

# Огляд змін правил чемпіонату WCRC 2023

Правило 2022	Правило 2023	Причина зміни	Вплив на національні представництва
1.4.1 Суддівство			
Б. Судді WCRC не можуть одночасно бути тренерами та суддями в змаганні WCRC.	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 змагання 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.	Додано для ясності. Формальних розбіжностей з поточною практикою немає.	Н/д
В. Учасники не можуть обирати чи схвалювати суддів у межах своїх Національних чемпіонатів. Учасники, задіяні в організації Національних змагань, мають повідомити про це електронною поштою WCE, окресливши сфери діяльності, до яких	В. Учасники не можуть обирати чи схвалювати суддів у межах своїх Національних чемпіонатів.	Додано для ясності.	Координатори національного представництва (НП) або особи, пов'язані з НП

<p>вони залучені. Зауважте, що це необов'язково вплине на залученість учасника, тоді як нерозголошення цієї інформації майже точно на це вплине.</p>	<p>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.</p>		<p>Представництва не повинні конкурувати або повинні заявити про свої наміри WCE, щоб подати заявку на можливий виняток.</p>
<p>2.2.6 План обсмаження і 6.5 План обсмаження</p>			
<p>Учасники подають План обсмаження для кожного виробничого обсмаження. Учасники повинні чітко описати вагу, температуру, колір смаженої кави, а також надати опис того, якими будуть смакові результати виробничого обсмаження, включаючи інтенсивність кислотності та тіло. Учасникам рекомендується використовувати диски смаку стандарту SCA як еталонний інструмент.</p>	<p>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).</p>	<p>Зараз план обсмаження містить більше деталей для кожної з категорій атрибутів на основі нової форми капінгу SCA.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>
<p>8. Лист оцінювання Плану обсмаження</p>			

<p>Шкала оцінювання для таблиці оцінок Плану обсмаження становить від 0 до 6.  Неприйнятно = 0  Прийнятно = 1  Посередньо = 2  Добре = 3  Дуже добре = 4  Відмінно = 5  Винятково = 6</p>	<p>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)</p>	<p>Шкалу оцінювання Плану обсмажування було оновлено до 0–3 відповідно до даних досліджень, пов'язаних із сенсорним аналізом, виявлених під час довгострокового проекту SCA з розвитку форми та протоколу капінгу у систему оцінки цінності кави.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>
<p>8.1 Шкала оцінювання втрати ваги (у відсотках)</p>			
<p>Кінцева вага кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Щоб отримати оцінку «винятково», смажена кава матиме не більше ніж +/- 200 г відхилення. 1 бал буде відніматися за кожні наступні 100 г відхилення у вазі. Дисперсія ваги, що перевищує +/- 701 балів, призведе до 0 балів.  Шкала оцінювання ваги:  6 = +/-200 г  5 = +/-201 г до 300 г  4 = +/- 301 г до 400 г  3 = +/- 401 г до 500 г  2 = +/-501 г до 600 г  1 = +/-601 г до 700 г  0 = більше, ніж +/- 701 г</p>	<p>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%</p>	<p>Учасники тепер підтвердять очікуваний відсоток втрати ваги у своїх планах обсмаження. Шкалу оцінювання цієї категорії оновлено до шкали точності від 0 до 3.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>
<p>8.2 Шкала оцінювання температури</p>			
<p>Початкова та кінцева температура кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Щоб отримати оцінку «винятково», температура має бути точно</p>	<p>Початкова та кінцева температура кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Щоб отримати оцінку «Висока точність», температура має</p>	<p>Шкалу оцінювання цієї категорії оновлено до шкали точності від 0 до 3.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>

