

# 南島 咖啡節

**AUSTRONESIAN  
COFFEE FESTIVAL** 2024

2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽簡章

**太平洋左岸**  
台東咖啡

LEFT BANK OF THE PACIFIC  
TAITUNG COFFEE

## 壹、緣起與目的：

鑑於近年來臺灣咖啡飲用量大幅成長，再加上各地生產咖啡品質日漸提升，期望藉由舉辦咖啡生豆評鑑賽事，達到推廣台東咖啡及農民互相技術交流分享之目的。

臺東縣有著得天獨厚的天然條件，成為相當適合種植咖啡的地區，咖啡品質良好不輸國外且種植面積約 147 公頃，產量全國排名第三，質量俱佳。

為促進本縣咖啡產業具備商業競爭力、建立品牌形象及增加農友收益，今年辦理之「2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」，聚集台東咖啡農民，也邀請咖啡界專業級評審，除了強化賽事公信力、確保賽後得獎之咖啡豆品質保證，更進一步將在地優質咖啡介紹給消費者認識，打響台東咖啡產業知名度並拓展行銷。

**貳、指導單位：**農業部農村發展及水土保持署

**參、主辦單位：**臺東縣政府

**肆、執行單位：**玩美文創設計工作室

## 伍、活動作業時程表：

作業名稱	日期	地點	備註
咖啡評鑑開放報名	113 年 6 月 7 日(週五)	線上公告 *太平洋左岸台東咖啡品牌 官網、臺東縣政府官網、台東 好農 FB 專頁	報名表親送或郵 件或電子郵件寄 送
咖啡評鑑說明會	113 年 6 月 11 日(週二) 下午 2 時 20 分開始	臺東縣政府簡報室與 線上同步進行 *Google Meet 連結： <a href="https://meet.google.com/pvs-tdgx-zmq">https://meet.google.com/ pvs-tdgx-zmq</a> 	邀請台東咖啡莊 園、農民參與，進 行今年度賽事說 明

作業名稱	日期	地點	備註
咖啡評鑑報名截止	113年7月5日(週五) 下午11時59分止		報名資料以7/5寄達為主(非郵戳日期)·逾期不予受理
繳交生豆和編碼作業	113年7月15日(週一) 上午9時至下午4時	臺東縣政府1樓 A101會議室(原大禮堂)收件	報名者至現場繳交生豆(一樣品8公斤);並由主辦單位或第三方單位協助編碼
樣品農藥殘留檢驗	113年7月16日(週二)		報名樣品農藥殘留檢驗
生豆物理篩選	113年7月17日(週三)	臺東縣政府1樓 A101會議室(原大禮堂)	未達標準將予以淘汰·不得進入杯測評鑑階段
生豆烘焙	113年7月16日至17日 (週二至三)		由承辦單位指定烘豆師
咖啡評鑑初選	113年7月18日(週四)	臺東縣政府1樓 A101會議室(原大禮堂)	評審團隊由技術評審(含主審)2位及感官評審6至8名·合計8至10名組成進行
咖啡評鑑決選	113年7月19日(週五)	臺東縣政府1樓 A101會議室(原大禮堂)	
2024 臺東縣精品咖啡評鑑頒獎典禮記者會	113年7月20日(週六) 下午5時半至6時半	臺東舊站特區	咖啡評鑑頒獎典禮記者會預計結合「2024 南島咖啡節」開幕活動辦理
2024 臺東縣精品咖啡評鑑賽後交流會	113年7月20日(週六) 下午6時半至7時半	臺東舊站特區	開幕活動後集合咖啡評鑑參賽者進行交流分享會
製作及寄送評鑑報告書	113年10月4日(週五)前 寄送評鑑報告書給初選及決選農民		寄送評鑑報告書給初選及決選農民

## 陸、報名資格及方式：

### 一、報名資格

1. 限臺東縣在地生產(種植、採收、後製處理)之咖啡生豆，且製作過程中必須採用自然發酵方式，不可添加任何天然與非天然香精、香料、酒桶浸漬...等類似直接增添風味之材料，惟添加同莊園產地咖啡樹副產物(例如：咖啡果皮、果膠、果肉...等)，不在此限內。如經發現 將取消參賽資格(含獲獎資格)，參賽者不得異議。
2. 參賽者需於 113 年 7 月 5 日截止日前取得(或已取得者在 113 年 7 月 5 日前仍有效)行政院農業委員會農糧署臺灣農產品生產追溯條碼 QR code、行政院農業委員會有機驗證標章、產銷履歷驗證標章或友善耕作等，以上任一種認證資格。
3. 每一地號為一代表，每一代表限 2 份樣品參賽。

