



2013 О

Составлено и утверждено Комитетом WCE по Соревнованиям,
Подкомитетом по Правилам и Регламенту, VERSION 2012.12.03

Содержание

1.0	ОРГАНИЗАЦИЯ.....	2
2.0	СОРЕВНОВАНИЯ.....	3
3.0	ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ СОРЕВНОВАНИЙ.....	4
4.0	КООРДИНАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ И ВРЕМЯ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ.....	5
5.0	ПОДСКАЗКИ.....	5
6.0	ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ	6
7.0	ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА.....	11
8.0	ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ.....	12
9.0	ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ	12
10.0	ПРОТЕСТЫ И АПЕЛЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ	13
11.0	ПРЕДВЗЯТОЕ ПОВЕДЕНИЕ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ WCRC	14

1.0 ОРГАНИЗАЦИЯ

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

1.1 ПРАВА

Все права на интеллектуальную собственность, связанную с WCRC, включая эти Официальные Правила и Регламент, формат соревнований, являются собственностью World Coffee Events, LTD. Ни одна часть этого документа не может быть использована или воспроизведена без согласия World Coffee Events, LTD.

1.2 СОРЕВНОВАНИЯ 2013

Чемпионат по обжарке кофе 2013 будет проводиться в рамках мероприятия SCAE World Of Coffee в Ницце, Франция 26-28 июня 2013г.

1.3 УЧАСТНИКИ

Чемпионат мира по обжарке кофе (WCRC) является соревнованиями открытыми для участия национальных чемпионов, как это определяется правилами и процедурами WCE. В соревнованиях может принять участие один (1) участник от каждого лицензированного WCE Национального Отделения. (Порядок определения лицензированных WCE национальных отделений указан в документе "Лицензированные Национальные Отделения. Критерии и определения" , который можно найти по адресу <http://www.worldcoffeeeevents.org/national-bodies/>)

1.3.1 ВОЗРАСТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Возраст участников любых санкционированных WCE мероприятий должен быть не менее 18 лет.

1.3.2 НАЦИОНАЛЬНОСТЬ

Участники должны иметь действующий паспорт страны, которую они представляют, или документы, подтверждающие работу или обучение в стране в течение 24 месяцев. Если участие основывается на 24 месячном сроке трудоустройства или учебы, а не на гражданстве, то часть этого срока должна приходиться на 12 месяцев предшествующих национальным соревнованиям. Участники могут выступать на соревнованиях только за одну страну в течение одного сезона соревнований WCE.

1.3.3 МНОЖЕСТВЕННОЕ ГРАЖДАНСТВО

В случае двойного и более гражданства, участник должен выбрать одну страну и квалифицироваться через её соответствующий чемпионат.

1.4 РАСХОДЫ НА УЧАСТИЕ

Национальное отделение SCAE должно оплатить разумные расходы участника WCRC от представляемой им страны на перелет и проживание в течение всего времени проведения соревнования . Все остальные необходимые для участия в чемпионате расходы оплачивает участник. WCRC не несет ответственность за какие-либо расходы участника чемпионата.

1.5 ВОПРОСЫ УЧАСТНИКОВ

Все участники должны внимательно прочитать и понимать данные Правила и оценочные листы. Непонимание правил чемпионата или оценочных листов отдельными участниками не дает им права на исключительные условия. Все документы по соревнованиям WCRC можно скачать с сайта (<http://www.worldcoffeeroasting.org>). Участникам рекомендуется задавать вопросы заранее, до прибытия на чемпионат. Также, участники будут иметь возможность задать вопросы во время официального Собрания Участников перед началом соревнований.

1.6 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

Заполняя Регистрационную Форму WCRC 2013, участник подтверждает, что он ознакомлен со следующими правилами и условиями участия в чемпионате. Просим обратить внимание, что условия участия в чемпионате включают следующие обязательства и ответственность участника в случае его победы в Чемпионате по обжарке кофе.

Победитель Чемпионата по обжарке кофе представляет организацию World Coffee Events, Ассоциацию Спешиэлти Кофе Америки (SCAA) и Европейскую Ассоциацию Спешиэлти Кофе (SCAE). Принимая участие в WCRC и получая возможность победить в этих соревнованиях, каждый участник WCRC обязуется:

I. Разрешить WCE, SCAA и SCAE использовать свое имя и изображения в любом формате без оплаты для целей продвижения WCE, SCAA, SCAE.

