
2020 WORLD COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP

Official Rules and Regulations



**WORLD COFFEE
ROASTING
CHAMPIONSHIP™**



Чемпионат мира по обжарке кофе 2020

Официальные правила и регламент

1. Условия участия	6
1.1. Организация	6
1.2. Права	6
1.3. Условия участия	6
1.3.1. Квалификация на национальном уровне	6
1.3.2. Победители национальных чемпионатов и замены	6
1.3.3. Возрастные требования	7
1.3.4. Гражданство	7
1.3.5. Множественное гражданство	8
1.3.6. Расходы	
1.4. Конфликты интересов	7
1.5. Соблюдение правил и регламента	8
1.6. Подача заявки	8
2. Соревнования	10
2.1. Общий обзор соревнований	10
2.2. Национальные чемпионаты	11
3. Стандарты и определения	13
4. Оборудование и принадлежности для соревнований	14
4.1. Предоставляемые условия и оборудование	14
5. Координационное собрание участников и консультации	16
5.1. Практическое ознакомление с лабораторным оборудованием	16
6. Тренеры и ведущие	17
6.1. Тренеры	17
6.2. Ведущие	17
6.3. Переводчики	17
7. Процедура соревнований	17
8. Предварительная обжарка	19
8.1. Время для обжарки образцов	19
8.2. Время оценивания зелёного кофе	20
8.3. Пробная обжарка	25
8.4. Время открытого каппинга	25
8.5. План обжарки	25
9. Основная обжарка	26
9.1. Время обжарки	26
9.2. Вычет баллов и штраф за дополнительное время	28
10. Оценка основной обжарки	25
10.1. Подготовка к оценке основной обжарки	27
10.2. Процедура оценки	27
10.3. Оценочный лист для оценки основной обжарки	28

11.	Подсчёт баллов	31
11.1.	Официальный подсчёт баллов WCRC	31
11.2.	Общий балл участника	31
11.3.	Равное количество баллов	31
11.4.	Дебрифинг	31
12.	Чемпион WCRC	33
13.	Технические проблемы	33
14.	Апелляции на чемпионате мира по обжарке кофе	33
14.1.	Ситуации, связанные с судьями	33
14.2.	Ситуации, связанные с участниками	34
14.3.	Апелляции	34
14.4.	Рассмотрение апелляций комитетом по стратегическим вопросам	34
15.	Апелляции на мероприятии национального органа	34

1. Условия участия

1.1. Организация

Чемпионат мира по обжарке кофе (The World Coffee Roasting Championship – WCRC) является программой компании World Coffee Events, LTD (WCE).

1.2. Права

Все права на интеллектуальную собственность, связанную с WCRC, включая настоящие Официальные правила и регламент 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.

1.3. Условия участия

1.3.1. Квалификация на национальном уровне

К участию в чемпионате мира по обжарке кофе (WCRC) допускаются прошедшие квалификацию победители национальных чемпионатов, санкционированных World Coffee Events (WCE), которые проводились национальным органом, имеющим лицензию WCE. От каждого национального органа допускается один (1) участник. (Чтобы получить дополнительную информацию о том, как стать национальным органом чемпионата, лицензированным WCE, прочитайте «Критерии и условия утверждения национального органа чемпионата» по ссылке worldcoffeevents.org/competition-bodies).

1.3.2. Победители национальных чемпионатов и замены

- A. Чемпион страны – это участник, который победил в чемпионате, организованном национальным органом. Этот участник выиграл право участвовать в чемпионате мира того же года или отложить участие на следующий год. Участник может отложить участие на следующий год, только если у него есть уважительная причина на это (см. политику в отношении отложенного участия на <https://worldcoffeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission>).
- B. Если чемпион страны подал заявку на отложенное участие и заявка одобрена, то он сохраняет свой титул чемпиона страны и может участвовать в чемпионате мира в следующем году. Если чемпион страны отложил участие в чемпионате мира, то лицензированный национальный орган может назначить другого участника из состава участников национального чемпионата, идущего следующим в списке после победителя, начиная со второго места. В этом случае участник, который едет на чемпионат мира, будет иметь титул национального участника (National Competitor).

Национальные участники не обладают правом на отложенное участие и не имеют ти-

тула чемпиона страны. Однако все национальные участники будут иметь право представлять своё кофейное сообщество путём участия в чемпионате мира, что включает в себя право выиграть титул чемпиона мира.

- C. В случае если чемпион страны не имеет уважительной причины для отложенного участия и примет решение не ехать на чемпионат мира, то титул чемпиона страны перейдёт к участнику, занявшему второе место.
- D. Все чемпионы стран, которые по какой-либо причине не примут участие в чемпионате мира, должны лично уведомить об этом WCE, отправив письмо на info@worldcoffeeevents.org, чтобы обеспечить ясность понимания ситуации. Заявки на любые замены (чтобы заявить национального участника, который будет представлять национальный орган чемпионата) должны быть направлены письменно от национального органа чемпионата на info@worldcoffeeevents.org и быть одобрены управляющим директором WCE до начала чемпионата.

1.3.3. Возрастные требования

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

1.3.4. Гражданство

- A. Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, 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.
- B. Участники могут представлять только один национальный орган чемпионата в течение соревновательного года WCE. Соревновательный год привязан к чемпионату мира, на который отбираются участники на квалификационных соревнованиях (например, если участник принимает участие в любом соревновании, организованном национальным органом, на котором проводится квалификационный отбор для участия в кофейном чемпионате мира 2020, то он должен представлять исключительно этот национальный орган при участии в любых соревнованиях, которые являются квалификационными для любого кофейного чемпионата мира 2020).

1.3.5. Множественное гражданство

Если участник имеет несколько паспортов разных стран, то он должен выбрать одну (1) страну и пройти квалификационный отбор в санкционированном национальном чемпионате этой страны.

1.3.6. Расходы

Лицензированные национальные органы чемпионата должны оплатить своему чемпиону стоимость перелёта и проживания в гостинице для участия в чемпионате мира по обжарке кофе на протяжении всего периода, пока длится соревнование. Все другие расходы, не перечисленные выше, оплачивает сам участник. WCE не несет ответственность ни за какие расходы участника ни при каких обстоятельствах.

1.4. Конфликты интересов

1.4.1. Судейство

- A. Участники не имеют права выступать в качестве судей на любых санкционированных WCRC соревнованиях (мировых, национальных, региональных) в любой стране, включая собственную, до завершения чемпионата мира по обжарке кофе текущего года. Судьи не имеют права принимать участия в любых санкционированных WCRC соревнованиях (мировых, национальных или региональных) в любой стране, включая собственную, до завершения чемпионата мира по обжарке кофе текущего года.
- B. Судьи чемпионата WCRC не могут быть и тренером, и судьёй для одного и того же соревнования в течение соревновательного года для этого чемпионата.
- C. Участники не могут выбирать или утверждать судей для своих национальных соревнований. Участники, задействованные в управлении своими национальными соревнованиями, 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 сокрытие такой информации, скорее всего, повлечёт последствия.

1.4.2. Бариста калибровки

- A. Участники, которые являются бариста калибровки для калибровки судей в этом чемпионате, не имеют права принимать участие в санкционированных WCE чемпионатах до конца соревновательного года*. Это правило распространяется как на национальные чемпионаты, санкционированные WCE, так и на чемпионат мира.
- B. Участник может быть бариста калибровки, если он не принимает участия в чемпионате этого соревновательного года. Кроме того, участнику разрешается быть бариста калибровки на чемпионате мира в текущем соревновательном году, если он не победил в своём санкционированном национальном чемпионате и не прошёл квалификацию на чемпионат мира.