### 二、報名方式

1. 免費參賽
2. 採報名表親送或郵件寄送或電子郵件寄送：請將填妥的報名表紙本，連同身分證影本、參賽同意書、生產追溯條碼 QR code 資格、產銷履歷驗證證書、有機驗證證書或友善耕作證明等文件及地籍謄本或權狀之證明影本資料，一併親送或郵寄或電子郵件寄送。
3. 親自送達方式說明：
  - 地點：臺東縣政府 3F 農業處農業輔導科，找李小姐或許小姐，於 6 月 7 日至 7 月 5 日止。
  - 收件時間：週一至週五上午 8 時半至下午 2 時半。
  - 信封封面請註明「2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」報名資料，以 7 月 5 日送達為主，逾期不予受理。
4. 郵件寄送方式說明：
  - 收件單位：臺東縣政府

- 收件地址：95001 臺東市中山路 276 號
  - 電話：089-321512 聯絡人：農業處農業輔導科 李小姐或許小姐
  - 信封封面請註明「2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」報名資料，以 7 月 5 日寄達為主(非郵戳日期)，逾期不予受理。
5. 電子郵件寄送方式說明：
- 收件單位：玩美文創設計工作室
  - E-mail：[info@wonderfuldesign.com.tw](mailto:info@wonderfuldesign.com.tw)
  - 電子郵件標題請註明「2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽」報名資料，以 7 月 5 日寄達為主，逾期不予受理。
6. 執行單位聯絡資訊：
- **報名寄送後務必電洽執行單位確認！**
  - 玩美文創設計工作室 張小姐或劉小姐
  - 電話：02-25331251(週一至週五上午 9 時至下午 6 時)

## 柒、評鑑流程：

### 一、生豆繳交方式與規範

1. 生豆繳交(繳交重量均以生豆淨重計算，不含包裝容器)：每點繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重至少 8 公斤(其中 2 公斤為咖啡豆評鑑用)，且含水率應在 13%以下，另同時要提供同一批生豆樣品的帶殼豆 300 公克，作為鑑定生豆遺傳與產地之用。
2. 每增加一單位為 5 公斤(如 13 公斤、18 公斤...以此類推)，最多繳交 23 公斤。
3. 報名送件者應於 7 月 15 日上午 9 點至下午 4 點，將生豆樣品(含應繳帶殼豆)送達臺東縣政府 1 樓大禮堂，因故未能親自送件者，應繳附委託書，超過繳交時間及繳交數量不足者不予受理，並應以報名時之送件者名稱為準，不得更換名稱。
4. 請送件者將生豆裝在透明保鮮袋後再繳交。

5. 請送件者務必確認含水率應在 13%以下及送件量(帶殼豆 300 公克；生豆 8 公斤±100g)，主辦單位收到樣品後會逐一檢測含水率及重量，含水率超過 13% 認定不合格。未符合主辦單位測定之標準，將取消參賽資格，參賽者不得異議。
6. 評鑑未使用之生豆將全數退還給參賽者，請於隔日(20 日)頒獎典禮結束後(下午 8 時前)於臺東舊站特區取回，可運用於後續交流分享會使用，如不能取回者，將由主辦單位帶回臺東縣政府農業處放置，僅提供放置，一概不負保管責任，搬運中有狀況等將不得有異議。
7. 農藥殘留抽驗標準：抽檢取樣 300 克檢測農藥殘留量，殘留量如違反農藥使用管理辦法，將依農藥管理法規定辦理，並不得參加評鑑。
8. 113 年度臺東精品咖啡豆評鑑制度，咖啡生豆特性鑑定及評鑑等方式依照國際精品咖啡評鑑標準辦理。
9. 主辦單位得依後製處理法、特殊品種等項目彙整分類，如分類項目達一定參賽數量，主辦單位得增設組別及獎項以資鼓勵。

## 二、生豆取樣及編碼方式

帶殼生豆繳交後由臺東縣政府編碼密封，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。由臺東縣政府抽取樣品，於樣品袋上標記密碼，作為評審鑑定用。

