



2017 World Coffee Roasting Challenge
Чемпионат мира по обжарке кофе 2017: официальные правила и положения

Версия от 11 апреля 2017 г.
Документ составлен и утвержден
подкомиссией WCE, ответственной за
правила и положения

ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ОБЖАРКЕ КОФЕ 2017: ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА И ПОЛОЖЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ	1
1.0 ОРГАНИЗАЦИЯ.....	4
1.1 ПРАВА.....	4
2 УЧАСТНИКИ	4
2.1 КВАЛИФИКАЦИЯ.....	4
2.2 ВОЗРАСТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
2.3 ГРАЖДАНСТВО	4
2.4 МНОЖЕСТВЕННОЕ ГРАЖДАНСТВО.....	4
2.5 СУДЕЙСТВО	4
2.6 КОНФЛИКТЫ ИНТЕРЕСОВ	5
2.7 ЗАМЕНЫ	5
2.8 РАСХОДЫ НА УЧАСТИЕ	5
3.0 ПОДАЧА ЗАЯВКИ.....	5
3.1 РЕГИСТРАЦИОННАЯ ФОРМА УЧАСТНИКА СОРЕВНОВАНИЙ	5
3.2 РЕГИСТРАЦИЯ ПОСЛЕ ПОЗДНЕГО ПРОВЕДЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА.....	5
3.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ	5
3.4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ	6
3.5 СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И ПОЛОЖЕНИЙ	6
4.0 СОРЕВНОВАНИЯ	6
4.1 ОБЩИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ	6
4.2 НАЦИОНАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ.....	7
5.0 СТАНДАРТЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	8
6.0 ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ	9
6.1 ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ СРЕДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ	9
7.0 КООРДИНАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ И КОНСУЛЬТАЦИИ.....	10
7.1 ПРАКТИКА РАБОТЫ С ЛАБОРАТОРНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ	10
8.0 ИНСТРУКТОРЫ И ВЕДУЩИЕ	10
8.1 ИНСТРУКТОРЫ.....	10
8.2 ВЕДУЩИЕ.....	11

8.3 ПЕРЕВОДЧИКИ	11
9.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ.....	11
10.0 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБЖАРКА	11
10.1 ВРЕМЯ ОБЖАРКИ ОБРАЗЦОВ	12
10.2 ВРЕМЯ ОЦЕНИВАНИЯ ЗЕЛЕННОГО КОФЕ	12
10.3 ПРОБНАЯ ОБЖАРКА.....	13
10.4 ВРЕМЯ ОТКРЫТОГО КАППИНГА	14
10.5 ПЛАН ОБЖАРКИ.....	14
11.0 ОБЖАРКА.....	14
11.1 ВРЕМЯ ОБЖАРКИ	15
11.2 ВЫЧЕТ БАЛЛОВ И ШТРАФЫ ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ.....	16
12.0 ОЦЕНКА ОБЖАРЕННОГО КОФЕ	16
12.1 ПОДГОТОВКА К ОЦЕНКЕ ОБЖАРЕННОГО КОФЕ	17
12.2 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ.....	17
12.3 ЛИСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОБЖАРЕННОГО КОФЕ	18
13.0 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ	20
13.1 ОФИЦИАЛЬНОЕ ВЕДЕНИЕ СЧЕТА WCRS	20
13.2 ОБЩИЙ БАЛЛ УЧАСТНИКА.....	20
13.3 БАЛЛЫ	20
13.4 ОБСУЖДЕНИЯ.....	20
14.0 ЧЕМПИОН WCRS	21
15.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ.....	21
16.0 ПРОТЕСТЫ И АПЕЛЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ	21
16.1 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ	21
16.2 НЕЧЕСТНОЕ ПОВЕДЕНИЕ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ WCRS	22
16.3 АПЕЛЛЯЦИЯ	22
16.4 АПЕЛЛЯЦИИ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ КОНСУЛЬТАТИВНЫМ СОВЕТОМ	23

1.0 ОРГАНИЗАЦИЯ

Чемпионат мира по обжарке кофе (World Coffee Roasting Championship – WCRC) – это одна из программ компании World Coffee Events, LTD (WCE).

1.1 ПРАВА

Все права на интеллектуальную собственность, связанную с WCRC, включая настоящие Официальные правила и положения и формат соревнований, являются собственностью компании World Coffee Events, LTD. Никакая часть настоящего документа не может быть использована или воспроизведена без согласия World Coffee Events, LTD.

2.0 УЧАСТНИКИ

2.1 КВАЛИФИКАЦИЯ

К участию в Чемпионате мира по обжарке кофе (World Coffee Roasting Championship – WCRC) допускаются прошедшие квалификацию победители Национальных чемпионатов World Coffee Events (WCE), мероприятий, проводимых под эгидой WCRC. К участию допускается по одному (1) участнику от каждой страны, представляющей Сертифицированный национальный орган WCE. (Чтобы получить дополнительную информацию о том, как стать Сертифицированным национальным органом WCE, прочитайте «Критерии и условия утверждения национального органа», которые можно найти по ссылке <http://www.worldcoffeeevents.org/national-bodies/>).

2.2 ВОЗРАСТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Возраст участников на момент участия в любых соревнованиях World Coffee Events (WCE) должен быть не менее 18 лет.

2.3 ГРАЖДАНСТВО

Каждый участник должен иметь действующий паспорт страны, которую он представляет, или документ, подтверждающий 24-месячную регистрацию в стране, трудовую занятость или учебу, при этом часть срока такой регистрации, работы или учебы должна приходиться на последние 12 месяцев, предшествующих квалификационным национальным соревнованиям. Конкурсанты имеют право представлять только одну страну, утвержденную WCE на год проведения соревнований. Год проведения соревнования WCE определяется как период между соревнованиями в рамках мероприятия WCE одного года и соревнованиями в рамках мероприятия WCE следующего года.

2.4 МНОЖЕСТВЕННОЕ ГРАЖДАНСТВО

Если участник имеет несколько паспортов разных стран, в таком случае он должен выбрать одну страну и пройти квалификационный отбор в утвержденных национальных соревнованиях.

2.5 СУДЕЙСТВО

Участники соревнований не имеют права выступать в качестве судей на любых утвержденных соревнованиях WCRC (мировых, национальных, региональных) в любой стране, включая собственную, до завершения текущего года проведения соревнований WCRC. Судьи не имеют права принимать участия в любых утвержденных соревнованиях WCRC (мировых, национальных, региональных) в любой стране, включая собственную, до завершения текущего года проведения соревнований WCRC. Участники соревнований, которые связаны с формированием судейской коллегии, не имеют права принимать участия в любых соревнованиях под эгидой WCRC (мировых, национальных, региональных) до завершения текущего года проведения соревнований WCE.

Участники соревнований не могут выбирать или утверждать судей в рамках своих Национальных соревнований. Участники, задействованные в управлении своих Национальных соревнований, должны заявить об этом посредством электронного письма, направленного WCE, описав степень и сферу своего вовлечения. Учтите, что это не обязательно отразится на Вашем участии в соревнованиях, однако, наиболее вероятно, что сокрытие такой информации повлечет последствия.

2.6 КОНФЛИКТ ИНТЕРЕСОВ

WCE призывает незамедлительно сообщать о любых потенциальных конфликтах интересов до начала любого мероприятия с другим участником соревнований, судьей и/или организатором мероприятия. Это относится как к утвержденным национальным соревнованиям WCE, так и к Чемпионату мира. Неспособность сделать заявление о потенциальном конфликте до начала соревнований может привести к дисквалификации участника, или же WCE может аннулировать его участие и результаты на основании противоречия настоящим положениям. Все вопросы о конфликте интересов или вопросы, касающиеся разъяснения политики в отношении конфликтов интересов, направляйте на следующий адрес: info@worldcoffeevents.org.

2.7 ЗАМЕНЫ

Если Национальный чемпион не может принять участие в WCRC, в таком случае сертифицированный орган страны может заменить участника на другого из состава участников национальных соревнований, идущего следующим в списке после победителя, начиная со второго места. Все запросы на замену необходимо направлять электронным письмом на следующий адрес: info@worldcoffeevents.org, и такие замены должны быть утверждены управляющим директором мероприятия до начала соревнований.