С. *Соревновательный год привязан к чемпионату мира, на который отбирается участник на квалификационных соревнованиях, проводимых национальным органом.

Правильный пример: Участник является бариста калибровки на чемпионате мира 2021. Ему разрешается принимать участие в своём национальном чемпионате, на котором проходит квалификационный отбор на чемпионат мира 2022.

Неправильный пример: Участник является бариста калибровки на любом санкционированном национальном чемпионате 2021 (даже не в своей стране) и затем участвует в той же дисциплине в чемпионате мира 2021.

1.4.3. Другие конфликты интересов

WCE призывает незамедлительно сообщать о любых потенциальных конфликтах интересов, которые могут возникнуть у участника, судьи и/или организатора любого мероприятия, до начала мероприятия.

Несообщение о потенциальном конфликте до начала санкционированного мероприятия может привести к дисквалификации участника, или же WCE может аннулировать его участие в мероприятии и результаты на основании невыполнения этого требования. Все вопросы, касающиеся конфликтов интересов или разъяснения политики в отношении конфликтов интересов, направляйте на info@worldcoffeeevents.org.

1.5. Соблюдение правил и регламента

Настоящие правила и регламент будут применяться на протяжении всего времени проведения чемпионата мира по обжарке кофе. Если участник нарушает одно или более правил, то он может быть автоматически дисквалифицирован, за исключением случаев, когда определена конкретная мера обеспечения выполнения правила или последствия за его невыполнение. Если судья или организатор соревнования нарушает правила, участник может подать апелляцию в соответствии с процедурой, описанной в разделах «Апелляции на чемпионате мира по обжарке кофе» или «Апелляции на мероприятиях национального органа».

1.6. Подача заявки

1.6.1. Регистрационная форма участника

Участники должны заполнить регистрационную форму участника WCRC на сайте worldcoffeeoasting.org не позднее чем за шесть (6) недель до начала чемпионата. В регистрационной форме имеется кнопка для загрузки на сайт отсканированной копии действующего паспорта или другого документа, подтверждающего личность (как описано в разделе 1.3.4 «Гражданство»). Одобрённые для участия в WCRC чемпионы стран получают по электронной почте подтверждения примерно через две (2) недели после того, как они отправят на сайт всю необходимую для регистрации информацию.



1.6.2. Регистрация в случае позднего проведения национального чемпионата

Победители национальных чемпионатов, которые проводились менее чем за шесть (6) недель до чемпионата мира, должны подать все регистрационные данные не позднее пяти (5) дней после своего национального чемпионата. Невыполнение этого требования может привести к отказу в участии в чемпионате.

1.6.3. Вопросы участников

Каждый участник без исключений несёт личную ответственность за то, чтобы прочитать и понять настоящие правила и регламент WCRC, а также оценочные листы. Все документы WCRC доступны на worldcoffeeroasting.org. Участникам рекомендуется задавать вопросы до прибытия на чемпионат. Если участнику непонятно какое-либо правило или регламент, то он обязан прояснить его у комитета по правилам и регламенту заранее, до прибытия на чемпионат, отправив письмо на info@worldcoffeeevents.org. Участники также будут иметь возможность задать вопросы во время официального собрания участников перед началом чемпионата.

1.6.4. Правила и условия

Участники чемпионата и чемпион мира по обжарке кофе являются публичными людьми, представляющими чемпионат мира по обжарке кофе, и примерами для подражания в индустрии спешелти кофе. В связи с этим они обязаны:

- A. Разрешить World Coffee Events Ltd., его держателям акций, агентам и представителям бесплатно использовать своё имя, изображение или образ в любом формате для любой цели, связанной с бизнесом, включая рекламу и маркетинг, но не ограничиваясь ими.
- B. Прочитать и соблюдать Кодекс поведения участника, который находится на сайте WCRC.
- C. Прочитать и соблюдать Кодекс поведения чемпиона, который находится на сайте WCRC.

2. Соревнования

2.1. Общий обзор соревнований

Чемпионат мира по обжарке кофе разделён на три отдельных соревновательных этапа:

- A. Предварительная обжарка: Участникам дается тридцать (30) минут на оценку представленного зелёного кофе на предмет влажности, плотности, размера и дефектов. Участники могут оценить весь зелёный кофе, но по истечении времени для оценки зелёного кофе должны представить оценочный лист зелёного кофе только для монсорта. Участникам даётся 30-60 минут для обжарки образца кофе, в зависимости от типа

предоставленного им ростера. Участникам будет предоставлено дополнительное время на изучение лабораторного оборудования и ростера. В течение времени, выделенного на открытый каппинг, участники смогут покапать кофе для сенсорной оценки.

- B. Основная обжарка: В отведенное время до начала основной обжарки участники должны предоставить план (планы) обжарки моносорта и бленда. Участникам будет дано тридцать (30) минут на обжарку моносорта и один (1) час на обжарку бленда. До окончания каждого из этих промежутков времени участник должен представить обжаренный кофе в виде конечного продукта весом 1,5 кг, упакованного в предоставленный мешок.
- C. Оценка основной обжарки: Весь предоставленный кофе каптится судьями «двойным слепым методом» (double-blind). Предоставленные моносорты и бленды могут оцениваться в разное время. Участникам может быть выделена отдельная зона для каппинга зерна после основной обжарки.
- D. Итоговая оценка складывается из баллов, полученных на оценке основной обжарки с помощью каппинга, баллов за оценку зеленого моносорта и баллов за планы обжарки моносорта и бленда.

2.2. Национальные чемпионаты

- A. Национальные органы имеют право изменить формат WCRC для того, чтобы упростить проведение чемпионата на национальном уровне. В целях поддержания целостности санкционированные национальные соревнования должны проводиться по формату WCRC или по альтернативному формату, описанному ниже. Любые дальнейшие модификации формата WCRC должны быть проверены и одобрены WCE до начала национального чемпионата.
- B. Альтернативный формат проведения чемпионата по обжарке:
 - i. Обжарка образца кофе до начала соревнований:

Участники могут провести анализ и сделать пробную обжарку зеленого кофе, предоставленного для чемпионата, используя собственное оборудование, до начала и во время подготовки к основной обжарке на национальном чемпионате. Орган чемпионата может, таким образом, организовать предварительную обжарку до старта национально чемпионата. Для предварительной обжарки может быть выдана только порция для пробной обжарки (sample roast portion).

Национальный орган координирует время доставки кофе, чтобы обеспечить одинаковое количество времени и одинаковый доступ к образцам зеленого кофе для всех участников до даты проведения национального чемпионата.

ii. Основная обжарка: день первый (и/или день второй):

Участники обжаривают кофе на площадке соревнований, используя зелёный кофе и ростеры, предоставленные национальным органом. Перед началом соревнований участникам необходимо дать время попрактиковаться в использовании предоставленных ростеров. Участники должны предоставить свой план обжарки до начала их основной обжарки.