II. Без ограничения действия пункта A, форматы, относящиеся к пункту A, могут включать: фотографии, видео, печатные материалы, Интернет, любые электронные носители.

III. Принимать активное участие в поддержке высокой репутации WCE, SCAE и SCAA, соблюдая эти условия и правила.

1.7 СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И РЕГЛАМЕНТА

WCRC применяет данные Правила и Регламент в течение всего времени соревнований. Если участник нарушает какие-либо положения Правил и Регламента, то он должен быть автоматически дисквалифицирован, за исключением случаев, когда Правила вызывают ситуацию определенного давления или его результата. Если судья или организатор соревнований нарушают Правила, участник может подать апелляцию, в соответствии с процедурой, определенной в пункте "Протест и апелляции участников".

2.0 СОРЕВНОВАНИЯ

2.1 ОБЩИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Соревнования состоят из трех отдельных соревновательных дней:

А. День первый: Участники за 2 часа должны будут оценить предоставленный зеленый кофе на влажность, плотность, скрин и количество дефектов. Также, участникам будет предоставлено 30 минут на обжарку сэмпла кофе и будет назначено время на каппинг этого кофе для сенсорной оценки (участники могут капить в день Первый и/или Второй).

В. День второй: Участники предоставят отчеты по зеленому кофе, который они выбрали и планы предполагаемой ими обжарки. У участников будет 1 час на обжарку и представление 1.5 кг обжаренного кофе.

С. День третий: Весь представленный кофе будет откаплен "двойным-слепым" методом судьями и участниками.

Д. Общий счет будет основываться на баллах судейского каппинга, точности оценки зеленого кофе и степени соответствия профиля обжарки представленному плану обжарки.

2.2. НАЦИОНАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

А. Национальным Отделениям разрешается адаптация WCRC для облегчения организации и проведения соревнований на национальном уровне.

В. Все Национальные Отделения, которые планируют проведение национальных соревнований и участие в WCRC 2013, за помощью в проведении национальных соревнований должны обращаться к Менеджеру Национальных Отделений WCE Рукият Дельрю (Roukiat Delrue) (roukiat@worldcoffeeevents.org)

2.3. СТАНДАРТЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

А. **Зеленый кофе** - весь зеленый кофе на соревнованиях будет вида *Coffea Arabica*, произведенным в разных странах и регионах.

В. Зеленый кофе может быть обработан различными способами (например, мытым (влажной обработки), натуральным (сухой обработки), полумытым, и т.д.)

С. У участников будет три (3) зеленых кофе на выбор. Каждый под своим оригинальным номером лота.

Д. **Сэмпл зеленого кофе** - 500 грамм зеленого кофе, каждой возможной для выбора опции, предоставляется в день Первый. Официальные лица соревнований будут смотреть за тем, чтобы **Сэмпл зеленого кофе** выбирались в произвольном порядке из общего количества определенных на выбор опций.

Е. **Подборка зеленого кофе** - зеленый кофе в количестве 9 кг предоставляемый в день Второй, соответствующий опциям зеленого кофе на выбор. Участники могут запросить до одной (1) **Подборки зеленого кофе** каждой возможной для выбора опции.

Ф. **Плотность кофе** - измерение удельного веса зеленого кофе, калькулируется делением массы зеленого кофе на его объем (в литрах), измеренный контейнером известного объема. Не нужно считать промежуточный объем (воздух между отдельными зернами), который принимается за константу и не учитывается. Единица измерения плотности - грамм/литр (грамм на литр) и должна калькулироваться как величина округленная (напр., 750г/л).

Г. **Влажность кофе** - измерение содержания воды в зеленом кофе, калькулируется делением массы содержащейся воды на общую массу зеленого кофе. Единица измерения влажности кофе выражается в процентах (%) и должна округляться до сотых (напр., 10,33%).

Н. Скрин - Набор скриновальных сит используется для физического разделения сэмплов зеленого кофе по размеру зерна. Исходные данные должны быть записаны как один, два или три номера скрина (не более трех) в порядке убывания массы оставшегося кофе на том определенном сите, если, и только тогда, когда она больше 10% общей массы сэмпла (напр., 15/16).

И. Количество дефектов - дефекты зеленого кофе определяются и считаются из стандартного 300 граммового сэмпла. Участники будут взвешивать 300 граммовый сэмпл из **Сэмпла зеленого кофе**, и определять и считать дефекты в нем по следующему списку: полностью черный, частично черный, полностью закислый, частично закислый ... и квакеры (подсчитаются в 100 граммовой сэмпла обжарке).