2.8 РАСХОДЫ НА УЧАСТИЕ

Сертифицированные национальные органы должны оплатить своему чемпиону стоимость перелета и проживания в гостинице для участия в Чемпионате мира по обжарке кофе и представление его страны на протяжении всего периода, пока длится соревнование. При превышении указанных в предыдущем предложении затрат, участник берет на себя все дополнительные траты, которые включают, помимо прочего: транспортные расходы, расходы на проживание, поставку ингредиентов, местный транспорт и дополнительный персонал. WCE не несет ответственность за любые расходы участника соревнований. Если участник соревнований не может позволить себе эти расходы, тогда организация принимает на себя обязательства по поиску спонсора или внешней организации для покрытия этих расходов.

3.0 ПОДАЧА ЗАЯВКИ

3.1 РЕГИСТРАЦИОННАЯ ФОРМА УЧАСТНИКА СОРЕВНОВАНИЙ

Участники соревнований должны заполнить регистрационную форму WCRC на сайте мероприятия <http://www.worldcoffeeroasting.org/> минимум за шесть недель до начала мероприятия. Данная форма включает окно для загрузки на сайт отсканированной копии действующего паспорта или другого документа, подтверждающего личные данные (как описано в Разделе 1.3.3 «Национальность»). Утвержденные Национальные чемпионы получают по электронной почте подтверждения примерно через две (2) недели после получения всей необходимой для регистрации информации.

3.2 РЕГИСТРАЦИЯ ПОСЛЕ ПОЗДНЕГО ПРОВЕДЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА

Участники соревнований должны через сайт мероприятия подать регистрационную форму и копию действующего паспорта или другого документа за шесть недель до начала мероприятия. Если национальное соревнование проводится позднее начала шестинедельного срока до начала Чемпионата мира по обжарке кофе, в таком случае победители национальных чемпионатов должны подать регистрационную форму и копию паспорта/другого документа в течение 5 дней после завершения национального соревнования. Нарушение данного правила может привести к исключению из списка участников Чемпионата мира по обжарке кофе.

3.3 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ

Все участники должны внимательно прочитать и понять настоящие Правила и оценочные листы. Непонимание Правил или оценочных листов участниками не дает им права на исключительные условия. Все документы по Чемпионату по обжарке кофе можно скачать с сайта World Coffee Roasting – <http://www.worldcoffeeroasting.org>. Участникам рекомендуется задавать вопросы заранее, до прибытия на чемпионат. Если участнику непонятно какое-либо правило или положение, он обязан прояснить данный вопрос у комиссии, ответственной за правила и положения, заранее, до прибытия на чемпионат, отправив письмо на адрес: info@worldcoffeefirstevents.org. Участники также будут иметь возможность задать вопросы во время официального Собрания участников перед началом каждого соревнования.

3.4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

Заполняя регистрационную форму на участие в Чемпионате мира по обжарке кофе, участники подтверждают, что они ознакомились со следующими правилами и условиями: (просим обратить внимание, что условия участия в чемпионате включают следующие индивидуальные обязательства и ответственность каждого участника в случае его победы на Чемпионате мира по обжарке кофе)

- A. Победитель Чемпионата мира по обжарке кофе представляет организацию World Coffee Events, LTD. и Ассоциацию Спешиэлти Кофе (Specialty Coffee Association – SCA).
- B. Принимая участие в Чемпионате мира по обжарке кофе, и получая возможность победить, каждый участник обязуется:
 - I. Разрешить WCE и SCA использовать на бесплатной основе его имя и изображение в любом формате для целей продвижения WCE и SCA.
 - II. Без ограничений действий пункта A, форматы, относящиеся к пункту (A) могут включать: фотографии, видео, печатные материалы, Интернет или любые электронные носители.
 - III. Принимать активное участие в поддержке высокой репутации WCE и SCA, соблюдая настоящие условия и правила.
- C. Каждый участник должен прочитать и соблюдать впоследствии Правила поведения участника. Соответствующий документ можно найти на сайте World Coffee Events.

3.5 СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И ПОЛОЖЕНИЙ

Настоящие Правила и положения будут применяться на протяжении всего времени проведения Чемпионата мира по обжарке кофе. Если участники нарушают какие-либо правила или положения, они могут быть автоматически дисквалифицированы, за исключением случаев, когда Правила вызывают ситуацию определенного давления или ее последствий. Если судья или организатор соревнования нарушает Правила, участник может подать апелляцию в соответствии с процедурой, определенной в разделе «Протест и апелляции участников».

4.0 СОРЕВНОВАНИЯ

4.1 ОБЩИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Соревнования WCRC делятся на три отдельных соревновательных этапа:

- A. Предварительная обжарка: Участникам дается тридцать (30) минут на оценку предоставленного зеленого кофе (моносорта) на предмет содержания влаги, плотности, размера и дефектов. По истечении времени участники должны представить листы оценки зеленого кофе. Участникам дается 0,5-1 час для обжарки образца кофе, в зависимости от типа предоставленной им машины. Участникам будет предоставлено дополнительное время на изучение лабораторного оборудования и машин для обжарки кофе. Также в специально отведенное время участникам предоставят возможность для заваривания и оценки обжаренного кофе.

В. Обжарка: В отведенное время и до начала времени обжарки участники должны представить план (планы) обжарки моносорта и бленда. Участникам будет дано тридцать (30) минут на обжарку моносорта и один (1) час на обжарку бленда. До окончания выделенного времени каждый участник должен представить обжаренный кофе, как конечный продукт, упакованный в предоставленный мешок, весом 1,5 кг.

С. Оценка обжаренного кофе: Весь представленный участниками обжаренный кофе передается на каппинг (дегустацию) судьям с применением двойного слепого метода кодирования. Представленные порции моносорта и бленда могут оцениваться в разное время. Участникам может быть выделено отдельное место для каппинга.

Д. Общий балл будет основываться на результатах Оценки обжаренного кофе, Оценки зеленого кофе (моносорта) и набранных баллах за план обжарки моносорта и бленда.

4.2 НАЦИОНАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

А. Национальные органы могут изменять формат соревнований WCRC для упрощения этапов соревнования WCRC на национальном уровне. Для поддержания целостности соревнований, утвержденные участники национальных соревнований должны принять формат соревнований WCRC или альтернативный формат, изложенный в правиле 4.2.В. Любые другие изменения формата соревнований WCRC должны быть изучены и утверждены WCFE заранее, до начала национальных соревнований.

В. Альтернативный формат соревнований по обжарке кофе:

I. Обжарка образца кофе перед началом соревнований:

Участники могут изучить и сделать пробную обжарку зеленого кофе, предоставленного Национальным органом, используя собственное оборудование, до начала национальных соревнований и во время подготовки к обжарке. Национальные органы могут таким образом организовать предварительную обжарку образца кофе только перед началом этапа национальных соревнований.

Национальные органы должны координировать время доставки кофе и убедиться, что все участники имеют одинаковое количество времени и одинаковый доступ к образцам зеленого кофе до наступления дня проведения национальных соревнований.

II. Обжарка: день первый (и/или день второй):

Участники выполняют на местах обжарку кофе, используя зеленый кофе и обжарочные машины, предоставленные национальным органом. Перед началом соревнований участникам необходимо дать время на ознакомление с машинами. Перед началом соревновательной обжарки участники должны предоставить свои планы обжарки.

Национальные органы могут выбрать сорт кофе или бленд для обжарки на соревнованиях, а также временные рамки для этапов соревнований. Места для обжарки могут меняться, в зависимости от предложений организатора, и с условием, чтобы эти места отвечали требованиям проведения соревнования. Место для обжарки не обязательно должно быть открыто для зрителей. Однако место проведения и название оборудования должно быть сообщено участникам соревнований заранее, а все соревнование, включая обжарку и каппинг, должно проводиться под надзором организатора соревнования и главного судьи.