Национальный орган может выбрать, что будет обжариваться для соревнований – моносорт или бленд, а также определить временные ограничения для соревнований. Помещение для обжарки может быть разным, в зависимости от того что сможет предоставить организатор, при условии, что помещение будет удовлетворять требованиям проведения соревнования. Место для обжарки не обязательно должно быть открытым для зрителей. Однако место проведения чемпионата и название оборудования должны быть сообщены участникам заранее с большим запасом времени, а всё соревнование, включая обжарку и каппинг, должно проводиться под надзором организатора соревнования и главного судьи.

iii. Оценка основной обжарки: день два (или три):

Оценка основной обжарки проводится на месте проведения соревнований в соответствии с протоколом оценки WCRC. Результаты объявляются в тот же день, когда проводится каппинг. Главный судья и судьи вкуса должны пройти калибровку до каппинга продукта. Каппинг продукта и церемония награждения могут проходить не в том же самом помещении, где проходила обжарка, но должны быть открыты для зрителей.

C. Все национальные органы, которые будут проводить национальные чемпионаты для отбора победителей на WCRC, должны связаться с WCE через info@worldcoffeeeevents.org, чтобы получить помощь в проведении чемпионата и дополнительный надзор.

3. Стандарты и определения

A. Зелёный кофе – Весь зеленый кофе на соревнованиях будет вида *Coffea Arabica*, произведённый в разных странах или регионах. Участникам выдадут всего 5 разных типов зелёного кофе, предназначенных для каждой категории обжарки: один кофе будет использоваться специально для обжарки моносорта, три типа кофе будут использоваться для обжарки бленда, и один тип кофе будет использован для тренировки работы с

ростером. Участники получают информацию о кофе, с которым они будут работать, на месте во время координационного собрания

- В. Зелёный кофе может быть любого метода обработки (мытым, натуральным, полумытым и т.д.).
- С. Образец зелёного кофе – Участники получают по 350-500 г зелёного кофе каждого типа для оценки зелёного зерна и пробной обжарки. Образцы зелёного кофе будут случайным образом получены из общей массы каждого типа зелёного кофе. Участники могут провести грейдинг зелёного кофе для каждого предоставленного образца, но оценка будет выставляться ТОЛЬКО по оценочному листу оценки зелёного кофе для 350 г моносорта, который будет предоставлен отдельно во время, отведённое для оценки зелёного кофе.
- Д. Зелёный кофе для соревнования – Для основной обжарки участники получают до 6 кг каждого типа зелёного кофе в соответствии с тем, сколько зелёного кофе им потребуется. Менеджер соревнований проследит за тем, чтобы зелёный кофе случайным образом вынимался из общей массы каждого типа зелёного кофе, используемого для соревнований. Участники ОБЯЗАНЫ использовать для основной обжарки предоставленное зелёное зерно. Моносорт должен обжариваться только с использованием предоставленного зелёного зерна моносорта, blends должен создаваться с использованием предоставленных вариантов зелёного кофе. Каждый вариант зелёного кофе, предоставленный для blends, ДОЛЖЕН быть использован в количестве не менее 10% от общего веса blends, который участник будет сдавать. Несоблюдение требований в отношении предоставленного зелёного кофе приведёт к обнулению результата каппинга в соответствующей категории кофе.
- Е. Плотность кофе – Спонсором WCE может быть предоставлено устройство для измерения плотности, чтобы измерять плотность зелёного зерна. В случае если устройство не будет предоставлено, необходимо применять протокол расчёта плотности, приведённый ниже.
- Ф. Измерение плотности зелёного кофе производится путём деления массы кофе в граммах на объём кофе в литрах, который измеряется с помощью контейнера известного объёма. Не нужно рассчитывать объём промежуточного пространства (воздух между отдельными зёрнами). Он принимается за постоянную величину и не учитывается. На этом чемпионате вес кофе будет измеряться в ёмкости объёмом 250 мл.
- Г. Влажность кофе – Измеритель влажности может быть предоставлен спонсором WCE для измерения содержания воды в зелёном зерне. Измерение содержания воды в зелёном кофе рассчитывается как масса воды в кофе, делённая на общую первона-

чальную массу зелёного кофе. Влажность кофе измеряется в процентах (%) и должна вычисляться с точностью до сотых долей (например, 10,33%).

- Н. Скрин – Для физического разделения (сортировки) образца зелёного кофе по размеру зёрен используют стопку мерных сит. Размер ячеек сит меняется с шагом в 1/64 дюйма, то есть 15-й скрин имеет ячейки размером 15/64 дюйма. Данные, полученные в результате сортировки зёрен, должны быть записаны как одно, два или три числа, обозначающих скрин кофе (следует принимать в расчёт не более трёх сит, на которых задержались зёрна, и то только в том случае, если масса зёрен, оставшихся на сите, превышает 10% общей массы образца).
- И. Подсчёт дефектов – Дефекты зеленого кофе должны быть определены и посчитаны в стандартном образце 350 г. Каждому участнику будет предоставлен отдельный образец моносорта зелёного кофе массой 350 г, и он должен будет определить и подсчитать дефекты, перечисленные в оценочном листе для зелёного кофе: полностью чёрный, частично чёрный, полностью закисленный, частично закисленный и т.д. Участники должны поместить все дефекты (кроме квакеров), которые они обнаружат в образце моносорта, в предоставленный мешок и сдать этот мешок при сдаче своего оценочного листа. Квакеры будут определяться и подсчитываться после производственной обжарки моносорта и оцениваться судьями после передачи им. Участники должны будут передать любые обнаруженные в обжаренном моносорте квакеры на оценку, поместив их в отдельный мешок, который они получают, когда будут сдавать обжаренный моносорт.
- Ж. Цвет обжаренного кофе – Цвет обжаренного и смолотого кофе должен быть оценен при помощи предоставленного колориметра. Инструкции и информация о степени помола для оценки цвета обжаренного кофе будут предоставлены во время обучения участников. Участники могут принести свой образец обжаренного кофе для калибровки на предоставленном колориметре. Если колориметр, предоставленный спонсором, имеет несколько настроек значений, необходимо использовать те настройки, которые будут определены по результатам обсуждения во время координационного собрания.
- К. Сэмпл-ростер – Будет предоставлен ростер, предназначенный для обжарки образцов объёмом 100-500 г. Сэмпл-ростеры могут быть предоставлены разными производителями.
- Л. Представление обжаренного кофе – Обжаренный кофе, представляемый участником как конечный продукт для оценки судьями. Участники должны представить обжаренный кофе до истечения установленного для обжарки времени. Всего необходимо представить два (2) продукта: один моносорт и один blend.

Будет оцениваться только работа участников, связанная с представленным обжаренным кофе, и никакая другая. Представляемый судьям обжаренный кофе должен быть из зерён, предоставленных организаторами соревнования. Вместе с обжаренным кофе участники сдают оценочный лист зелёного кофе для моносорта и план или планы обжарки для моносорта и бленда. Объём представляемого обжаренного кофе должен составлять минимум 1,5 кг каждого кофе. Кофе должен быть упакован в упаковку, предоставленную участнику для этой цели. В случае если участник планирует делать blend после обжарки, то он должен будет предоставить судьям уже готовый blend.

М. План обжарки – Каждый участник подаёт план обжарки, который представляет собой журнал, с внесённой в него информацией о кофе, предложенным профилем обжарки и обоснованием причины выбора такого профиля обжарки для моносорта и бленда. Участники должны чётко описать количественные характеристики каждого профиля обжарки и предоставить описание, какие результаты должны быть во вкусе и аромате, включая интенсивность кислотности и тела. Участникам рекомендуется использовать в качестве инструмента стандартное колесо вкусов SCA.

