

قوانین مسابقات جایزه بزرگ رست  
جشنواره بین المللی قهوه ایران  
22 تا 26 شهریور  
نمایشگاه بین المللی تهران

## سازمان

مسابقات جایزه بزرگ رست قهوه ایران رویدادی است که توسط جشنواره بین المللی قهوه ایران برگزار می گردد.

## حقوق

تمام حقوق فکری مربوط به این مسابقات از جمله قوانین و مقررات رسمی و قالب برگزاری مسابقات کاملاً به جشنواره بین المللی قهوه ایران تعلق دارد و هیچ بخشی از آن بدون اجازه پیشین از مسئولان ذیربط قابل استفاده نمی باشد.

## شرکت کنندگان

### صلاحیت ها

شرکت کنندگان در این رقابت باید تجربه و رزومه متناسب با این مسابقات را دارا باشند و احراز این صلاحیت به عهده برگزار کننده می باشد.

### سن مورد نیاز

شرکت کنندگان هنگام شرکت در مسابقات باید حداقل 18 سال سن داشته باشند.

## درخواست

### فرم ثبت نام شرکت کنندگان

شرکت کنندگان باید فرم ثبت نام را به صورت آنلاین پر نموده و قوانین مسابقات را به طور کامل مطالعه کرده باشند.

## اجرای قوانین و مقررات

مسابقات جایزه بزرگ رست قهوه ایران از این قوانین و مقررات در کل زمان رقابت ها و مسابقات استفاده خواهد نمود و در صورتی که یکی از شرکت کنندگان یکی یا تعداد بیشتری از این قوانین و مقررات را نقض نماید، به صورت خودکار از دور رقابت ها کنار گذاشته خواهد شد مگر آنکه مقررات اجرای خاص یا پیامد خاصی را برای آن تعیین نماید. در همین راستا اگر تخلف سر زده از سوی یکی از داوران باشد و یکی از آن ها به نقض یک یا چند مورد از این قوانین برآید، شرکت کنندگان می توانند در بخش اعتراض و تجدید نظر نسبت به درخواست تجدید نظر اقدام نمایند.

## رقابت

### خلاصه رقابت

مسابقات جایزه بزرگ رست قهوه ایران به سه بخش مجزا و جدا از هم تقسیم می شود:

الف) مرحله پیش از رست: هر یک از شرکت کنندگان 30 دقیقه زمان دارد تا نسبت به ارزیابی قهوه سبز خود از لحاظ رطوبت، چگالی، سائز اسکرین و نقص های وارده بر آن اقدام نمایند. شرکت کنندگان می توانند تمام قهوه های سبز را ارزیابی نمایند اما تنها باید برگه ی مخصوص به ارزیابی قهوه تک خاستگاه را پر کرده و تحویل دهند. همچنین به شرکت کنندگان 45 دقیقه زمان داده خواهد شد تا نمونه ی خود را رست نمایند. همچنین به شرکت کنندگان برای ارزیابی های سنسوری قهوه ی رست شده ی خود زمانی اختصاص پیدا میکند تا قهوه های خود را کاپینگ کرده و ارزیابی نمایند.

ب) مرحله انجام رست: شرکت کنندگان باید قبل از شروع زمان رست خود، پروفایل رست خود را برای قهوه تک خاستگاه و blend قبل از شروع مسابقه ی شرکت کننده ی اول تحویل دهند. به شرکت کنندگان 30 دقیقه فرصت داده می شود تا قهوه تک خاستگاه خود را رست کنند و یک ساعت برای رست قهوه blend زمان داده می شود. قبل از اتمام هر یک از زمان های مذکور، شرکت کنندگان باید حداقل 700 گرم قهوه رست شده را به عنوان محصول نهایی در پاکت هایی که در اختیار آنها قرار می گیرد، ارائه دهند.

پ) مرحله ارزیابی رست: تمامی قهوه های ارائه شده توسط داوران طی پروسه double-blind کابینگ خواهد شد.

ت) امتیازات کلی بر اساس نتیجه ارزیابی مرحله انجام رست، ارزیابی رست قهوه تک خاستگاه و پروفایل رست برای قهوه تک خاستگاه و قهوه blend شده خواهد بود.

### استانداردها و تعاریف

الف) قهوه سبز: تمام قهوه هایی که در این مسابقات شرکت داده خواهد شد باید از گونه ی عربیکا باشد که می تواند در کشورها و یا مناطق مختلفی کشت داده شده باشد. 5 نوع قهوه سبز متفاوت که هر کدام برای دسته بندی متفاوتی از رست در نظر گرفته شده اند به شرکت کنندگان ارائه می شود: یک قهوه که به طور اختصاصی برای رست قهوه تک خاستگاه مورد استفاده قرار می گیرد، سه قهوه که برای رست قهوه blend شده مورد استفاده قرار می گیرند و یک قهوه تمرینی که برای تمرین با دستگاه رست در اختیار آن ها قرار می گیرد. شرکت کنندگان در نشست و جلسه ای پیش از برگزاری مسابقات از نوع قهوه هایی که در اختیار آن ها قرار خواهد گرفت مطلع خواهند شد.

ب) قهوه های سبز ممکن است با هر یک از پروسه های معمول شامل طبیعی، نیمه شسته شده و غیره فرآوری شده باشند.

پ) نمونه قهوه سبز: مقداری مابین 300 الی 500 گرم از قهوه های سبز مورد نظر که برای هر مرحله از مسابقات در نظر گرفته شده اند به منظور ارزیابی در اختیار شرکت کنندگان قرار خواهد گرفت. این نمونه به صورت تصادفی از میان قهوه های سبز که به صورت عمده موجود است، انتخاب می شود. شرکت کنندگان می توانند به ارزیابی تمام قهوه هایی که به آن ها داده می شود اقدام نمایند اما تنها موظف به تحویل و ارائه جدول ارزیابی مربوط به قهوه تک خاستگاه هستند.

ت) قهوه سبز برای رقابت: حداکثر 2 کیلوگرم قهوه سبز در هر یک از دسته بندی های گفته شده در اختیار شرکت کنندگان قرار می گیرد. در این جا مدیر صحنه باید نظارت کاملی داشته باشد بر این مسئله که 2 کیلوگرم ذکر شده به طور تصادفی از قهوه عمده ای که در اختیار است انتخاب شده و به شرکت کنندگان داده می شود. شرکت کنندگان باید از قهوه ی سبز تهیه شده تنها برای رست دادن استفاده نمایند. قهوه تک خاستگاه باید تنها از رست قهوه تک خاستگاه و قهوه blend شده باید تنها از رست گزینده هایی که برای ترکیب در اختیار است استفاده شود. هر کدام از گزینه های قهوه سبز ارائه شده برای قهوه blend شده باید حداقل 10 درصد از کل وزن قهوه blend شده را که به عنوان محصول نهایی تحویل داده می شود در بر بگیرد. عدم رعایت این نکته منجر به در نظر گرفتن نمره صفر در این مرحله از مسابقه برای شرکت کننده مذکور می باشد.

ث) چگالی قهوه: اندازه گیری چگالی از محاسبه جرم قهوه سبز (به گرم) تقسیم بر حجم آن (به لیتر) در یک ظرف با حجمی مشخص اندازه گیری می شود. نیازی به محاسبه فضای بینابینی دانه های قهوه و هوایی که درون آن ها محبوس است نمی باشد. در این رقابت ها وزن قهوه در ظرفی 250 میلی لیتری اندازه گیری می شود.

ج) رطوبت قهوه: اندازه گیری مقدار آب در قهوه سبز به عنوان جرم آبی که درون دانه های قهوه قرار دارد تقسیم بر جرم کل قهوه سبز محاسبه می شود. واحد رطوبت قهوه درصد است و باید به نزدیکترین عدد اعشاری تا دو رقم اعشار محاسبه گردد (به عنوان مثال 10.33%).