<p>описана в таблиці оцінок Плану обсмаження. 1 бал буде відніматися за кожні наступні 2°C температурного відхилення. Дисперсія температури, що перевищує +/- 10,1°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.</p> <p>Шкала оцінювання температури:</p> <p>6 = Точно  5 = +/- 0,1°C до 2°C  4 = +/- 2,1°C до 4°C  3 = +/- 4,1°C до 6°C  2 = +/- 6,1°C до 8°C  1 = +/- 8,1°C до 10°C  0 = більше, ніж +/- 10,1°C</p>	<p>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.</p> <p>Шкала оцінювання температури:</p> <p>3 = Точно  2 = +/- 0,1°C до 4°C  1 = +/- 4,1°C до 8°C  0 = більше, ніж +/- 8,1°C</p>		
<h3>8.3 Шкала оцінювання кольору</h3>			
<p>Колір обсмаження кожного обсмаження вимірюється технічним персоналом під час виробничого обсмаження та оцінюється. Щоб отримати оцінку «винятково», колір обсмаження має бути описаний в межах 2 балів дисперсії на шкалі. 1 бал буде відніматися за кожен 1 наступний бал відхилення. Дисперсія кольору обсмаження, що перевищує +/- 7,1 балів, призведе до 0 балів.</p> <p>Шкала оцінювання кольору:</p> <p>6 = +/- 0 до 2  5 = +/- 2,1 до 3  4 = +/- 3,1 до 4  3 = +/- 4,1 до 5  2 = +/- 5,1 до 6  1 = +/- 6,1 до 7</p>	<p>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.</p> <p>Шкала оцінювання кольору:</p> <p>3 = +/- 0 до 3  2 = +/- 3,1 до 6  1 = +/- 6,1 до 9  0 = більше, ніж +/- 9,1</p>	<p>Шкалу оцінювання цієї категорії оновлено до шкали точності від 0 до 3.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>

0 = більше, ніж +/- 7,1			
9.1 Підготовка до оцінювання виробничого обсмажування			
<p>Д. Вода, яка використовується для капінгу, має бути чистою та без запаху, але не дистильованою чи пом'якшеною. Ідеальний загальний вміст розчинених твердих речовин становить 125-175 ppm, але не повинен бути меншим за 50 ppm або більшим за 200 ppm. Вода має бути щойно набрана та доведена до приблизно 93°C (200°F) на момент, коли вона виливається на мелену каву.</p>	<p>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 (CaCO<sub>3</sub>) Лужність: 40–70 ppm (CaCO<sub>3</sub>) або близько того pH: 6–8</p>	<p>Характеристики води оновлено відповідно до протоколу капінгу SCA.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>
9.2 Процедура оцінювання			
<p>А. Спочатку зразки візуально перевіряють на колір обсмаження. Результат зазначають на аркуші та можуть використовувати як орієнтир під час оцінювання певних смакових властивостей. Послідовність оцінювання кожного атрибута базується на змінах сприйняття смаку, викликаних зниженням температури кави під час її охолодження. Б. Аромат: Протягом 15 хвилин після змелення зразків буде оцінено їхній сухий аромат. Це робиться шляхом підняття кришки та нюхання сухої змеленої кави. В. Після настоювання у воді судді оцінюють аромат скоринки та не чіпають її ще щонайменше 4 хвилини. Судді знову оцінюватимуть аромат, коли скоринку порушують, помішавши каву 3 рази. Оцінка аромату потім зазначається на основі оцінки сухої та вологої кави. Г. Смак, післясмак, кислотність, тіло, солодкість і баланс: Коли зразок охолоне до</p>	<p>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 позначать вказану кількість дескрипторів «позначити все, що застосовується» (САТА) для категорії, відзначивши відповідні поля САТА. Усі описові розділи допускають наявність інших дескрипторів, які будуть відзначені, якщо є дуже точний дескриптор для позначеного поля категорії або якщо є чітка примітка, яка не належить до жодної категорії.</p>	<p>Процедуру оцінювання оновлено відповідно до протоколу капінгу SCA.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>