Н. Ростер – Предоставляемые ростеры должны иметь ручное управление и производительность в пределах 3-6 кг. Они должны быть установлены в соответствии с местными законами о технике безопасности и защите окружающей среды. Использование автоматического режима во время соревнований запрещено. На национальных соревнованиях не обязательно использовать такие же ростеры, как у WCE. Могут также использоваться ростеры другого размера. Если размер ростера отличается от того, что будет у ростера 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 приложит все возможные усилия, чтобы участники были обеспечены одинаковыми моделями ростеров для тренировки и для соревнований, но не может предоставить таких гарантий.

4. Оборудование и принадлежности для соревнований

4.1. Предоставляемые условия и оборудование

Зона соревнований будет оборудована следующим:

А. Рабочая станция для оценки зеленого кофе (стол для сортировки зеленого кофе, оценочные листы зеленого кофе, мешки для сбора дефектов и т.д.).

- B. Станция с лабораторным оборудованием: (устройство для измерения влажности зерен, устройство для измерения плотности, сита и т.д.).
- C. Сэмпл-ростеры.
- D. Ростеры.
- E. Станция каппинга (кофемолка, источник воды, принадлежности для каппинга, весы, колориметр и т.д.).
- F. Контейнеры и вспомогательные принадлежности для соревнований.

Участники могут по желанию приносить и использовать свои собственные ложки и принадлежности для заметок (т.е. блокнот, бумагу, ручки). Во время проведения соревнований нельзя использовать любые электронные устройства или предметы, которые могут дать участнику дополнительный ресурс. Можно использовать секундомер или фонарик, если это единственная функция этих устройств (нельзя использовать мобильный телефон в качестве секундомера).

Во время соревнований участники могут использовать только предметы, которые предоставлены для соревнований или перечислены выше как разрешённые. Не разрешается использовать никакие другие ресурсы.

5. Координационное собрание участников и консультации

Перед началом соревнований будет проведено координационное собрание. Оно является обязательным для всех участников. Во время 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 (сэмпл-ростерам, измерителям влажности, мерным ситам, колориметрам и т.д.). Это будет последняя возможность для участников задать вопросы и/или обсудить проблемы с менеджером и должностными лицами соревнований, чтобы полностью понять и принять на себя ответственность, связанную с участием в соревнованиях.

5.1. Практическое ознакомление с лабораторным оборудованием

- A. Перед тем как участники приступят к грейдингу зелёного зерна и пробным обжаркам, в их расписание вставлено время для того, чтобы они могли попрактиковаться в работе на лабораторном оборудовании. Участники должны использовать это время для ознакомления с оборудованием.
- B. Участники должны работать, не мешая друг другу, и поддерживать станцию в чистоте и порядке. Если участник неорганизован, нарушает дисциплину или другим способом

ведёт 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 лабораторным оборудованием и окружением.

6. Тренеры и ведущие

6.1. Тренеры

Во время соревнований участнику не могут помогать тренеры или «коучи» под угрозой его дисквалификации. WCE поощряет участие зрителей и поддержку фанатов, наполненную энтузиазмом, если это не мешает проведению соревнований. (Обратите внимание: тренеры, фанаты, друзья или члены семьи не допускаются на сцену и им не разрешается мешать проведению соревнований, в противном случае участник может быть дисквалифицирован менеджером соревнований и главным судьёй). Тренер (1) может присоединиться к участнику во время открытого каппинга, но не в то время, когда участник соревнуется. Только участники допускаются к каппингу кофе после основной обжарки, который будет проводиться в отдельной зоне для каппинга.

6.2. Ведущие

В этих соревнованиях не оценивается речь участников, но ведущие могут задавать участникам вопросы в течение времени, когда они соревнуются, и ожидается, что участники будут отвечать на вопросы ведущих.

6.3. 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 его тренер обязаны прочитать документ о взаимодействии с переводчиками, который можно найти на сайте worldcoffeeroasting.org. На координационном собрании перед началом соревнований участники и тренеры должны будут подписать подтверждение, что они прочитали правила и поняли, что от них требуется.

7. Процедура соревнований

- A. Соревнования делятся на три этапа, каждый из которых имеет свою процедуру и доступное оборудование.

- В. В течение соревновательного времени лица, не являющиеся участниками, не должны оказывать помощь или каким-либо образом содействовать участникам или мешать любым способом участникам, судьям, менеджеру или процедуре соревнований. Несоблюдение этого правила может привести к дисквалификации участника.
- С. 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 к началу своего времени выступления, может быть дисквалифицирован менеджером соревнований или главным судьей. Если происходят задержки в расписании, участник, тем не менее, должен быть готов к своему назначенному времени.
- E. Весь зелёный 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 зелёного кофе, обжарку образцов, пробную обжарку и основную. Участникам разрешается брать часть обжаренного образца (за исключением кофе после основной обжарки), чтобы использовать её ТОЛЬКО во время открытого каппинга для их собственного ознакомления.
- G. Обжаренные образцы, а также кофе после пробной и после основной обжарки могут быть использованы в баре WCRC для угощения зрителей во время мероприятия без разглашения информации о том, где чей кофе. Аудитория может иметь возможность поучаствовать в слепом голосовании за кофе того или иного участника в баре WCRC. Кофе, сданный участниками судьям, может быть сварен волонтерами WCE на предоставленном спонсорами оборудовании по одинаковому рецепту.

8. Предварительная обжарка

Участникам будет назначено соревновательное время для каждого этапа: для оценки зелёного кофе, для пробной обжарки и для обжарки образцов. У участников не будет доступа к соревновательному оборудованию, кофе или прочему оборудованию кроме как в течение времени, выделенного для соревнования и тренировки.

8.1. Время для обжарки образцов

- A. Обжарка образцов (sample roast) предназначена для использования участником для

своих нужд, чтобы определить параметры обжарки и свойства зеленого кофе. Результаты такой обжарки не оцениваются. Предполагается, что участники будут работать организованно и проявлять уважение к другим участникам и техническому персоналу.

- В. Участникам будет предоставлено от 30 до 60 минут для обжарки образцов, в зависимости от типа предоставленного им ростера. 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 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 разогреют ростеры до температуры, объявленной во время координационного собрания, за 30 минут до начала выступления первого участника. Ростеры будут возвращаться к той же самой температуре прогрева перед выступлением очередного участника. Участникам может быть предоставлено пять (5) минут времени на подготовку, для настройки их собственной температуры до того, как начнется отсчёт времени обжарки образца.

8.2. Время оценивания зелёного кофе

- А. Участники получат ТОЛЬКО по 350-500 г каждого типа кофе. Вся оценка зеленого кофе и обжарка образца должны производиться на выданном кофе.
- В. Кроме того, каждый участник получит дополнительные 350 г моносорта специально для проведения оценки зеленого кофе и оценочный лист зелёного кофе, который необходимо будет заполнить. (В процессе грейдинга зелёных зёрен квакеры не будут учитываться в оценочном листе).
- С. От участников ожидается демонстрация хороших знаний о зелёном кофе, его дефектах, а также умение пользоваться предоставленным оборудованием для оценки свойств кофе.
- Д. Оценка зелёного кофе должна производиться согласно стандартам и определениям, описанным выше в соответствующем разделе настоящих правил, и с учётом рекомендаций, полученных во время координационного собрания участников соревнований.
- Е. Подсчёт дефектов должен производиться на полученном образце 350 г на основании Классификации зелёного кофе Arabica SCA и Справочника по дефектам SCA. Во время оценивания зеленого кофе запрещается пользоваться каким-либо справочником.
- Ф. Участникам будет предоставлено тридцать (30) минут на оценку зеленого кофе и заполнение оценочного листа для моносорта, выданного организаторами соревнований. Пред-

ставитель соревнований будет засекаать 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.