Ж. Цвет обжарки - обжаренный и смолотый кофе оценивается по цвету с помощью предоставляемого колориметра.

К. Сэмпл ростер - машина для обжарки кофе, спроектированная для обжарки 100 граммовых сэмплов, предоставляется.

Л. Представление обжаренного кофе - обжаренный кофе, представляемый участником как предмет оценки. Участники будут оцениваться только за работу связанную с кофе из **Представления обжаренного кофе** и никаким другим. **Представляемый обжаренный кофе** может быть результатом одной или нескольких обжарок; Кофе, представляемый судьям для оценки, может быть моносортом, или блендом из моносортов, но обязательно из опций предоставляемых организаторами соревнований. Каждая Подборка зеленого кофе или обжарка, включенная в **Представляемый обжаренный кофе**, должна сопровождаться Отчетом по зеленому кофе и Планом обжарки, которые входят в Оценку навыков обжарщика. **Представление обжаренного кофе** должно составлять не менее 1,5 кг и быть в упаковке предоставленной для этой цели организаторами.

М. План обжарки - участники подают План обжарки, который представляет собой письменный лог с информацией о кофе выбранном участником для обжарки, предполагаемым профилем обжарки и причины для выбора такого профиля.

Н. Профиль обжарки - двухмерный график с временем (в секундах) на оси X и температурами (температурой зерна и температурой среды, по Цельсию либо по Фаренгейту) на оси Y. График Профиля обжарки будет автоматически генерироваться с помощью программного обеспечения, а также официальных представителей соревнований.

О. Ростер - два (2) предоставляемых ростера будут барабанного типа с пропановыми горелками идентичными по изготовлению и модели, объемом от 3 до 6 кг номинально заявленной мощности, установленных согласно местным правилам по технике безопасности и охране окружающей среды.

3.0 ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ СОРЕВНОВАНИЙ

3.1. ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ СРЕДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ

Зона соревнований будет оборудована следующим:

- Станция для оценки качества зеленого кофе*
- Станция с лабораторными инструментами* (напр., измеритель влажности, измеритель плотности, набор сит для скрининга, и т.п.)
- Станция для сэмпла-обжарки*
- Ростеры (2)
- Станция для каппинга (напр., кофемолка, источник воды, оборудование для каппинга, весы, и т.п.)
- Контейнеры и аксессуары для соревнований

(* - будут доступны только в день Первый)

Участники могут опционально приносить и использовать только свои собственные ложки для каппинга, фартук, и инвентарь для заметок (напр., записные книжки, бумага, ручки).

Участники не могут использовать предметы, которые не предоставляются для соревнований и не указываются выше, как опциональные в течение Времени Соревнований.

4.0 КООРДИНАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ И ВРЕМЯ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

Перед началом соревнований будет проведено Координационное Собрание Участников. Это собрание является обязательным для всех участников. На этом собрании Ивент Менеджер делает объявления, объясняет ход проведения соревнований, объявляет расписание соревнований, информирует участников о назначенном им времени, показывает зону соревнований и дает консультации по предоставленным WCRC лабораторным приборам (измеритель влажности, сита для скрининга и т.п.). На собрании участники могут задать вопросы и/или обсудить проблемы с Ивент Менеджером и официальными лицами соревнований.

Сразу после Координационного собрания каждому участнику назначается Время Сэмпл Обжарки.

4.1.1 ВРЕМЯ СЭМПЛ ОБЖАРКИ

А. Время сэмпл-обжарки не оценивается.

В. Сэмпл обжарки (тестовые обжарки) предназначены собственно для обжарщиков, и не будут оцениваться официальными лицами или судьями по каппингу, однако участники должны работать организованно и с уважением к другим участникам.

С. Участникам будет предоставлено 30 минут для пробной обжарки. Участники не должны начинать новую обжарку, если у них осталось менее пяти (5) минут из их времени на обжарку сэмплов. Дополнительное время предоставляться не будет, за исключением случаев с техническими проблемами. Определение технической проблемы производится на усмотрение главного официального лица соревнований и должно быть сделано до истечения времени. Участникам будет объявляться о 15 и 5 минутах оставшегося времени.

Д. Должностные лица соревнований будут разогревать ростеры до нужной температуры на протяжении 30 минут перед началом времени первого участника. Ростеры будут доведены до той же температуры разогрева перед выступлением следующего участника.