III. Оценка обжаренного кофе: день второй (или третий):

Оценка обжаренного кофе проводится на месте в соответствии с протоколом оценки WCRC, а результаты объявляются в тот же день, когда проводится каппинг. Судейский состав (главный судья и судьи-дегустаторы) должен быть утвержден до проведения каппинга. Процедура каппинга и церемония награждения могут проводиться в другом месте, нежели место обжарки, но оно должно быть открыто для зрителей.

С. Все национальные органы, которые намереваются проводить национальные соревнования для отбора победителей на WCRC, должны связаться с менеджером национального органа WCE (info@worldcoffeeevents.org), который поможет с проведением национальных соревнований.

5.0 СТАНДАРТЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

А. Зеленый кофе – весь зеленый кофе на соревнованиях – это вид *Coffea arabica* (из разных стран производителей или регионов). Участникам выдадут всего 5 разных типов зеленого кофе, предназначенных для каждой категории обжарки: один кофе будет использоваться специально для обжарки, три типа кофе будут использоваться для обжарки бленда, и один тип кофе будет использован для тренировки работы с обжарочной машиной. Участники получают информацию о кофе, который будет им выдан, на месте во время координационного собрания.

В. Зеленый кофе может быть обработан различными способами (например, прошедшим мытую, полумытую, сухую обработку и т.д.).

С. Образцы зеленого кофе – участникам будет выдано по 350-500 г зеленого кофе, по одной порции из каждого имеющегося типа кофе, для проведения оценки и пробной обжарки. Образцы зеленого кофе будут выбираться в произвольном порядке из общего количества каждого типа зеленого кофе. Участники могут использовать зеленый кофе всех предоставленных образцов, но ТОЛЬКО оценочный лист оценки зеленого кофе объемом 350 г (моносорта), предоставленного отдельно во время этапа оценки зеленого кофе, будет учитываться.

Д. Зеленый кофе для соревнований – участникам на время этапа обжарки кофе будет предоставлено до 6,0 кг каждого типа зеленого кофе, что соответствует их нуждам в зеленом кофе. Менеджер соревнований должен проследить, чтобы зерна зеленого кофе в произвольном порядке вынимались из общего количества зеленого кофе определенного типа. Участники ДОЛЖНЫ использовать предоставленные им зерна зеленого кофе для обжарки. При обжарке моносорта используется только предоставленный тип кофе, а для обжарки бленда можно использовать типы кофе на выбор. Каждый тип зеленого кофе, предложенный для приготовления бленда, ДОЛЖЕН составлять минимум 10% от общей массы бленда. Несоблюдение требований ведет к обнулению очков по данной категории кофе во время каппинга.

Е. Плотность кофе – спонсор WCE может предоставить устройство для измерения плотности зерен зеленого кофе. Если такое устройство не предоставляется, необходимо использовать протокол расчета плотности, приведенный ниже: измерение удельного веса зеленого кофе производится посредством деления массы зеленого кофе (в граммах) на объем кофе (в литрах), измеренный контейнером известного объема. Не нужно рассчитывать промежуточный объем (воздух между отдельными зернами), который принимается за константу и не учитывается. На этих соревнованиях вес кофе будет измеряться в сосуде объемом 250 мл.

Ф. Влажность кофе – спонсор WCE может предоставить устройство для измерения содержания влаги в зеленом кофе. Содержание влаги в зеленом кофе рассчитывается как масса содержания воды, поделенная на общую изначальную массу зеленого кофе. Единица измерения влажности кофе выражается в процентах (%) и должна округляться до сотых (например, 10,33%).

Г. Размер сита – для физического разделения образцов кофе по размеру зерна используется набор размерных сит. Размер ячеек сита определяется с шагом 1/64 дюйма, т.е. размер 15 соответствует отверстиям 15/64 дюйма. Исходные данные должны быть записаны, как один, два или три номера размера (на таком конкретном сите должно остаться не больше трети массы кофе, если, и только тогда, когда она больше 10% от общей массы образца).

Н. Количество дефектов – дефекты зеленого кофе определяются и считаются из стандартного 350 г образца. Каждому участнику будет предоставлен отдельный образец зеленого кофе (монсорта) массой 350 г, и они должны будут определить и подсчитать дефекты в зернах по следующему списку характеристик: черный, частично черный, полностью кислый, частично кислый и т.д. Участники должны поместить все дефекты (кроме квакеров), которые они обнаружат в образце зеленого кофе в предоставленный пакет при подаче своего оценочного листа. Квакеры будут определяться и подсчитываться после обжарки монсорта и оцениваться судьями после их передачи. Участники должны передать любые обнаруженные в обжаренном монсорте квакеры на оценку, поместив их в специальный пакет, предоставленный им, когда они будут передавать обжаренный монсорт.

И. Цвет обжаренного кофе – цвет обжаренного и молотого кофе оценивается при помощи специального колориметра. Инструкции и информация о размере зерен для оценки цвета обжаренного кофе будут предоставлены во время обучения участников. Участники могут принести свои образцы обжаренного кофе для калибровки при помощи предоставленного колориметра. Если колориметр, предоставленный спонсором, имеет множество настроек значений, необходимо использовать те настройки, которые будут определены по результатам обсуждения во время координационного собрания

Ж. Машина для обжарки образцов – участнику будет предоставлена машина для обжарки кофе, спроектированная для обжарки образцов кофе массой 100-500 г. Машины для обжарки кофе можно получить от разных производителей.

К. Представление обжаренного кофе – обжаренный кофе, представляемый участником, как конечный продукт, подлежащий оценке судьями. Участники должны представить обжаренный кофе до истечения установленного для обжарки времени. Всего необходимо представить два (2) продукта: один обжаренный монсорт и один бленд. Участники будут оцениваться только за работу, связанную с представленным обжаренным кофе и никаким другим. Представляемый судьям обжаренный кофе должен быть из отборных зерен кофе, предложенных организаторами соревнования. Вместе с обжаренным кофе участники подают оценочные листы планов обжарки монсорта и бленда. Объем представляемого обжаренного кофе должен составлять минимум 1,5 кг каждого кофе. Кофе должен быть упакован в упаковку, предоставленную участнику для этой цели. Если участник планирует делать бленд после обжарки, он должен учитывать, что он должен предоставить судьям уже готовый бленд.

Л. План обжарки – каждый участник подает план обжарки, который представляет собой журнал, с внесенной в него информацией о кофе, предложенным профилем обжарки и обоснованием причины выбора такого профиля обжарки для монсорта и бленда. Участники должны четко описать количество каждого профиля обжарки и предоставить описание, какие результаты должны быть по вкусу и аромату, включая интенсивность кислотности и тело. Участникам рекомендуется использовать в качестве образца стандартное колесо вкусов и ароматов SCA.

М. Обжарочная машина – предоставленная обжарочная машина будет управляться вручную, производительность машины будет в пределах 3-6 кг. Машина будет установлена в соответствии с местными законами о технике безопасности и защиты окружающей среды. Автоматические машины во время соревнования запрещены. На национальных соревнованиях не обязательно использовать машины WCE. На национальных соревнованиях могут использоваться обжарочные машины другого размера. Если обжарочная машина отличается от той, что предоставляет WCE, национальный орган должен предоставить большее или меньшее количество каждого вида зеленого кофе в отличие от объема, предоставляемого WCE, в зависимости от производительности машины.

WCE обязуется приложить все возможные усилия, чтобы участники были обеспечены одинаковыми моделями обжарочных машин как на время тренировки, так и на момент соревнований, но не может предоставить таких гарантий.

6.0 ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ

6.1 ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ СРЕДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ

Зона соревнований будет оборудована следующим:

- Рабочая станция для оценки зеленого кофе (т.е. стол для сортировки зеленого кофе, листы оценки зеленого кофе, мешки для сбора дефектных зерен и т.д.);
- Станция с лабораторным оборудованием: (т.е. устройство для измерения влажности зерен, устройство для измерения плотности, сита и т.д.);
- Машины для обжарки образцов;
- Обжарочные машины;
- Станция каппинга (т.е. кофемолка, источник воды, чашки для каппинга, весы, колориметр и т.д.);
- Контейнеры и вспомогательные принадлежности для соревнований.

