

СВІТОВИЙ ЧЕМПІОНАТ З ОБСМАЖЕННЯ КАВИ 2023

Офіційні правила та положення

Правила та положення Світового чемпіонату з обсмаження кави 2023

1. Умови участі	4
1.1. Організація.....	4
1.2. Права	4
1.3. Умови участі.....	4
1.4. Конфлікти інтересів	6
1.5. Дотримання правил та положень	7
1.6. Подання заяви.....	7
2. Змагання	8
2.1. Огляд змагань	8
2.2. Стандарти та визначення	9
3. Процедура проведення змагань	10
3.1. Зона обсмаження на сцені	10
4. Обладнання, аксесуари та сировина	11
4.1. Обсмажувальна машина для смаження зразків.....	11
4.2. Обсмажувальна машина для виробничого обсмаження.....	11
4.3. Надане обладнання та матеріали.....	11
4.4. Додаткове обладнання та матеріали.....	12
5. Інструкції учасникам до початку змагань	12
5.1. Обов'язкова ознайомча зустріч з учасниками.....	12
5.2. Тренери.....	12
5.3. Ведучі.....	13
5.4. Перекладачі	13
5.5. Завчасна присутність.....	13
5.6. Чиста та упорядкована територія.....	13
6. Попереднє обсмажування	13
6.1. Лабораторна практика та оцінка зеленої кави	13
6.2. Смаження зразків.....	14
6.3. Відкритий капінг.....	14
6.4. Практика обсмаження.....	14
6.5. План обсмаження.....	15
7. Виробниче обсмаження	15
7.1. Час обсмаження	15
8. Лист оцінювання Плану обсмаження	17
8.1. Шкала оцінювання втрати ваги (у відсотках).....	17
8.2. Шкала оцінювання температури.....	18
8.3. Шкала оцінювання кольору	18

9. Оцінювання виробничого обсмажування.....	18
9.1. Підготовка до оцінювання виробничого обсмажування.....	19
9.2. Процедура оцінювання.....	20
9.3. Лист капінгу виробничого обсмажування	21
10. Підрахунок балів	25
10.1. Офіційний підрахунок балів WCRC	25
10.2. Загальний бал учасника.....	25
10.3. Нічия.....	25
10.4. Дебрифінг	25
10.5. Штрафи за час	25
11. Чемпіон WCRC	26
12. Розв'язання технічних проблем.....	26
13. Апеляції на Світовому чемпіонаті з обсмаження кави	27
13.1. Питання, пов'язані із суддями	27
13.2. Питання, пов'язані з учасниками	27
13.3. Апеляції	28
13.4. Розгляд апеляцій Стратегічним комітетом змагань	28
14. Національні чемпіонати.....	28
14.1. Виділення відмінностей у правилах між різними країнами	28
14.2. Процедури проведення змагань	29
14.3. Апеляції учасників національних чемпіонатів.....	33

1. Умови участі

1.1. Організація

Світовий чемпіонат з обсмаження кави (WCRC) — програма організації World Coffee Events, LTD (WCE). WCE є стовідсотковою дочірньою компанією Specialty Coffee Association (SCA).

1.2. Права

Уся інтелектуальна власність, пов'язана зі Світовим чемпіонатом з обсмаження кави, включаючи ці Офіційні правила та положення і формат змагання, є власністю організації World Coffee Events, LTD. Жодна частина цього документа не може бути використана або відтворена без дозволу World Coffee Events, LTD.

1.3. Умови участі

1.3.1. Національні кваліфікаційні змагання

Світовий чемпіонат з обсмаження кави (WCRC) — це змагання, брати участь у якому можуть переможці Національних чемпіонатів, проведення яких було узгоджене з організацією World Coffee Events (WCE). Узгоджені змагання проводяться ліцензованими національними представництвами, що представляють WCE. Щороку у Світовому чемпіонаті може брати участь 1 (один) представник кожної з країн, де були проведені такі змагання. Щоб дізнатися більше про те, як стати ліцензованим національним представництвом WCE, можна ознайомитися з критеріями та умовами оцінювання національних представництв тут: worldcoffeevents.org/competition-bodies

1.3.2. Національні чемпіони та заміни

А. Національним чемпіоном є учасник, що переміг у Національному чемпіонаті. Цей учасник має право представляти свою країну на Світовому чемпіонаті того ж року або відкласти свою участь до наступного року. Учасник може відкласти свою участь до наступного року лише в тому випадку, якщо він має для цього поважну причину (див. Політику щодо перенесення участі на наступний рік тут: <https://worldcoffeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission/>).

Б. У разі якщо Національний чемпіон успішно переносить свою участь у Світовому чемпіонаті на наступний рік, він зберігає статус Національного чемпіона і може змагатися на Світовому чемпіонаті наступного року. Після перенесення участі Національного чемпіона на наступний рік ліцензоване національне представництво може призначити йому на заміну іншого учасника змагань у порядку спадання, починаючи з другого місця. У цьому випадку учасник, який виступатиме на Світовому чемпіонаті, матиме титул Національного учасника. Національні учасники не можуть перенести свою участь у Світовому чемпіонаті на наступний рік і не отримують звання Національного чемпіона. Однак, усі Національні учасники мають право представляти кавову спільноту своєї країни на Світовому чемпіонаті, включаючи право на здобуття титулу чемпіона світу.

В. Усі Національні чемпіони, що не братимуть участі у Світовому чемпіонаті з будь-якої причини, крім тих, що подали заяву на перенесення участі на наступний рік, мають самостійно повідомити про це WCE за електронною поштою info@worldcoffeeeevents.org задля ясності. Учасники, які переносять свою участь на наступний рік, можуть повідомити WCE про свій намір без зазначення деталей, оскільки це дасть Національним учасникам, які їх замінюють, достатньо часу для участі. Проте це не обов'язково. Запити на будь-які заміни (серед учасників-представників національних представництв) також мають бути надіслані національним представництвом у письмовому вигляді за електронною адресою info@worldcoffeeeevents.org та попередньо ухвалені відповідальним керівником до початку змагань.

1.3.3. Вимоги до віку

Учасники змагань повинні бути не молодше 18 років на момент участі в будь-якому заході World Coffee Events (WCE).

1.3.4. Громадянство

А. Кожен учасник змагань повинен мати дійсний паспорт країни, яку він представляє, чи інший документ, що підтверджує проживання в даній країні у статусі резидента, працівника або студента навчального закладу протягом 24 місяців, з яких деякий період має припадати на 12 місяців перед Національними змаганнями.

Б. Учасники можуть представляти лише одне національне представництво протягом одного року змагань WCE. Рік змагань визначається відносно Світового чемпіонату, у якому переможець проведеного чемпіонату має право брати участь (наприклад, якщо учасник бере участь у будь-якому чемпіонаті національного представництва, що дає йому право на участь у Світовому чемпіонаті 2020 року, то він зобов'язаний представляти виключно це національне представництво на будь-якому змаганні World Coffee Championship у 2020 році).

1.3.5. Наявність кількох громадянств

У разі наявності кількох громадянств учасник мусить обрати лише 1 (одну) країну і брати участь через Національний чемпіонат відповідного національного представництва.

1.3.6. Витрати

Ліцензоване національне представництво має сплатити витрати свого Національного чемпіона на дорогу до і з WCRC, та на проживання протягом змагання. За будь-які інші витрати, не прямо вказані вище, відповідальність несе виключно сам учасник. Організатори WCE не відповідають за будь-які витрати учасників за жодних обставин.

1.4. Конфлікти інтересів

1.4.1. Суддівство

А. Учасники не можуть бути суддями жодного змагання WCRC (на світовому, національному чи регіональному рівні) у жодній країні, включаючи власну, до закінчення Чемпіонату WCRC відповідного року. Судді не можуть брати участі в жодному змаганні WCRC (на світовому, національному чи регіональному рівні) у жодній країні, включаючи власну, до закінчення Чемпіонату WCRC відповідного року.

Б. Судді WCRC не можуть одночасно бути тренерами та суддями в змаганні WCRC. Якщо зареєстрований суддя виконував роль тренера для будь-якого учасника (основного тренера, допоміжного тренера чи консультанта), він повинен повідомити про конфлікт інтересів перед початком заходу і під час калібрування. Неповідомлення про конфлікт інтересів може призвести до дискваліфікації учасника. Якщо суддя тренував учасника в будь-якій ролі до початку WCRC у відповідному році (що включає заходи в будь-якому попередньому календарному році, переможці яких мають право на участь у поточному WCRC), протягом змагань цей суддя не повинен в жодній формі спілкуватися з таким учасником, консультувати його або судити його виступ. Невиконання цієї вимоги під час змагання може призвести до дискваліфікації учасника та усунення судді від суддівства на час чемпіонату.

В. Учасники не можуть обирати чи схвалювати суддів у межах своїх Національних чемпіонатів.

Г. Координатори або інші особи, залучені в організації Національних чемпіонатів, не можуть бути учасниками у відповідному році. Рік розраховується з моменту, коли національне представництво починає планувати проведення змагання. Якщо особа хоче попросити про виняток із цього правила, вона має повідомити WCE про свій статус електронною поштою, окресливши сфери діяльності, до яких вона залучена.