- G. По завершении этапа соревнований по оценке зелёного кофе, участники должны предоставить заполненные оценочные листы и дефективные зерна, собранные в специальные предоставленные им мешки/контейнеры. Оценочные листы и дефективные зёрна проверяются главным судьёй или сертифицированным Q-грейдером.
- H. Если участник не смог уложиться в отведённое время, ему будет разрешено завершить задание. За каждые дополнительные четыре (4) секунды с участника будет сниматься один (1) балл. Максимальное количество баллов, которые могут быть сняты с участника, составляет пятнадцать (15) (1 минута). Участник, который не успел выполнить задание с учётом дополнительной одной (1) минуты, будет дисквалифицирован.
- I. Участники будут измерять влажность кофе с помощью прибора для измерения влажности, предоставленного WCE. Участники должны показать, что они умеют измерять содержание воды в зелёном кофе.
- J. Участники будут измерять плотность кофе с помощью оборудования, предоставленного WCE. Участники должны показать, что они умеют измерять плотность зелёного кофе.
- K. Скрин кофе будет определяться только при помощи сит, предоставленных спонсором WCRC. Участники должны показать, что они умеют использовать предоставленные им сита для оценки скрина кофе. Участники должны будут просеять 350 г зелёного кофе через сита и записать показания веса в граммах для трёх (3) сит, в которых останется больше всего зёрен.

8.3. Пробная обжарка

- A. Участникам может быть предоставлено 30-60 минут, чтобы попрактиковаться в обжарке на ростерах, назначенных на координационном собрании. WCRC предоставит кофе для пробной обжарки. Это будет не тот кофе, который будет выдан для основной обжарки, а кофе, предназначенный для того, чтобы участники могли ознакомиться с работой ростеров и предоставленной системой записи процесса обжарки.
- B. 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.
- C. Участники, если сочтут нужным, могут выбрать профиль из пробной обжарки в качестве контрольной кривой для соревновательной обжарки; они должны будут ясно отметить это в плане обжарки и сообщить менеджеру соревнований или техническим сотрудникам о своём выбранном номере профиля обжарки.

8.4. Время открытого каппинга

- A. Участники могут изучать и работать со своими обжаренными образцами (молоть, заваривать, оценивать цвет и/или каппить) в зоне открытого каппинга в течение времени, предусмотренного в расписании для открытого каппинга. Время открытого каппинга может быть назначено на первый и/или второй день мероприятия, в зависимости от общего расписания соревнований.
- B. 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 определить, как он будет жарить.
- C. Участники, волонтеры и т.д. не должны выносить какой-либо кофе, используемый на соревнованиях, из зоны проведения соревнований. Это включает в себя кофе с обжарки образцов, с пробных обжарок и с основной обжарки.

8.5. План обжарки

- A. 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 выбранном кофе, профиле (профилях)

обжарки и причинах выбора профиля (профилей) обжарки для моносорта и бленда. Участники должны описать количественные и качественные характеристики каждого профиля обжарки, и каким должен быть результат каппинга во вкусе и аромате, включая вкусовые дескрипторы и интенсивность кислотности и тела. Участникам рекомендуется использовать в качестве инструмента стандартное колесо вкусов SCA при описании характеристик букета.

- В. Каждый тип зелёного зерна будет выдан участникам непосредственно перед началом их времени основной обжарки в соответствии с планом обжарки. Таким образом, участники должны ясно указать необходимое количество зерна для каждого профиля обжарки и его порядок следования.
- С. Если участник планирует делать blend до или после обжарки, он должен описать каждый профиль обжарки в отдельном плане обжарки, указать соотношение кофе в blendе и тайминг для смешивания.
- Д. Судьи оценивают «описание чашки» (cup-to-profile) по тому, насколько точно описание вкуса конечного продукта, которое дал участник, совпадает с заметками судей во время каппинга. Рассматриваются дескрипторы и интенсивность кислотности, тела и сладости, описанные участником в плане обжарки. Это происходит во время обсуждения результатов каппинга основной обжарки. Менеджер соревнований озвучивает описание каждой чашки, сделанное участником, и судьи выставляют оценку этому описанию, сравнивая его со своими заметками на каппинге. Если blend состоит из нескольких обжарок, то «описанием чашки» (cup-to-profile) является описание конечного продукта.

9. Основная обжарка

Каждому участнику будет назначено время, когда он будет делать основную обжарку. Участники не будут иметь доступ в зону соревнований, к кофе для соревнований и к оборудованию вне отведённого для соревнований времени.

9.1. Время обжарки

- А. В соответствии с планами обжарки участников перед началом времени основной обжарки им будет выдано до шести (6) килограммов каждого зелёного кофе для обжарки моносорта и бленда (например, если участник решит создать blend из отдельно обжаренных моносортов, то в плане обжарки должны быть указаны количества кофе и порядок следования каждого отдельного профиля обжарки, соотношение типов кофе и тайминг для смешивания).

- V. Участникам будет назначено время для обжарки, и им будет предоставлено тридцать (30) минут для обжарки монсорта и один (1) час для обжарки бленда. Время обжарки для каждой категории может быть запланировано на разное время в зависимости от общего расписания мероприятия. Участники должны знать своё время и должны быть на месте вовремя.
- C. Должностные лица прогревают ростеры до необходимой температуры в течение тридцати (30) минут до начала выступления первого участника. Между выступлениями участников ростеры будут возвращены к той же температуре прогрева перед следующим участником. Температура прогрева будет сообщена участникам во время координационного собрания. Участникам может быть предоставлено пять (5) минут на подготовку для настройки их собственной температуры до того, как начнётся отсчёт времени обжарки.
- D. Участникам будет объявляться тридцать (30) и пятнадцать (15) минут оставшегося времени. Участники не должны начинать новую обжарку, если у них осталось меньше десяти (10) минут времени.
- E. Ростеры 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 выгрузили обжаренные зёрна в поддон или одновременно с этим. При возникновении технических проблем с системой записи данных технические специалисты будут вручную записывать всю информацию, после чего такая записанная вручную информация заменит информацию из системы записи данных, если есть договорённость об этом между главным судьёй и менеджером соревнований.
- F. Участникам будет проведён брифинг о системе записи времени/температуры и будет дано время для того, чтобы попрактиковаться в использовании этой системы до начала соревнований. Участник должен убедиться, что система записи 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 ростерах отсутствуют системы записи данных, необходимо назначить волонтеров, которые будут фиксировать все параметры.
- G. Если предоставленный спонсором ростер позволяет регулировать воздушный поток, то участник может пользоваться этим, если пожелает, однако это никак не отразится на подсчёте баллов. Перед началом выступления каждого участника воздушный поток будет переведён в режим, объявленный во время координационного собрания.
- H. Участники должны предоставить два (2) продукта обжарки: обжарку монсорта и бленда. Обжаренный кофе должен быть предоставлен до окончания времени обжарки. Участник

может сказать «время!» для остановки времени обжарки до окончания выделенного ему периода времени, если захочет.