Участники могут по желанию приносить и использовать свои собственные ложки и инвентарь для заметок (т.е. блокнот, бумагу, ручки). Во время проведения соревнований нельзя использовать любые электронные устройства или предметы, при помощи которых можно получать дополнительную информацию. Можно использовать секундомер или фонарики, если это необходимо для личных целей (нельзя использовать мобильный телефон в качестве секундомера). Участники не могут использовать предметы, которые не предоставляются для соревнований и не указываются выше, как опциональные в период соревнований; также запрещено использовать любые источники информации.

7.0 КООРДИНАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ И КОНСУЛЬТАЦИИ

Перед началом соревнований будет проведено координационное собрание. Оно является обязательным для всех участников. Во время данного собрания менеджер соревнований сделает объявления, объяснит ход соревнований, расскажет о расписании, проинформирует участников о назначенном им времени, покажет место, где будут проводиться соревнования, и даст консультации по предоставленным WCE лабораторным приборам (машине для обжарки образцов, измерителю влажности, ситам, колориметру и т.д.). Это будет последняя возможность, когда участники смогут задать вопросы и/или обсудить проблемы с менеджером соревнований и должностными лицами соревнований, чтобы полностью понять и принять на себя ответственность, связанную с участием в соревнованиях.

7.1 ПРАКТИКА РАБОТЫ С ЛАБОРАТОРНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

А. Перед тем, как начнется запланированные по графику пробные обжарки и участники приступят к сортировке зеленого кофе, им будет предоставлено запланированное по графику время для практики работы с лабораторным оборудованием. Участники должны использовать это время для ознакомления с оборудованием.

В. Участники должны работать, не мешая друг другу, и поддерживать станцию в чистоте и порядке. Если участник не организован, нарушает дисциплину или другим способом ведет себя непрофессионально в течение этого времени, судьи могут снять с него баллы. В остальных случаях эта деятельность не оценивается и предназначена исключительно для того, чтобы участник мог ознакомиться с оборудованием и окружением.

8.0 ИНСТРУКТОРЫ И ВЕДУЩИЕ

8.1 ИНСТРУКТОРЫ

Инструкции или «тренеры» не могут быть предоставлены участнику во время его или ее соревнования под угрозой дисквалификации. WCE поощряет участие зрителей и наполненную энтузиазмом поддержку фанатов, если это не мешает проведению соревнований. (Обратите внимание: инструкторы, фанаты, друзья или члены семьи не допускаются на сцену и не должны мешать проведению соревнований, в противном случае участник может быть дисквалифицирован менеджером соревнований и главным судьей.). Инструктор (1) может присоединиться к участнику во время каппинга, когда у участников есть свободное от соревнований время. Только участники допускаются к каппингу готового кофе, которое будет проводиться в отдельной секции для каппинга.

8.2 ВЕДУЩИЕ

В данных соревнованиях нет конкурсов, связанных с речью, но ведущий соревнований может задавать участникам вопросы, и последние должны давать ответы.

8.3 ПЕРЕВОДЧИКИ

Участники могут привести с собой переводчика. При обращении к участнику переводчик может только переводить реплики ведущего или главного судьи. Когда участник говорит, переводчик может только точно переводить его речь. При использовании переводчика дополнительное время на взаимодействие с ним не предоставляется. Участник и инструктор обязаны прочитать документ про взаимодействие с переводчиками, который можно найти на сайте <http://www.worldcoffeeroasting.org>. Участники и инструкторы должны подписать заявление, подтверждающее, что они прочитали и поняли перед началом соревнований, что от них требуется.

9.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ

- A. Соревнования делятся на три этапа, каждый из которых имеет свою процедуру и доступное оборудование.
- B. Во время соревнований лица, не являющиеся участниками, не должны оказывать помощь или каким-то образом способствовать участникам или мешать любым способом участникам, судьям, менеджеру или процедуре соревнований. Несоблюдение этого правила может привести к дисквалификации участника.
- C. Время от времени ведущий соревнований может брать интервью у участника соревнований относительно самих соревнований или его действий. Участники должны быть готовы к этому.
- D. Участники должны находиться в зоне соревнований за тридцать (30) минут до запланированного начала. Любой участник, который не находится на месте в начале своего времени выступления, может быть дисквалифицирован менеджером соревнований или главным судьей. Если происходят какие-то задержки в организации, участник должен быть готов к назначенному времени.
- E. Весь зеленый кофе будет выдан непосредственно перед началом каждого мероприятия в присутствии технических специалистов или менеджера соревнований.
- F. Весь кофе в зоне соревнований будет собран должностными лицами сразу после завершения каждого этапа обжарки. Этапы включают в себя оценку зеленого кофе, обжарку образцов, пробную обжарку и основную. Участникам разрешается брать часть обжаренного образца (за исключением продуктивной обжарки кофе), который будет использоваться ТОЛЬКО во время свободного времени для каппинга для их собственного использования.
- G. Обжаренные образцы, кофе пробной, а также продуктивной обжарки могут быть использованы в баре WCRC для угощения зрителей во время мероприятия на условии неразглашения информации о том, где чей кофе. Аудитория может иметь возможность поучаствовать в слепом голосовании за кофе того или иного участника в баре WCRC. Поданный кофе может быть сварен волонтерами WCE, используя одинаковый рецепт для предоставленного спонсорами оборудования.

10.0 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБЖАРКА

Участникам будет назначено время для оценки зеленого кофе, практики обжарки и обжарки образцов. У Участников не будет доступа к соревновательному оборудованию, кофе или прочему оборудованию кроме как в течение времени, выделенного для соревнования и практики.

10.1 ВРЕМЯ ОБЖАРКИ ОБРАЗЦОВ

- А. Обжарка образцов кофе предназначена для использования участником в личных целях, чтобы определить параметры обжарки и свойства зеленого кофе, и результаты такой обжарки не подлежат оцениванию. Предполагается, что участники будут работать организованно и проявлять уважение к другим участникам и техническому персоналу.
- В. Участникам будет предоставлено 30-60 минут времени для обжарки образца, в зависимости от типа предоставленной им машины. Участники не должны начинать новую обжарку, если у них осталось меньше пяти (5) минут времени для обжарки образца. Должностное лицо соревнований будет следить за временем для каждого участника. Дополнительное время предоставляться не будет, за исключением случаев, связанных с техническими проблемами. Определение технической проблемы производится на усмотрение главного должностного лица соревнований, и участник должен сообщить о технической проблеме до истечения своего времени. Участникам будет объявляться о пятнадцати (15) и пяти (5) минутах оставшегося времени.
- С. Должностные лица соревнования будут разогревать машины для обжарки кофе до температурного значения объявленного во время координационного собрания, в течение 30 минут перед началом выступления первого участника. Участникам может быть предоставлено пять (5) минут времени на подготовку, для настройки необходимой ему температуры, перед тем как приступить к обжарке.

10.2 ВРЕМЯ ОЦЕНИВАНИЯ ЗЕЛЕННОГО КОФЕ

- А. Участники получают ТОЛЬКО по 350-500 г каждого типа кофе. Вся оценка зеленого кофе (моносорта) и обжарка образца должны производиться на основании выданного образца.
- В. Кроме того, каждый участник получит дополнительные 350 г зеленого кофе (моносорта), специально для проведения оценки зеленого кофе, а также лист для оценки зеленого кофе, который необходимо будет заполнить (оценки квакеров происходит не во время оценки зеленого кофе).
- С. От участников ожидается демонстрация хороших знаний о зеленом кофе, его дефектах, а также способность использовать предоставленное оборудование для оценки свойств кофе.
- Д. Оценка зеленого кофе должна производиться согласно Стандартам и Определениям, как указано в разделе 5.0, и следуя рекомендациям, полученным во время координационного собрания участников соревнований.
- Е. Подсчет дефектов должен производиться на основании Классификации зеленого кофе Arabica SCA и Справочника по дефектам SCA на основе образца весом 350 г. Во время оценивания зеленого кофе запрещается использовать справочник.
- Ф. Участникам будет предоставлено тридцать (30) минут на оценку зеленого кофе и заполнение оценочного листа для зеленого кофе (моносорта), выданного организаторами соревнований. Представитель соревнований будет засекать время для каждого участника. Дополнительное время предоставляться не будет, за исключением случаев, связанных с техническими проблемами, однако такое решение принимается на усмотрение главного судьи или менеджера соревнований, и участник соревнований должен сообщить о технической проблеме до истечения своего времени.
- Г. По завершении этапа соревнований по оценке зеленого кофе, участники должны предоставить заполненные оценочные листы и дефективные зерна, собранные в специальные предоставленные им мешки/контейнеры. Листы и дефективные зерна передаются на проверку главному судье или квалифицированному эксперту по качеству.