1.4.2. Калібрувальні баристи

А. Баристи, що беруть участь у калібруванні суддів як калібрувальні баристи, не можуть брати участь у змаганнях до закінчення чемпіонату відповідного року змагань. Це стосується як національних заходів WCE, так і Світового чемпіонату.

Б. Учасник може взяти участь у чемпіонаті як калібрувальний бариста лише в тому випадку, якщо він не змагається в цьому чемпіонаті в той самий рік. Також учасник може взяти участь як калібрувальний бариста у Світовому чемпіонаті того самого року, якщо йому не вдалося перемогти пройти кваліфікаційний відбір на Світовий чемпіонат у відповідному Національному чемпіонаті.

В. Рік змагань визначається відносно Світового чемпіонату, у якому переможець проведеного Національного чемпіонату має право брати участь.

Коректний приклад. Учасник працює калібрувальним бариста на Світовому чемпіонаті 2021 року. Йому дозволяється брати участь у Національному чемпіонаті, на якому він матиме змогу кваліфікуватися на Світовий чемпіонат 2022 року.

Некоректний приклад. Учасник працює калібрувальним бариста на будь-якому Національному чемпіонаті 2021 року (навіть не у своїй країні), а потім змагається у тому ж Світовому чемпіонаті 2021 року.

1.4.3. Інші конфлікти інтересів

WCE заохочує повідомляти про потенційні конфлікти інтересів якомога раніше і в будь-якому разі до початку участі в будь-якому змаганні учасника, судді та/або організатора події.

Неповідомлення про потенційний конфлікт до початку змагань може призвести до дискваліфікації особи, припинення підтримки події WCE та невизнання її результатів, які суперечать цим вказівкам. Питання стосовно конфліктів інтересів чи пояснення правил, зазначених вище, можна надсилати на адресу: info@worldcoffeeevents.org.

1.5. Дотримання правил та положень

У ході змагань WCRC керуватиметься цими Правилами та положеннями. Якщо учасник порушить одне чи більше з цих Правил та положень, його може бути автоматично дискваліфіковано, за виключенням випадків, коли у правилах не обумовлюються особливі наслідки для відповідного випадку. Якщо дії судді чи організатора змагань призводять до порушення одного чи більше з цих Правил, учасник має право подати апеляцію згідно з процесом, що описаний у пунктах «Апеляції на Світовому чемпіонаті з обсмаження кави» або «Апеляції до національних чемпіонатів».

1.5.1. Положення про охорону здоров'я та безпеку

Правила та положення можуть змінюватися з огляду на місцеві правила та рекомендації стосовно охорони здоров'я та безпеки. World Coffee Events заздалегідь перед початком змагань попередить про будь-які зміни у Правилах та положеннях електронною поштою. Наприклад, можуть змінюватися: розмір чи розташування столів; матеріал наданих ємностей або чашок; обмеження доступу тренерів чи помічників до кімнат для підготовки та тренувань; правила щодо носіння масок та рукавичок; зміни в графіку виступів для проведення заходів санітарної обробки тощо.

1.6. Подання заяви

1.6.1. Форма реєстрації учасника

Учасники мають заповнити форму реєстрації учасника WCRC на сайті worldcoffeeingoodspirits.org не менш ніж за 6 (шість) тижнів до початку змагань WCRC. Разом із формою необхідно надати скановану копію дійсного паспорта чи інших документів, що посвідчують особу (див. розділ «Громадянство»). Національні чемпіони, участь яких затверджена, отримують підтвердження електронною поштою приблизно через 2 (два) тижні після отримання всіх реєстраційних документів.

1.6.2. Дедлайн реєстрації

Переможці Національних чемпіонатів, що були проведені менш ніж за 6 (шість) тижнів до початку змагань WCRC, мають надати всі матеріали для реєстрації не пізніше, ніж через 5 (п'ять) днів після відповідного національного змагання. Невиконання цієї вимоги може призвести до відмови в участі.

1.6.3. Якщо виникли запитання

Усі без винятку учасники самостійно несуть відповідальність за ознайомлення з цими Правилами та положеннями WCRC і системою оцінювання. Усі документи WCRC доступні для завантаження на сайті worldcoffeeroasting.org. Учасників закликають ставити всі питання до приїзду на чемпіонат. Якщо учаснику не зрозуміле призначення певних правил і положень, він самостійно відповідає за уточнення незрозумілого питання в Комітеті з правил та положень перед початком WCRC. Зв'язатися з Комітетом можна за адресою info@worldcoffeerevents.org. Учасники також матимуть нагоду поставити питання протягом офіційної зустрічі з учасниками, яка проводиться перед початком кожного змагання.

1.6.4. Правила та умови

Учасники та чемпіон Світового чемпіонату з обсмаження кави — представники Світового чемпіонату з обсмаження кави і рольові моделі індустрії спеціалті-кави; як такі, вони повинні:

А. Дозволити компанії World Coffee Events Ltd., її зацікавленим сторонам, агентам та представникам безоплатно використовувати ім'я учасника, зображення або образ у будь-якому форматі для будь-якої бізнес-мети, у тому числі маркетингу.

Б. [Прочитати Кодекс поведінки учасника, який знаходиться на сайті WCRC, і дотримуватися його.](#)

В. [Прочитати Кодекс поведінки чемпіона, який знаходиться на сайті WCRC, і дотримуватися його.](#)

2. Змагання

2.1. Огляд змагань

Змагання проводиться в 1 (один) тур, що складається з таких етапів:

А. Попереднє обсмаження — лабораторна практика, оцінка зелених зерен, обсмаження зразків, відкритий капінг і план обсмаження.

Б. Виробниче обсмажування

В. Оцінювання виробничого обсмажування

2.2. Стандарти та визначення

2.2.1. Інформація про зелену каву

А. Уся представлена на конкурсі зелена кава буде сорту арабіка (*Coffea arabica*), виробленого в різних країнах або регіонах. Учасникам буде надано по 5 різних сортів зеленої кави, призначених для кожної категорії обсмаження: одна кава спеціально для обсмажування кави Single Origin — моносорт, три сорти кави для обсмажування кави Blend — суміш, і одна кава для тренувань на машині для смаження. Учасники будуть проінформовані про надану каву на місці проведення змагань під час ознайомчої зустрічі.

Б. Зелена кава може бути оброблена будь-яким із різних методів обробки (наприклад, промита [мокрый процес], натуральна [сухий процес], напівпромита тощо).

2.2.2. Зразки зеленої кави

Для оцінки зелених зерен та для обсмаження зразків кожному з учасників буде надано 350-500 грамів зеленої кави, по одному набору з кожного доступного варіанту. Надані зразки зеленої кави будуть випадковим чином відібрані з усієї наявної зеленої кави кожного варіанту. Учасники можуть відсортувати будь-який із наданих їм зразків на свій розсуд.

2.2.3. Зелена кава для змагання

А. Під час виробничого обсмаження учасникам буде надано до 6,0 кг кожного варіанту зеленої кави, що відповідає потребам учасників у зеленій каві. Менеджер сцени забезпечує випадковий вибір зеленої кави з усієї наявної зеленої кави кожного варіанту. Учасники повинні використовувати надані зелені зерна для виробничого обсмаження.

Б. Каву Single Origin — моносорт — слід смажити лише з використанням наданої зеленої кави моносорту, а каву Blend — суміш — слід виготовляти з використанням наданих варіантів зеленої кави.

В. Кожен варіант наданої для суміші зеленої кави має складати щонайменше 10% від загальної ваги суміші кави, а виробництво має відповідати Плану обсмажування.

Г. Невідповідність цим вимогам призведе до оцінки «0» у всіх категоріях у Листі оцінювання Виробничого обсмажування цієї кави.

2.2.4. Колір обсмаження

Обсмажену та мелену каву буде оцінено на колір обсмаження за допомогою наданого колориметра. Інструкції та розмір помелу для оцінки кольору смаженої кави будуть надані під час підготовки учасника. Учасники можуть принести власний зразок смаженої кави для калібрування наданого колориметра. Якщо спонсований колориметр має кілька налаштувань зчитування, параметри, які будуть використовуватися, будуть узгоджені та повідомлені під час ознайомчої зустрічі.

2.2.5. подача обсмаженої кави

Учасник подає обсмажену каву як кінцевий продукт для оцінювання суддями. Подання має бути завершено учасниками до завершення їхнього часу на виробниче обсмаження. Учасник має подати два продукти: обсмажену каву моносорту — Single Origin та обсмажену суміш кави — Blend. Учасників будуть оцінювати лише за роботу, пов'язану з кавою, включеною до поданої смаженої кави, а не за жодну іншу роботу. Подана на оцінювання кава має бути з добірки, запропонованої під час змагань. Кожна подача смаженої кави має важити не менше 1,5 кг і подаватися в наданій для цієї мети упаковці. Якщо учасник планує змішувати каву після обсмаження, подана кава має бути остаточно змішаним продуктом.

2.2.6. План обсмаження

Учасники подають План обсмаження для кожного виробничого обсмаження. Учасники повинні чітко описати втрату ваги, температуру, колір обсмаженої кави, а також надати опис сенсорних результатів виробничого обсмаження, заповнивши описову форму оцінки з Оцінки цінності кави (CVA) SCA. CVA включає рейтинги інтенсивності та дескриптори «відмітити все застосоване» (CATA). Дескриптори CATA відповідають внутрішнім колам колеса смаків дегустатора кави SCA/WCR/UC Davis. Учасникам також пропонується додавати додаткові дескриптори, яких немає в полях CATA у відведеному місці.

