

2026屏東精品咖啡豆評鑑簡章

- 一、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。
- 二、指導機關：農業部農糧署、原住民族委員會、農業部茶及飲料作物改良場
- 三、主辦機關：屏東縣政府
- 四、執行單位：屏東縣原鄉咖啡聯盟
- 五、評鑑時程表：

項次	日期	辦理事項	辦理地點	辦理流程
1.	03/26 起	公告評鑑訊息	屏東轄內	1. 縣府官網公告 2. 屏東咖啡臉書粉專公告
2.	04/01-04/07 報名 04/13-04/14 繳豆	報名及收豆作業	屏東縣原鄉咖啡聯盟	1. 接受農民報名 2. 辦理收豆作業秤重、水分測量、包裝、編碼
3.	04/15-04/27	樣品農藥檢驗	屏東縣衛生局檢驗中心	全數送檢
4.	04/28-05/01	評鑑作業	技研中心	烘焙、物理篩選、評審校正、杯測
5.	05/01 12:00-15:00	評鑑成績公布	技研中心	屏東咖啡FB粉專直播

- 六、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）

- 七、評審委員資格(擇一)：：

- (一) 具有豐富的咖啡評鑑經驗。
- (二) 具有國際認可的評審證書或相關專業機構認證證明。
- (三) 任職於咖啡產業，並具備豐富的咖啡產業資歷。
- (四) 賽事評審由縣府擇優遴選 12 位(含主審 1 位)，擔任本次評

鑑評審工作。

八、報名資格：

- (一) 限臺灣屏東農友或莊園以屏東在地自產之咖啡生豆參賽。
- (二) 單一農戶或莊園，可於水洗組及其他處理組中各限繳2件，總件數以4件為限，本次預計收件參賽樣品最少20支最多60支，額滿為止。
- (三) 繳交生豆時請附上生豆及帶殼豆交件表與同意書(詳附件二、三)。
- (四) 同一農戶或同一莊園僅限1人代表參賽。
- (五) 比賽採分組方式進行：
 1. 水洗組：咖啡生豆去皮後，將果肉及果膠分解脫離內果皮，再經清水沖洗或其他方式乾淨去除果肉及果膠方法。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，包括日曬(咖啡生豆不經去皮，帶果皮及果肉即進行乾燥)、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，將果肉進行部份分解。乾燥後的內果皮表面通常會殘留乾燥果肉的顏色痕跡)。
 3. 比賽生豆不得添加其他具有香氣或味道影響的外部材料，如：不可添加香精、香料等其他可能對成品產生外部影響之材料，如經發現將取消參賽資格。

九、報名：

(一)報名方式

1. 線上表單報名：<https://reurl.cc/X2jrMj>
2. 現場繳交報名表(如附件一)：屏東縣原鄉咖啡聯盟
(屏東縣潮州鎮愛國路100巷33號)

(二)報名時間：115年4月1日10：00 至 4月7日18：00 止。

(每日報名時間10：00 至18：00 止)

(三) 報名繳交樣品數量：每組各莊園報名2支為上限，本次預計總收件參賽樣品最少20支最多60支，額滿為止。

(四) 繳豆方式及時間：

1. 現場繳豆：4月13日 10：00 至 4月14日 21：00止。

(現場繳豆每日時間 10:00至21:00)

2. 地點：屏東縣原鄉咖啡聯盟(屏東縣潮州鎮愛國路100巷33號)。

3. 收件人及電話：陳夏鳳淋 0987-458887

十、 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)連同附件文件表(報名一件填寫一張)及同意書送達屏東縣原鄉咖啡聯盟，評鑑總收件數為最多60個樣本。(超過繳交時間及繳交豆總數量不足者不予受理)。

(二) 每樣品以去除內果皮之咖啡生豆淨重 6公斤(其中2公斤為咖啡豆評鑑用、0.2公斤農藥殘留檢驗用、0.8公斤生豆展示用、3公斤媒合用)，生豆含水量不可超過12%，高過12%以及繳交數量不足者皆未合格，未符合主辦機關測定之標準，將通知未達送評標準之送件者，且不予受理文件。

(三) 送件者需提供同一批生豆樣品帶殼豆 300公克，供大會於樣品評鑑杯測前(物理篩選階段)實施帶殼豆去殼後與生豆樣品外觀比對、粒徑分析比對等作為鑑定生豆遺傳與產地之用，上述檢測與比對不符之樣品，大會將通知參賽莊園並不予進入下階段之感官杯測評測。

(四) 繳交生豆樣品不可混處理法及品種，經物理篩選專人比對違反此規定者將喪失評鑑資格。

(五) 媒合會生豆採購價格：依所得獎項8分以上為特選(現場競投，價高者得)，7分-7.9分為精選(2,000元)，6分-6.9分為優選(1,500元)，主辦機關將依此金額訂定媒合價格。

