

1. Katılım Koşulları

1.1. Organizasyon

Dünya Kahve Kavurma Şampiyonası (WCRC), World Coffee Events, LTD'nin (WCE) bir programıdır. WCE, Specialty Coffee Association'ın (SCA) tamamına sahip olduğu bir yan kuruluşudur.

1.2. Haklar

Bu Resmi Kurallar ve Düzenlemeler, yarışmanın formatı da dahil olmak üzere Dünya Kahve Kavurma Şampiyonası ile ilgili tüm fikri mülkiyet, World Coffee Events, LTD'nindir. Bu belgenin hiçbir bölümü, World Coffee Events, LTD'nin açık izni olmadan kullanılamaz veya çoğaltılamaz.

1.3. Katılım Koşulları

1.3.1. Yarışma Kurulu Yeterlikleri

Dünya Kahve Tadımcıları Şampiyonası (WCTC), WCE tarafından onaylı Yarışma Kurulu Şampiyonlarına açık bir yarışmadır. Onaylı etkinlikler WCE Lisansına sahip Yarışma Kurulları tarafından düzenlenir. Her yarışma yılında, her WCE Lisansına sahip Ulusal Yarışmadan 1 yarışmacı katılabilir. (WCE Lisansına sahip Yarışma Kurulu olma hakkında daha fazla bilgi edinmek için lütfen burada bulunan Yarışma Kurulu Onay Kriterleri ve Şartlarını okuyunuz: worldcoffeeeevents.org/competition-bodies).

1.3.2. Ulusal Şampiyonlar ve Yedek Yarışmacılar

- Yarışma Kurulunun düzenlediği ulusal yarışmayı kazanan yarışmacı Ulusal Şampiyon olarak tanımlanır. Bu yarışmacı, o yılki Dünya Şampiyonasında yarışma veya adaylığı bir sonraki yıla erteleme hakkını kazanmıştır. Bir yarışmacı, ancak makul bir mazereti varsa adaylığı bir sonraki yıla erteleyebilir. (burada bulunan Ertelenen Adaylık (EA) Şartlarına bakın: <https://worldcoffeeeevents.org/deferred-candidacy-application-general-contact-submission>).
- Bir Ulusal Şampiyonun adaylık erteleme başvurusu onaylanırsa, Ulusal Şampiyon unvanını korur ve ertesi yıl Dünya Şampiyonasında yarışabilir. Ulusal Şampiyon adaylığını erteledikten sonra, Ulusal Yarışma Kurulu tarafından, yarışmada ikinci bitirenden başlayarak, başarı sırasına göre, sırayla alternatif bir yarışmacı belirlenebilir. Bu durumda Dünya Şampiyonasına giden yarışmacı Ulusal Yarışmacı unvanı ile anılacaktır. Ulusal Yarışmacılar Ertelenen Adaylık için uygun değildir ve Ulusal Şampiyon unvanı ile anılmaz.



Bununla birlikte, tüm Ulusal Yarışmacılar, Dünya Kahve Şampiyonu unvanını almaya hak kazanmak da dahil olmak üzere, Dünya Kahve Şampiyonalarına katılarak kahve topluluklarını temsil etmeye hak kazanacaklardır.

- C. Ertelenen Adaylık başvuru sahipleri hariç, herhangi bir nedenle dünya şampiyonalarında yarışmayan tüm Ulusal Yarışma Şampiyonlarının netlik sağlamak açısından info@worldcoffeeeevents.org aracılığıyla WCE'ye bizzat bildirimde bulunmaları gerekmektedir. Ertelenen Adaylık başvuru sahipleri, herhangi bir ilgili ayrıntıyı paylaşmadan erteleme niyetlerini WCE'ye bildirebilir, çünkü bu, yedek bir Ulusal Yarışmacı katılımı için yeterli zamana sahip olmasını sağlamaya yardımcı olabilir, ancak bu şart değildir. Herhangi bir yedek yarışmacı talebi (Ulusal Yarışma Vekil Yarışmacı) info@worldcoffeeeevents.org üzerinden Ulusal Yarışma Kurulundan yazılı olarak alınmalı ve yarışmadan önce kurulun İdari Müdürü tarafından onaylanmalıdır.

1.3.3. Yaş Şartı

Yarışmacılar, World Coffee Events (WCE) onaylı herhangi bir etkinlikte yarıştıkları esnada en az 18 yaşında olmalıdır.

1.3.4. Uyrak

- A. Yarışmacılar, temsil ettikleri yerin geçerli bir pasaportuna veya 24 aylık ikamet, çalışma veya eğitim izinlerini belgeleyen evraka sahip olmalıdır ve bunun bir kısmı ulusal yarışmanın öncesindeki 12 ayı kapsamalıdır.
- B. Yarışmacılar, WCE Yarışma yılı başına sadece tek bir onaylı Yarışma Kurulunu temsilen katılabilirler. Bir yarışma yılı, bir yarışmacının yarışmaya hak kazandığı bir etkinliğin olduğu Dünya Şampiyonalarına bağlıdır (Örneğin, yarışmacı 2020 Dünya Şampiyonasına gitmeye hak kazanabileceği herhangi bir Yarışma Kurulu etkinliğinde yarışıyorsa, kendisini 2020 Dünya Kahve Şampiyonasına götürebilecek herhangi bir etkinlikte yalnızca bu Yarışma Kurulu için yarışabilir).

1.3.5. Çoklu Pasaportlar

Birden fazla pasaportu olması durumunda, yarışmacı bir (1) ülke seçmeli ve ilgili onaylı ulusal şampiyona vesilesiyle Dünya Şampiyonasına gitmeye hak kazanmalıdır.

1.3.6. Giderler

Lisanslı Yarışma Kurulları, Ulusal Şampiyonlarının WCTC'ye gitmek, WCTC'den dönmek için gereken makul seyahat ve WCTC esnasındaki konaklama masraflarını ödemekle yükümlüdür. Yukarıda açıkça listelenmeyen diğer tüm masraflar yarışmacının kendi sorumluluğundadır. WCE, hiçbir koşulda yarışmacıların harcamalarından sorumlu olmayacaktır.



1.4. Çıkar Çatışmaları

1.4.1. Hakemlik

- A. Yarışmacılar, o yılki WCRC Yarışması sona ermeden önce, kendi ülkeleri de dahil olmak üzere herhangi bir ülkede onaylanmış herhangi bir WCRC yarışmasında (Dünya Şampiyonası, Ulusal Yarışma, bölgesel) hakemlik yapamazlar. Hakemler, o yılki WCRC Yarışması sona ermeden önce, kendi ülkeleri de dahil olmak üzere herhangi bir ülkede (Dünya Şampiyonası, Ulusal Yarışma, yerel) onaylanmış herhangi bir WCRC yarışmasında yarışamazlar.
- B. WCRC hakemleri, bir WCRC etkinliğinde koçluk ve hakemliği birlikte yapamaz. Akredite bir hakem herhangi bir yarışmacıya herhangi bir sıfatla (birincil koç, destekleyici koç veya danışman olarak) koçluk yapmış veya geri bildirimde bulunmuşsa, bu çıkar çatışmasını etkinlik öncesinde ve kalibrasyon sırasında beyan etmelidir. Çıkar çatışmasının açıklanmaması yarışmacının diskalifiye edilmesine neden olabilir. Yarışma etkinliği başladıktan veya hakemler kalibrasyonlarına başladıktan sonra (hangisi daha önceyse), yarışma süresince hakemler ve yarışmacılar arasında hiçbir şekilde iletişim veya istişare yapılamaz. Etkinlik sırasında buna uyulmaması, yarışmacının diskalifiye edilmesine ve hakemin yarışmayı değerlendirmekten men edilmesine neden olacaktır.
- C. Yarışmacılar, Ulusal Yarışmalarda hakemleri seçemez veya destekleyemez.
- D. Herhangi bir yıl içinde kendi Yarışma Kurulu yönetiminde yer alan kişiler veya idareciler yarışmacı olarak katılamazlar. Yarışma Kurulunun etkinliklerini planlamaya başladığı an bir yılın başlangıcı olarak kabul edilir.