چ) سایز اسکرین: اسکرین سایز در واقع معیاری است که دانه های قهوه را بر اساس اندازه آن ها دسته بندی می کند. سایز اسکرین از 1/64 اینچ شروع می شود. به عنوان مثال اسکرین سایز 15 دارای سوراخ هایی به اندازه 15/64 اینچ است. داده های بدست آمده باید به عنوان یک، دو یا سه عدد علامت گذاری شود. (بیشتر از سه عدد در این بخش محسوب نمی شود)

ح) تعداد نقص ها (دیفکت ها): این نقص ها باید از نمونه 500 گرمی تشخیص داده شده و شمرده شوند. نقص ها در جدولی که شامل موارد زیر است حساب شده و تعداد آن ها گزارش می شود: کاملاً سیاه، بخشی سیاه، کاملاً ترش، بخشی ترش و غیره. شرکت کنندگان باید در هنگام ارائه این جدول تمامی نقص هایی که از ارزیابی قهوه تک خاستگاه خود به دست آورده اند را گزارش نمایند این موارد به جز دانه هایی است که دچار کالی و نرسیدن بوده است. چنین دانه هایی شمرده و ارسال می شوند و سپس به وسیله داوران مورد ارزیابی قرار می گیرند. دو کیسه در اختیار شرکت کنندگان قرار می گیرد که باید با دیفکت های اولیه و ثانویه پر شوند و به داوران ارائه شود.

خ) رنگ رست: برای ارزیابی رنگ قهوه رست شده باید از ابزاری به نام رنگ سنج استفاده شود که دستورالعمل های مربوطه در زمان آموزش به شرکت کنندگان داده خواهد شد. شرکت کنندگان ممکن است نمونه قهوه رست شده خود را برای کالیبره شدن با رنگ سنج ارائه کنند. اگر رنگ سنجی که توسط اسپانسر ها در اختیار مسابقات قرار می گیرد دارای چندین تنظیم برای خواندن باشد، تنظیمات مورد استفاده در جلسه پیش از برگزاری مسابقات توافق و ابلاغ خواهد شد.

د) دستگاه رست نمونه: دستگاه رست نمونه ی قهوه ، دستگاهی است که شرکت کنندگان از آن برای رست در قسمت اصلی مسابقات استفاده می کنند.

ذ) ارائه قهوه رست شده: قهوه ی رست شده ای که به عنوان محصول نهایی و رست شده به مسابقات تحویل داده می شود مورد ارزیابی داوران قرار می گیرد. ارائه این قهوه باید قبل از اتمام زمان در نظر گرفته شده باشد. قهوه ای که به داوران ارائه می شود دو نوع محصول را در بر میگیرد، اول قهوه تک خاستگاه و دوم قهوه BLEND شده. ارزیابی تنها از طریق قهوه های ارائه شده صورت می گیرد. قهوه ارائه شده باید حتماً از قهوه ای باشد که برای مسابقات در نظر گرفته شده است. ارائه قهوه رست شده باید دارای برگه ارزیابی قهوه سبز تک خاستگاه و همچنین پروفایل رست برای قهوه تک خاستگاه و همچنین قهوه blend شده باشد. هر کدام از قهوه های رست شده اعم از تک خاستگاه و blend باید حداقل 700 گرم وزن داشته باشد و در بسته بندی هایی به همین منظور ریخته شده باشند. اگر شرکت کننده ای قصد دارد پس از رست کردن قهوه را blend نماید محصول ارائه شده باید به خوبی blend و ترکیب شده باشد.

ر) پروفایل رست: شرکت کنندگان پروفایل رست خود را که در حقیقت گزارشی کتبی از قهوه های استفاده شده و مشخصات آن و دلایل انتخاب پروفایل های خاص برای رست قهوه و شامل هر دو نوع قهوه تک خاستگاه و blend شده می شود را به هیئت داوران ارائه می کنند. شرکت کنندگان باید صراحتاً پروفایل های رست خود را توضیح دهند و اینکه انتظار آن ها از نتیجه حاصل از رست چیست. به عنوان مثال انتظار دارند چه طعم، عطر، اسیدیته و بادی ای داشته باشد. به شرکت کنندگان توصیه می شود از چرخه طعم استاندارد SCA به عنوان مرجع و ابزاری برای اندازه گیری استفاده نمایند.

ز) دستگاه رست: دستگاه های رست ارائه شده به صورت دستی و با ظرفیت 1کیلوگرم است و مطابق با قوانین محلی و اثرات زیست محیطی نصب و راه اندازی شده است.

برگزار کننده تمام تلاش خود را می کند تا اطمینان حاصل نماید که رقبا می توانند از همان دستگاه رستی که برای تمرین و رست های پیشین استفاده می کنند در مسابقات نیز بهره ببرند اما تضمینی در این خصوص نخواهد داد.

## تجهیزات و تدارکات رقابت ها

امکانات و تجهیزات ارائه شده

مکان مسابقات با آنچه در ادامه می آید تجهیز گشته است:

- مکانی برای ارزیابی قهوه سبز (به عنوان مثال جدول درجه بندی قوه سبز، برگه امتیازدهی درجه بندی قهوه سبز، کیسه هایی برای دانه های دارای نقص و غیره)
- مکانی برای ابزار آلات آزمایشگاهی (به عنوان مثال ابزار اندازه گیری رطوبت، ابزار اندازه گیری چگالی، اسکرین های سایزبندی و غیره)
- دستگاه های رست
- مکانی برای انجام کاپینگ (شامل آسیاب، مخزن آب، ترازو ها، رنگ سنج و غیره)
- ظروف و لوازم جانبی برای رقابت

شرکت کنندگان مجاز به استفاده از قاشق خود برای کاپینگ و لوازمی برای یادداشت برداری مانند دفترچه، برگه یا خودکار هستند. اما هیچ گونه وسیله الکترونیکی ای که بتواند به عنوان منبعی اضافی برای شرکت کنندگان مورد استفاده واقع شود مجاز نیست. به همچنین ابزاری نظیر کرنومتر یا زمان سنج و یا چراغ قوه نیز تا زمانی که تنها برای اهدافی به همان منظور استفاده گردد می تواند در مسابقه داخل شود (به عنوان مثال نمی توان از تلفن همراه به عنوان چراغ قوه و یا کرنومتر استفاده نمود).

شرکت کنندگان در طول مسابقه تنها از مواردی که پیش از این ذکر شد می توانند استفاده نمایند و هیچ منبع دیگری نمی تواند توسط آن ها مورد استفاده قرار گیرد.

## جلسات اختصاصی رقابت و زمان آموزش

قبل از شروع مسابقات جلسه ای با عنوان جلسه جهت گیری برای شرکت کنندگان برگزار می شود. شرکت در این جلسه برای همه رقبا الزامی است. در این جلسه مدیر صحنه توضیحاتی ارائه می دهد، جریان مسابقه را توضیح می دهد، برنامه مسابقات را پوشش می دهد، زمان رقابت اختصاص داده شده به شرکت کنندگان را شرح می دهد و آموزش های لازم در خصوص تجهیزات به کار گرفته شده در مسابقات را ارائه می دهد (دستگاه رست، رطوبت سنج، سایزهای اسکرین، رنگ سنج و غیره). این آخرین فرصت برای شرکت کنندگان است تا سوال ها و ابهامات مورد نظرشان را طرح نمایند و مدیران و مسئولین برگزاری مسابقات موظف به پاسخگویی به صورت شفاف به آن ها هستند.