## 三、生豆物理篩選規範

1. 含水率測定：生豆含水率應於 13%(含)以下，高於 13%皆未合格，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。
2. 物理瑕疵篩選：由執行單位就送評樣品隨機抽樣定量(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。
  - (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：

i. 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)。

ii. 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)。

iii. 物理篩選未達標準者，將直接淘汰不得進入下一階段的初選感評。

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 粒	局部黑豆	3 粒
全酸豆	1 粒	局部酸豆	3 粒
乾燥漿果	1 粒	帶殼豆	5 粒
真菌或黴菌感染	1 粒	浮豆	5 粒
外來異物	1 粒	未熟豆	5 粒
嚴重蟲蛀豆	5 粒	萎凋豆	5 粒
/		貝殼豆	5 粒
		破碎豆	5 粒
		果皮或果殼	5 粒
		輕微蟲蛀豆	10 粒

#### 四、樣品烘焙

樣品烘焙將由主辦單位委由協辦單位詢符合規範之烘焙師進行烘焙，每爐烘

焙 500~1,000 公克生豆，總時間 8~12 分鐘，杯測烘焙程度為豆色落在 SCA AgtronNumber65±3 區間或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免污染。

### 五、樣品設置(按 COE (Cup Of Excellence)杯測標準流程進行)

1. 水質檢測-可溶性固形物含量不應低於 75ppm 或高於 250ppm ; pH 值介於 6.5~7.5(使用漢亞國際實業有限公司水質調整器)
2. 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，經校正後每部磨豆的研磨均勻度誤差需在 10%內)
3. 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)。
4. 沖煮溫度(攝氏 93 ± 1 度)
5. 萃取比例水粉比(1:18-1:20)

### 六、咖啡評鑑作業

1. 評鑑分初選、決選二輪杯測評鑑進行篩選，採用 COE (Cup Of Excellence) 杯測方式進行，初選分數達 80 分(含)以上，且依分數排名前 20 點得進入決選，並重新編排暗碼，主辦單位得依實際報名情況調整決選點數。
2. 評審團得依處理法或特殊品種分類，並得依比例調整各組進入決選數量。
3. 評審委員需配合全程出席評鑑活動，如因個人因素或防疫相關因素無法參與評鑑，則依候補順序遞補。評鑑當日將進行評鑑師感官校正，當日無法通過者，由主辦單位通知候補評審遞補，或評鑑分數得不列入統計計算。同時評鑑分數和討論結果亦不得擅自發表，將由主辦單位統一公告與說明。違者將取消(未來遴選)評審之資格。
4. 杯測評分表：採用 COE (Cup Of Excellence)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：香氣(僅列入參考、不計入總分；在 FLAVOR 評項中香氣是列入評分的)、(1)乾淨度、

(2)甜度、(3)酸質、(4)口感、(5)啜吸風味、(6)餘韻、(7)均衡度、(8)整體評價，每個評項項目各 8 分，加權 36 分，總分為 100 分，分數達 80 分(含)以上屬於精品咖啡等級。

## 七、 評審團隊組成

1. 技術評審(含主審)2 位及感官評審 6 至 8 名，合計 8 至 10 名。
2. 具國際或國內(縣級)咖啡生豆品質競賽評審資歷者優先，並須熟悉 SCA、COE 兩種杯測評分規則與本評鑑規章。
3. 評審團隊須具有 SCA 或同等級國際咖啡生豆鑑定證照，經由執行單位招募考核後組成。
4. 如評審本人或 3 等親內參與本年度咖啡評鑑者，將不得擔任本次評鑑評審。
5. 主辦單位得推薦對臺東咖啡產業提升具貢獻且熟悉杯測流程之優秀人員參與評審團。

## 八、 評鑑入選名額及表揚

1. 經評審委員評鑑後採不分組，依決賽分數排序取特等獎：1 名、頭等獎：2 名、金質獎：3 名、銀質獎：4 名，頒發獎金及獎牌；另主辦單位及評審團得視參賽數及品質酌予調整。
2. 評鑑成績於 113 年 7 月 20 日記者會現場公布，另凡進入杯測評鑑階段者，由主辦單位於 113 年 10 月 4 日前，將提供個人評鑑報告書一份，寄送給進入初選及決選的參賽農友。