- I. Если участник будет создавать бленд после обжарки с использованием моносорта или бленда, то поданные им профили обжарки будут сравниваться с фактическими профилями и оцениваться отдельно по каждому профилю обжарки, а баллы потом будут суммироваться. Окончательная оценка будет равна сумме среднего балла по всем профилям обжарки и балла за точность «описания чашки» (cup-to-profile) конечного продукта.
- J. В течение времени соревнований участники сами отвечают за свои процессы обжарки. Процесс обжарки включает также загрузку, выгрузку, чистку и упаковку. Помощь со стороны волонтеров или технических специалистов предоставляться не будет.
- 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.

9.2. 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 основной обжарки, и будет определено количество вычитаемых баллов. Если отклонение фактического конечного веса обжаренного кофе от спецификации по весу не будет превышать 200 г, то баллы вычитаться не будут. За каждое дополнительное отклонение на 100 г сверх допускаемых 200 г, будет вычитаться по одному (1) баллу.
- C. Цвет обжаренного кофе будет оцениваться таким образом, что если фактический цвет обжаренного кофе отличается не больше чем на два (2) пункта от цветовой спецификации, то баллы вычитаться не будут. За каждый пункт отклонения от цветовой спецификации, помимо допускаемых двух (2) пунктов, 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 из общей суммы баллов участника за каждые (4) секунды добавленного времени вплоть до пятнадцати (15) баллов (за одну минуту). Любой участник, чье общее время обжарки превысит выделенное время на одну (1) минуту, будет дисквалифицирован.

10. Оценка основной обжарки

- A. Участники и судьи участвуют в каппинге продукта, оценивая весь представленный на оценку кофе. Столы для каппинга кофе основной обжарки для участников и судей будут стоять отдельно, и каппинг для участников и судей может быть запланирован на разное время.
- B. Каппинг кофе основной обжарки судьями для каждой категории кофе может быть запланирован на разные дни, в зависимости от общего расписания мероприятия.
- C. Для каппинга кофе основной обжарки судьями для каждой категории кофе могут быть использованы два каппинговых стола. На первом столе будут представлены результаты участников, чье время обжарки пришлось на первую половину графика соревнований. На втором столе будут представлены результаты остальных 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 создать новые коды к кодам первого должностного лица, поменять порядок и хранить свою расшифровку кодов.
- E. Четыре (4) судьи по каппингу и один (1) главный судья, который наблюдал за предыдущим днём соревнований, будут каппить вместе. Судьи не могут прикасаться к чашкам с кофе или поднимать их, и судьи должны «сломать корку» (перемешать содержимое в чашках) по указанию главного судьи.
- F. Три-пять (3-5) чашек каждого кофе должны быть приготовлены в соответствии с обычными стандартами и практиками индустрии, и каппинг должен проводиться в соответствии с указаниями и протоколом, установленным главным судьёй. 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 каппинга и главным судьёй. Судьи и участники должны соблюдать стандартный протокол каппинга SCA и не могут прикасаться к чашкам или двигать их.
- H. WCE назначает главного судью (или судей) (основываясь на их умении судить и профессиональном опыте) для надзора за соревнованиями и проведения калибровки, обсуждения и дебрифа в ходе соревнований.

10.1. Подготовка к оценке основной обжарки

- A. Все образцы кофе должны «отдохнуть» в течение минимум 8 часов.
- B. Образец должен быть смолот непосредственно перед каппингом, не ранее, чем за 15 минут до заваривания водой.
- C. Образцы должны взвешиваться в ЦЕЛЬНОМ ЗЕРНЕ для соотношения 8,25 г на 150 мл воды.
- D. Помол должен быть немного крупнее, чем используется обычно для заваривания в бумажном фильтре капельным способом. 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 неё небольшое количество кофе образца. Помол на каждую чашку образца должен осуществляться прямо в чашку, чтобы обеспечить полное и одинаковое количество 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 смягчённая вода не подходит. Идеальный TDS воды составляет 125-175 ppm и не должен быть меньше 50 ppm или больше 200 ppm. Вода должна быть свеженалитой и доведена до температуры примерно 200 °F (93 °C) на момент вливания в молотый кофе.
- G. Когда судьи закончат оценивать сухой аромат, необходимо залить горячую воду непосредственно на помолотый кофе до края чашки, смачивая весь помол. Кофе должен настаиваться нетронутым в течение четырёх (4) минут до начала оценивания.

10.2. Процедура оценки

- A. Сначала оценивается цвет обжаренного образца. Результат оценки отмечается на листе и 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. Сухой/влажный аромат: в течение 15 минут после помола образца оценивается сухой аромат кофе путём поднимания крышки и вдыхания носом аромата смолотого кофе.

- C. После вливания воды кофейная корка остаётся нетронутой в течение минимум 4 минут. Взламывание корки производится трехкратным размешиванием. Оценка «сухой/влажный аромат» выставляется по результатам оценки сухого и влажного аромата.
- D. Букет, послевкусие, кислотность, тело, сладость и баланс: когда образец остынет до 160 F (71 °C), спустя примерно 8-10 минут после вливания, должна начаться оценка жидкости. Жидкость всасывается ртом таким образом, чтобы покрыть как можно больше площади, особенно языка и нёба. Поскольку ретроназальный аромат является максимально интенсивным на этой температуре, то букет и послевкусие оцениваются на этом этапе.
- E. По мере того как кофе продолжает остывать (70°C - 60°C) следующими оцениваются кислотность, тело, сладость и баланс. Сладость – это качество развития в процессе обжарки сахаров, которые присутствуют в образце. Баланс – это оценка судьи, насколько хорошо сочетаются в синергетической комбинации букет, послевкусие, кислотность и тело.
- F. Различные характеристики оцениваются на нескольких температурах (2 или 3 раза) по мере того как образец остывает. Для выставления оценки образцу по шкале, обведите соответствующий значок в форме. Если произошло изменение (если, по ощущению, образец приобретает или теряет некоторые качества из-за изменения температуры), повторно поставьте отметку на горизонтальной шкале и нарисуйте стрелку, чтобы указать направление окончательного результата.
- G. Оценка жидкости прекращается, когда температура образца опускается до 70 °F (21 °C). Каждый судья выставляет оценку за «описание чашки» (cup-to-profile) после слепого каппинга и обсуждения, сравнивая свои заметки со ВСЕМИ атрибутами и вкусовыми характеристиками, указанными участником в плане обжарки.

10.3. Оценочный лист для оценки основной обжарки

- A. Оценка будет проводиться на основе формы оценки основной обжарки WCRC. В каждом оценочном листе даётся оценка по 100-бальной шкале. Общая сумма баллов по результатам каппинга будет суммироваться с баллами, набранными за предыдущие дни и указанными в соответствующих оценочных листах. Таким образом будет определён победитель соревнований.

Шкала оценки основной обжарки на каппинге будет основана на стандартной шкале для каппинга.

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 рассматривать численный бал как код, который согласуется с соответствующим описательным словом.

В. Форма оценки основной обжарки даёт возможность записать важные вкусовые характеристики кофе: сухой/влажный аромат, букет, послевкусие, кислотность, тело, сладость, баланс и дефекты обжарки. Судьи оценивают качество этих характеристик, выставляя более высокие оценки за высокое качество и более низкие за низкое качество. «Описание чашки» (cup-to-profile) оценивается по точности описания вкуса, представленного участниками.