1.4.2. Kalibrasyon Baristaları

- A. Bu yarışma için hakem kalibrasyonuna kalibrasyon baristası olarak katılan yarışmacılar, yarışma yılı tamamlanana kadar onaylı bir etkinlikte yarışmaya uygun değildir. Bu, hem WCE Onaylı Yarışma Kurulu etkinlikleri hem de Dünya Şampiyonası için geçerlidir.
- B. Bir yarışmacı, aynı yarışma yılında o şampiyona için yarışmıyorsa o yarışmacının kalibrasyon baristası olmasına izin verilir. Ek olarak, bir yarışmacının, Ulusal Yarışmalarda Dünya Şampiyonalarına katılmaya hak kazanamaması halinde, aynı yarışma yılındaki Dünya Şampiyonalarında kalibrasyon baristası olmasına izin verilir.
- C. Bir yarışma yılı, yarışmacının bir Yarışma Kurulu etkinliği vasıtasıyla yarışmaya hak kazandığı Dünya Şampiyonalarını ifade eder.



Doğru rnek: Bir yarışmacı, 2021 Dünya Şampiyonası için kalibrasyon baristası olarak görev aldı. 2022 Dünya Şampiyonasında yarışmaya hak kazanmasını sağlayacak olan Yarışma Kurulu etkinliklerinde yarışmasına izin verilir.

Yanlış rnek: Bir yarışmacı, 2021'de onaylanmış herhangi bir Yarışma Kurulu etkinliğinde (kendi ülkesinde olmasa dahi) kalibrasyon baristası olarak görev yaptı ve ardından 2021 Dünya Şampiyonasında aynı yarışmada yarışacak. (!)

1.4.3. Diğer çıkar atışmaları

WCE, olası çıkar çatışmalarının en kısa sürede, kesinlikle herhangi bir yarışmanın başlamasından önce yarışmacı, hakem ve/veya etkinlik organizatörü tarafından beyan edilmesini teşvik eder.

Olası bir çıkar çatışmasının onaylı bir etkinlikten önce bildirilmemesi, kiŐinin etkinliklerden diskalifiye edilmesine veya WCE'nin bu yönergelere uymayan etkinlik ve etkinliğin neticeleri için onayını kaldırmasına neden olabilir. Yukarıdaki politikanın açıklığa kavuŐturulmasıyla veya çıkar çatışmalarıyla ilgili sorular info@worldcoffeeeevents.org adresine yönlendirilmelidir.

1.5. Kuralların ve Düzenlemelerin Uygulanması

WCRC, yarışma boyunca bu Kural ve Düzenlemeleri kullanacaktır. Bir yarışmacı bu Kurallar ve Düzenlemelerden birini veya daha fazlasını ihlal ederse, Kuralların belirli bir uygulama veya netice belirtmediği durumlar dışında, yarışmadan otomatik olarak diskalifiye edilebilir. Bir hakem veya yarışma organizatörü bu kurallardan bir veya daha fazlasının ihlaline neden olursa, yarışmacı "Dünya Kahve Kavurma Şampiyonasında İtirazlar" veya "Yarışma Kurulu Etkinliğinde İtirazlar" bölümlerinde ayrıntılı olarak açıklanan iŐleyiŐe göre itirazda bulunabilir.

1.5.1. Sađlık ve Güvenlik Maddesi

Tüm Kurallar ve Düzenlemeler, mekanın yerel sağlık ve güvenlik gerekliliklerine veya yönergelerine bağlı olarak deđiŐtirilebilir. WCE, Kurallar ve Düzenlemelerdeki deđiŐiklikleri yarışmadan önce e-posta yoluyla paylaşacaktır. Bu değişiklikler tezgah boyutlarında veya düzenlerinde yapılan deđiŐiklikleri; verilen fincanların veya bardakların malzemesini; yarışmacı hazırlık ve antrenman odalarındaki ko veya yardımcılar üzerindeki sınırlamaları; maske veya eldiven zorunluluklarını; sterilizasyon için program deđiŐiklikleri vb. gibi konuları içerebilir, ancak sadece bunlarla sınırlı değildir.

1.6. Başvuru

1.6.1. Yarışmacı Kayıt Formu



Yarışmacılar, WCRC Etkinliğinden en az 6 hafta önce worldcoffeeroasting.org adresindeki WCRC Yarışmacı Kayıt Formunu çevrimiçi olarak doldurmalıdır. Bu form, gerekli olan geçerli pasaportun veya kabul edilen diğer kimlik bilgilerinin taranmış bir kopyasının yüklenebileceği bir bölüm içerir (Bölüm 1.3.4 "Uyruk" ta açıklandığı gibi)Onaylanan Ulusal Şampiyonlar gerekli tüm kayıt belgelerini verdikten sonra yaklaşık 2 hafta içinde e-posta ile teyit alacaktır.

1.6.2. Gecikmiş Ulusal Şampiyona Kaydı

WCRC Etkinliği öncesi 6 haftadan daha yakın zamanda gerçekleştirilen yarışmalarda Ulusal Şampiyonlar, tüm kayıt belgelerini ulusal etkinliklerinden en fazla 5 gün sonra göndermelidir. Bu kriterlerin karşılanmaması, katılımın reddedilmesine neden olabilir.

1.6.3. Yarışmacı Soruları

Tüm yarışmacılar, mevcut WCRC Kurallarını ve Düzenlemelerini ve skor kağıtlarını eksiksiz olarak okumaktan ve anlamaktan kişisel olarak sorumludur. Tüm WCRC belgelerine worldcoffeeroasting.org adresinden ulaşılabilir. Yarışmacıların WCRC'ye gelmeden önce soru sormaları teşvik edilmektedir. Herhangi bir yarışmacı, kural ve düzenlemelerden herhangi birinin amacı konusunda emin değilse, WCRC düzenlenmeden önce info@worldcoffeerevents.org adresinden iletişime geçerek Kurallar ve Düzenlemeler Komitesi ile bu durumu açıklığa kavuşturmak kendi sorumluluğundadır. Yarışmacılar, yarışma başlamadan önce düzenlenen resmi Yarışmacı Toplantısı sırasında soru sorma fırsatına da sahip olacaklardır.

1.6.4. Şartlar & Koşullar

Yarışmacılar ve Dünya Kahve Kavurma Şampiyonu, Dünya Kahve Kavurma Şampiyonası etkinliğinin görünür yüzleridir ve nitelikli kahve endüstrisinin rol modelleridir ve bu nedenle:

- A. World Coffee Events Ltd. şirketine, paydaşlarına, mümessillerine ve temsilcilerine, pazarlama tanıtımı dahil ancak bununla sınırlı olmamak üzere herhangi bir iş amacı için yarışmacının adını, görüntüsünü veya görselini herhangi bir formatta ücretsiz olarak kullanma izni verir.
- B. [Yarışmacı, WCRC web sitesinde bulunan Yarışmacı Davranış Kuralları belgesini okumak ve bunlara uymak zorundadır.](#)
- C. [Yarışmacı, WCRC web sitesinde bulunan Şampiyon Davranış Kuralları belgesini okumak ve bunlara uymak zorundadır.](#)

2. Yarışma

2.1. Yarışma Özeti



Şampiyona 1 turdan oluşacak ve şu bileşenlere sahip olacaktır:

- A. Kavurma Öncesi - laboratuvar uygulaması, yeşil değerlendirme, numune kavrumu, açık tadım ve kavurma planı.
- B. Asıl Kavrum
- C. Asıl Kavrum Değerlendirmesi

2.2. Standartlar ve Tanımlar

2.2.1. Yeşil Kahve Bilgileri

- A. Yarışmadaki tüm yeşil kahveler, çeşitli ülke veya bölgelerde üretilen Coffea Arabica türünden olacaktır. Yarışmacılara her kavurma kategorisi için belirlenmiş toplam 5 farklı yeşil kahve verilecektir: Tek Yöre kahve kavurma için kullanılacak bir yarışma kahvesi, Harman için kullanılacak üç yarışma kahvesi ve kavurma makinesiyle pratik yapmak için bir alıştırmaya kahvesi. Yarışmacılar, oryantasyon toplantısı esnasında sahada verilecek kahveler hakkında bilgilendirilecektir.
- B. Yeşil Kahveler farklı işleme metotlarından herhangi biri ile işlenmiş olabilir (örneğin, yıkanmış [ıslak işlem], doğal [kuru işlem], yarı yıkanmış, vb.)