- Н. Если участник не смог уложиться в отведенное ему время, ему будет разрешено завершить задание. За каждые дополнительные четыре (секунды) с участника будет сниматься по одному (1) баллу. Максимальное количество баллов, которые могут быть сняты с участника, составляет пятнадцать (15) (1 минута). Любой участник, который не успел выполнить задание с учетом дополнительной одной (1) минуты, будет дисквалифицирован.
- И. Участники будут производить измерение влажности кофе с помощью прибора для измерения влажности, предоставленного WCE. Участники должны продемонстрировать навыки по измерению влажности зерен зеленого кофе.
- Ж. Участники будут производить измерение плотности кофе с помощью оборудования, предоставленного WCE. Участники должны продемонстрировать навыки по измерению плотности зеленого кофе.
- К. Размер зерен будет определяться при помощи сит, предоставленных спонсором WCRC. Участники должны продемонстрировать навыки по использованию предоставленных им сит для оценки размеров зерен кофе. Участники должны будут пропустить 350 г зеленого кофе через сита и записать показания веса в граммах для трех (3) сит, в которых останется больше всего зерен.

ДЕФЕКТЫ	3 Обнаруженные дефекты	
	ДА	НЕТ
КАТЕГОРИЯ 1 (нет, если найденное количество дефектов отличается на 1 от заданного)		
Полностью черное		
Полностью кислое		
Сушеная вишня		
Плесень на зернах		
Посторонние частицы		
Повреждено насекомыми		
КАТЕГОРИЯ 2 (нет, если количество найденных дефектов отличается на 3 от количества заданных)	ДА	НЕТ
Частично черное		
Частично кислое		
Зерно в пачменте		
Флотер		
Поломанное/треснувшее/разрезанное зерно		
Незрелое зерно		
Увядшее/сморщенное		
Шелуха		
Незначительно повреждено насекомыми		
Ракушка		
Из обжарки моносорта: квакер (только для использования официальными лицами соревнований)		
Дополнительное время		
Оценочная шкала: Да =1, Нет = 0	ИТОГО	

/17

/24

10.3 ПРОБНАЯ ОБЖАРКА

- А. Участникам будет предоставлено 30-60 минут для пробной обжарки на обжарочных машинах, утвержденных на координационном собрании. WCRC предоставит кофе для пробной обжарки. Это будет не тот же кофе, который будет выдан во время соревнования, а кофе, предназначенный для того, чтобы участники могли ознакомиться с работой машин и предоставленной системой записи процесса обжарки.

- В. Участники должны поддерживать станции в чистоте и порядке. Если участник не организован, нарушает дисциплину или другим способом ведет себя непрофессионально в течение этого времени, судьи могут снять баллы с участника. В остальных случаях эта деятельность не оценивается и предназначена исключительно для того, чтобы участник мог ознакомиться с оборудованием и окружением.
- С. Если необходимо, участники могут выбрать профиль из своего времени пробной обжарки в качестве контрольной кривой; они должны будут четко отметить это в плане обжарки и сообщить менеджеру соревнований или техническим сотрудникам о своем предпочитаемом номере профиля обжарки.

10.4 ВРЕМЯ ОТКРЫТОГО КАППИНГА

- А. Участники могут изучать и работать со своими обжаренными образцами (молоть, заваривать, оценивать цвет и/или дегустировать) во время открытого каппинга, предусмотренного по графику. Время открытого каппинга может быть определено на первый и/или второй день мероприятия, в зависимости от общего графика соревнований.
- В. Участники должны работать, не мешая друг другу, и поддерживать станцию в чистоте и порядке. Если участник не организован, нарушает дисциплину или другим способом ведет себя непрофессионально в течение этого времени, судьи могут снять один (1) балл с участника. В остальных случаях эта деятельность не оценивается и предназначена исключительно для того, чтобы участник мог ознакомиться с оборудованием и окружением.
- С. Участники, волонтеры и т.д. не должны выносить какой-либо кофе, используемый на соревнованиях, из зоны проведения соревнований. Сюда относятся обжаренные образцы, кофе, обжаренный в рамках тренировки работы с оборудованием, и продуктивной обжарки.

10.5 ПЛАН ОБЖАРКИ

- А. В назначенное время, не позднее, чем первый участник приступит к обжарке, все участники должны представить свои планы обжарки. План обжарки представляет собой журнал, в который вносится информация о предложенном кофе, профиле (профилях) обжарки и причинах выбора профиля (профилей) обжарки для моносорта и бленда. Участники должны описать количество и качество каждого профиля обжарки, и каким должен быть результат каппинга в плане вкуса и аромата, включая вкусовые характеристики и интенсивность кислотности и тела. Участникам рекомендуется использовать в качестве образца стандартное колесо вкусов и ароматов SCA.
- В. Каждый тип зеленого кофе будет выдан участникам соревнований непосредственно перед их обжаркой в соответствии с планом обжарки. Таким образом, участники должны четко указать необходимое количество каждого профиля обжарки и его порядок.
- С. Если участник планирует делать бленд до или после обжарки, он должен указать каждый профиль обжарки в каждом документе, содержащем план обжарки, включая состав бленда и время смешивания.
- Д. Конечный результат будет оцениваться судьями на основании точности описания участником вкуса конечного продукта, включая характеристики вкуса и интенсивность кислотности, тело и сладость, как это описано в плане обжарки. Все это будет оцениваться судьями во время обсуждения и оценивания обжаренного кофе. Ожидаемый профиль каждой чашки кофе будет оглашаться менеджером соревнований во время обсуждений, и судьи будут выставять баллы на основании совпадения результата и профиля и делать соответствующие записи по результатам каппинга. Конечный результат должен быть описан как результат конечного продукта, если смешивается несколько типов обжаренных зерен.

11.0 ОСНОВНАЯ ОБЖАРКА

Каждому участнику будет назначено свое время, когда он будет заниматься обжаркой. Участники не будут иметь доступ в зону соревнований, к кофе для соревнований и к оборудованию за пределами назначенного для соревнований времени.