Описова оцінка повинна бути завершена для кожної з категорій сенсорних властивостей, які оцінюють судді (запах / аромат, смак, післясмак, кислотність, солодкість і тіло).

3. Процедура проведення змагань

3.1. Зона обсмаження на сцені

А. Під час змагань особи, які не є учасниками змагань, не повинні надавати допомогу чи підказки учасникам або будь-яким чином втручатися в роботу учасника, суддів, менеджера сцени або процедуру змагання. Недотримання цих вимог може призвести до дискваліфікації учасника.

Б. Офіційні особи розігріватимуть машини для смаження протягом 30 хвилин до того, як почне смаження перший учасник. Температура розігріву машини для смаження буде оголошена на ознайомчій зустрічі. Машини повертатимуть до тієї самої температури розігріву перед кожним наступним учасником. Учасникам може бути надано 5 хвилин часу на підготовку, щоб відрегулювати власну температуру розігріву до початку часу смаження зразка.

В. Менеджер сцени або технічні особи роздаватимуть учасникам усю зелену каву безпосередньо перед початком кожного заходу.

Г. Кава не може залишати місце проведення змагань від початку змагань до їх закінчення під страхом дискваліфікації учасника. Одразу після кожного заходу (наприклад, обсмажування зразків, тренувальне обсмажування, виробниче обсмажування тощо) офіційні особи забиратимуть усю каву для змагань. Учасникам дозволяється взяти частину свого зразка смаженої кави або кави, обсмаженої під час тренування, у зону відкритого капінгу.

Г'. Після церемонії нагородження учасникам буде дозволено забрати свою смажену каву.

Д. Каву зі зразка обсмаження, тренувального обсмаження та виробничого обсмаження можна варити в барі WCRC для обслуговування аудиторії під час заходу з нерозголошенням інформації про учасників. Глядачі можуть мати можливість проголосувати наосліп за свою улюблену каву в барі WCRC. Волонтери WCE можуть зварити надану каву за тим же рецептом, що й для спонсорованого обладнання для заварювання.

4. Обладнання, аксесуари та сировина

4.1. Обсмажувальна машина для смаження зразків

Буде надано машину для смаження кави, призначену для смаження зразків по 100–500 г.

4.2. Обсмажувальна машина для виробничого обсмаження

Надані машини для смаження керуватимуться вручну. Вони матимуть заявлену місткість від 3 до 6 кг і будуть встановлені відповідно до місцевих законів у сфері безпеки та впливу на довкілля. Під час змагань заборонено використовувати режим автоматизації.

WCE докладе максимальних зусиль, щоб учасники могли використовувати ту саму машину для смаження як для тренування, так і для виробництва, але це не гарантовано.

4.3. Надане обладнання та приладдя

Зону змагань буде обладнано такими складовими:

А. Лабораторна станція:

i. Стіл з лабораторними інструментами (наприклад, прилад для вимірювання вологи, прилад для вимірювання щільності, сита для вимірювання розмірів тощо)

ii. Робоча станція оцінювання зеленої кави (наприклад, стіл для сортування зеленої кави, килимок, лотки тощо)

Б. Обсмажувальні машини для смаження зразків

В. Обсмажувальні машини для виробничого обсмаження

Г. Місце капінгу (наприклад, кавомолка, джерело води, приладдя для капінгу, ваги, колориметр тощо)

Г. Контейнери та аксесуари для змагань

4.4. Додаткове обладнання та матеріали

Учасники можуть принести власну ложку для капінгу та ручне приладдя для нотаток (наприклад, блокнот, папір, ручки тощо). Під час змагань забороняється використовувати будь-які електронні пристрої чи предмети, які можуть надати учасникам будь-які додаткові ресурси. Можна використовувати секундоміри або ліхтарики, якщо вони виконують виключно цю роль (наприклад, не можна використовувати мобільний телефон як секундомір).

Протягом змагання учасники можуть використовувати лише предмети, надані організаторами (або перераховані як додаткові вище). Використовувати інші ресурси забороняється.

5. Інструкції учасникам до початку змагань

5.1. Обов'язкова ознайомча зустріч з учасниками

До початку заходу проводиться обов'язкова ознайомча зустріч з учасниками в режимі онлайн або з особистою присутністю. Детальну інформацію про зустріч буде повідомлено учасникам електронною поштою до початку заходу. Присутність на ній є обов'язковою для всіх учасників. Під час цієї зустрічі менеджер заходу зробить оголошення, розкаже про перебіг змагань, надасть розклад змагань, фотографії місця виступу та лаштунків. Учасники матимуть нагоду поставити питання і/або озвучити претензії менеджеру заходу. Якщо учасник не відвідав зустріч з учасниками та заздалегідь не обговорив з організаторами заходу WCE свою відсутність, його може бути дискваліфіковано за рішенням головних суддів.

Інформація про температуру та обладнання для обсмаження також буде надана на ознайомчій зустрічі для учасників.

5.2. Тренери

Під час виступу не дозволяється надання учаснику вказівок або допомоги тренера. Це може призвести до дискваліфікації. WCE заохочує публіку та вболівальників активно підтримувати учасників, але не втручатися у змагання. Тренери, вболівальники, друзі або члени сім'ї не можуть знаходитися на сцені під час виступу або втручатися в його хід, оскільки в такому разі менеджер сцени або головний суддя дискваліфікують учасника.

Учасники можуть мати із собою 1 (одного) тренера під час відкритого капінгу. Але тренери не можуть бути присутніми під час капінгу з метою оцінювання Виробничого обсмаження.

5.3. Ведучі

У цьому конкурсі немає елемента виступу, який оцінюється в балах, але ведучий може задати учасникам запитання під час змагань, і вони повинні бути готові відповісти на них. Ведучий також може залучати учасників до запланованих інтерв'ю під час заходу.

5.4. Перекладачі

Учасники можуть користуватися допомогою власних перекладачів. Під час звернення до учасника перекладачеві дозволяється перекладати тільки те, що говорить ведучий або головний суддя. Коли говорить учасник, перекладачеві дозволяється перекладати в точності тільки те, що говорить учасник. Використання перекладача не дає права на додатковий час. Учасник і тренер зобов'язані ознайомитися з вимогами до роботи перекладачів, викладеними в документі на сайті: worldcoffeeroasting.org.

5.5. Завчасна присутність

Кожний учасник повинен прибути на змагання за 45 хвилин до свого визначеного змагального часу та часу практики. Будь-який учасник, який не буде присутній на місці проведення змагань на моменту початку свого раунду, може бути дискваліфікований. Якщо у розкладі проведення відбувається затримка, учасник і тренер повинні бути присутніми на початку свого раунду. Додатковий час не надається, якщо учасник запізнюється на свій час змагань.

5.6. Чиста та упорядкована територія

Учасники повинні підтримувати свої місця в чистоті та порядку. Якщо учасник метушиться, створює безлад або поводить іншим непрофесійним чином, головний суддя може стягнути 1 бал із загальної кількості балів.

6. Попереднє обсмажування

Учасники матимуть визначений час для кожної частини попереднього обсмаження. Учасники матимуть доступу до обладнання для змагань або до кави виключно у визначений час.

6.1. Лабораторна практика та оцінка зеленої кави

А. Перед смаженням зразків учасникам буде призначено 1 годину лабораторних тренувань.

Б. Учасники можуть використати цей час, щоб ознайомитися з лабораторним обладнанням, а також для оцінки зелених зерен.

С. Бали за оцінювання зелених зерен не нараховуються. Це оцінювання проводиться лише для ознайомлення учасника.

6.2. Смаження зразків

А. Учасники матимуть від 30 хвилин до 1 години для смаження зразків, залежно від типу спонсорованої машини.

Б. Учасникам буде надано 350–500 грамів кожного варіанту зеленої кави. Зразок обсмаження повинен бути отриманий із цих наданих зразків. Учасники можуть оцінювати ці зразки з метою ознайомлення під час лабораторної практики.

В. Зразки обсмаження призначені для особистого користування учасника з метою визначення параметрів обсмаження та властивостей зеленої кави і не будуть подаватися на оцінку.

Г. Очікується, що учасники працюватимуть організовано та з повагою до інших учасників і технічних осіб.

Ґ. Учасників повідомлять, коли до закінчення виділеного часу лишиться 15 і 5 хвилин. Учасники не можуть починати нове смаження, якщо у них залишилося менше 5 хвилин.

6.3. Відкритий капінг

А. Учасники матимуть від 30 хвилин до 1 години для відкритого капінгу, залежно від визначеного організаторами розкладу.

Б. Учасники можуть досліджувати та виконувати маніпуляції (наприклад, подрібнювати, варити, оцінювати колір, чашку тощо) зі своїми зразками обсмаження у зоні відкритого капінгу протягом запланованого часу. Відкритий капінг може бути запланований на кілька днів.

В. Учасники можуть взяти із собою 1 (одного) тренера на відкритий капінг. Допускається не більше, ніж 1 (один) тренер.