2.2.2. Yeşil Kahve Numuneleri

Yarışmacılara yeşil çekirdek değerlendirmesi ve numune kavrum için her seçenekten bir tane olmak üzere 350-500 gram yeşil kahve verilecektir. Verilen yeşil kahve numuneleri, her bir yeşil kahve seçeneğinin içinden rastgele çekilecektir. Yarışmacılar, verilen numunelerden herhangi birine kendilerine referans olması için yeşil çekirdek skoru verebilirler.

2.2.3. Yarışma için Yeşil Kahve

- A. Yarışmacılara, asıl kavrum zamanlarında her bir yeşil kahveden en fazla 6.0 kg kadar verilecektir. Sahne yöneticisi, yeşil kahvelerin her birini bütünü içinden rastgele çekilmesini sağlayacaktır. Yarışmacılar asıl kavrum için verilen yeşil kahveleri kullanmalıdır.
- B. Tek Yöre kahve sadece verilen Tek Yöre yeşil kahve kullanılarak kavrulmalı ve Harman kahve verilen yeşil kahve seçenekleri kullanılarak üretilmelidir.
- C. Harman kahve için verilen her bir yeşil kahve seçeneği, teslim edilen Harman kahvenin toplam ağırlığının en az %10'u kadar kullanılmalı ve Kavurma Planına uygun olmalıdır.
- D. Bu gerekliliklere uyulmaması, o kahve için Asıl Kavrum Değerlendirme skor kağıtlarındaki tüm kategorilerde 0 puan verilmesine neden olacaktır.



2.2.4. Kavrum Rengi

Kavrulmuş ve öğütülmüş kahve, verilen renk ölçer kullanılarak kavrulma rengi açısından değerlendirilecektir. Kavrum rengi değerlendirmesi için talimatlar ve öğütme boyutu, yarışmacı eğitim süresi boyunca verilecektir. Yarışmacılar, verilen renk ölçer ile kalibre edilmek üzere kendi kavrulmuş kahve numunelerini getirebilirler. Sponsor renk ölçerin birden fazla okuma ayarı varsa, kullanılacak ayar üzerinde anlaşmaya varılacak ve oryantasyon toplantısında bildirilecektir.

2.2.5 Kavrulmuş Kahvenin Teslimi

Kavrulmuş kahve, hakemler tarafından değerlendirilmek üzere yarışmacı tarafından nihai ürün olarak teslim edilecektir. Teslim, yarışmacılar tarafından asıl kavrum süreleri bitmeden önce tamamlanmalıdır. Kavrulmuş kahve sunumu toplam 2 üründen oluşmalıdır: bir Tek Yöre ve bir Harman kahve. Yarışmacılar sadece kavrulmuş kahve tesliminde yer alan kahve(ler) ile ilgili çalışmalar üzerinden değerlendirilecek, başka hiçbir çalışma değerlendirmeye alınmayacaktır. Değerlendirmeye sunulan kahve, yarışma yetkilileri tarafından verilen seçkiden olmalıdır. Kavrulmuş kahve teslimindeki her bir kahve en az 1,5 kg ağırlığında olmalı ve bu amaçla verilen ambalaj içinde sunulmalıdır. Eğer bir yarışmacı kavurma sonrası harmanlama planlıyorsa, teslim edilen kahve nihai, tamamen harmanlanmış ürün olmalıdır.

2.2.6. Kavurma Planı

Yarışmacılar her asıl kavrum için bir Kavurma Planı sunacaktır. Yarışmacılar, kavrulmuş kahvelerinin ağırlık kaybını, sıcaklığını, renk okumasını açıkça tanımlamalı ve SCA'nın Coffee Value Assesment'a göre (CVA) açıklayıcı bir değerlendirme formu doldurarak asıl kavrumunun duyuusal sonuçlarının bir tanımını sağlamalıdır. CVA, kuvvet derecelendirmelerini ve seçmeli (CATA) (check-all-that-apply (uyanların hepsini işaretle)) tanımlayıcıları içerir. CATA tanımlayıcıları, SCA/WCR/UC Davis Kahve Tadım Çarkının iç halkalarına karşılık gelmektedir. Yarışmacılar ayrıca CATA kutularında bulunmayan ilave tanımlayıcıları verilen alana eklemeye teşvik edilmektedir.

Tanımlayıcı değerlendirme, hakemlerin değerlendirdiği her bir duyuusal özellik kategorisi (koku/aroma, lezzet, bitiş, asitlik, tatlılık ve ağızdaki his) için tamamlanmalıdır.

3. Yarışma Prosedürü

3.1 Kavurma Alanı



- A. Yarışma süresi boyunca, yarışmacı olmayanlar yarışmacılara yardım veya tavsiye vermemeli veya yarışmacıya, hakemlere, sahne yöneticisine veya yarışma prosedürüne herhangi bir şekilde müdahale etmemelidir. Buna uyulmaması yarışmacının diskalifiye edilmesine yol açabilir.
- B. Yetkililer, ilk yarışmacının kavurmaya başlamasından önce 30 dakika süresince kavurma makinelerini ısıtacaktır. Kavurma makinesi ısınma sıcaklığı yarışmacı oryantasyon toplantısında duyurulacaktır. Bir sonraki yarışmacı yarışmadan önce makineler aynı ısınma sıcaklığına geri getirilecektir. Yarışmacılara, numune kavrum süreleri başlamadan önce kendi ısınma sıcaklıklarını ayarlamaları için 5 dakikalık hazırlık süresi verilebilir.
- C. Tüm yeşil kahveler, etkinlik başlamadan hemen önce sahne yöneticisi veya teknik görevliler tarafından yarışmacılara verilecektir.
- D. Yarışma başlangıcından yarışma sona erene kadar hiçbir kahve mekandan çıkarılamaz. Yarışma için tüm kahveler her faaliyetten hemen sonra görevliler tarafından toplanacaktır (örn. numune kavrum, alıştırma kavrumu, asıl kavrum, vb.) Yarışmacıların numune veya alıştırma kavrumundaki kahvelerinden bir miktarını açık tadım alanına götürmelerine izin verilir.
- E. Yarışmacıların kavrulmuş kahvelerin ödül töreninden sonra almalarına izin verilecektir.
- F. Kavrulmuş numune, alıştırma ve asıl kavrumdaki kahve, yarışmacı bilgilerinin ifşa edilmemesi kaydıyla etkinlik sırasında izleyicilere servis edilmek üzere WCRC barda demlenebilir. İzleyiciler, WCRC barında favori asıl kavrum kahvelerini kör oylama fırsatına sahip olabilirler. Bu kahve, sponsor olan demleme ekipmanı için aynı tarif kullanılarak WCE gönüllüleri tarafından demlenebilir.

4. Makine, Aksesuar ve Hammaddeler

4.1. Numune Kavurma Makinesi

100-500g numuneleri kavurmak için tasarlanmış bir kahve kavurma makinesi sağlanacaktır.

4.2 Asıl Kavurma Makinesi

Sağlanan kavurma makineleri manuel olarak çalıştırılabilir, üreticinin beyanındaki gibi 3-6 kg kapasite arasında olacak ve güvenlik ve çevresel etkiler için yerel yasalara göre kurulacaktır. Yarışma sırasında otomasyon modunun kullanılmasına izin verilmeyecektir.

WCE, yarışmacıların hem alıştırma hem de asıl kavrum için aynı kavurma makinesini kullanabilmelerini sağlamak için her türlü çabayı gösterecektir, ancak bu garanti edilmeyecektir.

4.3. Sağlanan Ekipman ve Malzemeler



Yarışma alanı aşağıdakilerle donatılacaktır:

A. Laboratuvar İstasyonu:

- i. Laboratuvar Aletleri Masası (örn. nem ölçüm cihazı, yoğunluk ölçüm cihazı, büyüklük elekleri, vb.)
- ii. Yeşil Değerlendirme İstasyonu (örn. yeşil çekirdek analiz masası, mat, tepsiler, vb.)