## تمرین آزمایشگاهی

الف) قبل از رسیدن زمان درجه بندی قهوه ی سبز و رست نمونه، زمانی برای تمرین به شرکت کنندگان داده می شود. شرکت کنندگان باید از این زمان برای آشنایی با تجهیزات آزمایشگاهی استفاده نمایند.

ب) رقبا باید در کنار یکدیگر کار کنند و نظم مکان هایی که به عنوان مکان مسابقات در نظر گرفته شده است را حفظ نمایند. در صورتی که کسی منجر به برهم زدن نظم شود و یا رفتاری غیرحرفه ای از خود نشان دهد، داوران مختار هستند تا از وی امتیازی را کسر نمایند. به غیر از چنین مواردی، سایر فعالیت های شرکت کنندگان مورد قضاوت داوران قرار نمی گیرد و این مرحله صرفاً مرحله ای برای آشنایی با تجهیزات آزمایشگاهی و مکان برگزاری مسابقات است.

## مربیان و مجریان

### مربیان

در هنگام برگزاری مسابقات مربیان اجازه ندارند که توصیه ای به شرکت کنندگان کنند و از سوی دیگر نیز برگزارکننده از بینندگان و تماشاچیان درخواست می کند که دخالتی در روند برگزاری مسابقات نداشته باشند و تنها به تشویق شرکت کنندگان خود بپردازند (توجه داشته باشید که مربیان، تماشاچیان، هواداران و اعضای خانواده شرکت کنندگان مجاز به حضور در صحنه نیستند و حتی مبنی بر دخالت در مسابقات را ندارند. در غیر اینصورت ممکن است شرکت کننده توسط داوران رد صلاحیت شود).

### مجریان

این دسته هیچ حقی مبنی بر دادن امتیاز به شرکت کنندگان ندارند، اما ممکن است سوالاتی در ضمن برگزاری مسابقات از شرکت کنندگان بپرسند و آن ها باید برای پاسخ دادن به چنین سوالاتی در دسترس باشند.

### مترجمان

بعضی از شرکت کنندگان می توانند مترجمی با خود بیاورند که در این صورت مترجم تنها مجاز به بیان مواردی است که از سوی داوران و یا هیئت برگزاری گفته شده است. هنگامی که شرکت کننده صحبت می کند نیز، مترجم باید به صورتی شفاف و دقیق آنچه او گفته است را برای هیئت داوران بازگو نماید و این مسئله را باید در نظر داشت که زمان اضافه ای به ترجمه اختصاص داده نخواهد شد.

### روند رقابت

الف) این مسابقه به سه مرحله رقابت تقسیم می شود که هرکدام مراحل و امکانات مخصوص به خود را دارا می باشد.

ب) در طول زمان رقابت، افرادی که در رقابت ها حضور ندارند نباید به سایرین کمک کنند و یا اطلاعاتی به آن ها بدهند و یا به هر نحوی اطلاعاتی را به دست آورند. عدم رعایت این نکته ممکن است به رد صلاحیت شرکت کنندگان منجر گردد.

پ) هراز گاهی ممکن است هیئت برگزاری مسابقات با شرکت کنندگان مصاحبه ای ترتیب دهد و شرکت کنندگان باید برای انجام آن آمادگی کامل داشته باشند.

ت) رقبا باید سی دقیقه قبل از زمان تعیین شده در مکان برگزاری مسابقات حضور داشته باشند. اگر شرکت کننده ای در زمان تعیین شده در محل حضور نداشته باشد ممکن است که توسط هیئت داوران رد صلاحیت گردد. در صورت تاخیر در روند اجرای برنامه شرکت کننده باید در زمان مشخص شده برای او حضور داشته باشد.

ث) قهوه های سبز دقیقا قبل از شروع فعالیت هر مرحله با حضور مقامات فنی و یا مدیر صحنه رونمایی خواهند شد.

ج) تمامی قهوه های موجود در مسابقه بلافاصله پس از اتمام فعالیت های مربوط به رست توسط مسئولین جمع آوری می شود. این فعالیت ها شامل ارزیابی قهوه سبز و انجام رست نهایی می باشد. شرکت کنندگان مجاز به گرفتن برخی از نمونه های رست شده ای هستند که توسط خودشان رست شده و در زمان کاپینگ به عنوان مرجع از آن استفاده می شود.

چ) قهوه ای که توسط شرکت کنندگان رست می شود ممکن است در مکانی که برای سرویس دهی به تماشاچیان و قهوه دادن به آن ها در نظر گرفته شده است دم آوری شود. اگرچه نوع رست و هویت رست کننده ی آن افشا نخواهد شد و تماشاچیان این فرصت را دارند که تا بدون آنکه بدانند قهوه به چه کسی اختصاص دارد به آن رای دهند و در رست های بعدی از پروفایل آن استفاده گردد.

## پیش از رست

برای ارزیابی قهوه سبز، تمرین رست و رست نمونه زمانی به شرکت کنندگان داده می شود و شرکت کنندگان به جز زمان های اختصاص داده شده به این موارد در هیچ زمان دیگری به تجهیزات و قهوه های مسابقه دسترسی نخواهند داشت.

## زمان رست نمونه

الف) نمونه های رست شده در این مرحله تنها برای استفاده شرکت کنندگان برای پی بردن به پارامترهای رست و مشخصه های قهوه ی سبز است و تاثیری در ارزیابی نخواهد داشت. از شرکت کنندگان انتظار می رود که به شکلی سازمان یافته و با احترام نسبت به سایر رقبا و افراد و مسئولین حاضر در مسابقات رفتار کنند.

ب) شرکت کنندگان 45 دقیقه برای رست نمونه زمان خواهند داشت و به این مسئله توجه نمایند که هیچ گونه وقت اضافه ای برای شرکت کنندگان در نظر گرفته نمی شود مگر آنکه به علت نقص فنی و بروز مشکلات فنی. تعیین مشکل فنی تنها به صلاحدید مقام ریاست رقابت ها قابل تایید است و باید قبل از اتمام زمان شرکت کننده اعلام شود. دو بار، یک بار در 15 دقیقه مانده به اتمام زمان و بار دیگر در 5 دقیقه مانده به پایان زمان در نظر گرفته شده در خصوص زمان به شرکت کنندگان اطلاع داده خواهد شد.

پ) مسئولین مسابقات دستگاه رست را پیش از شروع مسابقات گرم می نمایند و قبل از آنکه شرکت کننده بعدی وارد شود دستگاه های رست به همان دمای گرم داده شده بازگردانده می شود. ممکن است شرکت کنندگان پنج دقیقه از زمان خود را در ابتدا برای تنظیم گرمایش دستگاه خود اختصاص دهند.

## زمان ارزیابی قهوه سبز

الف) شرکت کنندگان تنها 500 گرم از قهوه را در اختیار دارند و تمام ارزیابی ها باید از طریق همان نمونه انجام گیرد.

ب) همچنین به هر شرکت کننده نیز 500 گرم اضافه تر قهوه تک خاستگاه برای ارزیابی قهوه سبز داده می شود به همراه یک برگه ارزیابی که باید توسط آن ها تکمیل گردد (دانه های نارس در این صفحه مشخص نمی گردند).

پ) انتظار می رود که شرکت کنندگان دانش خوبی نسبت به قهوه سبز، نقص های آن و همچنین استفاده از تجهیزات مورد نیاز برای ارزیابی آن داشته باشند.

ت) ارزیابی قهوه سبز مطابق با استانداردها و تعاریف مطابق بخش های پیشین و دستورالعمل های داده شده در جلسه جهت گیری انجام می شود.

ث) دانه های ناقص باید بر اساس طبقه بندی صورت گرفته از جانب SCA و کتابچه ای که در همین زمینه منتشر شده است مشخص گردد. اما هیچ کتابی در طول زمان ارزیابی مجاز به استفاده نخواهد بود.