11.1 ВРЕМЯ ОБЖАРКИ

- A. В соответствии с планами обжарки участников перед началом времени непосредственной обжарки, участникам будет выдано до шести (6) килограммов каждого зеленого кофе для обжарки моносорта и бленда (т.е., если участник решает сделать бленд, в плане обжарки должно быть указано количество и порядок каждого отдельного профиля обжарки, соотношение типов кофе и время смешивания).
- B. Участникам будет назначено время для обжарки, и им будет предоставлено тридцать (30) минут для обжарки моносорта и один (1) час для обжарки бленда. Время обжарки для каждой категории может быть запланировано на разное время в зависимости от общего графика мероприятия. Участники должны знать свое время и должны появляться вовремя на соревнованиях.
- C. Должностные лица прогревают обжарочные машины до необходимой температуры в течение тридцати (30) минут до начала времени выступления первого участника. Между выступлениями участников машины будут возвращены в тот же температурный режим перед следующим участником. Температура прогрева машины будет сообщена участникам во время координационного собрания. Участникам может быть предоставлено пять (5) минут на подготовку и регулировку температуры в машинах перед началом времени обжарки.
- D. Участникам будет оглашаться тридцать (30) и пятнадцать (15) минут оставшегося времени. Участники не должны начинать новую обжарку, если у них осталось меньше десяти (10) минут времени.
- E. Обжарочные машины будут оборудованы системами сохранения данных о температуре/времени, которые будут сохранять и отображать в реальном времени информацию для участника, технического персонала и зрителей. Информация о процессе обжарки будет записываться и сохраняться для последующего анализа плана обжарки. Для обеспечения точности записей участники должны нажать на кнопку остановки системы записи сразу после того, как они переместили обжаренные кофейные зерна в охладитель или одновременно с этим. При возникновении технических проблем с системой сохранения данных, технические специалисты будут вручную записывать всю информацию, после чего такая записанная вручную информация будет передана главному судье и менеджеру соревнований на основании предварительного соглашения.
- F. У участников будет время для знакомства и обсуждения систем сохранения данных о времени/температуре до начала соревнований. Участник должен убедиться, что система сохранения данных о процессе обжарки готова, включена и регистрирует точные данные. Любая обжарка без сохранения данных должна быть дисквалифицирована и не приниматься во внимание. Если на национальных соревнованиях в машинах отсутствуют системы сохранения данных, необходимо назначить волонтеров, которые будут фиксировать все параметры.
- G. Если предоставленная спонсором обжарочная машина позволяет регулировать воздушный поток, тогда участник может использовать данную функцию, если пожелает, однако, это никак не отразится на подсчете баллов. В начале времени соревнования каждого участника воздушный поток будет переведен в режим, оговоренный во время координационного собрания.
- H. Участники должны предоставить два (2) продукта обжарки: обжарку моносорта и бленда. Предоставление обжаренного кофе должно быть сделано до окончания времени обжарки. Участники могут запросить остановку времени обжарки до окончания выделенного им периода времени, если захотят.
- I. Если участники решат создать бленд после обжарки для моносорта или бленда, тогда поданные ими профили обжарки будут сравниваться и оцениваться отдельно по каждому профилю обжарки, а баллы потом будут суммироваться. Окончательный балл будет выражен в сумме среднего балла по всем профилям обжарки кофе и балла по результатам оценки соответствия результата каппинга профилю.

- J. В течение времени соревнования участники несут ответственность за свои процессы обжарки. Процесс обжарки также включает загрузку кофе, сортировку, чистку и упаковку. Помощь со стороны волонтеров или технических специалистов при этом запрещена.
- K. Цвет обжаренного кофе будет измеряться должностным лицом соревнований, менеджером соревнований или главным судьей. Измерение цвета обжаренного кофе происходит спустя минимум один (1) час после предоставления участником результата.

11.2 ВЫЧЕТ БАЛЛОВ И ШТРАФ ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ

- A. Каждый кофе, использованный и включенный в конечный продукт, будет оцениваться судьями и сравниваться с соответствующим представленным планом обжарки. Существенное расхождение между планом обжарки и данными журнала обжарки может привести к вычету баллов главным судьей и техническими специалистами. Температура обжарки будет записана, и разница повлечет потерю баллов: один (1) балл за каждые два (2) градуса в любую сторону от желаемой температуры при максимально возможной потере баллов равной шести (6).
- B. Конечный вес каждой обжарки будет измерен техническим специалистом во время периода обжарки, и будет определено количество вычитаемых баллов. Если отклонение фактического конечного веса обжаренного кофе от спецификации по весу будет составлять 200 г, тогда баллы вычитаться не будут. За каждое дополнительное отклонение на 100 г, помимо допускаемых 200 г, будет вычитаться по одному (1) баллу.
- C. Цвет обжаренного кофе будет оцениваться таким образом, что, если фактический цвет обжаренного кофе отличается на два (2) очка от цветовой характеристики, тогда баллы вычитаться не будут. За каждое лишнее одно очко отклонения от цветовой характеристики, помимо допускаемых двух (2) очков, будет вычитаться по одному (1) баллу.
- D. Если участник не закончил обжарку или не предоставил обжаренный кофе, ему будет дана возможность закончить. Один (1) балл будет вычитываться за каждые (4) секунды сверх добавленного времени из общей суммы баллов участника. Максимум будет вычтено пятнадцать (15) баллов (за одну минуту) в таком случае. Все участники, чье общее время обжарки превысит выделенное время на одну (1) минуту, будут дисквалифицированы.

12.0 ОЦЕНКА ОБЖАРЕННОГО КОФЕ

- A. Участники и судьи участвуют в каппинге кофе продуктивной обжарки, оценивая весь представленный на оценку кофе. Столы для каппинга для участников и судей будут стоять отдельно, и каппинг для участников и судей может быть запланирован на разное время.
- B. Каппинг продуктивной обжарки судьями в отношении каждой категории кофе может быть запланирован на разные дни, в зависимости от общего графика мероприятия.
- C. Каппинг продуктивной обжарки судьями в отношении каждой категории может включать использование двух столов. На первом будут представлены результаты участников, чье время обжарки пришлось на первую половину графика соревнований. На втором столе будут представлены результаты оставшихся участников.
- D. Каппинг должен проходить с использованием двойного слепого метода. Это означает, что должностное лицо должно пометить каждый кофе, представленный участником, кодом и хранить расшифровку кодов у себя. Другое должностное лицо должно придумать новые коды к кодам первого должностного лица и спрятать свою расшифровку кодов.
- E. Четыре (4) судьи по каппингу и один (1) главный судья, который наблюдал за последним днем соревнований, будут участвовать в каппинге вместе. Судьи не могут прикасаться к чашкам с кофе или поднимать их, и судьи должны «сломать корку» (перемешать содержимое в чашках для опускания кофейных частиц) по указанию главного судьи.

- F. Три-пять (3-5) чашек каждого кофе должны быть приготовлены в соответствии с общими стандартами и практиками индустрии, и каппинг должен проводиться в соответствии с указанием и протоколом главного судьи. Все судьи, участвующие в каппинге, а также участники должны внимательно слушать указания главного судьи и соблюдать все указания и протоколы.
- G. Для подсчета общих баллов учитываются только баллы, выставленные судьями, участвующими в каппинге, и главным судьей. Судьи и участники должны соблюдать стандартный протокол каппинга SCA, и не могут прикасаться к чашкам или двигать их.
- H. Главный судья (или судьи) будет назначен WCE (основываясь на умении судить и профессиональном опыте) для надзора за соревнованиями и проведения анализа, обсуждения итогов в ходе соревнований.

12.1 ПОДГОТОВКА К ОЦЕНКЕ ОБЖАРЕННОГО КОФЕ

- A. Все образцы кофе должны быть выдержаны в течение минимум 8 часов после обжарки.
- B. Образец должен быть смолот непосредственно перед каппингом, не ранее, чем за 15 минут до заваривания водой.
- C. Образцы должны взвешиваться в ЦЕЛЬНОМ ЗЕРНЕ с заданным соотношением 8,25 г на 150 мл воды.
- D. Помол должен быть немного крупнее, чем используется обычно для заваривания в бумажном фильтре. Настройки кофемолки, используемой для каппинга, будут объявлены на месте во время координационного собрания по усмотрению главного судьи. Для оценки однородности образца необходимо заварить от трех до пяти (3-5) чашек каждого кофе.
- E. Перед приготовлением первой чашки каждого кофе, кофемолку необходимо очистить, пропустив через нее небольшое количество «очистительного» кофе, и помол на каждую чашку образца должен осуществляться прямо в чашку для гарантии цельности и постоянства количества кофе одного образца в каждой чашке. Сразу после помола каждую чашку необходимо закрыть крышкой.
- F. Вода для каппинга должна быть чистой, без запаха, однако дистиллированная или смягченная вода не подходят. В идеале объем полностью растворенных твердых частиц в воде должен составлять 125-175 ч./млн., но не должен быть меньше 50 ч./млн. и не должен быть больше 200 ч./млн. Вода должна быть свеженалитой и доведена примерно до 200 °F (93 °C) на момент вливания в молотый кофе.
- G. Когда судьи закончат оценивать аромат, необходимо залить горячую воду непосредственно на помолотый кофе, доверху чашки, смачивая весь помол. Кофе должен настаиваться нетронутым в течение четырех (4) минут перед началом оценивания.