B. Numune Kavurma Makineleri

C. Asıl Kavrum Makineleri

D. Tadım İstasyonu (örn. değirmen, su kaynağı, tadım malzemeleri, terazi, renk ölçer vb.)

E. Yarışma için kaplar ve aksesuarlar

4.4 Opsiyonel Ekipman ve Malzemeler

Yarışmacılar kendi tadım kaşıklarını ve manuel not alma araçlarını (örn. defter, kağıt, kalem, vb.) getirebilirler. Yarışmacılar için herhangi bir ek kaynak sağlayabilecek hiçbir elektronik cihaz veya eşyanın herhangi bir yarışma süresi boyunca kullanılmasına izin verilmez. Kronometreler veya el fenerleri, tek amaçları bu olduğu sürece kullanılabilir (örneğin, kronometre olarak kullanılmak üzere cep telefonu kullanılamaz).

Yarışmacılar, yarışma süresince sadece organizasyon tarafından sağlanan (veya yukarıda isteğe bağlı olarak listelenen) öğeleri kullanabilir, başka hiçbir kaynak kullanılamaz.

5. Yarışma Öncesi Yarışmacı Talimatları

5.1. Yarışmacı Oryantasyon Toplantısı

WBC Etkinliğinin başlamasından önce, çevrimiçi veya yüz yüze bir Yarışmacı Oryantasyon Toplantısı yapılacaktır. Toplantı detayları etkinlikten önce yarışmacılara e-posta ile gönderilecektir. Bu toplantıya katılım tüm yarışmacılar için zorunludur. Bu toplantıda Etkinlik Yöneticisi duyurular yapacak, yarışma akışını anlatacak, yarışma programını anlatacak, sahne ve sahne arkası alanlarının görüntülerini paylaşacaktır. Bu, yarışmacıların Etkinlik Yöneticisine sorular sorması ve/veya endişelerini dile getirmesi için bir fırsat olacaktır. Bir yarışmacı oryantasyon toplantısına katılmazsa ve katılmayacağını önceden WCE etkinlik organizatörüne bildirmemişse, baş hakemler tarafından diskalifiye edilebilir.

Sıcaklık kaydı ve kavurma ekipmanı bilgileri de Yarışmacı Oryantasyon Toplantısında paylaşılacaktır.

5.2 Koçlar



Bir yarışmacıya, kendi yarışma süresinde talimat vermek veya koçluk yapmak diskalifiye olma sebebidir. WCE, izleyici katılımına ve yarışmaya engel olmayan coşkulu hayran desteğini teşvik eder. Yarışma devam ederken koçlar, destekçiler, arkadaşlar veya aile üyelerinin sahneye çıkmasına veya yarışmaya müdahale etmesine izin verilmez, aksi takdirde yarışmacı, sahne yöneticisi veya başhakem tarafından diskalifiye edilebilir.

Yarışmacılar açık tadım süresi boyunca yanlarında 1 koç bulundurabilirler. Ancak, yarışmacının Asıl Kavrum Değerlendirmesi sırasında koçlara izin verilmez.

5.3. Sunucular

Bu yarışmada skorlanan bir konuşma unsuru yoktur, ancak yarışmacılara yarışma süresi boyunca sunucu tarafından sorular sorulabilir ve yarışmacılar soruları yanıtlamak için hazır bulunmalıdır. Yarışmacılar ayrıca bir etkinlik sırasında sunucu tarafından planlanan röportajlara dahil edilebilir.

5.4. Çevirmenler

Yarışmacılar kendi çevirmenlerini getirebilirler. Yarışmacıyla konuşulurken, çevirmenin yalnızca sunucu veya başhakemin yarışmacıya söylediklerini tercüme etmesine izin verilir. Bir yarışmacı konuştuğunda, çevirmenin yalnızca yarışmacının söylediklerini tercüme etmesine izin verilir. Çevirmen kullanılması halinde ek yarışma süresi verilmeyecektir. worldcoffeeroasting.org adresinde mevcut olan Çevirmen Kılavuzu belgesini okumak yarışmacının ve koçun sorumluluğundadır.

5.5 Hazır Bulunmak

Yarışmacılar, planlanan yarışma ve alıştırma saatlerinden 45 dakika önce yarışma alanında olmalıdır. Yarışma turunun başında alanda olmayan herhangi bir yarışmacı diskalifiye edilebilir. Eğer program ertelenirse, yarışmacı ve koçu turlarının başlangıcında hazır bulunmalıdır. Bir yarışmacının yarışma saatine geç kalması durumunda ek süre verilmeyecektir.

5.6. Temiz ve Düzenli Alan

Yarışmacılar istasyonlarını temiz ve düzenli tutmalıdır. Bir yarışmacının düzensiz, rahatsız edici veya başka bir şekilde profesyonellikten uzak olması halinde başhakem Genel Değerlendirme Skor Kağıdında 1 puanlık bir kesinti yapabilir.

6. Kavurma Öncesi

Yarışmacıların Kavurma Öncesinde her bölüm için planlanmış süreleri olacaktır. Yarışmacılar, planlanan zamanlar dışında yarışma ekipmanına veya kahvelere erişemeyecektir.

6.1. Laboratuvar Uygulaması ve Yeşil Değerlendirme



- A. Numune Kavrumu öncesinde yarışmacılara 1 saatlik laboratuvar uygulama süresi verilecektir.
- B. Yarışmacılar bu süreyi laboratuvar ekipmanlarını tanımak ve yeşil değerlendirme için kullanabilirler.
- C. Yeşil değerlendirme sadece yarışmacının referansı içindir, skorlanmaz.

6.2. Numune Kavrum

- A. Yarışmacılar, sponsor olan makine türüne bağlı olarak 30 dakika - 1 saat arasında numune kavurma süresine sahip olacaktır.
- B. Yarışmacılara her bir yeşil kahve seçkisinden 350-500 gram verilecektir. Numune kavrumu, verilen bu numunelerle yapılmalıdır. Yarışmacılar, laboratuvar uygulamaları sırasında kendi referansları için bu numunelerin yeşil çekirdek analizlerini gerçekleştirebilirler.
- C. Numune kavrumlar, kavurma parametrelerini ve yeşil kahve özelliklerini belirlemek adına yarışmacının kendi kişisel kullanımı içindir ve değerlendirmeye sunulmayacaktır.
- D. Yarışmacıların diğer yarışmacılara ve teknik görevlilere karşı düzenli ve saygılı bir şekilde çalışmaları beklenmektedir.
- E. Yarışmacılar sürelerinin bitimine 15 ve 5 dakika kaldığında sözlü süre hatırlatıcıları alacaklardır. Yarışmacılar 5 dakikadan az zamanları kaldıysa yeni bir kavruma başlayamazlar.

6.3. Açık Tadım

- A. Yarışmacılar, organizatörler tarafından belirlenen programa göre 30 dakika ile 1 saat arasında açık tadım süresine sahip olacaktır.
- B. Yarışmacılar, kavrulmuş numunelerini planlanan süre boyunca açık tadım alanında inceleyebilir ve kullanabilirler (örneğin, öğütme, demleme, renk değerlendirmesi, tadım vb.). Açık tadım birden fazla gün için planlanabilir.
- C. Yarışmacılar Açık Tadım için yanlarında 1 koç getirebilirler. 1'den fazla koça izin verilmemektedir.
- D. Yarışmacılar, koçlar, gönüllüler vb. yarışmada kullanılan kahveleri yarışma alanından çıkaramazlar. Buna numune, alıştırma ve asıl kavrum kahveleri dahildir.