5.0 ПОДСКАЗКИ

А. Инструкции или 'подсказки' участнику со стороны во время выступления не допускаются. В случае нарушения правила, участник может быть дисквалифицирован. WCFE приветствует поддержку участников со стороны болельщиков и зрителей, но без вмешательства в процесс выступления. (Пожалуйста, обратите внимание: тренеры, болельщики, друзья, родственники не должны находиться в зоне выступления с момента начала соревнования, иначе участник может быть дисквалифицирован по решению председательствующего Ивент Менеджера).

6.0 ПРОЦЕДУРА СОРЕВНОВАНИЙ

А. Соревнования делятся на три соревновательных дня, каждый со своей собственной процедурой и оборудованием.

В. В течение времени соревнований не-участники не могут оказывать никакой помощи участникам.

С. Время от времени ведущий может задавать вопросы участникам относительно хода соревнований, или спрашивать, что именно участник делает. Участники должны быть готовы к этому.

Д. Участники должны быть на соревнованиях за 30 минут до своего времени по расписанию. Каждый, отсутствующий на момент начала своего времени участник может быть дисквалифицирован. В случае задержки в ходе соревнований относительно расписания, участник все равно должен быть готов к своему времени по расписанию.

6.1 ВРЕМЯ ОТКРЫТОГО КАППИНГА

А. В день Первый и/или день Второй участники могут изучать и работать со своими обжаренными сэмплами (молоть, заваривать, оценивать цвет и/или капить) без ограничений во времени. Эта работа будет проводится вне учитываемого времени соревнований и не будет оцениваться или засчитываться в общий финальный балл.

В. Участники должны работать, не мешая друг другу и сохраняя станции чистыми и организованными. Если участник неорганизован, нарушает порядок, или же непрофессионален в течение этого времени, то судьи могут вычесть баллы за это. В противном случае эта деятельность судьями не оценивается и целиком и полностью направлена на возможность участников выбрать тот кофе, который они хотели бы использовать.

С. Участники будут уведомлены о времени доступа в Зону Соревнований и не могут находиться в Зоне Соревнований или использовать предметы, связанные с соревнованиями, вне этого времени.

Д. Участники не могут выносить какой-либо кофе используемый на соревнованиях из Зоны Соревнований.

6.2 ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Участникам в день Первый будет назначено время для Оценки зеленого кофе, Время для подготовки в Лаборатории и Время для пробной обжарки.

Участники могут не иметь доступа в Зону Соревнований, к кофе для соревнований и к оборудованию за пределами назначенного для соревнований и подготовки времени.

6.2.1 ЛАБОРАТОРНАЯ ПРАКТИКА

А. Непосредственно перед назначенным временем участника для Оценки зеленого кофе, ему будет назначено время для лабораторной практики. Участники должны использовать это время для ознакомления с лабораторным оборудованием.

В. Участники должны работать, не мешая друг другу и сохраняя станции чистыми и организованными. Если участник неорганизован, нарушает порядок, или же непрофессионален в течение этого времени, то судьи могут вычесть баллы за это. В противном случае, эта деятельность судьями не оценивается и целиком и полностью направлена на возможность участников ознакомиться с оборудованием и лабораторией.

6.2.2 ВРЕМЯ ОЦЕНКИ ЗЕЛЕНОГО КОФЕ

А. Каждый участник получит сэмплы зеленого кофе (один на каждую опцию зеленого кофе) и пустой бланк оценки зеленого кофе для заполнения.

В. Участникам будут выданы ТОЛЬКО 500 грамм кофе каждого лота из трех предоставленных спонсором. Вся оценка зеленого кофе, включая сэмпл обжарки, должна производиться на основании выданных 500 грамм.

С. Оцениваться будет только отчет(ы) по оценке того зеленого кофе, который соответствует Представляемому обжаренному кофе.

Д. От участников ожидается демонстрация хороших знаний о зеленом кофе, его дефектах, а также умение использовать предоставленное оборудование для оценки свойств кофе.

Е. Оценка зеленого кофе должна производиться согласно Стандартам и Определениям указанным в разделе 2.2 и следуя рекомендациям полученным на Координационном собрании участников.

Ф. Выставление баллов за оценку зеленого кофе будет производиться на основании Мастер-отчетов сделанных квалифицированным Q грейдером перед началом соревнований по всем кофе.