12.2 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ

- A. Сначала оценивается цвет обжаренного образца. Результат оценки отмечается на листе, который может быть использован во время оценки конкретных вкусовых характеристик. Последовательность оценки каждой характеристики основана на изменениях восприятия вкуса, вызванных уменьшением температуры кофе по мере его остывания.
- B. Аромат/запах: в течение 15 минут после помола образца оценивается аромат сухого кофе, приподнимая крышку.
- C. После вливания воды, кофейная корка остается нетронутой в течение минимум 4 минут. Разламывание корки производится трехкратным размешиванием. Оценка запаха/аромата производится по результатам оценки сухого и влажного кофе.

- D. Букет, послевкусие, кислотность, тело, сладость и баланс: когда образец остынет до 160 °F (71 °C), спустя примерно 8-10 минут после вливания воды, должна начаться оценка жидкости. Жидкость втягивается ртом таким образом, чтобы покрыть как можно больше площади, особенно языка и верхнего неба. Поскольку интенсивность аромата лучше всего ощущается на этом уровне температуры, следовательно, оценка вкуса и послевкусия происходит в этот момент.
- E. По мере того, как кофе продолжает остывать (160 – 140 °F), далее оценивается кислотность, тело, сладость и баланс. Сладость – это качество высвобождения сахаров, которые присутствуют в образце. Баланс – это оценка судьи, насколько хорошо сбалансированы и сочетаются друг с другом букетом, послевкусие, кислотность и текстура.
- F. Различные характеристики оцениваются при разных температурах (2 или 3 раза) по мере того, как образец остывает. Для оценки образца по шкале, обводится соответствующий значок в форме. Если сделано изменение (если образец обретает или теряет некоторые качества из-за изменения температуры), повторно отмечается горизонтальная шкала и рисуется стрелка, указывающая направление окончательного результата.
- G. Оценка жидкости прекращается, когда температура образца опускается до 70 °F (21 °C) и оценка соответствия результату профиля определяется судьей после слепого оценивания при обсуждении и сравнении ВСЕХ объединенных атрибутов и вкусовых характеристик, указанных в плане обжарки, представленных участниками.

12.3 ЛИСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОБЖАРЕННОГО КОФЕ

- A. Оценка будет производиться на базе стандартной формы оценки WCRC, по 100-бальной шкале. Общая сумма баллов по результатам каппинга будет объединена с баллами, набранными за предыдущие дни и указанные в соответствующих оценочных листах. Таким образом, после сравнения общих сумм баллов будет определен победитель соревнований.

Шкала оценивания каппинга будет основана на стандартной шкале.

6,00	Хорошо	7,00	Очень хорошо	8,00	Отлично	9,00	Превосходно
6,25		7,25		8,25		9,25	
6,50		7,50		8,50		9,50	
6,75		7,75		8,75		9,75-10,00	

Судьи должны учитывать количество баллов, выраженное числом, которое, в свою очередь, является кодом, соответствующим определенному описательному слову.

- B. Форма оценки обжаренного кофе предоставляет собой инструмент для записи следующих важных вкусовых характеристик кофе: запах/аромат, букет, послевкусие, кислотность, тело, сладость, баланс и дефекты. Судьи оценивают качество этих характеристик, выставляя более высокие оценки за усиленные качества и низкие за ослабленные качества. Оценка соответствия результату профилю основана на точности описания вкуса, представленного участниками.
- C. Каждый компонент оценки помечен горизонтальной (слева направо) шкалой, которая используется для отметки судейского восприятия относительного качества отдельного компонента, основываясь на его личном восприятии кофе и опытным понимании качества заварного кофе.
- D. Некоторые компоненты помечены вертикальной шкалой. Вертикальная (сверху вниз) шкала используется для оценки интенсивности сенсорного компонента и отмечается для удобства представления и заметок, и не включается в баллы. При использовании вертикальной шкалы для категории сладости, шкала используется как пример, но не как интенсивность, а как развитие сахаров во время обжарки (от сладких зерен, до конфет, шоколада).
- E. Судьи должны использовать во время каппинга колесо вкусов SCA, для создания единого языка обратной связи с участниками.

- Ф. Запах/аромат: характеристики запаха включают запах (определяемый как запах молотого кофе в сухом виде) и аромат (запах кофе при заливке горячей водой). Во время каппинга данный параметр можно определять на трех разных этапах: (1) нюхая молотый кофе, помещенный в чашку перед тем, как в нее будет залита вода; (2) вдыхая запахи, образующиеся по мере того, как кофе пропитывается водой и образуется корка; и (3) вдыхая запахи, которые высвобождаются при разрушении корки. Под «качествами» можно отметить особые запахи, а также интенсивность сухого, вскрытого и влажного кофе на вертикальной шкале. Итоговый балл должен отражать предпочтение всех трех аспектов оценки аромата/запаха образца.
- Г. Букет: вкус представляет собой главную характеристику кофе, ноты «среднего диапазона», между первым впечатлением от первого запаха кофе и кислотностью до финального послевкусия. Это комбинированное впечатление от всех вкусовых ощущений (вкусовых рецепторов) и ароматов, которые проходят через рот в нос. Балл, определяемый вкусу, должен учитывать интенсивность, качество и сложность его комплексной структуры из вкуса и запаха, возникающих при энергичном втягивании кофе ртом, чтобы в оценке свойств участвовало и небо.
- Н. Послевкусие: определяется как продолжительность положительного вкуса (вкуса и запаха), исходящего от задней части неба, и оставшегося после сплевывания или проглатывания кофе. Если послевкусие короткое или неприятное – оценка ниже; и наоборот.
- И. Кислотность: часто описывается, как «яркость», когда ощущения благоприятные, или «кислость», когда ощущения неблагоприятные. В лучшем случае кислотность способствует оживлению кофе, сладости и приданию нот свежих фруктов, ощущаемых и оцениваемых, когда кофе втягивается ртом в первый раз. Кислотность, которая является чрезмерно интенсивной или доминирующей, может быть неприятной, однако, чрезмерная кислотность может не соответствовать вкусовому профилю образца. Окончательная оценка, отмеченная на горизонтальной шкале, должна отражать качество кислотности, ощущаемую судьей.
- Ж. Тело: качество текстуры основано на тактильном ощущении жидкости во рту, особенно на тех, что возникают между языком и небом. Большинство образцов с полным телом также могут получить высокую оценку по качеству из-за присутствия коллоидов и сахарозы. Однако некоторые образцы с более легкой текстурой могут также обеспечивать приятное ощущение во рту. Предполагается, что кофе будет иметь густую текстуру, как кофе с Суматры, или же предполагается, что кофе будет иметь более легкую текстуру, как мексиканский кофе. В обоих случаях могут быть даны одинаково высокие оценки, хотя их интенсивность будет сильно отличаться.
- К. Сладость: относится к приятной наполненности вкуса, а также к любой другой явной сладости, и ее ощущение обусловлено наличием определенных углеводов. Противоположностью сладости в данном контексте выступает кислотность, терпкость или вкус зеленого кофе. Данная категория напрямую зависит от того, как был обжарен кофе, и как в нем образовывались сахара во время обжаривания, а баллы при этом умножаются на два (x2).
- Л. Баланс: баланс – это то, как взаимодействуют друг с другом, дополняют друг друга или контрастируют друг с другом вкус, послевкусие, кислотность, сладость и тело образца. Если образцу не хватает аромата или вкуса, или некоторые атрибуты оказались потеряны или подавлены, оценка за баланс будет ниже.
- М. Точность соответствия результата профилю: участники будут подробно описывать ожидаемые вкусовые и ароматические характеристики обжаренного кофе. По завершении каппинга судьи должны принять во внимание описание вкуса и степень интенсивности в представленном им плане обжарки. Участник получит высший балл по данной категории, если его описание вкуса будет не только точно спрогнозированным, но и подробным. Однако, это оценка качества, точности соответствия описанию. Это не количественная оценка.