6.4. Alıştırma Kavrumu



- A. Yarışmacılar, organizatörler tarafından belirlenen programa göre kavurma makinelerinde 30 dakika ile 1 saat arasında alıştırmaya yapma süresine sahip olacaktır.
- B. WCE, kavurma alıştırmaları için kahve sağlayacaktır. Bu, asıl kavurma için tedarik edilen kahvenin aynısı olmayacak, yarışmacının makineler ve sağlanan kavurma kayıt sistemi hakkında çalışma bilgisi edinmesini sağlamak amacıyla bir alıştırmaya kahvesi olacaktır.
- C. Yarışmacılar isterlerse yarışma kavrumları için referans eğrisi olarak alıştırmaya zamanlarından seçilmiş bir profili seçebilirler; bunu Kavurma Planlarına açıkça not etmeleri ve tercih ettikleri kavurma profili numarasını sahne yöneticisine veya teknik yetkililere bildirmeleri gerekecektir.
- D. Yarışmacılar sürelerinin bitimine 15 ve 5 dakika kaldığında sözlü süre hatırlatıcıları alacaklardır. Yarışmacılar 5 dakikadan az zamanları kaldıysa yeni bir kavurma başlayamazlar.

6.5 Kavurma Planı

- A. Yarışmacılar Kavurma Planlarını planlanan zamanda sunacaklardır.
- B. Kavurma Planı, planlanan kavurma profil(ler)inin ve seçilen kavurma profil(ler)inin nedenlerinin yazılı bir kayıdır. Yarışmacılar, kavurulmuş kahvelerinin ağırlık kaybını, sıcaklığını, renk okumasını açıkça tanımlamalı ve SCA'nın Coffee Value Assessment'a göre (CVA) açıklayıcı bir değerlendirme formu doldurarak asıl kavrumunun duyu sonuçlarının bir tanımını sağlamalıdır. CVA, kuvvet derecelendirmelerini ve seçmeli (CATA) tanımlayıcılarını içerir. CATA tanımlayıcıları, SCA/WCR/UC Davis Kahve Tadım Çarkının iç halkalarına karşılık gelmektedir. Yarışmacılar ayrıca CATA kutularında bulunmayan ilave tanımlayıcıları verilen alana eklemeye teşvik edilmektedir.
- C. Tanımlayıcı değerlendirme, hakemlerin değerlendirdiği her bir duyu özellik kategorisi (koku/aroma, lezzet, bitiş, asitlik, tatlılık ve ağızdaki his) için tamamlanmalıdır.
- D. Yarışmacılar, Tek Yöre ve Harman kahveler için ayrı Kavurma Planları sunacaktır.
- E. Her bir yeşil kahve seçkisi, asıl kavurma zamanlarından hemen önce yarışmacılara verilecektir. Bu nedenle, yarışmacılar her kavurma profili için gerekli yeşil kahve miktarını açıkça yazmalıdır.
- F. Yarışmacı kavurma öncesi veya kavurma sonrası harmanlama yapmayı planlıyorsa, harmanlama oranı ve harmanlamanın ne zaman yapılacağı da dahil olmak üzere her bir Kavurma Planında her bir kavurma profilini belirtmelidir.

7. Asıl Kavrum

Yarışmacıların Asıl Kavrum için planlanmış zamanları olacaktır. Yarışmacılar, planlanan zamanlar dışında yarışma ekipmanına veya kahvelere erişemeyecektir.



7.1 Kavrum Süresi

- A. Yarışmacıya, Tek Yöre ve Harman kahve kavurmaları için her bir yeşil kahveden en fazla 6 kg verilecektir. Yeşil kahve miktarları, yarışmacının Kavurma Planına göre verilecektir. Yeşil kahve, yarışmacının asıl kavrum için planlanan zaman diliminden önce verilecektir. Eğer yarışmacı kavurma sonrası bir harman oluşturmayı seçerse, Kavurma Planında her kavurma profilindeki miktarı ve sırasını ve harmanlama oranını ve süresini belirtmelidir.
- B. Yarışmacıların asıl kavrumda Tek Yöre kavrumu için 30 dakikalrı, Harman kavrumları içinse 1 saatleri olacaktır. Her kategori için kavurma süresi, genel etkinlik programına bağılı olarak farklı zamanlar için planlanabilir. Yarışmacılar, yarışma saatlerinin ne zaman olduğunu bilmekten ve zamanında orada bulunmaktan sorumludur.
- C. Yarışmacılar kavruılan kahveyi masaya koymalı ve ardından ellerini kaldırmalı ve yarışma sürelerini bitirmek için "time" demelidir. Yarışmacılar isterlerse kendilerine ayrılan sürenin bitiminden önce kavurma sürelerini durdurmak için "time" diyebilirler.
- D. Yetkililer, ilk yarışmacının kavurmaya başlamasından önce 30 dakika süresince kavurma makinelerini ısıtacaktır. Kavurma makinesi ısınma sıcaklığı yarışmacı oryantasyon toplantısında duyurulacaktır. Bir sonraki yarışmacı yarışmadan önce makineler aynı ısınma sıcaklığına geri getirilecektir. Yarışmacılara, asıl kavrum süreleri başlamadan önce kendi ısınma sıcaklıklarını ayarlamaları için 5 dakikalık hazırlık süresi verilebilir. Yarışmacılar ön ısıtma süresi boyunca yeşil kahveye dokunamazlar.
- E. Yarışmacılar sürelerinin bitimine 15 ve 5 dakika kaldığında sözlü süre hatırlatıcıları alacaklardır. Yarışmacılar, yarışma sürelerinin bitmesine 5 dakikadan az kalmışsa yeni bir kavruma başlayamazlar.
- F. Başlangıç sıcaklığı, yarışmacı yeşil kahve hunisi kolunu hareket ettirerek kahvenin kavurma haznesine indiğı anda kaydedilen sıcaklıktır. Son sıcaklık, yarışmacının kavurma haznesini açtığı anda kaydedilen sıcaklıktır. Yarışmacılar, yarışma istasyonundan ayrılmadan önce resmi sıcaklık kayıtlarını teknik görevliyle birlikte kontrol etmelidir. Daha fazla sıcaklık kaydı bilgisi yarışmacı toplantısında paylaşılacaktır.
- G. Kavurma makinelerinde zaman/sıcaklık kayıt sistemleri bulunacak ve bu sistemler gerçek zamanlı kavurma bilgilerini kaydederek yarışmacıya, teknik yetkililere ve izleyicilere gösterecektir.
- H. Kavurma kayıtları Kavurma Planı değerlendirmesi için kaydedilecek ve saklanacaktır. İsbetli kayıt için, yarışmacılar kavruılmış çekirdekleri soğutma haznesine boşalttıktan hemen sonra



veya boşaltırken kayıt sistemindeki durdurma düğmesine basmalıdır. Kayıt sisteminde herhangi bir teknik sorun olması durumunda, teknik yetkililer kavurma bilgilerini el ile kaydedecektir ve bu, başhakem ve sahne yöneticisi tarafından alınacak karar ile kayıt sistemindeki verilerin yerini alacaktır.

- İ. Yarışmacılara yarışma öncesinde zaman/sıcaklık kayıt sistemi hakkında bir tanıtım yapıp alıştırtma süresi verilecektir. Kavurma kayıt sisteminin hazır, çalışır vaziyette ve kavurmayı isabetli bir şekilde kaydettiğinden emin olmak yarışmacının sorumluluğundadır. Kaydı tutulmayan tüm kavrumlar atılacaktır. Yarışmacı sistem ayarını değiştirmeye çalışırsa diskalifiye edilecektir.
- J. Sponsor kavurma makinesi hava akışı ayarına izin veriyorsa, yarışmacı isterse bu kontrolü kullanmayı seçebilir, ancak hiçbir şekilde puanlanmayacaktır. Her yarışmacının yarışma süresinin başlangıcında, hava akışı oryantasyon toplantısında duyurulan sabit bir ayara getirilecektir.
- K. Eğer yarışmacı kavurma sonrası harman yapıyorsa, her kavrum için bir Kavurma Planı sunmalıdır. Kavrum sonrası harman için nihai Kavurma Planı puanı, sunulan tüm Kavurma Planlarının ortalaması olacaktır.
- L. Yarışmacılar, yarışma süresi boyunca kendi kavurma işlemlerinden sorumludurlar. Kavurma işlemi ayrıca kahveyi kavurma haznesine alma, soğutma haznesine dökme, temizleme ve paketlemeyi de içerir. Gönüllüler veya teknik görevliler tarafından herhangi bir yardım sağlanmayacaktır.
- M. Kavrum rengi, sahne yöneticisi veya başhakem tarafından belirlenen bir görevli tarafından ölçülecektir. Kavrum rengi ölçümü, teslim tamamlandıktan sonra 30 dakika ile 4 saat arasında yapılacaktır. Yarışmacı kavurma sonrası Blend yapıyorsa, kavurma rengi değerlendirmesi için her kahveden 100 g'lık bir numune ayrı ayrı sunulmalıdır.