ج) شرکت کنندگان برای تکمیل ارزیابی خود سی دقیقه زمان در اختیار دارند و یکی از مقامات رسمی حاضر در مسابقات این زمان را ثبت می کند. هیچ زمان اضافه ای داده نمی شود، مگر در صورت بروز مشکل فنی که تشخیص آن بر عهده رئیس برگزار کننده مسابقات خواهد بود و این مشکل باید قبل از اتمام زمان مسابقه شرکت کننده مطرح گردد.

چ) به محض آنکه درجه بندی قهوه های سبز انجام شد شرکت کنندگان باید صفحه مربوط به تکمیل اطلاعات آن را به همراه کیسه هایی که دانه های دچار نقص را درون آن ها انداخته اند به داوران تحویل دهند تا مورد بررسی واقع شود.

ح) اگر شرکت کننده در مدت زمانی که برای وی در نظر گرفته شده است ارزیابی خود را به پایان نرساند به او اجازه داده می شود که این ارزیابی را ادامه دهد اما مجازاتی برای او در نظر گرفته می شود بدین صورت که به ازای هر چهار

ثانیه زمانی که اضافه بر زمان اصلی استفاده می کند یک امتیاز از او کسر می شود و در صورتی که این زمان به یک دقیقه برسد آن شرکت کننده دچار رد صلاحیت می گردد (حداکثر امتیازی که می تواند کسر شود 15 امتیاز است).

خ) شرکت کنندگان با استفاده از دستگاه رطوبت سنج میزان رطوبت قهوه سبز را ارزیابی می کنند. آن ها باید نشان دهند که قابلیت اندازه گیری میزان آب قهوه سبز را دارا می باشند.

د) شرکت کنندگان با محاسبه جرم قهوه سبز (به گرم) تقسیم بر حجم آن (به لیتر) در یک ظرف با حجمی مشخص چگالی را اندازه گیری می کنند. نیازی به محاسبه فضای بینابینی دانه های قهوه و هوایی که درون آن ها محبوس است نمی باشد. در این رقابت ها وزن قهوه در ظرفی 250 میلی لیتری اندازه گیری می شود.

ذ) اندازه اسکرین فقط با استفاده از اسکرین های مورد حمایت WCRC صورت می پذیرد. شرکت کنندگان باید نشان دهند که توانایی استفاده از آن را دارند. شرکت کنندگان 350 گرم قهوه سبز را از طریق اسکرین ها تکان می دهند و وزن آن را در سه اسکرین که بیشترین وزن دانه قهوه را به گرم حفظ می کند، ثبت می کنند.

DEFECTS		Report counts from a 350g sample. Do not report equivalents.		3	
CATEGORY 1 (No if actual defect count is more than 1 of the defect found)				Correct Defect Identified.	
		Y	N		
	Full Black				
	Full Sour				
	Dried Cherry				
	Fungus-Damaged Bean				
	Foreign Matter				
	Severe Insect Damage				
CATEGORY 2 (No if actual defect count is more than 3 of the defect found)				Y N	
	Partial Black				
	Partial sour				
	Parchment				
	Floater				
	Broken/chipped/cut				
	Immature bean				
	Withered/shriveled				
	Hull/husk				
	Slight insect damage				
	Shell				
From Single Origin roast:	Quaker(Official Use Only)				/17
	Overtime				
				- /24	
				TOTAL	

Evaluation Scale: Yes = 1 No = 0

### رست تمرینی

الف) به شرکت کنندگان 45 دقیقه زمان داده خواهد شد تا با دستگاه های رست خود به تمرین پردازند. برگزار کننده برای رست تمرینی قهوه در اختیار شرکت کنندگان قرار خواهد داد اما این قهوه همان قهوه ای نیست که برای مسابقات استفاده می شود. این رست تنها امکانی که شرکت کنندگان می دهد تا با دستگاه های رست آشنا شده و به تمرین پردازند.

ب) شرکت کنندگان باید فضای مسابقه را تمیز و مرتب نگاه دارند و در صورتی که کسی منجر به برهم زدن نظم شود و یا رفتاری غیرحرفه ای از خود نشان دهد، برگزار کننده میتواند مواردی را به داوران گزارش دهد تا از وی امتیازی را کسر نمایند. به غیر از چنین مواردی، سایر فعالیت های شرکت کنندگان مورد قضاوت داوران قرار نمی گیرد و این مرحله صرفا مرحله ای برای آشنایی با تجهیزات آزمایشگاهی و دستگاه رست مسابقات است.

پ) در صورت تمایل شرکت کننده ها می توانند از پروفایل منتخب خود که در زمان تمرین به دست آورده اند در زمان مسابقات نیز استفاده نمایند اما چنین نکته ای باید صراحتاً در برنامه رست آنها یادداشت شود و به اطلاع مدیر صحنه یا داور تکنیکال برسد.

زمان کاپینگ آزاد

الف) شرکت کنندگان می توانند نمونه های رست شده خود را پس از آسیاب، دم آوری و ارزیابی در زمان مقرر کاپینگ کنند. زمان کاپینگ بسته به زمان کلی رویداد بعد از رست نمونه تعیین میشود.

ب) رقبا باید در کنار یکدیگر کار کنند و نظم مکان هایی که به عنوان مکان مسابقات در نظر گرفته شده است را حفظ نمایند. در صورتی که کسی منجر به برهم زدن نظم شود و یا رفتاری غیرحرفه ای از خود نشان دهد، داوران مختار هستند تا از وی امتیازی را کسر نمایند. به غیر از چنین مواردی، سایر فعالیت های شرکت کنندگان مورد قضاوت داوران قرار نمی گیرد و این مرحله صرفاً مرحله ای برای آشنایی با تجهیزات آزمایشگاهی و مکان برگزاری مسابقات است.

پ) شرکت کنندگان، داوطلبان و غیره نباید هیچ گونه قهوه ای که در این مسابقات استفاده می شود را از جریان مسابقات خارج کنند. این مسئله شامل نمونه ی رست شده، نمونه ی مورد تمرین و قهوه نهایی است.

### پروفایل رست

الف) همه شرکت کنندگان موظفند تا قبل از آنکه اولین شرکت کننده به رست اقدام نماید، فرمهای ارزیابی خود را در اختیار تیم برگزار کننده قرار دهند. این طرح و برنامه یک گزارش کتبی از قهوه ای است که پیشنهاد شده است، مشخصات آن، پروفایل رست و دلایل انتخاب آن برای هر کدام از قهوه های تک خاستگاه و یا blend شده. شرکت کنندگان باید پروفایل مورد استفاده شان را هم از لحاظ کیفی و هم از لحاظ کمی توصیف کنند و پیش بینی خود را از نتایج کاپینگ از نظر طعم و عطر و اسیدیته و بادی نیز بیان نمایند. به شرکت کنندگان توصیه می شود از چرخه طعم SCA به عنوان ابزاری مرجع استفاده نمایند.

ب) هر کدام از قهوه های مورد استفاده درست قبل از فرا رسیدن زمان رست در اختیار شرکت کنندگان قرار می گیرد. بنابراین هر کدام از شرکت کنندگان باید به وضوح مقدار لازم در هر پروفایل رست و ترتیب آن ها را بیان نمایند.

پ) اگر شرکت کننده ای قصد دارد قبل از رست به blend دانه های قهوه و یا بعد از رست به blend کردن اقدام نماید باید تمامی موارد را در برنامه رست خود ذکر نماید. این مسئله شامل نسبت blend و زمان آن نیز هست.