<p>71°C (160°F), приблизно через 8-10 хвилин після настоювання, має початися оцінка кави. Рідина вливається в рот таким чином, щоб покрити якомога більшу площу, особливо язика та верхнього піднебіння. Оскільки пари, що попадають в ретро-назальну область, максимально інтенсивні при високих температурах, смак та післясмак оцінюються в даний момент.</p> <p>Г. У міру того, як кава продовжує охолоджуватися (71°C - 60°C / 160°F - 140°F), оцінюють кислотність, тіло, солодкість і збалансованість.</p> <p>Д. Різні властивості оцінюються при кількох різних температурах (2 або 3 рази) у міру того як охолоджується зразок. Щоб оцінити зразок за шкалою, обведіть відповідну галочку на бланку. У разі внесення змін (якщо зразок отримує або втрачає частину певної сприйнятої якості через зміни температури), перепозначте горизонтальну шкалу та намалюйте стрілку, щоб вказати напрямок остаточного балу.</p> <p>Е. Оцінку кави слід припинити, коли температура зразка досягає 21°C (70°F) і оцінка «від чашки до профілю» визначається суддею після сліпого оцінювання, в процесі обговорення, у порівнянні з усіма об'єднаними атрибутами та описами смаку у Планах обсмаження, наданих учасниками.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Е. Описову оцінку зразків слід припинити, коли температура зразків досягне приблизно 20°C (70°F).</p> <p>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</p>		
---	---	--	--

	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.		
<b>9.3 Лист капінгу виробничого обсмажування</b>			
<p>Підрахунок балів базується на таблиці оцінювання виробничого обсмаження. Кожен лист оцінювання оцінюється зі 100 балів. Шкала оцінювання капінгу виробничого обсмаження базуватиметься на стандартній шкалі капінгу.</p> <p>6,00 Добре 6,25 6,50 6,75 7,00 Дуже добре 7,25 7,50 7,75 8,00 Відмінно 8,25 8,50 8,75 9,00 Винятково 9,25 9,50 9,75 – 10,00</p> <p>Судді повинні сприймати числові бали як код, що відповідає кожній описовій характеристиці. (...)</p>	<p>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.</p>	<p>Оцінка капінгу виробничого обсмаження була розділена на афективну та описову оцінку. Ці зміни є безпосереднім результатом даних щодо сенсорного аналізу, отриманих за результатами дослідження в ході реалізації довгострокового проєкту SCA, спрямованого на перетворення формату та протоколу капінгу на систему оцінювання цінності кави.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>

9.3.1 Оцінка кави

<p>Н/д</p>	<p>А. для оцінювання цієї категорії використовуватимуться цифрові бали: 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)          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 (<a href="https://sca.coffee/value-assessment">https://sca.coffee/value-assessment</a>).          Б. 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.</p>	<p>У цьому розділі детально описується афективна оцінка. Зараз використовується шкала від 0 до 9.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>
------------	---	---	---

В. «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.

Г. «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.

	<p>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.</p> <p>Д. «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 ротovu порожнину. Однак надмірно інтенсивна або домінуюча кислотність може бути неприємною, а також надмірна кислотність може не відповідати смаковому профілю заварної кави.</p> <p>Е. 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.</p> <p>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»).</p>		
--	--	--	--

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,

	<p>може отримати більш високий бал за загальне враження. На цьому етапі судді дають свою особисту оцінку.</p>		
<p>9.3.2 Точність дескрипторів кави</p>			
Н/д	<p>А у цій категорії використовується така шкала: 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) 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. Б. Судді порівнюють інформацію, надану учасниками у планах обсмаження, із сенсорним досвідом для кожного з компонентів протоколу, щоб оцінити цю категорію.</p>	<p>У цьому розділі детально описується описова оцінка. Зараз використовується шкала від 0 до 3.</p>	<p>Національні органи можуть застосувати ці зміни в сезоні 2023 р. або зачекати до сезону 2024 р.</p>

9.3.3 Дефекти обсмаження

<p>Н/д</p>	<p>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.  Ґ. 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.</p>	<p>У розділ оцінювання дефектів обсмаження зміни не вносилися. Було створено окремий розділ задля ясності.</p>	<p>Н/д</p>
------------	---	--	------------