8. Kavurma Planı Skor Kağıdı Değerlendirmesi

Kavurma Planı Skor Kağıdı için değerlendirme ölçeği 0 ile 3 arasındadır.

- 0 - Değerlendirilecek bir şey yok veya kabul edilebilir aralık dışında
- 1 - Çok isabetli değil (kabul edilebilir/ortalama)
- 2 - Biraz isabetli (iyi/çok iyi)
- 3 - Çok isabetli (mükemmel/olağanüstü)



8.1. Ağırlık Kaybı Değerlendirme Ölçeği (Yüzde)

Her kavrumun son ağırlığı, asıl kavrum süresi boyunca teknik yetkililer tarafından ölçülecek ve puanlanacaktır. Yarışmacıların her bir kavrum için beklenen ağırlık kaybı yüzdesini belirtmeleri gerekecektir. "Çok İsbetli" puanını kazanmak için, beklenen ağırlık kaybı, teknik görevliler tarafından ölçülen gerçek ağırlık kaybı yüzdesinden +/- %0 ila 2'den fazla farklılık göstermemelidir. Sonraki her +/- %2'lik fark için 1 puan düşülecektir. +/- %6,1'i aşan bir ağırlık kaybı farkı 0 puanla sonuçlanacaktır.

Ağırlık Kaybı Yüzdesi Değerlendirme Ölçeği:

3 = % +/- 0 ila 2

2 = % +/- 2,1 ila 4

1 = % +/- 4,1 ila 6

0 = % +/- 6,1'den fazla

8.2. Sıcaklık Değerlendirme Ölçeği

Her bir kavrumun başlangıç ve bitiş sıcaklıkları, asıl kavrum süresi boyunca teknik yetkililer tarafından ölçülecek ve puanlanacaktır. "Çok İsbetli" skorunu almak için, sıcaklığın Kavurma Planı Skor Kağıdında belirtildiği dereceden +/-0,5 °C farklı olmasına izin verilir. Sonraki her 4°C'lik sıcaklık farkı için 1 puan düşülecektir. +/-8,1°C'yi aşan bir sıcaklık farklılığı 0 puan ile sonuçlanacaktır. Kavurma planlarında ve yarışmada Fahrenheit birimini kullanmayı tercih eden yarışmacılar, puanlama yapılırken öngörülen sıcaklıktan aynı oranda sapmaya izin veren bu ölçeğe göre değerlendirilecektir.

Sıcaklık Değerlendirme Cetveli:

3 = +/-0,5 °C

2 = +/- 0,6°C ila 4°C

1= +/-4,1°C ila 8°C

0 = +/- 8,1°C'den fazla

8.3. Renk Değerlendirme Ölçeği

Her bir kavrumun kavrum rengi, asıl kavrum esnasında teknik yetkililer tarafından ölçülecek ve puanlanacaktır. "Çok İsbetli" puanı almak için, kavrum rengi 3 puanlık sapma içinde tanımlanacaktır. Her 1 puanlık sapma için 3 puan düşülecektir. Kavrum renginde +/- 9,1 puanı aşan bir sapma 0 puanla sonuçlanacaktır.

Renk Değerlendirme Cetveli:

3 = +/- 0 ila 3

2 = +/- 3,1 ila 6



1 = +/- 6,1 ila 9

0 = +/- 9,1'den fazla

9. Asıl Kavrum Değerlendirmesi

- A. Yarışmacılar ve hakemler, teslim edilen tüm kavrulmuş kahvelerin yer aldığı tadımlara katılacaktır. Koçların bu tadım seansına katılmasına izin verilmez. Yarışmacılar ve hakemler için tadım masaları ayrı olacak ve farklı zamanlar için planlanabilecektir.
- B. Her bir kahve kategorisi için hakemler tarafından yapılacak Asıl Kavrum Değerlendirmesi, genel etkinlik programına bağlı olarak farklı günlerde planlanabilir.
- C. Tüm Asıl Kavrum Değerlendirmeleri çifte kör tadım şeklinde olacaktır. Bir yetkili, her yarışmacının verdiği kahveyi bir kodla işaretleyecek ve kodlar için bir cevap anahtarı tutacaktır. İkinci bir yetkili, ilk yetkilinin kod setinden yeni bir kod oluşturacak, sıralamayı karıştıracak ve ayrı bir cevap anahtarı tutacaktır. Hakemler tadım yaparken ikinci kod setini kullanırken, yarışmacılar ise ilk kod setini kullanacaklardır.
- D. Bir önceki günün yarışmalarını denetleyen 3 tadım hakemi ve puanlama yapmayan 1 başhakem birlikte tadım yapacaktır. Hakemler hiçbir zaman fincanlara fiziksel olarak dokunamaz veya kaldıramazlar ve hakemler başhakem tarafından ayarlanan şekilde 'kabukları kıracaktır' (fincanın yüzeyine toplanan öğütülmüş kahveyi çökertmek için fincanları kaşık ile karıştıracaktır). Sadece tadım hakemlerinin puanları toplam puanlara dahil edilecektir.
- E. Her kahveden 3 ila 5 fincan, yaygın endüstri tadım standartlarına ve uygulamalarına göre hazırlanacak ve tadım, başhakem tarafından belirlenen yönerge ve protokole göre devam edecektir. Tüm tadım hakemleri ve yarışmacılar başhakemin talimatlarını dikkatle dinlemeli ve tüm talimatlara ve protokollere uymalıdır.
- F. Hakemler ve yarışmacıların standart SCA tadım protokollerine uymaları beklenir ve fincanlara hiçbir zaman fiziksel olarak dokunamaz veya hareket ettiremezler.
- G. Başhakem(ler), yarışmayı denetlemek ve yarışma sırasında kalibrasyon, müzakere ve bilgilendirme süreçlerini yönetmek üzere WCE tarafından (hakemlik ve mesleki deneyime dayalı olarak) belirlenecektir.

9.1. Asıl Kavrum Değerlendirmesine Hazırlık

- A. Tüm numuneler en az 8 saat dinlendirilmiş olacaktır.
- B. Numune mümkün olduğunca tadım protokolüne yakın öğütülmelidir. Öğütüldükten sonra demlenenene kadar numunelerin üstü örtülmelidir.



- C. Numuneler, 150 ml suya 8,25 g oranında çekirdek olarak tartılmalıdır.
- D. Öğütme partikül boyutu, elle demlenen kağıt filtre yöntemi için tipik olarak kullanılanlardan biraz daha kalın olacaktır. Asıl Kavrumun Değerlendirmesi için kullanılan değirmen ayarı, baş hakemin takdirine bağlı olarak oryantasyon toplantısında, yerinde duyurulacaktır. Numuneler arası homojenliğini değerlendirmek için her numuneden 3 ila 5 fincan hazırlanmalıdır.
- E. Her kahvenin ilk fincanından önce, değirmen bir miktar numune öğütülerek temizlenecektir. Ardından, kahvenin ayrı ayrı bardaklara veya kâselere öğütülmesine başlanacak ve her fincanda tam ve tutarlı miktarda numune olması sağlanacaktır. Öğütme işleminden hemen sonra her fincanın üzerine bir kapak yerleştirilecektir.
- F. Tadım için kullanılan su temiz ve kokusuz olmalı, damıtılmamış veya yumuşatılmamış olmalıdır. Su taze olmalı ve öğütülmüş kahvenin üzerine döküldüğünde yaklaşık 93°C'ye (200°F) getirilmelidir.
- Klor: Yok
 - Kalsiyum Sertliği: 50–175 ppm CaCO₃
 - Alkalinite: 40-70 ppm CaCO₃'te veya civarında
 - pH: 6–8
- G. Hakemler kuru koku değerlendirmesini bitirdikten sonra, bir hakem veya sahne yöneticisi doğrudan kahvenin üzerine fincanı tamamen doldurana kadar sıcak su dökerek ve tüm partiküllerin ıslandığından emin olacaktır. Değerlendirme başlamadan önce fincanın yüzeyi 4 dakika süreyle kurcalanmadan demlenmeye bırakılacaktır. Daha sonra bir başka hakem veya sahne yöneticisi tüm fincanlardaki kabukları kıracaktır.