Д. Учасники, тренери, волонтери тощо не можуть виносити будь-яку каву, що використовується під час змагань, із зони змагань. До цієї категорії належать зразки обсмаження, кава для тренувань і кава виробничого обсмаження.

6.4. Практика обсмаження

А. Учасники матимуть від 30 хвилин до 1 години для практикування обсмаження, залежно від типу машин для обсмаження та визначеного організаторами розкладу.

Б. WCE надасть каву для практики обсмажування. Це не буде та сама кава, яка постачається для виробничого обсмажування. Це буде кава для практики, щоб дозволити учаснику отримати практичні знання про машини та надану систему реєстрації обсмажень.

В. За бажання учасники можуть вибрати обраний профіль зі свого тренувального часу як еталонну криву для обсмаження під час змагання. Їм потрібно буде чітко зазначити це у своєму плані обсмаження та повідомити менеджера сцени чи технічних осіб про бажаний номер профілю обсмаження.

Г. Учасників повідомлять, коли до закінчення виділеного часу лишиться 15 і 5 хвилин. Учасники не можуть починати нове смаження, якщо у них залишилося менше 5 хвилин.

6.5. План обсмаження

А. Учасники нададуть свій план обсмажування в запланований час.

Б. План обсмаження — це письмовий журнал пропонуваного(ого) профілів(я) обсмаження та причини вибору цих(цього) профілів(я) обсмаження. Учасники повинні чітко описати втрату ваги, температуру, колір обсмаженої кави, а також надати опис сенсорних результатів виробничого обсмаження, заповнивши описову форму оцінки з Оцінки цінності кави (CVA) SCA. CVA включає рейтинги інтенсивності та дескриптори «відмітити все застосоване» (CATA). Дескриптори CATA відповідають внутрішнім колам колеса смаків дегустатора кави SCA/WCR/UC Davis. Учасникам також пропонується додавати додаткові дескриптори, яких немає в полях CATA у відведеному місці.

В. Описова оцінка повинна бути завершена для кожної з категорій сенсорних властивостей, які оцінюють судді (запах / аромат, смак, післясмак, кислотність, солодкість і тіло).

Г. Учасники подадуть окремі плани обсмажування для кави Single Origin — моносорту і Blend — суміші.

Ґ. Кожен варіант зеленої кави буде надано учасникам безпосередньо перед виробничим обсмаженням. Тому учасники повинні чітко вказати необхідну кількість зеленої кави для кожного профілю обсмаження.

Д. Якщо учасник планує зробити суміш до або після смаження, він повинен вказати кожен профіль обсмаження в кожному Плані обсмаження, включаючи співвідношення суміші та час змішування.

7. Виробниче обсмажування

Учасники матимуть визначений у розкладі час для Виробничого обсмаження. Учасники матимуть доступу до обладнання для змагань або до кави виключно у визначений час.

7.1. Час обсмаження

А. Учаснику буде видано до 6 кг кожного типу зеленої кави для обсмаженої кави Single Origin — моносорт і Blend — суміш. Кількість зеленої кави буде видано відповідно до Плану обсмаження учасника. Зеленої кави буде видано до визначеного у розкладі часу на Виробниче обсмажування учасника. Якщо учасник вирішує створити суміш після смаження, у Плані обсмаження має бути зазначено кількість і порядок кожного різного профілю обсмаження, а також співвідношення та час змішування.

Б. Учасникам буде призначено час на Виробниче обсмажування. Буде призначено 30 хвилин для кави Single Origin — моносорт і 1 годину для кави Blend — суміш. Час смаження для кожної категорії може бути призначений на різний час залежно від загального розкладу події. Учасники несуть відповідальність за те, аби знати, коли настає їхній час змагань, і за те, щоб бути на місці завчасно.

В. Учасники повинні покласти кавовий продукт на наданий стіл, а потім підняти руку та крикнути «time», тобто «час», щоб закінчити час змагань. Учасники можуть крикнути «time», щоб зупинити час обсмаження до закінчення відведеного часу, якщо вони цього захочуть.

Г. Офіційні особи розігріватимуть машини для смаження протягом 30 хвилин до того, як почне смаження перший учасник. Температура розігріву машини для смаження буде оголошена на ознайомчій зустрічі. Машини повертатимуть до тієї самої температури розігріву перед кожним наступним учасником. Учасникам може бути надано 5 хвилин часу на підготовку, щоб відрегулювати власну температуру розігріву до початку часу смаження зразка. Учасники не можуть торкатися зеленої кави під час розігріву машини.

Ґ. Учасників повідомлять, коли до закінчення виділеного часу лишиться 30, 15 і 5 хвилин. Учасники не можуть починати нове смаження, якщо у них залишилося менше 5 хвилин до закінчення виділеного їм часу.

Д. Початкова температура — це температура, яка реєструється, коли учасник переміщує важіль бункера для зеленої кави, і кава опускається в камеру для смаження. Кінцева температура — це температура, яка реєструється, коли учасник відкриває камеру для смаження. Учасники повинні перевірити офіційні записи температури з технічним офіційним представником перед тим, як залишити місце проведення змагань. Більше інформації про температуру буде надано на зустрічі учасників.

Е. Машини для смаження матимуть системи реєстрації часу / температури, де буде реєструватися та відображатися інформація про смаження в режимі реального часу для учасника, технічного персоналу та аудиторії.

Є. Інформація журналу смаження буде записана та збережена для оцінки Плану смаження. Для точного запису учасники повинні натиснути кнопку зупинки на системі реєстрації одночасно з тим або відразу після того, як вони скидають смажені зерна на лоток. У разі будь-яких технічних проблем у системі реєстрації, технічний персонал вручну записує інформацію про обсмажування. Ці дані замінять дані з системи реєстрації за погодженням з головним суддею та менеджером сцени.

Ж. Перед змаганням учасникам буде надано час для демонстрації та тренування в системі реєстрації часу / температури. Учасник несе відповідальність за те, щоб система журналу смаження була готова, увімкнена та точно реєструвала смаження. Будь-яке обсмаження, яке не було записано, не враховуватиметься. Якщо учасник намагається змінити налаштування системи, він буде дискваліфікований.

З. Якщо спонсорована машина для смаження дозволяє регулювати повітряний потік, учасник може скористатися цим контролем за бажанням, однак це жодним чином не буде зараховано. На початку змагань кожного учасника повітряний потік буде скинуто до фіксованого значення, оголошеного на ознайомчій зустрічі.

И. Якщо учасник створює суміш після смаження, він повинен подати План смаження для кожного смаження. Остаточна оцінка Плану смаження для суміші після смаження буде середнім значенням усіх поданих Планів смаження.

І. Учасники несуть відповідальність за процес смаження протягом змагань. Процес смаження також включає зарядку, скидання, очищення та пакування. Допомога з боку волонтерів чи технічних осіб не надаватиметься.

Ї. Колір обсмаження буде вимірюватися офіційною особою, призначеною менеджером сцени або головним суддею. Вимірювання кольору обсмаження буде виконано від 30 хвилин до 4 годин після завершення подання. Якщо учасник змішує каву після обсмажування, 100 г зразка кожної кави необхідно надати окремо для оцінки кольору обсмаження.

8. Лист оцінювання Плану обсмаження

Шкала оцінювання для таблиці оцінок Плану обсмаження становить від 0 до 3.

0 — Немає що оцінювати або за прийнятним діапазоном

1 — Не дуже висока точність (задовільно/середньо)

2 — Достатня точність (добре/дуже добре)

3 — Висока точність (відмінно/винятково)

8.1. Шкала оцінювання втрати ваги (у відсотках)

Кінцева вага кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Учасникам потрібно буде вказати очікуваний відсоток втрати ваги кожного обсмаження. Щоб отримати оцінку «Висока точність», очікувана втрата ваги повинна відрізнятися не більше ніж на +/- 0 до 2% від фактичного відсотка втрати ваги, виміряного технічними працівниками. 1 бал буде відніматися за кожні наступні +/- 2% відхилення. Дисперсія втрати ваги, що перевищує +/- 6,1%, призведе до 0 балів.

Шкала оцінки відсотка втрати ваги:

3 = +/- 0 до 2%

2 = +/- 2,1 до 4%

1 = +/- 4,1 до 6%

0 = більше, ніж +/- 6.1%

8.2. Шкала оцінювання температури

Початкова та кінцева температура кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Щоб отримати оцінку «Висока точність», температура має бути точно описана в таблиці оцінок Плану обсмаження. 1 бал буде відніматися за кожні наступні 4°C температурного відхилення. Дисперсія температури, що перевищує +/- 8,1°C, призведе до 0 балів. Учасники, які вирішили використовувати градуси за Фаренгейтом у своєму Плані та операціях обсмаження, будуть оцінюватися на основі цієї шкали, яка допускає таке саме відхилення від прогнозованої температури під час оцінювання.

Шкала оцінювання температури:

3 = Точно

2 = +/- 0,1°C до 4°C

1 = +/- 4,1°C до 8°C

0 = більше, ніж +/- 8,1°C

8.3. Шкала оцінювання кольору

Колір обсмаження кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Щоб отримати оцінку «Висока точність», колір обсмаження має бути описаний в межах 3 балів дисперсії на шкалі. 1 бал буде відніматися за кожні наступні 3 бали відхилення. Дисперсія кольору обсмаження, що перевищує +/- 9,1 балів, призведе до 0 балів.