С. Каждый компонент оценки отмечается на горизонтальной шкале (слева направо), которая используется для отметки судейского восприятия относительного качества отдельного компонента. Судья основывает оценку на своём восприятии кофе и понимании качества фильтр-кофе, основанном на опыте.

Д. Некоторые компоненты отмечаются на вертикальной шкале. Она используется для оценки интенсивности сенсорного компонента. Эта оценка служит для собственных заметок и не включается в баллы. При использовании вертикальной шкалы для категории сладости, на шкале отмечается не интенсивность, а степень развития сахаров во время обжарки (от зелёного зерна до конфет и до шоколада).

Е. Судьи на каппинге должны использовать колесо вкусов SCA как инструмент для ссылки, чтобы «говорить на одном языке» с участниками, когда будут давать им обратную связь.

Ф. Сухой/влажный аромат: Ароматические характеристики включают в себя сухой аромат (определяемый как запах молотого кофе в сухом виде) и влажный аромат (запах кофе, залитого горячей водой). Во время каппинга этот параметр можно оценивать на трех разных этапах: (1) вдыхая аромат молотого кофе в чашке перед тем, как он будет залит водой; (2) вдыхая запахи, образующиеся по мере того как кофе впитывает воду и формируется корка; (3) вдыхая запахи, которые высвобождаются при взломе корки. Конкретные ароматы могут быть записаны в поле «характеристики», а интенсивность сухого аромата, аромата при взламывании корки и влажного аромата может быть отмечена на вертикальных шкалах. Итоговый балл должен резюмировать все три аспекта оценки аромата образца.

- G. **Букет:** Букет передаёт главные характерные черты кофе, ноты «среднего диапазона» – между первым впечатлением от аромата и кислотности кофе и последним впечатлением от его послевкусия. Это комбинированное восприятие, с одной стороны, от всех вкусовых рецепторов, и с другой стороны, ретроназальное восприятие ароматов, которые попадают из ротовой полости в нос. Оценка, которая даётся за букет, должна отражать интенсивность, качество и комплексность вкуса и аромата, которые ощущаются во время энергичного всасывания кофе вместе с воздухом таким образом, чтобы распределить кофе по всему нёбу.
- H. **Послевкусие:** Послевкусие определяется как продолжительность положительного вкуса и аромата, ощущаемых на задней части нёба, которые остались после сплёвывания или проглатывания кофе. Если послевкусие короткое или неприятное – оценка ниже, и наоборот.
- I. **Кислотность:** Кислотность часто описывается, как «яркая», когда ощущения приятные, и как «кислая», когда ощущения неприятные. В положительном случае кислотность вносит вклад в «живость» кофе, его сладость, ощущение свежих фруктов и почти мгновенно ощущается и оценивается, когда кофе первый раз попадает в рот. Однако слишком интенсивная или доминирующая кислотность может быть неприятной, чрезмерная кислотность может быть нежелательной для букета образца. Окончательная оценка, которая отмечается на горизонтальной шкале, должна отражать качество кислотности по восприятию судьи.
- J. **Тело:** О качестве тела судят по тактильному ощущению от жидкости во рту, особенно по ощущению между языком и нёбом. Большинство образцов с плотным телом могут также получить высокую оценку за качество тела благодаря наличию в жидкости коллоидов и сахарозы. Хотя некоторые образцы и с более лёгким телом также могут создавать приятное ощущение во рту. Кофе с высокой интенсивностью тела, такой, как обычно бывает у кофе из Суматры, и кофе с низкой интенсивностью тела, такой, как обычно бывает у кофе из Мексики, могут оба получить высокие оценки за качество тела, при этом отметки на шкале интенсивности тела у них будут сильно отличаться.
- K. **Сладость:** Приятное ощущение полноты букета мы распознаём как сладость, так же как и любой очевидно сладкий вкус. Вкус сладости возникает благодаря наличию в кофе определённых углеводов. Противоположностью сладости в нашем контексте будет кислый, терпкий или «зелёный» вкус (flavor). На эту характеристику непосредственное влияние оказывает то, как был обжарен кофе – какое развитие получили сахара в процессе обжарки. Оценка за сладость умножается на два (x2).

- L. **Баланс:** Баланс показывает, как различные аспекты букета, послевкусия, кислотности, сладости и тела образца воспринимаются вместе, насколько они дополняют друг друга или контрастируют друг с другом. Если образцу не хватает определённых ароматов или характеристик вкуса, если какие-то характеристики отсутствуют или чрезмерны, оценка за баланс снижается.
- M. **Точность описания:** Участники должны будут описать ожидаемые вкусовые и ароматические характеристики своего обжаренного кофе. После завершения каппинга судьи должны рассмотреть описание вкуса и отмеченную интенсивность в представленном им плане обжарки. Более высокий балл даётся, если описание вкуса не только точное, но и подробное. Тем не менее, здесь оценивается качество, точность и обоснованность описания, не количество.
- N. **Дефекты обжарки:** Есть дефекты, которые могут возникнуть в процессе обжарки и которые могут отрицательно повлиять на качество образца. Судьи оценивают дефекты по шкале от нуля до пяти. Оценка ноль означает, что дефект отсутствует, а оценка пять означает, что дефект проявлен слишком интенсивно. Дефекты такие: недоразвитие, чрезмерное развитие, запечённость, скорчинг.
- O. **Недоразвитие:** Недоразвитие связано с недостаточным развитием кислотности, сладости или вкуса в процессе обжарки. Во вкусе это проявляется как агрессивная кислотность и вкусовые ощущения в передней части нёба без послевкусия. Также это могут быть ноты зелени/растительные ноты на колесе вкусов SCA.
- P. **Чрезмерное развитие:** Чрезмерное развитие связано с разрушением ароматов в процессе чрезмерной обжарки. Во вкусе это проявляется, как если бы вся кислотность и аромат были приглушены. Также это могут быть мягкие и жареные ноты на колесе вкусов SCA.
- Q. **Запечённость:** Запечённость связана с остановкой процесса карамелизации. Во вкусе она проявляется как попкорн или как сильный запах хлеба или овса. Также это могут быть ноты злаков на колесе вкусов SCA.
- R. **Скорчинг:** Скорчинг связан с применением слишком высокой температуры при обжарке. Во вкусе он проявляется как пепельные или горелые ноты на колесе вкусов SCA.

Перечисленные выше дефекты обжарки, обнаруженные судьями на каппинге и согласованные с главным судьёй, будут участвовать в оценке результатов каппинга.

11. Подсчёт баллов

11.1. Официальный подсчёт баллов WCRC

Официальные лица WCRC, ведущие подсчёт баллов, отвечают за суммирование всех баллов и сохранение конфиденциальности всех баллов.

11.2. Общий балл участника

Общий балл участника вычисляется путём сложения баллов из оценочных листов всех трёх дней и вычитанием всех штрафных баллов.

После оценки обжарки число, обозначающее баллы, должно быть вписано во все ячейки «Итого» (Total). Ведущие подсчёт баллов просуммируют баллы всех компонентов и определят общий балл (Total Score). Общий балл каппинга каждого представленного кофе будет рассчитываться путем сложения общих баллов от трёх (3) «средних» судей, выбранных путем отброса самого низкого и самого высокого общего бала пяти (5) судей.