9.2. Değerlendirme Prosedürü

- A. Hakemler ilk olarak özellik kategorisinin (koku, aroma, vb.) genel kuvvetini değerlendirecektir. Kuvvet ölçeği boyunca herhangi bir yere, tam sayılar arasına bile bir tik işareti konabilir. Kuvvet zaman içinde değişirse, hakemler ikinci bir işaret ekleyebilir ve değişimin yönünü ölçeğin üzerinde bir okla gösterebilir. Ardından, ilgili CATA kutularını işaretleyerek kategori için belirtilen sayıda seçmeli (CATA) tanımlayıcıyı işaretleyeceklerdir. Bunun ardından, hakemler başka tanımlayıcılar da ekleyebilir. Hakemler çok kesin bir tanımlayıcı belirlemek istediğinde veya herhangi bir kategoriye ait olmayan net bir not olduğunda bu gerekli olabilir.



- B. Öğütülmüş kahvenin kuru kokusu değerlendirilir ve genel kuvveti derecelendirilir. Kokuda bulunan özellikler ilgili CATA bölümünde işaretlenir. Koku'nun duyuşsal puanı da bu noktada not edilir.
- C. Su ile demlendikten sonra, hakemler kabuğun aromasını değerlendirecek ve en az 4 dakika boyunca kırılmadan bırakacaktır. Hakemler, kabuk kırılmış haldeyken aromayı tekrar değerlendirecek ve genel kuvvet ve CATA bölümünde bulunan herhangi bir ek özelliğin işaretlenmesi veya gerekli ek tanımlayıcıları not edecektir.
- E. Lezzet, Bitiş, Asitlik, Tatlılık ve Ağızdaki His: Numune 70°C'ye (160°F) düştüğünde, kahvenin ağızdaki duyuşsal tanımlayıcı değerlendirmesine başlanmalıdır. Her fincandan bir kaşık dolusu kahve, özellikle dil ve üst damak olmak üzere mümkün olduğunca fazla alanı kaplayacak şekilde, hüpürdetilerek ağza alınır. Hakemler, tanımlayıcı değerlendirme formunda ilerleyerek her bölümü değerlendirir.
- F. Hakemler, numune soğudukça değerlendirmeyi en az üç kez tekrarlayacaktır. Numuneler soğudukça bir bölümün kuvveti veya özellikleri değişirse, hakemler bölümü yeniden işaretleyecek(kuvvet ve/veya CATA kutuları) ve değişimin yönünü belirtmek için bir ok çizecektir.
- G. Numunelerin tanımlayıcı değerlendirmesi, numuneler yaklaşık 20°C'ye (70°F) ulaştığında sona ermelidir.
- H. Hakemler, sunulan kavruşların tanımlayıcı değerlendirmesinin her kategorisini tamamladıktan sonra, kalan duyuşsal puanları skor kağıdındaki "Beğeniye Dayalı Kahve Değerlendirmesi" bölümünde işaretleyecektir (kahve henüz kuruyken değerlendirilmiş olan "Koku" hariç hepsi). Hakemler aynı zamanda "Genel Değerlendirme" kategorisinde asıl kavruşları da puanlayacaktır.
- İ. İsbetlilik puanları, kör değerlendirmeden sonra hakemler tarafından, yarışmacının kavurma planının bir parçası olarak sunduğu tanımlayıcı değerlendirmeler ile hakemlerin tamamladığı tanımlayıcı değerlendirmeler karşılaştırılarak belirlenecektir.

9.3. Asıl Kavruş Tadım Skor Kağıdı

Puanlama, Asıl Kavruş Tadım Skor Kağıdına göre yapılır. Skor kağıdı 2 tür puan içermektedir: beğeniye dayalı kahve değerlendirmesi ve kahve tanımlayıcılarının isbetliliği. Kavruş kusurları da skor kağıdının bir parçasıdır.



9.3.1. Kahve Değerlendirmesi

A. Parantez içindeki kelimeler, değerlendiricilerin kalite algısını değerlendirmek için kullanılan 9 puanlık "hazcı" (hedonik) ölçekle paralellik kurmak içindir. Puanlama aralığı tam 0-9 olmasına rağmen, yarışma bağlamında 1, 2 ve 3 puanlarının kullanılmasını öngörmüyoruz.

0 – Değerlendirilecek bir şey yok

(1 - Son Derece Düşük)

(2 - Çok Düşük)

(3 - Orta Derecede Düşük)

4 - Kabul Edilebilir (Biraz Düşük)

5 - Ortalama (Ne Yüksek Ne de Düşük)

6 - İyi (Biraz Yüksek)

7 - Çok İyi (Orta Yüksek)

8 - Mükemmel (Çok Yüksek)

9 - Olağanüstü (Son Derece Yüksek)

B. Mevcut puanlar 0 ile 9 arasında değişmektedir. Yarım puanlara izin verilmez. 0 puan, bu kategoride puanlama yapmak için hiçbir şeyin mevcut olmadığını gösterir (örneğin, değerlendirmek üzere hakemlere kahve verilmemiştir). 0-3 puan verilebilmesi için başhakemin onayı gerekir. Bu puanlar ve terimler, SCA'nın Coffee Value Assessment (<https://sca.coffee/value-assessment>) kapsamında tamamlanan beğeniye dayalı değerlendirmeyi yansıtmaktadır.

C. Hakemler, her bir unsurun kalitesine ilişkin izlenimlerini, unsura ilişkin algılarına ve bu unsurun kalite perspektifinden pazarda nasıl değerlendirileceğine ilişkin anlayışlarına dayalı olarak skor kağıdında değerlendirecektir. Genel Değerlendirme bölümü, unsurların kombinasyonunu dikkate alır.

D. Aroma" kahvenin ıslak kokusu olarak tanımlanır. Hakemler ilk olarak aromanın kuvveti değerlendirecek, numunenin kuvvetine ilişkin algılarını puan tablosundaki ölçeği kullanarak işaretleyecek, ardından aromanın karmaşıklığı ve netliğine ilişkin algılarını değerlendirecek ve not edecektir. Son olarak, hakemler özellikle demlenmiş kahvenin aroması ile ilişkilendirilen tanımlayıcıları not edecektir (örneğin, "meyvemsi", "tatlı", "çikolata").

E. "Lezzet", temel tatların (tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve umami) ve çoğunlukla retro-nazal yoldan algılan aromatik niteliklerin bileşik algısı olarak tanımlanır. Lezzet, kahvenin ilk aroması ve asitliğinin verdiği ilk izlenimler ile bitişli "arasındaki" notaları olan ana karakterini temsil eder. Ağızdan buruna



giden tüm tat alma (tat tomurcukları) duyularının ve retro-nazal aromaların bileşik bir izlenimidir. Lezzet için verilen puanda, kahve tüm damağa yayılacak şekilde kuvvetlice hüpürdetildiğinde deneyimlenen bileşik tat ve aromanın kuvveti, kalitesi ve karmaşıklığı hesaba katılmalıdır.

F. Lezzet ile yakından ilgili olan "Bitiş", kahvenin ağızdan ayrıldıktan sonra (yutulması veya tükürmesi yoluyla) kalan temel tatların ve aromatik niteliklerin bileşik hissi olarak tanımlanır. Hakemler, Bitiş, damağın arka kısmından yayılan ve kahvenin tükürülmesinden veya yutulmasından sonra kalan olumlu lezzet (tat ve aroma) niteliklerinin uzunluğuna göre değerlendirecektir. Bitiş fincan deneyimini olumsuz etkiliyorsa (örn. burukluk veya acılık) daha düşük not verilmelidir; bitiş fincan deneyimine olumlu katkıda bulunuyorsa daha yüksek not verilmelidir.