ت) داوران نیز ارزیابی خود را بر اساس میزان دقت پیش بینی های شرکت کنندگان از رست خود انجام خواهند داد. این مسئله توسط داوران در هنگام بررسی و و ارزیابی رست نهایی صورت خواهد پذیرفت. مشخصات پیش بینی شده توسط مدیر صحنه بیان خواهد شد و داوران بر اساس یادداشت های خود از کاپینگ امتیاز مورد نظر را به شرکت کننده و پروفایل پیشنهادی او می دهند.

### رست نهایی

زمانی که شرکت کنندگان داده می شود برای رست نهایی. شرکت کنندگان به جز زمان اختصاص داده شده، به مکان های مورد نظر مسابقه، قهوه های مسابقه و ابزار و ادوات مورد نیاز برای این مرحله از مسابقه دسترسی نخواهند داشت.

الف) تا دو کیلوگرم از هر کدام از قهوه های انتخاب شده برای تک خاستگاه و یا blend شده با توجه برنامه رست اعلام شده از جانب شرکت کنندگان به آن ها داده می شود.

ب) شرکت کنندگان باید زمان رستی را به هر کدام از گونه ها اختصاص دهند. به این صورت که سی دقیقه برای قهوه تک خاستگاه و یک ساعت برای قهوه ی blend شده. شرکت کنندگان باید اطمینان حاصل کنند که زمان رقابت آن ها چه ساعتی است و به موقع در آنجا حضور یابند.

پ) مسئولین مسابقات دستگاه رست را پیش از شروع مسابقات به مدت سی دقیقه گرم می نمایند و قبل از آنکه شرکت کننده بعدی وارد شود دستگاه های رست به همان دمای گرم شدن بازگردانده می شود. ممکن است شرکت کنندگان پنج دقیقه از زمان خود را در ابتدا برای تنظیم گرمایش دستگاه خود اختصاص دهند.

ت) در زمان های نیم ساعت و پانزده دقیقه مانده به اتمام مسابقه به شرکت کنندگان اطلاع داده خواهد شد و اگر تنها ده دقیقه از زمان رست آن ها باقی مانده است مجاز به شروع یک رست جدید نمی باشند.

ث) دستگاه های رست دارای سیستم های تنظیم دما و زمان هستند که اطلاعات رست را در زمان های مختلف به شرکت کننده، مسئولین فنی و مخاطبان گزارش خواهند داد. اطلاعات این گزارش ها به طور دقیق ثبت و ضبط خواهد شد. برای ضبط دقیق تر، شرکت کنندگان باید بلافاصله پس از ریختن قهوه ی رست شده در سینی خنک کننده و یا در همان زمان، دکمه توقف و یا استاپ را فشار دهند. در صورت بروز مشکلات فنی مسئولین مسابقات اطلاعات مربوطه را به صورت دستی وارد خواهند کرد این امر در صورت تایید مدیر و سرداور انجام خواهد پذیرفت.

ج) هر رستی که با برنامه ی رست شرکت کننده مغایرت داشته باشد و یا شرکت کننده ای که سعی در تغییر تنظیمات سیستم دارد از دور مسابقات خارج می گردد.

چ) اگر دستگاه رست دارای تنظیمات جریان هوا باشد، شرکت کننده می تواند در صورت تمایل از این امکان استفاده نماید، اما امتیازی در این خصوص به او تعلق نخواهد گرفت. در زمان شروع رقابت هر یک از شرکت کنندگان، جریان هوا مجدداً به تنظیم اولیه باز می گردد. و این تنظیم اولیه در جلسه جهت گیری که پیش از آغاز مسابقات برگزار خواهد شد به اطلاع کلیه شرکت کنندگان خواهد رسید.

ح) شرکت کنندگان باید دو نمونه رست نهایی را ارائه نمایند: یکی تک خاستگاه و دیگری blend شده. و این ارائه باید قبل از اتمام زمان نهایی آن ها باشد. شرکت کنندگان می توانند انتخاب کنند که زمان آن ها پیش از اتمام زمان در نظر گرفته شده برای آن ها به اتمام برسد.

خ) اگر شرکت کننده ای تصمیم بگیرد که یک قهوه blend شده که پس از رست ترکیب شده است را ارائه نماید پروفایل های در نظر گرفته به صورت جداگانه بررسی و مقایسه می شوند و در نهایت به یکدیگر اضافه می گردند. نتیجه نهایی نیز میانگین تمام پروفایل هایی است که توسط شرکت کننده به عنوان قهوه ی نهایی ارائه شده است.

د) شرکت کنندگان مسئولیت فرایند رست خود را در زمان برگزاری مسابقات بر عهده دارند. روند انجام مسابقه همچنین شامل شارژ کردن، ریختن، تمیز کردن و بسته بندی است و هیچ گونه کمکی از طرف داوطلبین و یا مسئولین فنی ارائه نمی گردد.

ذ) رنگ رست توسط سرداور و یا مدیر صحنه بررسی می شود. سنجش رنگ قهوه رست شده حداقل یک ساعت پس از تکمیل و ارائه قهوه رست شده انجام می شود.

## کسر امتیاز و جریمه های مربوط به زمان اضافه

الف) هر نوع قهوه ای که در رست مورد استفاده قرار می گیرد، دقیقا با پروفایل رستی که پیش از آن توسط شرکت کنندگان ارائه شده است مورد ارزیابی و داوری قرار می گیرد. تفاوت های فاحش و قابل توجه بین برنامه رست و آنچه در عمل اتفاق می افتد می تواند منجر به کسر امتیاز از سوی سرداور و مقامات فنی گردد. درجه حرارت رست ثابت می شود و اختلافات بین درجه حرارت استفاده شده و درجه حرارت قید شده در برنامه رست به این صورت منجر به کسر امتیاز خواهد شد: یک امتیاز به ازای هر دو درجه تفاوت که می تواند تا حداکثر شش امتیاز کسر شود، یعنی نهایتا 12 درجه تفاوت در دما.

ب) وزن نهایی هر رست توسط مسئولین فنی در زمان رست سنجیده می شود، به گونه ای که اگر وزن نهایی رست تا 80 گرم با وزن نهایی ای که در برنامه رست قید شده است تفاوت داشته باشد، امتیازی کسر نمی شود اما اگر 40 گرم از 80 گرم مجاز پیش رفت، به ازای هر 40 گرم یک امتیاز کسر خواهد شد.

پ) امتیاز دهی به رنگ قهوه ی رست شده بدین صورت است که اگر رنگ قهوه رست شده واقعی با آنچه در برنامه ذکر شده است تنها در دو درجه اختلاف داشته باشد، امتیازی کسر نمی شود اما به ازای هر درجه ای که از میزان مجاز اختلاف بگذرد یک امتیاز کسر خواهد شد.

ت) اگر شرکت کننده ای در طی مدت زمان مشخص پایان کار خود را اعلام ننماید به ازای هر چهار ثانیه بیشتر یک امتیاز از او کسر خواهد شد و حداکثر زمان اضافه شده به زمان اصلی او می تواند یک دقیقه و یا کسر 15 امتیاز باشد.

## ارزیابی رست نهایی

الف) داوران در کاپینگ شرکت خواهند کرد و در برنامه مربوط به کاپینگ تمام قهوه های رست شده توسط شرکت کنندگان به رقابت گذاشته خواهد شد.

ب) کاپینگ توسط داوران برای هر قهوه ای می تواند دو جدول کاپینگ را شامل شود. جدول اول شامل جدول ارسالی از سوی شرکت کننده هایی است که برنامه رست آن ها در نیمه اول رقابت ها بود و جدول دوم شامل مشخصات ارسال از باقی شرکت کنندگان است.