Г. Участники будут производить измерение влажности кофе с помощью измерителя влажности предоставленного WCE. Участники должны продемонстрировать навыки по измерению влажности зеленого кофе.

Н. Участники будут производить измерение плотности кофе с помощью оборудования предоставленного WCE. Участники должны продемонстрировать навыки по измерению плотности зеленого кофе.

И. Скрин зерна будет определяться только с помощью сит предоставленных WCRC и WCE, участники должны продемонстрировать навыки использования сит для оценки скрина (размера) зерна, может быть до 3 сит.

Ж. Число дефектов будет определяться на основе методических рекомендаций SCAA (Классификация Зеленого Зерна Арабики) и Справочника по дефектам SCAA на основе сэмпла 300 грамм.

Дефекты		Отчет производится на основе 300 гр сэмпла.		3	
Категория 1				Да Нет	
	Полностью черные				
	Полностью закислые				
	Сухая кожура				
	Зерно поврежденное грибком				
	Посторонний предмет				
	Серьезно поврежденные насекомыми				
Категория 2				Да Нет	
	Частично черные				
	Частично закислые				
	Пергаментная оболочка				
	Флоатер				
	Механически поврежденное зерно				
	Недозревшее зерно				
	Сморщенное/недоразвившееся зерно				
	Шелуха (сухой кожуры/пергамента)				
	Слегка поврежденное насекомыми				
Из обжаренного сэмпла:		Квакеры			
				1/6x4	
				1/24	

К. Участникам будет предоставлено 2 часа на оценку зеленого кофе и для заполнения Отчетов по зеленому кофе всех зеленых кофе предоставленных WCRC. Время будет засекаться официальными лицами соревнований. Дополнительное время предоставляться не будет, за исключением случаев технических проблем, однако решение об этом принимается на усмотрение главного распорядителя соревнований и должно быть принято до окончания этого времени.

6.2.3 ПРАКТИЧЕСКАЯ ОБЖАРКА

Участникам будет предоставлено время 1 час попрактиковаться с ростерами, назначаться оно будет на координационном собрании. WCRC предоставит кофе для тренировочных обжарок. Это не будет тот же самый кофе, который будет предоставляться для соревнований, это будет обычный кофе для приобретения участниками практических навыков работы с предоставленными ростерами. Участники должны поддерживать станции в чистоте и порядке. Если участник неорганизован, нарушает порядок, или же непрофессионален в течение этого времени, то судьи могут вычесть баллы за это в Общем оценочном листе. В противном случае, эта деятельность судьями не оценивается и целиком и полностью направлена на возможность участников ознакомиться с оборудованием и зоной соревнований.

6.3 ДЕНЬ ВТОРОЙ

Участникам будет назначено время в день Второй соревнований для продуктивной обжарки. Участники могут не иметь доступа в Зону Соревнований, к кофе для соревнований и к оборудованию вне пределов назначенного для соревнований времени.

Участники будут иметь время в начале Второго дня для каппинга сэмплов своего кофе, если они примут такое решение, как указано в п. 5.1. Это время не будет засекаться и не будет оцениваться или засчитываться в общий финальный балл.

6.3.1 ВРЕМЯ ОБЖАРКИ

А. Общий вес из девяти (9) килограмм кофе будет предоставлен участнику перед началом времени продуктивной обжарки. Если обжарщик решит создать смесь, в плане обжарки должно быть указано количество каждого необходимого ему кофе, который потребуется от организаторов. Участникам будет предоставляться кофе в точности в том объеме, который затребован.

В. Участникам будет назначено время для обжарки, 1 час. Участники ответственны за информированность о времени своей обжарки и прибытие в зону соревнований вовремя.

С. До начала отсчета своего назначенного Времени обжарки участник должен представить Отчет по зеленому кофе для всего кофе, который он собирается обжаривать.

Д. Участник также должен представить План обжарки. Участники могут представить более одного Плана обжарки, если они планируют несколько обжарок или обжарок с разными профилями, но участники должны объяснить официальным лицам соревнований, как они планируют применять эти несколько планов обжарки, перед началом их времени обжарки.

Е. Должностные лица соревнований будут разогревать ростеры до нужной температуры на протяжении 30 минут перед началом времени первого участника. Ростеры будут доведены до той же температуры разогрева перед выступлением следующего участника. Это будет согласовано и участники будут проинформированы на координационном собрании.