Шкала оцінювання кольору:

3 = +/- 0 до 3

2 = +/- 3,1 до 6

1 = +/- 6,1 до 9

0 = більше, ніж +/- 9,1

9. Оцінювання виробничого обсмажування

А. Учасники та судді будуть брати участь у капінгу, де буде продемонстрована вся подана обсмажена кава. Столи капінгу для учасників і суддів будуть розділені та можуть бути заплановані на різний час.

Б. Оцінювання обсмаженої продукції суддями для кожної категорії кави може бути заплановане на різні дні залежно від загального розкладу подій.

В. Оцінювання виробничого обсмаження суддями для кожної категорії кави (моносорту і суміші) може складатися з 2 столів капінгу. Перший стіл складатиметься із подання учасників, чий час обсмажування був призначений на першу половину розкладу. Другий стіл складатиметься із подання від решти учасників.

Г. Усі оцінки виробничого обсмаження проводитимуться так, що досліджуваний об'єкт не відомий ані учасникам, ані суддям. Офіційна особа позначить каву кожного учасника кодом і зберігатиме ключ відповіді для розшифровки. Друга офіційна особа створить новий код із набору кодів першої офіційної особи, змішає порядок і зберігатиме окремий ключ для розшифровки.

Г. 3 судді, що беруть участь у капінгу, і 1 головний суддя, який не нараховує бали, які спостерігали за змаганнями попереднього дня, будуть разом оцінювати чашку. Судді не можуть фізично торкатися або піднімати чашки в будь-який час. Судді «розіб'ють скоринку» (будуть помішувати чашки, щоб кавова гуща осипалася), коли на це вкаже головний суддя. До загальної кількості балів зараховуватимуться лише оцінки суддів, які беруть участь у капінгу.

Д. буде приготовано від 3 до 5 чашок кожної кави відповідно до загальних галузевих стандартів і практик капінгу, а капінг відбуватиметься відповідно до вказівок і протоколу, встановлених головним суддею. Усі судді та учасники капінгу повинні уважно слухати вказівки головного судді та виконувати всі вказівки та протоколи.

Е. Очікується, що судді та учасники дотримуватимуться стандартних протоколів SCA для капінгу і не можуть фізично торкатися чи рухати чашки в будь-який час.

Є. Головний суддя (судді) буде призначений WCE (на основі суддівства та професійного досвіду) для нагляду за змаганнями та ведення калібрування, обговорення та підведення підсумків під час змагань.

9.1. Підготовка до оцінювання виробничого обсмажування

А. Усі зразки залишаються в спокої мінімум 8 годин.

Б. Зразок повинен бути змелений якомога ближче до капінгу. Зразки повинні бути накриті між меленням і заварюванням.

В. Зразки слід зважувати як цілі зерна у співвідношенні 8,25 г на 150 мл води.

Г. Розмір частинок помелу буде дещо більшим, ніж зазвичай використовується для крапельного заварювання на паперовому фільтрі. Налаштування кавомолки, що використовується для оцінювання Виробничого обсмаження, буде оголошено на місці під час ознайомчої зустрічі на розсуд головного судді. Для оцінки однорідності зразка необхідно підготувати від 3 до 5 чашок з кожного зразка.

Г. Перед першою чашкою кожної кави кавомолка очищуватиметься шляхом подрібнення очисного зразка. Потім почнеться змелення кожної чашки окремо в склянки або чаші, гарантуючи, що вся та постійна кількість зразка потрапляє в кожну чашку. Після змелення кожну чашку одразу накривають кришкою.

Д. Вода, яка використовується для капінгу, має бути чистою та без запаху, але не дистильованою чи пом'якшеною. Вода має бути щойно набрана та доведена до приблизно 93°C (200°F) на момент, коли вона виливається на мелену каву.

- Хлор: Відсутній
- Кальцієва жорсткість: 50–175 ppm (CaCO₃)
- Лужність: 40–70 ppm (CaCO₃) або близько того
- рН: 6-8

Е. Після того, як судді завершать оцінку сухого аромату, гарячу воду слід вилити прямо на вимірну гущу до краю чашки, переконавшись, що всі змелені зерна просокли. Перед початком оцінки змелені зерна залишають настоятися протягом 4 хвилин.

9.2. Процедура оцінювання

А. Спочатку судді завершать описову оцінку обсмаженого продукту, починаючи з візуального огляду кольору обсмаження.

Б. Для наступних етапів капінгу судді спочатку оцінюють загальну інтенсивність категорії атрибутів (запах, аромат тощо). Вони можуть поставити галочку в будь-якому місці шкали інтенсивності, навіть між цілими числами. Якщо інтенсивність змінюється з часом, судді можуть додати другу оцінку та показати напрямок зміни стрілкою над шкалою. Потім вони позначають вказану кількість дескрипторів «позначити все, що застосовується» (САТА) для категорії, відзначивши відповідні поля САТА. Після цього судді також можуть додати інші дескриптори. Це може знадобитися, якщо судді хочуть визначити дуже точний дескриптор або коли є чітка примітка, яка не належить до жодної категорії.

В. Оцінюють аромат сухої змеленої кави та оцінюють його загальну інтенсивність. Характеристики аромату позначені у відповідному розділі САТА. Афективна оцінка аромату також позначається на цьому етапі.

Г. Після настоювання у воді судді оцінюють аромат скоринки та не чіпають її ще щонайменше 4 хвилини. Судді знову оцінюватимуть аромат, коли скоринка «зламана», оцінюючи загальну інтенсивність аромату і відзначаючи будь-які додаткові характеристики, знайдені в розділі САТА, або додаючи будь-які необхідні додаткові дескриптори.

Г. Смак, післясмак, кислотність, солодкість і тіло: коли зразок охолоне до 70°C (160°F), сенсорна описова оцінка кави повинна починатися з оцінки напою в роті. По ложці напою з кожної чашки наливають у рот так, щоб рідина охопила якомога більше місця, особливо язик і верхнє піднебіння. Судді оцінюють кожен розділ, проходячи вниз по описовій формі оцінювання.

Д. Судді повторюють оцінку принаймні три рази у міру того, як зразок охолоджується. Якщо інтенсивність або атрибути розділу змінюються, коли зразки охолоджуються, судді повторно позначають розділ (інтенсивність і/або поля САТА) і малюють стрілку, щоб вказати напрямок зміни.

Е. Описову оцінку зразків слід припинити, коли температура зразків досягне приблизно 20°C (70°F).

Є. Після того, як судді завершать кожну категорію описової оцінки наданої обсмаженої кави, вони відзначають решту афективних балів у розділі «афективна оцінка кави» в протоколі (усі, крім «Аромат», які вже були оцінені, коли змелена кава ще була сухою). У цей час судді також оцінюватимуть виробниче обсмаження в категорії «Загальне».

Ж. Оцінки точності будуть визначені суддею після сліпого оцінювання, шляхом обговорення, порівняння описових оцінок, наданих учасниками в межах плану обсмаження, з описовими оцінками, виконаними суддями.

9.3. Лист капінгу виробничого обсмажування

Підрахунок балів базується на таблиці капінгу виробничого обсмаження. Таблиця результатів включає 2 типи оцінок: афективна оцінка кави та точність дескрипторів кави. Дефекти смаження також є частиною таблиці результатів.

9.3.1. Оцінювання кави

Слова в дужках призначені для проведення паралелей з 9-бальною гедонічною шкалою, що використовується для оцінки сприйняття якості. Хоча повний діапазон оцінок включає бали від 0 до 9, ми не передбачаємо використання оцінок від 1 до 3 під час змагань.

0 — відсутній предмет оцінювання

(1 — надзвичайно низька якість)

(2 — низька якість)

- (3 — досить низька якість)
- 4 — задовільно (певною мірою низька якість)
- 5 — середньо (не висока якість, але й не низька)
- 6 — добре (певною мірою висока якість)
- 7 — дуже добре (досить висока якість)
- 8 — відмінно (дуже висока якість)
- 9 — винятково (надзвичайно висока якість)

Б. Оцінку можна виставляти в межах від 0 до 9. Виставлення половин балів не дозволяється. Оцінка 0 означає, що в цій категорії нічого було оцінювати (наприклад, учасник не подав суддям каву для оцінювання). Для виставлення оцінки від 0 до 3 потрібне схвалення головного судді. Ці оцінки та умови їх виставлення відображають метод афективної оцінки, окреслений у підготованій SCA Системі оцінювання цінності кави <https://sca.coffee/value-assessment>).

В. Судді оцінюють свої враження від якості кожного компонента, зазначеного в листі оцінювання, на підставі того, як вони сприймають цей компонент і яку цінність, на їхню думку, він матиме на ринку з точки зору якості. Розділ «Загальне враження» враховує поєднання всіх компонентів.

Г. «Аромат» означає запах заварної кави. Спочатку судді оцінюють інтенсивність аромату й позначають своє сприйняття інтенсивності, використовуючи шкалу в листі оцінювання, а потім оцінюють і позначають своє сприйняття складності та чіткості аромату. Після цього судді позначають будь-які дескриптори, що асоціюються саме з ароматом заварної кави (наприклад, «фруктовий», «солодкий», «шоколадний»).