پ) تمام کاپینگ ها باید به صورت **double blind** انجام شود، به این معنی که یکی از مسئولین باید قهوه ارائه شده از جانب هر شرکت کننده را کدگذاری کند و کلید بازگشایی آن را تنها در نزد خود نگاه دارد. همچنین یکی دیگر از مسئولین کد جدیدی را برای قهوه های رست شده در نظر بگیرد و ترتیب آن ها را عوض نماید و کلید بازگشایی آن را به صورت جداگانه در نزد خود نگاه دارد.

ت) چهار داور کاپینگ و یک سرداور که جریان مسابقات روز قبل را نظاره گر بوده اند به صورت همزمان به کاپینگ می پردازند. داوران اجازه ندارند که به صورت فیزیکی فنجان های قهوه را در هر زمانی که خواستند لمس کنند و تنها زمانی که به آن ها اجازه داده شود و بر اساس برنامه زمانی از پیش تعیین شده اجازه دارند تا پوسته ی رویین آن را بشکنند.

ث) سه تا پنج فنجان از هر قهوه باید مطابق با استانداردها و پروتکل های از پیش تعیین شده در مکان کاپینگ فراهم گردد.

ج) تنها داوران کاپینگ و سرداور می توانند امتیاز دهی کنند و از آن ها انتظار می رود که پروتکل های استاندارد را به بهترین نحو دنبال نمایند و تنها در زمان های مشخص شده نسبت به کاپینگ کردن اقدام نمایند.

آماده سازی ارزیابی رست  
الف) کلیه نمونه ها برای حداقل 8 ساعت استراحت داده می شوند.

ب) نمونه باید بلافاصله قبل از کاپینگ و در زمانی کمتر از 15 دقیقه با آب مخلوط شوند.

پ) نمونه ها باید به صورت دانه کامل وزن شوند و با نسبت 8.25 گرم در 150 میلی لیتر آب تلفیق شوند.

ت) اندازه ذرات آسیاب شده باید کمی درشت از اندازه تعیین شده برای فیلتر کاغذی باشد و اندازه آسیاب نهایی با توجه به صلاحدید سرداور در جلسه پیش از شروع مسابقات اعلام خواهد شد. سه تا پنج فنجان از هر نمونه برای ارزیابی یکنواختی نمونه ها باید آماده گردد.

ث) قبل از فنجان اول هر قهوه، آسیاب به صورت کامل تمیز می شود تا تاثیری بر آسیاب قهوه ی بعدی نداشته باشد. سپس نمونه های آسیاب شده به صورت جداگانه در فنجان ها ریخته می شود، ضمن آنکه اطمینان حاصل می گردد که کل و مقدار آن در هر فنجان یکسان است و پس از ریختن قهوه آسیاب شده در هر فنجان باید درپوشی بر روی آن قرار گیرد.

ج) آب مورد استفاده برای کاپینگ باید تمیز و بدون بو باشد، اما استفاده از آب مقطر و یا آب به اصطلاح نرم نیز مجاز نیست. TDS مطلوب می تواند بین 125-175 ppm باشد، اما نباید از 50 ppm کمتر و یا از 200 ppm بیشتر و دمای آن باید نزدیک به 93 درجه سانتی گراد باشد.

چ) هنگامی که داوران ارزیابی عطر قهوه را به پایان بردند، آب گرم باید مستقیماً بر روی قهوه های آسیاب شده ریخته شود به گونه ای که همه آن خیس گردد و این زمان تا 4 دقیقه به طول می انجامد و قهوه های آسیاب شده به مدت 4 دقیقه بدون آنکه تکان داده شوند در تماس با آب باقی می ماند.

#### روند ارزیابی

الف) نمونه ها باید ابتدا از لحاظ بصری و از لحاظ رنگ مورد ارزیابی قرار گیرند. بر روی برگه ای که در کنار داوران قرار دارد مرجعی به عنوان طعم ها قرار دارد. توالی رتبه بندی هر یک از ویژگی ها بر اساس تغییرات درک عطر و طعم ناشی از کاهش درجه حرارت قهوه با گذشت زمان و در هنگام سرد شدن یادداشت می گردد.

ب) عطر/ رایحه: پس از گذشت 15 دقیقه از ریختن نمونه ها در فنجان، داوران با بلند کردن درپوش هر فنجان می توانند نسبت به ارزیابی عطر آن اقدام نمایند.

پ) پس از ریختن آب بر روی قهوه های آسیب شده، پوسته شکل گرفته بر روی قهوه باید حداقل به مدت 4 دقیقه بدون شکست باقی بماند. شکستن پوسته با سه بار هم زدن اتفاق می افتد. سپس امتیاز رایحه بر اساس ارزیابی قهوه به هر دو صورت خشک و مرطوب انجام خواهد شد.

ت) طعم، افترتیست، اسیدیته، بادی، شیرینی و تعادل طعمی: زمانی که دمای نمونه به 71 درجه سانتیگراد رسید، که زمانی بین 8 تا 10 دقیقه به طول می انجامد، ارزیابی قهوه آغاز خواهد شد. هر بار هورت کشیدن باید به گونه ای باشد که سطح فوقانی کام را پوشش دهد. از آنجایی که گیرنده های بویایی و بینی در این زمان در بیشترین میزان حساسیت خود قرار دارند، رتبه بندی طعم و افترتیست در این نقطه انجام می شود.

ث) همانطور که دمای قهوه به مرور پایین می آید، اسیدیته، بادی، شیرینی و تعادل طعم در درجه بعدی قرار می گیرد. شیرینی در حقیقت کیفیت توسعه قندها در زمان رست است. تعادل نیز ارزیابی داور از چگونگی قرارگیری طعم، عطر، اسیدیته و بادی در یک ترکیب است.

ج) با خنک شدن نمونه و در چندین درجه حرارت مختلف (2 تا 3 بار) ارزیابی می گردد. برای امتیاز دادن به نمونه در مقیاس، دور تیک مارک مناسب دایره بکشید. اگر تغییری ایجاد شده است (بدان معنا که نمونه به دلیل تغییرات دما مقداری

از کیفیت خود را از دست داد و یا به دست آورد)، مقیاس افقی را دوباره علامت گذاری کرده و فلشی بکشید تا جهت نمره ی نهایی را نشان دهد.

چ) ارزیابی نمونه ها در این مرحله متوقف می شود تا دمای نمونه ها به 21 درجه سانتیگراد برسد و نمره های تعیین شده توسط داوران پس از ارزیابی blind تعیین می شود. این نمره ها در مقایسه با همگی ویژگی های تلفیقی و توضیحات ارائه شده از جانب شرکت کنندگان داده می شود.

امتیازدهی ارزیابی رست نهایی  
الف) هر برگه ای از 100 امتیاز دهی می شود و کل امتیازات از کاپینگ با امتیازهای روزهای گذشته ترکیب می شود تا برنده کلی مشخص گردد.

مقیاس ارزیابی کاپینگ بر اساس مقیاس های کاپینگ استاندارد خواهد بود.

6 – 6.25 – 6.5 – 6.75 (خوب)

7 – 7.25 – 7.5 – 7.75 (خیلی خوب)

8 – 8.25 – 8.5 – 8.75 (عالی)

9 – 9.25 – 9.5 – 9.75 – 10 (فوق العاده)

داوران باید امتیازدهی های عددی را به عنوان کدی در نظر بگیرند که با یک کلمه توصیفی مطابقت دارد.

ب) فرم ارزیابی رست میانگینی است از اعداد به دست آمده از ویژگی های مهم قهوه نظیر: عطر، طعم، اسیدیته، بادی، شیرینی، تعادل و نقص های رست. داوران بر اساس کیفیت این ویژگی ها نمره هایی را برای شرکت کنندگان در نظر می گیرند. امتیاز فنجان-تا-پرو فایل بر اساس دقت طعم های توصیف شده توسط شرکت کنندگان است.