Ф. Участникам будет оглашаться 30 и 15 минут оставшегося времени. Участники не должны начинать новую обжарку, если у них осталось меньше пятнадцати (15) минут времени.

G. Ростеры будут оборудованы системами сохранения данных о температуре/времени (дэйталоггерами), которые будут сохранять и отображать в реальном времени информацию о ходе обжарки для участника, официальных лиц и публики. Информация по логам обжарки будет записываться и сохраняться.

H. У участников будет время для знакомства и обсуждения с системами дэйталоггинга перед соревнованиями на координационном собрании.

I. Обязанностью участника будет убедиться, что система сохранения данных по обжарке готова к работе, включена и сохраняет данные. Любая обжарка без сохранения данных должна быть дисквалифицирована и не приниматься во внимание.

J. Участники должны представить одно (1) Представление обжаренного кофе официальным лицам. Представление обжаренного кофе должно быть сделано до окончания Времени обжарки. Участники могут объявить "Время" для остановки Времени обжарки до окончания одного часа их времени, если захотят.

K. Профиль обжарки будет оцениваться в процентном выражении, участник получит один балл за каждую точную часть профиля, и затем, оценку всего профиля в процентном выражении из расчета 40 баллов.

L. Цвет обжарки будет определен официальным лицом назначенным Ивент Менеджером. Тест на колориметре будет произведен по представлению 1,5 кг обжаренного кофе незамедлительно.

M. Если участник примет решение использовать более чем один кофе и создавать послеобжарную смесь, то профили обжарки будут оцениваться по отдельности, затем баллы сложены вместе и финальным баллом будет среднее значение от всех профилей.

6.3.2 ВЫЧЕТ БАЛЛОВ

Каждый кофе, использованный или включенный в Представление обжаренного кофе будет оцениваться судьями в сравнении с соответствующим представленным Планом обжарки. Значительная разница между Планом обжарки и данными соответствующего лога может повлечь вычет баллов судьями. Время и температура обжарки будут записаны и разница повлечет уменьшение баллов, каждые 2 градуса в любую сторону от желаемой температуры и один балл за каждые 2 секунды в любую сторону от желаемого времени обжарки, с общими максимально возможными для вычета 5 баллами.

Спецификация цвета обжарки будет оцениваться следующим образом: если реальный цвет находится в пределах 2х номеров от указанной спецификации, то баллы не вычитаются. За каждый номер различия сверх разрешенных 2х вычитается 1 балл.

Вычеты будут производиться судьями и в том случае, когда они будут видеть любые внешние признаки дефектной обжарки такие напр. как скорчинг (прим. переводчика scorching; scorched - с подпалинами), чрезмерные потери зерна.

6.4 ДЕНЬ ТРЕТИЙ

A. Участники и Судьи будут участвовать в Финальном каппинге с использованием всего представленного обжаренного кофе.

В. Финальный каппинг проводится на 2х кап столах. Первый стол состоит из кофе участников, чье время обжарки пришлось на первую половину расписания соревнований. Второй стол состоит из кофе остальных участников.

С. Финальный каппинг проводится "двойным слепым" методом. Это означает, что официальное лицо соревнований нумерует кофе представленный участниками и хранит у себя расшифровку. Другое официальное лицо заново перенумеровывает кофе и отдельно хранит эту расшифровку.

Д. Двое (2) каппинг-судей и один (1) главный судья, который контролировал соревнования в предыдущие дни и участники участвуют в каппинге все вместе. Однако, участникам не разрешается физически касаться или поднимать чашки, и только судьи могут "ломать корку" (break crust, перемешивать чашки для осаждения кофейной гущи).

Е. По пять (5) чашек каждого кофе готовится согласно общим стандартам и практике каппинга принятым в отрасли и каппинг должен проходить согласно указаниям и протоколу главного судьи по каппингу. Все сенсорные судьи и участники должны внимательно слушать указания Главного судьи и следовать им и протоколу каппинга.

Ф. В Общий счет учитываются только баллы судей по каппингу. Участники должны следовать протоколу каппинга, как это было определено на калибровке.

6.4.1 ПРОЦЕДУРА КАППИНГА

А. Все сэмплы будут выдержаны в течение минимум 8 часов.

В. Сэмпл должен быть смолот непосредственно перед каппингом, не ранее, чем за 15 минут до заваривания водой.