Г. «Смак» означає сукупне сприйняття базових смакових відчуттів (солодкість, кислотність, солоність, гіркота й умамі) та ароматичних характеристик, які в основному сприймаються ретроназально. Він представляє собою основний характер кави, «середні» ноти між першим враженням, що дає перший аромат кави та кислотність, і фінальним післясмаком. Це комбіноване враження всіх смакових відчуттів (смакових рецепторів) і ретроназальних ароматів, що підіймаються з ротової порожнини в носову. Бали за смак повинні враховувати інтенсивність, якість та складність комбінації смакового сприйняття та аромату, що відчувається суддею. Для цього каву сьорбають так, щоб піднебіння брало максимальну участь в оцінюванні напою.

Д. «Післясмак» тісно пов'язаний зі «смаком» і в контексті капінгу кави означає сукупне сприйняття базових смакових відчуттів та ароматичних характеристик, які залишаються після проковтування або спльовування кави. Судді оцінюють післясмак на підставі тривалості позитивних смакових характеристик (смаку та аромату), що відчуваються в задній частині піднебіння і залишаються після спльовування або проковтування кави. Якщо післясмак погіршує враження від чашки (наприклад, дає терпкість або гіркість), за післясмак ставлять нижчі бали. Якщо післясмак позитивно впливає на враження від чашки, ставлять вищі бали.

Е. «Кислотність» означає сприйняття кислоти в каві й часто описується такими характеристиками, як «яскрава», коли вона сприятлива, та «кисла», коли вона несприятлива. У своєму найкращому прояві кислотність доповнює живий характер кави, солодкість і свіжий фруктовий характер, і майже одразу розпізнається та оцінюється, коли кава потрапляє в ротову порожнину. Однак надмірно інтенсивна або домінуюча кислотність може бути неприємною, а також надмірна кислотність може не відповідати смаковому профілю заварної кави. Судді спочатку оцінюють інтенсивність кислотності заварної кави від низької до високої та записують її у відповідні шкалі, а потім позначають будь-які дескриптори, що асоціюються саме з кислотністю кави. Найціннішими є широко зрозумілі дескриптори.

Є. «Солодкість» означає відчуття солодкого смаку або запаху заварної кави. Якщо суддя відчуває, що зразок «солодкий», він оцінює інтенсивність сприйманої солодкості заварної кави від низької до високої, а потім позначає дескриптори, що асоціюються саме зі сприйняттям солодкості зразка (наприклад, «коричневий цукор», «приємний», «надмірно домінує»).

Ж. «Тіло» означає тактильне відчуття кави в ротовій порожнині, що враховує виключно вагу та текстуру заварної кави (але не смак). «Вага» описує сприйняття густини або в'язкості напою (наприклад, «нещільна» або «легка», «щільна» або «важка»), а «текстура» описує відчуття зернистості або однорідності («жорстка», «кремова», «однорідна», «викликає сухість у роті»). Спочатку судді оцінюють вагу («щільність» або «густину») заварної кави та позначають її інтенсивність з використанням шкали в листі оцінювання, а потім позначають дескриптори, що асоціюються саме з вагою або текстурою кави. Зразки з легким або тяжким тілом можуть отримати високі бали залежно від якості тактильного відчуття в роті. Деякі зразки з легшим тілом можуть давати приємне відчуття в ротовій порожнині. Проте зразки кави, у яких очікується важке тіло, можуть отримати в рівній мірі високі бали, не зважаючи на рівень інтенсивності показника.

З. Оцінка за загальне враження має на меті відобразити цілісний рейтинг зразка в розумінні окремого судді. У цій оцінці може враховуватися сприйняття «балансу», тобто того, як різні аспекти смаку, післясмаку, кислотності, тіла та солодкості зразка поєднуються та доповнюють одне одного або контрастують один з одним. Також може враховуватися сприйняття суддею стабільності зразка, тобто того, як він «витримує» свій характер із часом, поки охолоджується. Зразок з багатьма дуже приємними характеристиками, який, проте, не цілком «відповідає вимогам», отримає невисокі бали. Характерний зразок, для якого виставлено не найвищі бали за окремими характеристиками, може отримати більш високий бал за загальне враження. На цьому етапі судді дають свою особисту оцінку.

9.3.2. Точність дескрипторів кави

А. Слова в дужках призначені для проведення паралелей з описовими фразами, що використовуються в традиційній 6-бальній шкалі, яка часто використовується в чемпіонатах WCC для оцінювання вражень.

0 — Немає що оцінювати або за прийнятним діапазоном

1 — не дуже висока точність (задовільно/середньо)

2 — достатня точність (добре/дуже добре)

3 — висока точність (відмінно/винятково)

Б. Оцінку можна виставляти в межах від 0 до 3. Виставлення половин балів не дозволяється. Судді виставляють бали таким чином: Оцінка 0 означає, що в цій категорії нічого було оцінювати (наприклад, учасник не назвав дескриптори). Оцінка 1 означає, що елементи цієї категорії були неправильними або не дуже точними (задовільно/середньо). Оцінка 2 означає, що елементи цієї категорії були досить точними (добре/дуже добре). Оцінка 3 означає, що елементи цієї категорії були значною мірою або повністю точними (відмінно/винятково). Деякі оцінки зважуються і множаться на 3. Для виставлення оцінки 0 потрібне схвалення головного судді.

В. Судді порівнюють інформацію, надану учасниками у планах обсмаження, із сенсорним досвідом для кожного з компонентів протоколу, щоб оцінити цю категорію.

9.3.3. Дефекти обсмаження

А. У процесі смаження можуть виникнути численні дефекти, які можуть негативно вплинути на якість зразка. Вони оцінюються за шкалою від нуля до п'яти на основі інтенсивності дефекту відповідно до сприйняття судді. Нульова оцінка означатиме, що дефекту немає, а п'ять балів означатиме, що дефект переважає зразок. Ось ці дефекти: Недорозвинений, перерозвинений, запечений, скорч

Б. Недорозвинений: Недорозвинення пов'язане з недостатнім розвитком кислотності, солодкості та смаку під час смаження. На смак нагадує агресивну кислотку та присмаки в передній частині піднебіння без закінчення чи післясмаку. Також може нагадувати зелені / рослинні нотки у Колесі смаків SCA.

В. Перерозвинений: Перерозвинення пов'язане із руйнуванням смаку через надмірне смаження. Смакує так, ніби вся кислотність і смак приглушені. Також може нагадувати посилення на «Смажений» у Колесі смаків SCA.

Г. Запечений: Запечений пов'язаний із зупинкою процесу карамелізації. На смак нагадує попкорн або тверді зернові / вівсяні смаки. Також може бути нагадувати зернові нотки у Колесі смаків SCA.

Г. Скорч: Скорч пов'язаний із застосуванням надмірно високої температури під час смаження. Також може нагадувати попелясті або горілі нотки у Колесі смаків SCA.

Е. Дефекти смаження, перелічені вище, виявлені суддями по капінгу та узгоджені головним суддею, будуть частиною оцінки капінгу.

10. Підрахунок балів

10.1. Офіційний підрахунок балів WCRC

Офіційні скоркіпери WCRC відповідають за підрахунок всіх балів та збереження їх конфіденційності.

10.2. Загальний бал учасника

Загальний бал учасника буде розраховано шляхом додавання загального результату Плану смаження до результатів капінгу виробничого обсмаження від кожного сенсорного судді, а потім шляхом віднімання будь-яких штрафів.

10.3. Нічия

А. Якщо 2 або більше учасників наберуть однакову кількість балів, учасник з вищим загальним результатом у капінгу за виробниче обсмаження моносорту отримає вищий рейтинг.

Б. Якщо все одно 2 або більше учасників мають однакову кількість балів, учасник з вищим загальним результатом у капінгу за виробниче обсмаження суміші отримає вищий рейтинг.

В. Якщо все одно лишається нічия, вищий рейтинг отримає той учасник, який має більшу суму балів у таблиці Плану обсмаження за моносорту.

10.4. Дебрифінг

Після змагань в учасників буде можливість обговорити свої листи оцінювання з суддями згідно із встановленим графіком, який оголосить організатор заходу. Зробити це можна буде під час особистої зустрічі або онлайн. Учасники не можуть забрати оригінали листів оцінювання, поки менеджер заходу WCE не зробить їх копії.

10.5. Штрафи за час

А. Якщо учасник не закінчив обсмаження та подання у відведений йому час, він може продовжувати до завершення подання.

За кожну секунду понад наданий час учасник втрачає одну четверту бала (0,25), максимальний можливий штраф — 15 балів (1 хвилина). Будь-яка кава, подана через 1 хвилину після завершення часу змагання, буде дискваліфікована (тобто оцінка поданої кави не буде додана до інших оцінок учасника).

11. Чемпіон WCRC

Судді шукають чемпіона, який:

- А. Демонструє вміння оцінювати зелену та смажену каву.
- Б. Демонструє вміння використовувати та майстерно володіти обладнанням для смаження.
- В. Демонструє здатність здійснювати смаження так, щоб отримати запланований смак.
- Г. Точно описує кінцевий продукт обсмаження, як визначено в Плані обсмаження.
- Ґ. Виготовляє обсмажену каву найкращої якості.

