評鑑初賽及決賽進行篩選，初賽分數依實際參賽人數取前1/2且80分以上進入複賽。

(三)樣品先依 SCA 生豆篩選標準進行生豆物理篩選檢測，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，不具備進入決賽之資格，賽後由主辦單位提供技術報告給送件人。

(四)樣品烘焙將委由指定烘焙師進行烘焙，烘焙程度為 Agtron 焦糖化分析儀 數值75±3區間，或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度 (Agtron Gourmet、Probat Colorette 3b、Colortrack、lightells)下豆後盡速抽風冷卻。

(五)杯測評分表，通過生豆物理篩選檢測之送評樣本，比照 SCA & CQI Q grader 鑑定表進行樣品評分。評分項目包括：

1、香氣(乾香與濕香) 2、風味 3、餘韻 4、酸質 5、體質感 6、平衡性

7、甜度等級8、乾淨度 9、一致性10、綜合考量共十個項目，每個項目各10分總計100分。將採兩輪篩選制，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。

(六)杯測80分以上為通過評鑑之標準，遇同分狀況可從單項平均給分高下定順位(先比風味，再比平衡，及綜評)。

十二、評選名次：由具有咖啡品質學會 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，評選出特等獎一名、頭等獎二名、金質獎三名、銀質獎四名，另初評80分以上者，頒發精品獎證書以茲鼓勵。評鑑成績於賽後立即公布，頒獎擇期另行通知。

十三、評鑑約定事項：

(一)參加咖啡農應服從主辦單位規定及評審人員之評審，不得提出異議。

(二)所有評鑑過程均公開作業，歡迎各界參觀，惟需接受會場工作人員指導，並遵守會場秩序。

(三)凡參加評比的樣品，限定為臺灣生產咖啡，如經評審人員發現有其他國家生產咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，將取消評比資格，如果賽後發現將公告取消任何頭銜，參賽者不能提出異議並放棄先訴抗辯權。

(四)參加評鑑獲獎農友(莊園)，應於獲獎後一年內配合主辦單位辦理園區觀摩會。

十四、本評鑑規則如有未盡事宜概由主辦與執行單位共同解釋辦理，參賽者不得異議。

十五、所有參與咖啡評鑑之樣品，若經 CQI 國際咖啡品質學會鑑定品質為80分以上(含80分)，則可得額外自費取得到 CQI Q Coffee Certificate 咖啡證書，並且將相關資料訊息公布於 CQI 咖啡品質協會網站。

備註：本次評鑑活動經評選出得獎豆擇期辦理成果發表，聘請國內知名烘焙師現場烘焙得獎豆(咖啡成品)成果分享行銷會。