С. Сэмплы должны взвешиваться в ЦЕЛЬНОМ ЗЕРНЕ с заданным соотношением 8.25 грамм на 150 мл воды.

Д. Помол должен быть немного крупнее, чем обычно используется для заваривания в бумажном фильтре. Как минимум 5 чашек каждого кофе должны быть заварены для оценки однородности сэмпла.

Е. Помол на каждую чашку сэмпла должен производиться с обновлением помола, промывая некоторое количество "очистительного" кофе, и помол на каждую чашку партии (сэмпла) должен осуществляться прямо в чашку, для гарантии цельности и постоянства количества кофе одного сэмпла в каждой чашке.

Ф. Вода для каппинга должна быть чистой и без запаха, но не дистиллированная и не умягченная. Идеальный показатель TDS (Total Dissolved Solids - полностью растворенные твердые вещества) 125-175 ppm (частей на миллион), но не менее 100 ppm или не более, чем 250 ppm. Вода должна быть свеженалитой и доведена до приблизительно 93°C в момент вливания в молотый кофе.

Г. Горячая вода должна наливаться прямо на помолотый кофе и доверху чашки, смачивая весь помол. Кофе должен настаиваться нетронутым 3-5 минут до начала оценивания.

Н. Оценка будет производиться на базе стандартной формы для каппинга, весь кофе будет оценяться по 100 бальной шкале, баллы из форм для каппинга будут просуммированы с баллами из оценочных листов за предыдущие дни таким образом будет определен победитель соревнований.

6.4.2 ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА ДЛЯ КАППИНГА

Баллы за каппинг ограничиваются следующим диапазоном:

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 использовать Оценочную Шкалу: Хорошо, Очень хорошо, Отлично, Превосходно

Судьи не должны использовать балл ниже 6.00. Оценка ниже "Хорошо" должна считаться как балл 6.00

6.4.3 ОЦЕНОЧНЫЕ ЛИСТЫ ПО КАППИНГУ

Чашка #	Общий:	Общий:	Общий:	Общий:	Общий:	Общий:	Общий:	Общий:	Общий:
	Аромат	Вкус	Послевкусие	Кислинка	Тело	Баланс	Общий	Общий	Общий балл
	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	6 7 8 9 10	
				Интенсивность	Интенсивность				
				Высокая	Высокая				
				Низкая	Низкая				
Заметки									Показатель TDS %

А. Каждый компонент оценки размечен горизонтальной (слева направо) шкалой, которая используется для отметки о судейском восприятии относительного качества отдельного компонента, основанном на их личном восприятии образца и эмпирическом понимании качества.

В. Некоторые компоненты размечены вертикальной шкалой. Вертикальная (сверху вниз) шкала используется для оценки интенсивности сенсорного компонента и отмечается для удобства представления и заметок, и не включается в баллы.

С. После оценивания, числовые баллы должны быть вписаны в клетки с отметкой "Общий". Персонал по подсчету баллов калькулирует сумму всех компонентов для определения Общего Балла.

7.0 ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА

Оценочная шкала будет одинаковой в день Первый и день Второй соревнований, в день Третий она будет основана на стандартной шкале для каппинга.

Да = 1 Нет = 0

Неприемлемо = 0 Приемлемо = 1 Средне = 2 Хорошо = 3 Очень хорошо = 4
Отлично = 5 Превосходно = 6

Существует два типа оценок: Да/Нет и оценки от 0 до 6.

Оценки Да/Нет

Участник получает один (1) балл в случае оценки "Да" и ноль баллов в случае оценки "Нет".

Оценки от "0" до "6"

Некоторые пункты оценочных листов оцениваются с использованием шкалы оценки от "0" до "6", с 0 как наименьшим баллом, а 6 - наивысшим. Допускается оценка с шагом в пол-балла в промежутке между 1.0 и 6.0, половина балла пишется как 0,5, а не дробно (напр., 1,5; 2,5; 3,5). Самая низкая оценка - один (1). Оценка 0,5 не может быть использована. Оценка ноль (0) используется в случае, когда какой-то параметр оценивается как совершенно неприемлемо. Оценки ноль (0) и шесть (6) должны быть одобрены Главным судьей.

8.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

A. Если в течение соревнований участник сталкивается с технической проблемой оборудования предоставленного WCRC, то он должен немедленно обратиться к Главному судье или Ивент менеджеру WCRC.