12. Розв'язання технічних проблем

А. Якщо під час змагання учасник вважає, що наявна технічна проблема з будь-яким обладнанням, наданим WCRC, він повинен негайно зв'язатися з головним суддею або менеджером сцени WCRC.

Б. Якщо головний суддя згоден, що існує технічна проблема, яку можна швидко вирішити, він вирішує, скільки часу буде додано учаснику. Щойно технік розв'яже проблему, час учасника продовжиться.

В. Якщо технічна проблема не може бути вирішена швидко, головний суддя вирішить, чи повинен учасник зачекати та продовжити свій виступ, чи слід перенести змагання на інший час.

Г. Якщо учасник повинен припинити свій час виступу, учасник разом з головним суддею і менеджером сцени виберуть час, у який учасник зможе повністю провести свій виступ пізніше.

Ґ. Якщо вирішується, що технічна проблема сталася з провини учасника, головний суддя може вирішити не додавати час для учасника, і час підготовки або змагання продовжиться без додаткового часу.

13. Апеляції на Світовому чемпіонаті з обсмаження кави

13.1. Питання, пов'язані із суддями

Відповідь на більшість запитань щодо підрахунку балів буде надано під час дебрифінгу. Якщо учасник не погоджується з балами за свій виступ, поставленими одним або декількома суддями, він має змогу зустрітися і обговорити це питання з головним суддею під час дебрифінгу. У випадку, коли зустріч з головним суддею неможлива, учасник може звернутися до представника суддівського комітету на місці. Якщо питання залишилось не вирішеним, учасник може написати свої заперечення у WCE (див. розділ «Апеляції» нижче). Запит буде переглянуто суддівським керівництвом та Комітетом організації змагань WCE. Вони приймуть рішення і представник Комітету організації змагань WCE повідомить учасника про рішення.

У випадку, якщо головний суддя або будь-який інший співробітник WCRC помітять непорядну поведінку когось із суддів WCRC під час оцінювання учасника, може бути вжито таких заходів:

- Головний суддя зробить запит на повернення всіх листів оцінювання від офіційного скоркіпера.
- Головний суддя зустрінеться із суддею (суддями) WCRC, працівниками WCE та головою (головами) Комітету організації змагань WCE, щоб оцінити проблему.
- Працівники WCE та голова (голови) Комітету організації змагань WCE розв'яжуть це питання на закритій зустрічі.
- У випадку, якщо суддя повівся надміру непорядно, голова (голови) Комітету організації змагань WCE може (можуть) заборонити йому надалі судити будь-які чемпіонати WCRC.

13.2. Питання, пов'язані з учасниками

Якщо учасник має питання або бажає опротестувати будь-яку ситуацію відносно WCRC, яка виникла під час виступу, учасник повинен звернутися до організатора змагань WCRC. Організатор змагань повинен визначити, чи можливо вирішити це питання на місці під час WCRC, чи воно вимагає складання письмової апеляції після WCRC.

Якщо організатор WCRC вважатиме, що питання може бути вирішене на місці під час WCRC, він зв'яжеться із залученими сторонами, чия участь необхідна для справедливої оцінки ситуації. Питання та/або скарга будуть обговорені, і рішення буде прийняте на місці спільно організатором заходу WCRC і призначеним представником суддівського комітету WCE. Організатор заходу WCRC поінформує учасника щодо рішення.

13.3. Апеляції

Якщо учасник не погоджується з рішенням, він може подати письмову апеляцію до Комітету організації змагань WCE. Усі рішення, прийняті комітетом, є остаточними.

Апеляція повинна містити наступну інформацію:

- Ім'я учасника
- Дата
- Чіткий і лаконічний виклад скарги
- Дані про дату і час (якщо прийнятні)
- Коментарі учасника і пропонуване рішення
- Залучена в ситуацію сторона/сторони
- Контактні дані учасника

Будь-які оскарження/апеляції, подані в письмовій формі, що не містять зазначених відомостей, не розглядатимуться. Усі письмові скарги або апеляції потрібно подавати менеджеру заходу WCRC на електронну пошту info@worldcoffeeeevents.org протягом 24 годин після інциденту.

13.4. Розгляд апеляцій Стратегічним комітетом змагань

Стратегічний комітет змагань WCE розглядає письмові скарги або апеляції та намагається відповісти на них якомога швидше. Будь ласка, зауважте, що остаточне рішення надається протягом 30 днів з моменту отримання. Стратегічний комітет змагань WCE повідомить остаточне рішення учаснику письмово на електронну пошту.

14. Національні чемпіонати

14.1. Виділення відмінностей у правилах між різними країнами

Нижче наведено деякі логістичні зміни, які дозволено робити національним представництвам.

- **Порядок раундів та проведення змагань.** Див. розділи 14.2 і 14.3 нижче. На національних змаганнях обов'язково має проводитися оцінка зелених зерен.
- **Національний чемпіонат:** Структура фінальної події Чемпіонату має відповідати Правилам і змінам, викладеним у розділах нижче, будь-які подальші зміни необхідно обговорювати з World Coffee Events info@worldcoffeeeevents.org.

- **Мінімальна кількість учасників.** В національному чемпіонаті має бути мінімум 6 учасників. Якщо кількість учасників менша, ніж 6, національне представництво має звернутися до свого регіонального директора зі зв'язків з громадськістю принаймні за 2 тижні до запланованого змагання.
- **Кваліфікаційні раунди.** Національні представництва можуть проводити кваліфікаційні чи відбіркові змагання перед головним національним чемпіонатом. Структура кваліфікаційних змагань визначається на розсуд національного представництва, тож формати кваліфікаційних змагань можуть дещо відрізнятись. Національні чемпіонати можуть змінювати кваліфікаційні або попередні змагання, які ведуть до фінальної події Чемпіонату. Присутність офіційних представників WCE на кваліфікаційних/відбіркових змаганнях не є обов'язковою. Присутність офіційних представників WCE на головному чемпіонаті є обов'язковою.
- **Час для тренувань.** Час, відведений учасникам на тренування, може різнитися та визначається національним представництвом. Проте всім учасникам має бути відведена однакова кількість часу.
- **Локація для тренувань.** Тренування може проходити на сцені, за сценою чи в іншому місці. Локація для тренування учасників визначається національним представництвом.
- **Надане обладнання.** Національні представництва не зобов'язані використовувати те ж саме спонсорське обладнання, що й на світовому чемпіонаті. Якщо національне представництво знаходить спонсора обладнання, представництво може зазначити власні вимоги до обладнання.
- **Повернення листів оцінювання.** Національні представництва можуть повертати учасникам фізичні листи оцінювання під час заходу або ж надсилати їм електронні версії електронною поштою після завершення заходу.
- **Дебрифінг учасників.** Суддям буде надано час для дебрифінгу учасників. Графік цього дебрифінгу визначається національним представництвом. Дебрифінг може проходити протягом та/або після завершення події.
- **Орієнтування учасників.** Усі учасники мають заздалегідь отримати однакову інформацію щодо змагань. Усі учасники мають бути поінформовані щодо обладнання, яке буде використовуватись, графіків тренувань і змагань тощо.

14.2. Процедура проведення змагань

Національним чемпіонатам дозволяється змінювати формат змагань WCRC для полегшення проведення змагань WCRC на місцевому рівні. Щоб підтримувати чесність змагань, санкціоновані змагання повинні приймати формат WCRC або альтернативний формат, наведений нижче. Будь-які подальші модифікації формату WCRC повинні бути розглянуті та затверджені WCE перед проведенням національних змагань.

14.2.1. Альтернативні формати змагань зі смаження для національних чемпіонатів

А. Смаження зразків до змагання:

- i. Національні чемпіонати можуть надіслати учасникам зразки наданої зеленої кави до змагання, якщо обсмажування зразків не проводитиметься на місці. Якщо національний чемпіонат надсилає зелену каву, учасники повинні проаналізувати та обсмажити зразки зеленої кави, використовуючи власне обладнання перед змаганням.
- ii. Національні чемпіонати координуватимуть час доставки, щоб усі учасники мали рівний час і доступ до зразка зеленої кави до дати конкурсу.

Б. Виробниче обсмажування:

- i. Національні чемпіонати (НЧ) не зобов'язані одночасно використовувати для свого заходу смаження моносорту та суміші. НЧ можуть вибрати для змагання використання моносорту або суміші, відповідно до дозволеного часу та часових обмежень. Місце проведення обсмажування може відрізнятись залежно від того, що може забезпечити організатор, якщо це відповідає вимогам змагань. Місце обсмаження не обов'язково має бути відкритим для громадськості. Проте про місце змагань та обладнання має бути оголошено учасникам завчасно, і все змагання, включаючи обсмаження та капінг, має проходити під наглядом організатора національного чемпіонату і головного судді.
- ii. НЧ не обмежені розміром машин для смаження для учасників. Однак вони зобов'язані надати однакові інструменти кожному учаснику та повідомити учасників про обладнання, яке буде використовуватися, до проведення змагання.