## 九、 注意事項

1. 參賽者須遵守本評鑑辦法及相關規定。
2. 參賽者繳豆後於評鑑全程完成前概不退還，參賽者應尊重主辦單位及評鑑之評審團，不得提出異議。

3. 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示，並遵守會場秩序。
4. 參加評鑑樣品限定為台東本地種植、後製生產咖啡，如經評鑑人員發現非台東咖啡豆或參雜其他不同種類生豆，即取消參賽資格並負詐欺刑責，如賽後始發現違規情事且參賽者已被公告獲獎，則取消參賽者所有頭銜，參賽者不得提出異議並放棄抗辯權。
5. 主辦單位有勘查參賽者農園、確認送評樣本來源及送評樣本植株栽植環境鑑定之權限，參賽咖啡農有完全配合義務。
6. 主辦單位有農藥抽檢之權利，咖啡豆樣本農藥殘留檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。
7. 主辦單位於評鑑成績公布後，將得獎資料公告於本府農業處網站。

#### **捌、其他：**

本評鑑辦法如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、調整之權力，若有相關異動將會公告於官方臉書與官網。

## 2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽 報名表

報名編號：( 由主辦單位填寫 ) \_\_\_\_\_

### 一、處理法別

1. 處理法： \_\_\_\_\_

2. 咖啡果實採取加工至去除內果皮之咖啡生豆處理過程描述：

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 二、繳交附件 ( 至少具備其一 )

生產追溯       有機驗證       產銷履歷       友善耕作

### 三、報名者基本資料

參加者名稱 ( 個人或莊園名稱 )： \_\_\_\_\_

身分證統一編號： \_\_\_\_\_

通訊地址： \_\_\_\_\_

連絡電話： \_\_\_\_\_ 行動電話： \_\_\_\_\_

傳真： \_\_\_\_\_ E-mail： \_\_\_\_\_

### 四、咖啡生豆生產資料

咖啡樹種資料： 阿拉比卡       阿拉比卡-藝伎       其他品種： \_\_\_\_\_

咖啡樹種植地點 ( 土地座落 )： \_\_\_\_\_ 市/縣 \_\_\_\_\_ 區/鄉/鎮/市

\_\_\_\_\_ 段 \_\_\_\_\_ 號，海拔高度： \_\_\_\_\_ 公尺，種植面積： \_\_\_\_\_ 公頃，種植株數： \_\_\_\_\_ 株，

收穫株數： \_\_\_\_\_ 株，咖啡果實年收穫量： \_\_\_\_\_ 公斤，咖啡生豆年產量： \_\_\_\_\_ 公斤

### 五、是否參與 7 月 20 日頒獎典禮記者會(結合「2024 南島咖啡節」開幕活動辦理)？

是       否

報名者 \_\_\_\_\_ ( 簽章 )

報名日期：113 年

月

日

## 2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽 參賽同意書

- 一、 本人同意接受咖啡評鑑比賽主辦單位之規範，參與「2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽簡章」之活動。
- 二、 本人保證送審之咖啡豆為臺東縣生產，且在同一產地產出，送審之書面資料確實由本人填寫，詳實無誤，若日後發現不實填報資料或參雜其他國外咖啡豆送審，本人願負一切法律責任，並不提出異議放棄先訴抗辯權，若損及第三人之權益，亦無條件負責賠償。
- 三、 本次咖啡評鑑比賽活動以公平、公正、公開之方式進行，送件參賽者同意，並已充分了解評鑑比賽大會之規範，將無異議接受評鑑結果。
- 四、 本人同意無償交付送審之，8 公斤咖啡豆給主辦單位作為評鑑用。
- 五、 本人同意如入選決賽獲獎，主辦單位可公佈比賽得獎資料。

此 致

臺東縣政府

立 書 人：

身分證號：

電 話：

## 2024 臺東縣精品咖啡評鑑競賽 委託書

本人因故無法前往貴府繳交評鑑樣品，委託受託人\_\_\_\_\_前往送達，特立此書，以資證明。

此 致

臺東縣政府

委託人：

身分證字號：

戶籍地址：

連絡電話：

委託人  
印章

受委託人：

身分證字號：

戶籍地址：

連絡電話：

受託人  
印章

備註：受委託人請提示身分證明以供查驗，並請親自簽名蓋章。