11.3. Равное количество баллов

- A. Если два или больше участников набрали одинаковое количество баллов, то официальные лица, ведущие подсчёт баллов, суммируют все оценки за каппинг каждого такого участника. Участник, набравший максимальное количество баллов за каппинг, становится победителем среди тех, кто набрал одинаковый с ним общий балл, и ему присуждается более высокое место.
- B. Если участники, набравшие одинаковое количество баллов, имеют одинаковое количество баллов за каппинг, то более высоким местом награждается тот, у которого выше общая оценка за профиль обжарки. Если у участников одинаковые оценки и за профиль обжарки, и за каппинг, то более высоким местом награждается тот, у которого более высокий балл за оценку зелёного зерна.

11.4. Дебрифинг

После церемонии награждения участники будут иметь возможность ознакомиться со своими оценочными листами вместе с судьями на месте в соответствии с графиком, который объявит организатор мероприятия. Участникам нельзя будет забирать свои оригинальные оценочные листы до тех пор, пока менеджер мероприятия WCE не отсканирует их.

12. Чемпион WCRC

Чемпионом по мнению судей становится участник, который:

- A. Производит наиболее качественную обжарку предоставленного ему кофе.
- B. Демонстрирует умение оценивать зелёный и обжаренный кофе.
- C. Демонстрирует умение использовать и осваивать обжарочное оборудование.
- D. Демонстрирует умение создавать профиль обжарки для получения запланированного вкуса.
- E. Точно описывает конечный обжаренный продукт в своём плане обжарки.

13. Технические проблемы

- A. Если в течение соревнований участник сталкивается с технической проблемой оборудования, предоставленного WCRC, то он должен немедленно обратиться к главному судье или менеджеру соревнований.
- B. Если главный судья решает, что техническая проблема может быть легко устранена, то участнику будет добавлено время для выступления. Как только технический специалист устранит проблему, отсчет времени участника продолжится.
- C. Если техническая проблема не может быть решена быстро, то главный судья принимает решение, должен ли участник ждать и потом продолжить выступление, или же участник должен прекратить выступление и начать его заново в переназначенное время.
- D. Если участнику приходится прекратить выступление, то вместе с главным судьёй и менеджером соревнований он назначает новое время для выступления и проводит его полностью заново.

Если техническая проблема возникла по вине участника, то главный судья может не дать дополнительное время участнику, и отсчёт времени подготовки или времени выступления будет продолжен без предоставления дополнительного времени.

14. Апелляции на чемпионате мира по обжарке кофе

14.1. Ситуации, связанные с судьями

На большинство вопросов по подсчёту баллов будет отвечено во время дебрифа для участников. Если участник не согласен с баллами, которые ему выставил судья или несколько судей, то он может встретиться с их главным судьёй во время дебрифинга, чтобы объяснить, в чём заключается протест.

Если главный судья недоступен, то участник может обсудить протест на месте с директором WCE по работе судей (WCE Judge Operations Lead). Если вопрос не удалось решить, то участник может подать протест в WCE в письменном виде (см. раздел «Апелляции» ниже). Этот протест будет рассмотрен судьейским руководством и комитетом WCE по проведению соревнований (WCE Competition Operations Committee). Они примут решение на месте, и представитель комитета WCE по проведению соревнований проинформирует участника о принятом решении.

Если главный судья или любой другой представитель WCRC обнаружит или заподозрит возможное нечестное поведение судьи WCRC во время оценки результатов участника, то будет применена следующая процедура:

- Главный судья запросит все оценочные листы, имеющие отношение к вопросу, у официального ответственного за подсчёт баллов.
- Главный судья соберёт совещание, состоящее из судей WCRC, исполнительного директора WCE (WCE Staff) и председателя (или председателей) комитета WCE по проведению соревнований, чтобы разобраться с ситуацией.
- Исполнительный директор WCE и председатель (или председатели) комитета WCE по проведению соревнований примут решение по данной ситуации на закрытом совещании.
- Если нарушение серьезное, то председатель комитета WCE по проведению соревнований имеет право отстранить виновного судью от судейства любых соревнований, санкционированных WCRC, в дальнейшем.

14.2. Ситуации, связанные с участниками

Если во время соревнований у участника возникнет проблема или он пожелает заявить протест в отношении WCRC, то он должен обратиться к организатору мероприятия WCRC. Организатор мероприятия определит, может ли проблема быть решена на месте во время чемпионата, или потребуются письменная апелляция после завершения чемпионата.

Если организатор мероприятия WCRC решит, что проблема или протест могут быть решены на месте во время чемпионата, то он связывается с теми, кто вовлечён в эту ситуацию, чтобы обеспечить честное рассмотрение с их участием. Организатор мероприятия WCRC и представитель директора WCE по работе судей обсудят проблему или протест участника и совместно примут решение на месте. Организатор мероприятия WCRC проинформирует участника о принятом решении.

14.3. Апелляции

Если участник не согласен с решением, то он может подать апелляцию в отношении этого решения в письменном виде в комитет WCE по проведению соревнований. Все решения, принятые комитетом, являются окончательными.

Апелляция должна включать следующее:

- имя,
- дату,
- ясное и сжатое изложение жалобы,
- дату и время события (если применимо),
- комментарии и предлагаемое решение,
- вовлечённые стороны,
- контактную информацию.

Письменный протест или апелляция, в которых не содержатся эти данные, рассматриваться не будут. Все письменные жалобы или апелляции должны быть направлены по электронной почте менеджеру мероприятий WCRC на info@worldcoffeeeevents.org в течение двадцати четырёх (24) часов после инцидента.

14.4. Рассмотрение апелляций комитетом по стратегическим вопросам

Комитет WCE по стратегическим вопросам (WCE Competition Strategic Committee) рассмотрит письменную жалобу или апелляцию в течение тридцати (30) дней после получения и даст ответ с окончательным решением по электронной почте.

15. Апелляции на мероприятии национального органа

Если участник захочет сообщить о проблеме или заявить протест в отношении чемпионата, проводимого его национальным органом, во время этого мероприятия, то в качестве первого шага он должен связаться с организатором мероприятия или представителем WCE.

Если организатор мероприятия решит, что проблема или протест могут быть решены на месте, то он связывается с теми, кто вовлечён в эту ситуацию, чтобы обеспечить честное рассмотрение с их участием. Организатор мероприятия и представитель WCE обсудят проблему или протест участника и совместно примут решение на месте. Организатор мероприятия и/или представитель WCE проинформируют участника о принятом решении.

Если ситуация требует письменной апелляции, то апелляция должна быть подана в течение двух дней после завершения мероприятия непосредственно в национальный орган чемпионата и WCE.

Если апелляция касается логистики, то национальный орган несёт полную ответственность за проведение расследования и любое разрешение спора, если это применимо. Если апелляция касается судьи или правил, то WCE может провести расследование и предложить вариант по разрешению спора. WCE не сертифицирует и не управляет непосредственно судьями или волонтерами национального органа и поэтому не может выступать арбитром в отношении их действий. Рассмотрение апелляций с мероприятий национальных органов может потребовать дополнительного времени. Следует ожидать решения по ним в течение двух недель.

Перевод выполнен Владимиром Куропятником, проверен Татьяной Елизаровой (Head Judge SCA Roasting) и предоставлен компанией COCAR.