В. Оцінювання виробничого обсмажування:

- i. Оцінювання виробничого обсмаження має проводитися на місці згідно з протоколом оцінки WCRC, а результати оголошуються день капінгу. Головний суддя та інші судді повинні бути відібрані до оцінювання виробничого обсмаження. Оцінка виробничого обсмажування та церемонія нагородження можуть проводитися не у місці обсмаження, але мають бути відкритими для громадськості.

Усі національні чемпіонати, які проводитимуть змагання для WCRC, повинні написати на info@worldcoffeeevents.org, щоб отримати допомогу в організації та додатковий нагляд за чемпіонатом.

14.2.2. Оцінювання зеленої кави

Оцінювання зеленої кави — обов'язковий етап національних чемпіонатів.

Окрім етапів, перелічених у розділі 14.2.1., національний чемпіонат повинен включати:

Оцінювання зеленої кави: Учасникам дається від 30 хвилин до 1 години, щоб оцінити надану зелену каву на вологість, щільність, розмір і кількість дефектів. Учасники можуть оцінювати всі сорти зеленої кави, але повинні подавати лише лист оцінки зеленої кави моносорту після завершення часу оцінки зеленої кави. Ця частина конкурсу оцінюється через таблицю оцінювання зеленої кави моносорт. Кава, що надається для цього етапу, — промита арабіка.

Загальні бали на змаганнях національного чемпіонату базуються на результатах оцінювання виробничого обсмаження, оцінювання зеленої кави моносорту та балів за планом обсмажування кави в категорії моносорт і суміш.

14.2.3. Додаткові надані засоби та обладнання

Зона змагань національного чемпіонату буде обладнана таким додатковим обладнанням для оцінювання зеленої кави:

- Робоча станція оцінювання зеленої кави (наприклад, стіл для оцінювання зеленої кави, таблиці оцінювання зеленої кави, мішки для збору дефектів тощо).

14.2.4. Додаткова лабораторна практика

Перед запланованим часом на оцінювання зеленої кави та смаження зразків учасники мають запланований час лабораторних тренувань. Учасники мають використати цей час для ознайомлення з лабораторним обладнанням.

14.2.5. Процедура оцінювання зеленої кави

А. Кожному учаснику буде надано зразок зеленої кави моносорту вагою 350 г для оцінювання, а також порожній лист оцінювання зеленої кави для заповнення. (Невизрілі зерна кави в листі оцінювання будуть ідентифіковані після виробничого обсмаження, а не під час оцінювання зеленої кави).

Б. Очікується, що учасники продемонструють добре знання зеленої кави, її дефектів і вміння використовувати надане обладнання для оцінки властивостей кави.

В. Оцінка зеленої кави проводитиметься відповідно до стандартів і визначень, визначених у розділі «Стандарти та визначення» нижче, і дотримуючись інструкцій щодо використання, пояснених під час обов'язкової ознайомчої зустрічі з учасниками.

Г. Кількість дефектів слід визначати на основі вказівок, детально викладених у Класифікації зеленої арабіки SCA та Довіднику SCA щодо дефектів, який базується на зразку у 350 г. Під час оцінювання зеленої кави використання посібників заборонено.

Ґ. Учасники матимуть від 30 хвилин до 1 години на оцінювання зеленої кави, щоб заповнити лист оцінювання зеленої кави моносорту, виданий офіційним представником. Офіційний представник змагань стежить за часом кожного учасника. Додатковий час не надається, за винятком випадків технічної проблеми. Однак, це відбувається на розсуд головного судді або менеджера сцени. Учасник повинен порушити питання наявності технічної проблеми до закінчення часу змагання.

Д. Після того, як учасник закінчив оцінювання зеленої кави, він повинен подати свій лист оцінювання з дефектами у наданий мішок / контейнер, для перевірки головним суддею або сертифікованим грейдером якості.

Е. Якщо учасник не закінчив подання за відведений час, він може продовжувати до завершення подання. За кожну секунду понад наданий час учасник втрачає одну четверту бала (0,25), максимальний можливий штраф — 15 балів (хвилина). Якщо учасник продовжує працювати після того, як збігає 1 хвилина після відведеного часу, буде застосовано максимальне покарання, а робота повинна бути припинена. Робота, виконана після цього часу, оцінюватися не буде.

Є. Учасники будуть оцінювати вологість за допомогою приладу для вимірювання вологи, наданого організатором. Учасники повинні показати, що вони вміють вимірювати вміст води в зеленій каві.

Ж. Учасники будуть оцінювати густину за допомогою приладу, наданого організатором. Учасники повинні показати, що вони вміють вимірювати густину зеленої кави.

З. Розмір зерна (розмір скріну) буде визначено виключно з використанням скрінів, наданих організатором. Учасники повинні продемонструвати вміння використовувати надані скріни (сита) для оцінки розміру зерна кави. Учасники пропускають 350 г зеленої кави через сортувальні сита та записують вагу в грамах для 3 скрінів, які зберігають найбільшу кількість зерен.

14.2.6. Додаткові стандарти та визначення

А. Щільність кави — для вимірювання щільності зелених зерен може бути наданий прилад для вимірювання щільності. Наведений нижче протокол розрахунку щільності буде використано, якщо пристрій не надається:

Б. Вимірювання масової густини зеленої кави обчислюється шляхом ділення маси кави (у грамах) на об'єм кави (у літрах), виміряного в контейнері відомого об'єму. Немає необхідності розраховувати інтерстиціальний простір (повітря між окремими зернами), який розглядається як константа та ігнорується. У цьому конкурсі вага кави буде вимірюватися в посудині об'ємом 250 мл.

В. Вологість кави — для вимірювання вмісту води у зелених зернах спонсор може надати прилад для вимірювання вологості. Вимірювання вмісту води в зеленій каві розраховується як маса вмісту води, поділена на загальну вихідну масу зеленої кави. Одиницею вимірювання вологості кави є відсоток (%). Він обчислюється з точністю до найближчих сотих (наприклад, 10,33%). При вимірюванні вологи рекомендується зробити 3–5 вимірювань.

Г. Розмір скріна (сита) — для фізичного розділення зразка зеленої кави за розміром зерна використовується набір сит для визначення розміру. Розміри сит — це крок у 1/64 дюйма (наприклад, скрін 15 має отвори 15/64 дюйма). Отримані дані повинні бути записані як одне, два або три числа скріну (не більше трьох мас, що зберігаються на цьому конкретному ситі, якщо і тільки якщо вони перевищують 10% від загальної маси зразка).

Г'. Підрахунок дефектів — Дефекти зеленої кави слід ідентифікувати та підраховувати у стандартному зразку 350 г. Учасникам буде надано 350 г окремого зразка зеленої кави моносорту, а також буде визначено та підраховано дефекти, зазначені в листі оцінювання зеленої кави: повністю чорна, частково чорна, повністю кисла, частково кисла тощо. Учасники повинні надати всі дефекти (крім Невизрілих зерен), які вони виявили у зразку моносорту в наданому мішку, коли подають свій лист оцінювання зеленої кави. Невизрілі зерна будуть ідентифіковані та підраховані з обсмаженої продукції моносорту й оцінені суддями після подання. Учасники повинні подавати будь-які незрілі зерна, знайдені у виробничому обсмаженні моносорту, який буде надано для оцінки, в окремому пакеті, який буде надано, коли учасники подають виробниче обсмаження моносорту.

14.2.7. Додаткова інформація про нарахування балів

Загальний бал учасника буде підраховано шляхом додавання суми з листів оцінювання з усіх етапів змагання (тобто оцінювання виробничого обсмаження, оцінювання зеленої кави та плану обсмаження), а потім шляхом вирахування будь-яких штрафів.

14.3. Апеляції учасників національних чемпіонатів

Якщо учасник має питання або бажає опротестувати будь-яку ситуацію, що сталася на локальному чемпіонаті, першочергово учасник має звернутися до організатора заходу та/або присутнього представника WCE. Усі проблеми слід намагатися вирішити якомога оперативніше. Найбільш доцільно та ефективно буде вирішити їх безпосередньо на місці. Апеляції, подані після завершення змагань, складніше розглянути ефективно.

Якщо організатор заходу вважатиме, що питання може бути вирішене на місці, він зв'яжеться із залученими сторонами, чия участь необхідна для справедливої оцінки ситуації. Питання та/або скарга будуть обговорені, і рішення буде прийняте на місці спільно організатором заходу і відповідним представником комітету організації змагань WCE. Організатор заходу та/або представник WCE поінформують учасника щодо рішення.

У разі, якщо питання, описане вище, потребує письмової апеляції, її слід надіслати національному представництву та представнику WCE електронною поштою протягом 24 годин після інциденту. Якщо апеляція стосується логістики заходу, повну відповідальність за розгляд та винесення рішення несе національне представництво. Якщо апеляція стосується суддів чи правил, представник WCE може її розглянути та запропонувати рішення. Національне представництво та представник WCE мають надіслати всі письмові апеляції до WCE протягом 24 годин з моменту отримання. Однак слід зауважити, що WCE не має прямого стосунку до сертифікації чи призначення суддів чи волонтерів національних змагань, тож не може судити їхні дії. Апеляції з національних чемпіонатів потребують додаткового часу для розгляду; тож відповідь на апеляцію слід очікувати протягом 30 днів з моменту її подання.