پ) هر مولفه ارزیابی با یک مقیاس افقی (از چپ به راست) مشخص شده است که برای ارزیابی میزان درک نسبی از اجزای قهوه بر اساس درک تجربی داوران از کیفیت نهایی یک قهوه رست شده استفاده می شود.

ت) برخی از اجزا نیز با مقیاس هایی عمودی مشخص شده اند. مقیاس های عمودی برای رتبه بندی اجزای حسی استفاده می شوند و در امتیازات درج نمی شوند. در خصوص مقیاس عمودی برای قسمت شیرینی، از این مقیاس به عنوان شدت شیرینی استفاده نمی شود، بلکه به عنوان توسعه قندها در هنگام رست (از دانه های شیرین تا آب نبات و شکلات) استفاده می شود.

ث) چرخه طعمی معرفی شده از جانب SCA در حقیقت یک زبان مشترک است که بین داوران و شرکت کنندگان در هنگام کاپینگ به کار گرفته می شود.

ج) عطر / رایحه: در حقیقت عطر واژه های است که برای توصیف بوی ساطع شده از قهوه خشک استفاده می شود و رایحه به عطری گفته می شود که پس از تماس آب و قهوه از آن ساطع می گردد. می توان این کار را در سه مرحله مشخص در فرآیند کاپینگ ارزیابی کرد: 1) بو کشیدن قهوه آسیاب شده ای که داخل فنجان و قبل از ریختن آب قرار دارد 2) عطر و بوی آزاد شده در هنگام ریختن آب بر روی قهوه ی خشک و 3) استشمام عطرهای آزاد شده هنگام شکست پوسته ی روئین آن. عطرهای خاص تر را می توان تحت عنوان کیفیت نام گذاری کرد و شدت عطرهای خشک و مرطوب را می توان در مقیاس های عمودی در نظر گرفت و نمره ی نهایی باید نشان دهنده همه جنبه های یک نمونه باشد.

چ) طعم: طعم در حقیقت نشان دهنده شخصیت اصلی و واقعی یک قهوه است، یادداشت هایی که در مرحله میانی بین اولین عطری که از قهوه به مشام می رسد و اسیدیته و افت تر تیستی که بعد از نوشیدن قهوه بر جای می ماند. یک احساس

ترکیبی از تمام احساسات گوارشی (taste bud ها) و عطرهایی که توسط سیستم های بویایی حس می شوند. امتیازاتی که به طعم داده می شود باید تمام جنبه های شدت، کیفیت و پیچیدگی طعم و عطر ترکیبی آن و همچنین تجربه حسی آن، زمانی که وارد دهان می شود تا زمانی که کل زبان را در بر می گیرد را در نظر بگیرد.

ح) افترا تیست: افترا تیست به عنوان زمانی در نظر گرفته می شود که طعم های مطلوب در دهان باقی می ماند که از قسمت پشت کام و بعد از بلعیدن قهوه حس می شود. اگر افترا تیست بسیار کوتاه و یا ناخوشایند باشد امتیاز کمتری به شرکت کننده تعلق می گیرد.

خ) اسیدیته: اسیدیته در صورتی که طعمی مطلوب به دنبال داشته باشد به عنوان brightness و در صورتی که طعمی نامطلوب داشته باشد به عنوان ترش توصیف می شود. در بهترین حال اسیدیته را می توان عاملی دانست که به قهوه سرزندگی، شیرینی و مشخصه های طعمی میوه ها را می بخشد و خیلی زود نیز از بین می رود. اسیدیته بیش از حد و یا شدید ممکن است ناخوشایند باشد و اسیدیته بیش از حد را نتوان مطابق با مشخصات طعمی و نمونه دانست. امتیاز نهایی مشخص شده در حقیقت انعکاس دهنده درک داوران از کیفیت اسیدیته است.

د) بادی: کیفیت بادی قهوه بر اساس احساس لامسه مایع در دهان است که بیشتر بین زبان و سقف دهان حس می شود. نمونه هایی که بادی سنگینی دارند امتیاز بالاتری دریافت می کنند چرا که به دلیل وجود کلونیدها و ساکاروزها کیفیت بالاتری دارند. بعضی نمونه ها با بادی سبک نیز ممکن است احساس خوشایندی در بدن ایجاد کنند. در این خصوص از قهوه هایی نظیر قهوه های کشور سوماترا انتظار می رود که بادی سنگینی داشته باشند و قهوه های مکزیکی بادی سبک تری دارند اما با این حال هر دو می توانند نمرات یکسانی از لحاظ کیفیت دریافت کنند اگرچه رتبه بندی متفاوتی را شامل می شوند.

ذ) شیرینی: شیرینی به حسی مطلوب از ترکیب طعم و عطر اطلاق می شود که نتیجه وجود برخی از کربوهیدرات های خاص است. نقطه ی مقابل شیرینی در این جا می تواند ترش، تیز و یا طعم "تارس" باشد. این طبقه بندی به طور مستقیم تحت تاثیر نحوه ی رست قهوه قرار دارد و چگونگی تولید و توسعه قندها در رست را مشخص می کند و امتیازی که به این بخش تعلق می گیرد می تواند تاثیری دو برابر داشته باشد.

ر) تعادل: این مسئله که چگونه همه وجوه مختلف یک قهوه نظیر طعم، عطر، شیرینی، بادی و اسیدیته در کنار هم قرار می گیرند، یکدیگر را کامل می کنند و یا تضاد ایجاد می نمایند تعادل نام دارد. اگر نمونه ای فاقد عطر و طعمی خاص باشد و یا برخی از ویژگی های مسلم قهوه در جریان رست از بین رفته باشند امتیاز داده شده کاهش می یابد.

ز) دقت فنان تا پروفایل: شرکت کنندگان جزئیات مربوط به تجربه حسی مورد انتظار قهوه رست داده شده خود را شرح می دهند و داوران پس از ارزیابی مرحله کاپینگ بر اساس توصیفات طعم و شدت های ارائه شده در فنان های قهوه و مقایسه آن ها با آنچه شرکت کنندگان در برنامه رست خود شرح داده اند به امتیازدهی می پردازند. طبعاً بالاترین امتیازات به افرادی داده می شود که میزان تطبیق بیشتری میان پیش بینی آن ها و آنچه در عمل به دست آورده اند یافت می شود. با این حال، این مرحله ارزیابی ای است بر کیفیت، دقت و ارتباط قهوه های رست شده و نه کمیت آن ها.

ژ) نواقص (دیفکت ها): در فرایند رست ممکن است چندین نقص به دانه های قهوه تحمیل شود که می تواند کیفیت نمونه را تحت تاثیر قرار دهد. امتیاز دهی به آن ها بر اساس صفر تا پنج و بر اساس شدت نقص درک شده از سوی داور است. نمره صفر به معنای عدم وجود نقص و نمره پنج نشانگر نقصی غالب در نمونه است. این نقص ها عبارتند از: توسعه نیافتگی، توسعه نیافتگی بیش از حد، پختگی و سوختگی.

س) توسعه نیافتگی: این نقص مربوط به توسعه ناکافی اسیدیته، شیرینی و عطر و طعم در فرایند رست است. طعم قهوه ای که در مرحله رشد به قدر کفایت توسعه نیافته است مانند اسید طعمی تند است و در جلوی زبان حس می شود و همچنین می تواند گوشه هایی از طعم های سبز و یا سبزیجات را هم با خود به همراه داشته باشد.