B. Если Главный судья решает, что существующая техническая проблема может быть легко решена, то он может принять решение добавить участнику определенный период времени для выступления. Как только техник устраняет проблему, отсчет времени участника продолжается.

C. Если техническая проблема не может быть решена в определенное время, Главный судья принимает решение должен или нет участник ждать окончания ремонтных работ, чтобы продолжить выступление, или участник должен прекратить выступление и начать его снова в переназначенное время.

D. Если участник вынужден остановить выступление, то Главным судьей и Ивент менеджером совместно с участником определяется новое время его выступления.

E. Если поломка произошла по вине участника, то Главный судья может не продлевать время выступления, и отсчет времени подготовки или выступления будет возобновлен без предоставления дополнительного времени.

9.0 ПОДСЧЕТ БАЛЛОВ

9.1 Официальный подсчет баллов WCRC

Официальный персонал WCRC по подсчету баллов ответственен за подсчет баллов и сохранение их конфиденциальными.

9.2 Общий балл участника

Общий балл участника вычисляется путем сложения баллов из всех оценочных листов за три дня, и вычитанием штрафных баллов.

9.3 Разделение голосов поровну

А. Если два и более участника набрали одинаковое количество баллов, то официальные сотрудники, производящие подсчет голосов, суммируют все оценки за каппинг (день Третий). Участник, набравший максимальное количество баллов за каппинг становится победителем среди тех, кто набрал вместе с ним одинаковый общий балл.

В. Если два и более участников имеют одинаковые оценки за каппинг, то победителем становится участник с наивысшим баллом за Профиль обжарки (день Второй).

С. Если два и более участников имеют одинаковые баллы за Профиль обжарки и за каппинг, то победителем становится участник с наивысшим баллом за Оценку зеленого зерна (день Первый).

10.0 ПРОТЕСТЫ И АПЕЛЛЯЦИИ УЧАСТНИКОВ

10.1 Вопросы, связанные с участниками

10.1.1 Протест

Если участник имеет вопросы или основание для протеста относительно соревнований WCRC, он должен связаться с Ивент менеджером WCRC. Ивент менеджер определит, можно ли решить вопрос на месте или необходимо письменное заявление участника в WCRC.

Если Ивент менеджер WCRC определит, что вопрос и/или протест могут быть решены на месте, он связывается с вовлеченной третьей стороной или сторонами, для справедливого представительства. Вопрос и/или протест участника будет обсужден и решение будет принято совместно на месте Ивент менеджером WCRC и председателем комитета WCE по проведению соревнований. Менеджер WCRC информирует участника о решении.

10.1.2 Апелляция

Если участник обращается с жалобой, которую нельзя решить на месте, или участник хочет обжаловать ответ, полученный на месте на его вопрос, то Ивент Менеджер WCRC просит участника письменно подать жалобу и/или апелляцию в Консультативный совет WCE. Консультативный совет WCE принимает окончательное решение.

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) Контактная информация участника

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

10.1.3 Апелляции, рассматриваемые Консультативным советом 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.

11.0 ПРЕДВЗЯТОЕ ПОВЕДЕНИЕ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ WCRC

Если, в невероятном случае, Главный судья или любой другой представитель WCRC узнал или заподозрил возможное нечестное поведение судьи WCRC, в течение оценки участников, происходит следующее:

А. Главный судья запрашивает у официального представителя по подсчету баллов возврат всех оценочных листов участника, относительно которого подозревается предвзятая оценка.

В. Главный судья созывает совещание со всеми судьями судейской бригады, Исполнительным Директором WCE, Председателем Комитета WCE по проведению соревнований для оценки ситуации.

С. На закрытом совещании Исполнительный Директор WCE и Председатель Комитета WCE по проведению соревнований выносят решение по ситуации.

Д. Если нарушение серьезное, то Председатель Комитета WCE по проведению соревнований имеет право отстранить судью от судейства любых соревнований WCRC в дальнейшем.

11.1 Апелляция

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

Апелляция должна содержать следующее:

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

Любые письменные протесты/апелляции не содержащие эту информацию не рассматриваются. Судьи должны подать письменную жалобу или апелляцию Ивент Менеджеру WCRC на электронную почту info@worldcoffeeevents.org в течение 24 часов с момента происшествия или решения.

10.2 Рассмотрение апелляций Консультативным советом WCE

Консультативный совет WCE рассматривает жалобы в течение 30 дней с момента получения. Окончательное решение будет передано участнику или судье по электронной почте.