十一、 農藥殘留抽驗標準：總參賽樣品全數檢測農藥殘留量，殘留量如違反農藥使用管理辦法，違反規定部分將銷毀，並不得參加評鑑。

十二、 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

列收豆碼、烘焙碼與杯測碼並彌封保存，於評鑑結束後，始得揭露之。

十三、樣品烘焙及準備：

- (一) 杯測烘焙：每爐烘焙 600 公克生豆，總時間 8-12 分鐘，統一使用杯測樣本烘焙程度（85-90 之間），樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染。
- (二) 樣品設置（按 TCAGs 杯測標準流程進行）。
- (三) 水質檢測（可溶性固形物含量 125~175ppm）。
- (四) 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）。
- (五) 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）。
- (六) 沖煮溫度（攝氏 93 +/- 1 度）。
- (七) 萃取比例（8.25 公克/150 毫升水）。

十四、評鑑方式

- (一) 採農業部茶及飲料作物改良場創設之臺灣咖啡分類分級(TCAGs)制度：評鑑將採壺輪評分制。評鑑等級依據各樣品評分分數決定，非固定數量。將評審委員之評分進行平均（四捨五入），平均分數達 8 分以上為特選；達 7.0-7.9 分為精選；達 6.0-6.9 分為優選；於 5.9 以下為未入選，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。
- (二) 杯測評分表：本賽制採用農業部茶及飲料作物改良場新制評分標準，咖啡生豆物理篩選及杯測評鑑規則等方式。

十五、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：

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)

十六、評鑑獎勵：經評審委員評鑑後，依以下評鑑分數級距給獎。

- (一) 特選獎(獎金 3,000 元，背帶 1 條，獎座 1 座)。
- (二) 精選獎(獎金 2,000 元，背帶 1 條，獎座 1 座)。
- (三) 優選獎(獎金 1,000 元，背帶 1 條，獎座 1 座)。
- (四) 上列得獎者頒發獎座、獎金、背帶，各級距(且同一組處理法)得獎者如同莊園至多領取 1 座獎座、獎金及背帶。
- (五) 頒獎典禮暨媒合會日期、時間另行通知。
- (六) 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。

十七、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，逾期未領回者，主辦機關不負保管之責。

十八、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。

- (二) 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及品種之生豆，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。
 - (三) 主辦機關有農藥取樣之權利與義務，咖啡豆樣本檢測結果未合格者將無法參加評鑑比賽。
 - (四) 賽事聯絡人：陳夏鳳淋-0987458887
- 十九、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。

附件一、2026屏東精品咖啡豆評鑑報名表

2026 屏東精品咖啡豆評鑑報名表	
參加者名稱(個人或莊園名稱)：	
身分證字號：	電子郵件：
通訊地址：	
連絡電話：	行動電話：
種植咖啡樹種：	
海拔高度：	公尺
種植產區：	鄉 地段； 地號：
咖啡種植面積：	公頃
種植株數： 株	
產銷履歷認證 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 證書號碼：	
繳交樣品件數：	繳交生豆品種：
咖啡豆媒合價格：優選獎 <u>1500</u> 元 /1 公斤、精選獎 <u>2000</u> 元 /1 公斤、特選獎：採競投方式，起標價 <u>3500</u> 元 /1 公斤，價高者得標。	
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"/> 水洗 <input type="checkbox"/> 其他處理組(<input type="checkbox"/> 蜜處理 <input type="checkbox"/> 日曬)	

附件二、2026屏東精品咖啡豆評鑑生豆及帶殼豆交件表

一、報名者基本資料：

送件者名稱（個人或莊園名稱）：_____

通訊地址：_____

連絡電話：_____ 行動電話：_____

二、繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重 6公斤及同批生豆樣品之帶殼豆 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（不可超過12%）及送件量（帶殼豆 300 公克；生豆 6 公斤）。

送件者簽名：

送件日期：

2026屏東精品咖啡豆評鑑生豆及帶殼豆收件回條

收件編號：

茲收到送件者_____繳交生豆及帶殼豆，送件者於評鑑後於主辦機關通知時間內，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），向執行單位（屏東縣原鄉咖啡聯盟）領回參賽剩餘生豆__公斤。

簽收人：

收件日期： 年 月 日

附件三：2026屏東咖啡豆評鑑暨媒合會約定事項

同 意 書

本人同意參加「2026屏東咖啡豆評鑑暨媒合會」並同意接受以下規範：

- 一、送審資料確實填寫並由本人簽章確認詳實無誤。
- 二、繳交之咖啡豆限臺灣屏東縣生產，且製程中不得添加其他具有香氣或味道影響的外部材料，如：不可添加香精、香料等其他可能對成品產生外部影響之材料如經發現將取消參賽資格。
- 三、於賽事完成前，不得要求提前退還生豆，並尊重主辦機關及評鑑專家之評審，不得異議。
- 四、參賽樣本將取樣 200 公克送檢驗，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。
- 五、如經發現違反評鑑簡章規定或不實填報，主辦機關得取消參賽者所有頭銜，參賽者須負擔所有法律責任，並承擔所有衍生成本與損害賠償，參賽者不得提出異議，並放棄先訴抗辯權。

莊園：

立書人： （簽名）

身分證字號：

中 華 民 國 年 月 日