ش) توسعه یافتگی بیش از حد: توسعه بیش از حد مربوط به از بین رفتن طعم ها به دلیل گرما دیدن بیش از حد دانه های قهوه در فرایند رست است و طعم آن شبیه به حالتی است که قهوه هیچ گونه اسیدیته ای با خود به همراه ندارد. همچنین در چرخه طعم های SCA می تواند گوشه های طعمی ملایم و برشته را یادآور شود.

ص) پخته: این حالت مربوط به متوقف شدن فرایند کارامل شدن است و طعمی شبیه ذرت بود داده و یا جو دو سر را به ذهن متبادر می سازد. همچنین با طعم های غلات در چرخه طعمی SCA نیز شباهت دارد.

ض) سوختگی: این حالت مربوط به استفاده از دمای بیش از حد در فرایند رست است و طعم هایی نظیر نعنای یا خاکستر در چرخه طعمی SCA را یادآور می شود.

نقص های مربوط به رست که در بالا ذکر شد مورد توافق داوران قرار گرفته است و به عنوان بخشی از ارزیابی های مرحله کاپینگ محسوب می شود.

### امتیاز نهایی شرکت کنندگان

امتیاز نهایی شرکت کنندگان ابتدا با اضافه کردن نمرات کسب شده توسط آن ها بالا برده می شود و سپس در صورت کسر امتیاز و داشتن جریمه امتیازات مربوطه کسر خواهد شد.

پس از ارزیابی قهوه ی رست شده، نمره عددی باید توسط هر داور مشخص شود. ثبت کننده امتیازات نمرات کل را محاسبه می نمایند. نمره کل کاپینگ قهوه های رست شده با اضافه کردن امتیازات سه داور و حذف بالاترین و کمترین امتیاز از مجموع پنج داور محاسبه می شود.

### گره امتیازات

الف) اگر گره امتیازات بین دو یا چند شرکت کننده وجود داشته باشد، مسئول ثبت امتیازات کل امتیازات مربوط به کاپینگ را در محاسبه ی امتیاز نهایی لحاظ می کند و شرکت کننده ای که بالاترین امتیاز را دارد این گره را باز کرده و خود را به عنوان نفر بالاتر معرفی می کند.

ب) اگر شرکت کنندگان گره خورده امتیازات کاپینگ یکسانی داشته باشند، جایگاه بالاتر به کسی تعلق می گیرد که امتیاز بیشتری در بخش امتیازدهی پروفایل رست کسب کرده است. اگر این دو شرکت کننده علاوه بر امتیازات برابر کاپینگ، دارای پروفایل رست یکسانی نیز باشند، جایگاه بالاتر به کسی تعلق می گرد که امتیاز بالاتری در ارزیابی قهوه سبز کسب کرده بود.

### کسب اطلاعات

پس از برگزاری مراسم و اهدای جوایز شرکت کنندگان می توانند با برنامه اعلام شده توسط برگزار کننده رویداد، برگه های امتیازدهی خود را با داوران بررسی کنند. قبل از آنکه مدیر رویداد بتواند نسخه های برگه های امتیازدهی را اسکن کند، شرکت کنندگان مجاز به نگاه داشتن برگه اصلی نمره خود نخواهند بود.

### قهرمان

داوران به دنبال قهرمانی هستند که :

الف) با کیفیت ترین رست را به ارمغان آورد.

ب) شایستگی های خود را مبنی بر ارزیابی صحیح قهوه ی سبز و قهوه ی رست شده نشان دهد.

پ) شایستگی های خود را مبنی بر استفاده از تجهیزات و ابزارآلات مربوط به رست نشان دهد.

ت) شایستگی های خود را مبنی توسعه ی رست تا رسیدن به برنامه رستی که از پیش معرفی کرده است نشان دهد.

ث) بتواند رست نهایی را در برنامه رست خود با دقت هرچه تمام تر توصیف کند.

### موضوعات فنی

الف) در حین مسابقات، اگر شرکت کننده ای معتقد باشد که یکی از دستگاه ها و ابزارآلات مشکلی دارد، باید بلافاصله توسط سرداور و یا مدیر صحنه بررسی شود.

ب) اگر سرداور نیز با این مسئله موافقت نماید. باید مشکل را حل نموده و پس از آن رقابت از سر گرفته می شود.

پ) اگر مشکل فنی به موقع حل نگردد، سرداور باید تصمیم بگیرد که شرکت کننده منتظر بماند تا رقابت را ادامه دهد یا آنکه صبر کند تا در زمان دیگری از ابتدا شروع نماید.

ت) اگر تصمیم بر این باشد که رقابت خود را متوقف کند، سرداور و مدیر صحنه باید تصمیم گیری کنند تا شرکت کننده در یک زمان دیگری دوباره به رقابت بپردازد.

اگر این مسئله مسجل گردد که موضوع به دلیل خطای شرکت کننده بوده است، وقت اضافه ای به شرکت کننده داده نمی شود و زمان مسابقه از سر گرفته می شود.

### اعتراضات و شکایات های شرکت کنندگان

#### اعتراض

اگر شرکت کننده ای نسبت به مسئله ای اعتراض داشته باشد باید با برگزار کنندگان مسابقات تماس حاصل نماید و سپس برگزار کنندگان تصمیم گیری می کنند که آیا مسئله را باید برطرف کرد یا خیر، و یا اینکه چنین موضوعی نیاز به طرح کتبی دارد و یا شفاهی.

اگر برگزارکننده رویداد چنین نتیجه بگیرد که مسئله باید به صورت حضوری حل شود، با افراد دخیل تماس گرفته خواهد شد و موضوع یا اعتراض شرکت کننده مطرح شده و مورد بررسی قرار خواهد گرفت و تصمیمات از جانب مدیران رده بالاتر اخذ خواهد شد و نتیجه به شرکت کننده اطلاع داده خواهد شد.

#### شکایت

اگر رقیبی شکایتی داشته باشد که قابل حل نباشد برگزار کننده رویداد از شرکت کننده می خواهد تا شکایت رسمی و یا درخواست تجدید نظر خود را به صورت کتبی به کمیته برگزاری مسابقات ارسال نماید. تصمیمات اخذ شده از جانب کمیته رقابت به عنوان تصمیم نهایی اتخاذ می گردد.

شکایت یا نامه تجدید نظر باید موارد زیر را شامل شود:

- 1- نام شرکت کننده
- 2- تاریخ
- 3- متن کامل و صریح شکایت
- 4- زمان و تاریخ ارجاع
- 5- نظر شرکت کننده و راه حل پیشنهادی
- 6- افراد درگیر و دخیل در موضوع
- 7- اطلاعات تماس شرکت کننده

هرگونه شکایت کتبی و یا درخواست تجدید نظر باید ظرف 24 ساعت از وقوع تخلف و یا حادثه به کمیته برگزاری مسابقات ارسال شود.

هیئت مشورتی ظرف 30 روز از زمان دریافت شکایت، تجدید نظرهای کتبی را بررسی می کند و پس از اتخاذ تصمیم نهایی شرکت کننده را در جریان قرار خواهند داد.

رفتارهای نادرست داوران

اگر که سرداور یا هرکدام از کارکنان برگزاری مسابقات در هنگام ارزیابی مورد مشکوک به رفتار نادرستی را از سوی یکی از داوران کشف کنند موارد زیر اعمال می گردد:

الف) سرداور می تواند درخواست کسر تمامی نمرات داده شده به شرکت کننده از سوی داور متخطی را از مسئول ثبت امتیازات داشته باشد.

ب) سرداور برای ارزیابی مسئله جلسه ای را با داوران و افراد و مسئولان مربوطه ترتیب می دهد و مسئله را بررسی می کند.

پ) اگر موضوع وسیع و پیچیده باشد، افراد حاضر در کمیته و جلسات مربوطه این قدرت را دارند که داور مورد نظر را از داوری های آینده محروم نمایند.