- N. Дефекты: существует множество дефектов, которые могут возникнуть в процессе обжарки, и которые могут отрицательно повлиять на качество образца. Дефекты оценивают по шкале от нуля до пяти, исходя из интенсивности дефекта и оценки судьи. Оценка ноль означает, что дефект отсутствует, а оценка пять означает, что дефект проявлен слишком сильно. Дефекты включают: недоразвитие, чрезмерное развитие, запеченность, пережаренность.
- O. Недоразвитие: связано с недостаточным развитием кислотности, сладости или букета в процессе обжарки. Это проявляется в чрезмерной кислотности и ароматах в передней части неба без послевкуся. Сюда также можно отнести ноты трав/овощей на колесе ароматов SCA.
- P. Чрезмерное развитие: связано с разрушением ароматов в процессе чрезмерного обжига. На вкус это похоже, как если бы вся кислотность и аромат были приглушены. Сюда также можно отнести умеренные ноты и ноты обжарки на колесе ароматов SCA.
- Q. Запеченность: связана с остановкой процесса карамелизации. На вкус похоже на попкорн. Сюда также можно отнести злаковые ноты на колесе ароматов SCA.
- R. Пережаренность: связана со слишком высокой температурой при обжарке. На вкус похоже на пепел, согласно колесу ароматов SCA.

Дефекты обжарки, перечисленные выше и обнаруженные судьями при каппинге, согласовываются с главным судьей и будут влиять на конечную оценку по результатам каппинга.

13.0 ВЕДЕНИЕ СЧЕТА

13.1 ОФИЦИАЛЬНОЕ ВЕДЕНИЕ СЧЕТА WCRC

За ведение счета и сохранение конфиденциальности счета каждого участника отвечают специальные официальные лица WCRC.

13.2 ОБЩИЙ БАЛЛ УЧАСТНИКА

Общий балл участника вычисляется путем сложения баллов всех трех оценочных дней и вычитанием всех штрафных баллов.

После окончания оценки обжарки число баллов должно быть вписано в ячейку «итого». Лица, ответственные за подсчет баллов, суммируют все баллы и определяют общий балл. Общий балл по результатам каппинга каждого представленного кофе будет рассчитываться путем сложения баллов среднего значения от трех (3) судей, выбранных путем сбрасывания самой низкой и самой высокой оценки пяти (5) судей.

13.3 БАЛЛЫ

- A. Если два или больше участников набрали одинаковое количество баллов, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, суммируют все оценки за каппинг. Участник, набравший максимальное количество баллов за каппинг, становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл.
- B. Если два или более участника имеют одинаковые оценки за каппинг, тогда победителем становится участник с наивысшим баллом за профиль обжарки. Если два или более участников имеют одинаковые баллы за профиль обжарки и каппинг, тогда победителем становится участник с наивысшим баллом за оценку зеленого зерна.

13.4 ОБСУЖДЕНИЯ

После церемония награждения участники будут иметь возможность изучить листы со своими баллами вместе с судьями. Организатор мероприятия назначает для этого специальное время. Участники не смогут получить оригиналы листов с баллами, пока менеджер мероприятия WCE их все не отсканирует.

14.0 ЧЕМПИОН WCRC

Чемпионом по мнению судей становится участник соревнований, который:

- A. Производит наиболее качественную обжарку предоставленного ему кофе.
- B. Демонстрирует способность оценивать зеленый и обжаренный кофе.
- C. Демонстрирует навыки и умения работать с оборудованием по обжарке кофе.
- D. Демонстрирует способность варьировать обжарку кофе для получения запланированного вкуса.
- E. Точно описывает окончательный обжаренный продукт, как определено в плане обжарки.

15.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

- A. Если в течение соревнований участник сталкивается с технической проблемой оборудования, предоставленного WCRC, то он должен незамедлительно обратиться к главному судье или менеджеру соревнований.
- B. Если главный судья решает, что существующая техническая проблема может быть легко решена, то он может принять решение добавить участнику время для выступления. Как только технический специалист устранит проблему, отсчет времени участника продолжится.
- C. Если техническая проблема не может быть решена быстро, главный судья принимает решение, должен или не должен участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или же участник должен прекратить выступление и начать его заново в переназначенное время.
- D. Если участник вынужден остановить выступление, тогда он вместе с главным судьей и менеджером соревнований определяют новое время выступления.
Если поломка произошла по вине участника, то главный судья может не продлевать время выступления, и отсчет времени подготовки для выступления будет возобновлен без предоставления дополнительного времени.

16.0 ПРОТЕСТЫ И АПЕЛЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

16.1 ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ С УЧАСТНИКАМИ

16.1.1 Протест

Если у участника возник вопрос или основание для протеста относительно соревнований WCRC, он должен обратиться к организатору мероприятия. Организатор мероприятия определит, можно ли решить вопрос на месте или необходимо письменное заявление участника в WCRC.

Если организатор мероприятия определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с третьей стороной или сторонами для справедливого представительства. Вопрос и/или протест участника будет обсужден, и решение будет принято совместно на месте организатором мероприятия и председателем комитета WCE по проведению соревнований. Организатор мероприятия WCRC проинформирует участника соревнований о решении.

16.1.2 Апелляция

Если участник соревнований обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте, или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то организатор мероприятия WCRC просит участника подать жалобу и/или апелляцию в письменном виде в Консультативный комитет WCE. Все решения, принимаемые Консультативным советом WCE, являются окончательными.

Жалоба и/или апелляция должны содержать следующее:

- 1) Имя участника;
- 2) Дату;
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения;
- 4) Дату и время произошедшего случая (если возможно);
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации;
- 6) Вовлеченные стороны/сторону;
- 7) Контактную информацию участника.

Любые письменные жалобы и/или апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны подать письменную жалобу и/или апелляцию организатору мероприятия WCRC на электронную почту info@worldcoffeeeevents.org в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

16.1.3 Апелляции, рассматриваемые Консультативным комитетом WCE

Консультативный совет WCE рассмотрит письменное обращение участника и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику по электронной почте.

16.2 НЕЧЕСТНОЕ ПОВЕДЕНИЕ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ WCRC

Если в редких случаях, когда главный судья или любой другой представитель WCRC узнал или заподозрил возможное нечестное поведение судьи WCRC при оценке участников, происходит следующее:

- A. Главный судья запрашивает у официального представителя по подсчету баллов возврат всех оценочных листов участников, в отношении которых подозревается предвзятая оценка.
- B. Главный судья созывает на совещание всех задействованных судей WCRC, исполнительного директора WCE, председателя комитета WCE по проведению соревнований для оценки ситуации.
- C. На закрытом совещании исполнительный директор WCE и председатель комитета WCE по проведению соревнований выносят решение по ситуации.
- D. Если нарушение серьезное, то председатель комитета WCE по проведению соревнований имеет право отстранить виновного судью от судейства любых соревнований WCRC в дальнейшем.

16.3 АПЕЛЛЯЦИЯ

Если отстраненный судья WRC не согласен с решением, он может подать письменную апелляцию в Консультативный комитет WCE. Консультативный комитет WCE принимает окончательное решение.

Апелляция должна содержать следующее:

- 1) Имя участника;
- 2) Дату;
- 3) Ясно и коротко обозначенный предмет обращения;

- 4) Дату и время произошедшего случая (если возможно);
- 5) Комментарии и предложения участника по решению ситуации;
- 6) Вовлеченные стороны/сторону;
- 7) Контактную информацию участника.

Любые письменные протесты и/или апелляции, не содержащие эту информацию, не рассматриваются. Участники должны подать письменную жалобу и/или апелляцию организатору мероприятия WCRC на электронную почту info@worldcoffeeeevents.org в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

16.4 АПЕЛЛЯЦИИ, РАССМАТРИВАЕМЫЕ КОНСУЛЬТАТИВНЫМ СОВЕТОМ

Консультативный совет WCE рассмотрит письменную жалобу или апелляцию и даст ответ в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику или судье по электронной почте.