G. "Asitlik" kahvedeki asit algısı olarak tanımlanır, genellikle olumlu olduğunda "parlaklık" ve olumsuz olduğunda "ekşi" olarak tanımlanır. Asitlik en iyi haliyle kahvenin canlılığına katkıda bulunur, en iyi haliyle asitlik, kahvenin canlılığına, tatlılığına ve taze meyve karakterine katkıda bulunur ve kahve ağza ilk alındığında anında hissedilir bir karakterdedir ve hemen değerlendirilir. Bununla birlikte, aşırı yoğun veya baskın olan asitlik rahatsız edici olabilir ve aşırı asitlik kahvenin lezzet profiline uygun olmayabilir.

Hakemler ilk olarak demlenmiş kahvedeki asitlik kuvvetini düşükten yükseğe doğru değerlendirecek, bunu ilgili ölçeğe kaydedecek ve ardından özellikle kahvenin asitliği ile ilişkili tanımlayıcıları not edecektir. Herkes tarafından anlaşılabilir tanımlayıcılar en değerli olanlardır.

H. "Tatlılık", demlenmiş kahvede şekerli bir aroma, tat veya lezzet izlenimi olarak tanımlanır. Bu nedenle bir hakem tatlılığı dört kez değerlendirir: Koku/Aroma değerlendirmesi sırasında bir kez, Lezzet değerlendirmesi sırasında bir kez, Bitiş değerlendirmesi sırasında bir kez ve bir kez de birleşik kuvvet bilgisinin kaydedildiği Tatlılık kategorisinde. Koku/Aroma, Lezzet ve Bitiş kategorilerinde, bir hakemin tatlılık algısına katkıda bulunabilecek yaygın tanımlayıcılar CATA kutuları kullanılarak temsil edilmektedir; bunlar tatlı, vanilya/vanilin, ve esmer şekerin yanı sıra bazı meyvemsi tanımlayıcılarıdır. Tatlılık kategorisinde, WCR Duyusal Sözlüğünde "tatlı" için referans alınanlar gibi (ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere) bal, karamel, akçaağaç şurubu ve pekmez gibi serbestçe ortaya çıkarılan diğer tanımlayıcılar teşvik edilir. Hakem kağıdının Tatlılık bölümünde, hakemler öncelikle örnekteki toplam algılanan tatlılığın kuvvetini düşükten yükseğe doğru değerlendireceklerdir. Daha sonra hakemler tatlılığı nerede algıladıklarını not edecekler (Tatlılık bölümünde Koku/Aroma, Lezzet ve Bitiş CATA kutucuklarını ve/veya Lezzet ve Bitiş kategorilerinin "Ana Tat" CATA kutucuklarını işaretleyerek) ve notlar kutusuna ilgili tanımlayıcıyı/tanımlayıcıları yazacaklardır. Ayrıca, numunenin algılanan tatlılığıyla özellikle ilişkili olan, ancak diğer kategorilerde belirtilmeyen ek tanımlayıcıları da not edebilirler. Tatlılığın kalitesi, Koku/Aroma, Lezzet ve Bitiş'in genel birleşik tatlılık algısına göre değerlendirilecektir. Tatlılık en iyi haliyle kahvenin diğer özelliklerini güçlendirir, ancak en kötü haliyle



bayıcı olabilir. Hem düşük hem de yüksek tatlılık, algılanan kaliteye göre yüksek puanlar alabilir; tatlılık algısı, numunenin deneyimine olumlu katkıda bulunuyorsa daha yüksek puanlar verilir, ancak hakemin deneyimine olumsuz katkıda bulunuyorsa daha düşük puanlar verilir.

- İ. "Ağızdaki his", yalnızca bir kahvenin yoğunluğuna ve dokusuna (aromasına değil) dayalı olarak kahvenin ağızda bıraktığı dokusal his olarak tanımlanır. "Yoğunluk" kahvenin algılanan ağırlığını veya viskozitesini ("ince " veya "hafif", "kalın " veya "ağır") ifade ederken , "doku" algılanan sertlik veya pürüzsüzlük hissini ("pürüzlü", "kremesi", "pürüzsüz", "ağız kurutucu") ifade eder. Hakemler ilk olarak demlenmiş kahvenin "yoğunluğunu" ("ağırlığını" veya "viskozitesini") değerlendirecek ve özellikle kahvenin yoğunluğu veya dokusuyla ilişkili herhangi bir tanımlayıcıyı not etmeden önce skor kağıdındaki ölçeği kullanarak bunu "kuvvet" olarak işaretleyecektir. Hafif veya ağır bir hissine sahip kahveler de, ağızdaki dokunma hissini kalitesine göre yüksek puanlar alabilir. Daha hafif bir hisse sahip bazı kahveler de ağızda hoş bir his bırakabilir. Bununla birlikte, yüksek gövdeli olması beklenen kahveler, kuvvet skalasında farklı olsalar da eşit derecede yüksek tercihsel puan alabilirler.
- J. "Genel Değerlendirme" bölümü bireysel olarak hakemin algılandığı şekliyle numunenin bütünsel olarak derecelendirmesini yansıtmayı amaçlamaktadır. "Denge" algısı veya örneğin Lezzet, Bitiş, Asitlik, Ağızdaki His ve Tatlılığın çeşitli yönlerinin birlikte nasıl çalıştığı ve birbirini nasıl tamamladığı veya zıtlık oluşturduğu bu puanı etkileyebilir. Hakemin numunenin stabilitesine veya soğudukça karakterini ne kadar iyi "koruduğuna" dair algısı da bu puanı etkileyebilir. Çok sayıda hoş yönü olan, ancak tam olarak "yeterli" olmayan bir örnek daha düşük bir puan alacaktır. Tercih edilen nitelikleri sergileyen ve tekil özellik puanlarına tam olarak yansımayan istisnai örnekler genel puanın yükselmesini sağlayabilir. Bu, hakemin kişisel değerlendirmesini yaptığı bir adımdır.

9.3.2. Kahve Tanımlayıcılarının İsbetliliği

A. Parantez içindeki kelimeler, Dünya Kahve Şampiyonalarında yaygın olarak deneyimi değerlendirmek için kullanılan geleneksel 6'lı ölçekte kullanılan tanımlayıcı kelimelerle paralellik kurmayı amaçlamaktadır.

0 - Değerlendirilecek bir şey yok veya kabul edilebilir aralık dışında

1 - Çok isabetli değil (kabul edilebilir/ortalama)

2 - Biraz isabetli (iyi/çok iyi)

3 - Çok isabetli (mükemmel/olağanüstü)

B. Mevcut puanlar 0 ile 3 arasında değişmektedir. Yarım puanlara izin verilmez. Hakemler aşağıdaki gibi puanlama yapmalıdır: 0 puan, bu kategoride puanlanacak hiçbir şeyin mevcut olmadığını gösterir (örneğin, hiçbir tanımlayıcı yazılmamıştır). 1 puan, bu kategorideki



öğelerin yanlış olduğunu veya çok isabetli olmadığını (kabul edilebilir/ortalama) gösterir. 2 puan, bu kategorideki öğelerin biraz isabetli olduğunu gösterir (iyi/çok iyi). 3 puan, bu kategorideki öğelerin çoğunlukla veya tamamının isabetli olduğunu gösterir. Tüm skorların katsayısı vardır ve 3 ile çarpılırlar. 0 puan verilebilmesi için başhakemin onayı gerekir.

C. Hakemler, bu kategoriyi değerlendirmek için yarışmacıların kavurma planlarında sundukları bilgileri, puan tablosundaki bileşenlerin her biri için duyuşal deneyimleriyle karşılaştıracaktır. Başhakemler bilgileri ayrı bir hakem kağıdında derler ve her isabetlilik puanı için notlar yazarlar.

9.3.3. Kavrum Kusurları

- A. Kavurma işleminde kaynaklanabilecek ve numunenin kalitesini olumsuz yönde etkileyebilecek birden fazla kusur vardır. Bunlar, hakemler tarafından algılandığı şekliyle kusurun yoğunluğuna göre sıfırdan beşe kadar bir ölçekte puanlanır. Sıfır puan kusurun mevcut olmadığı anlamına gelirken, beş puan kusurun numunede baskın olduğunu gösterir. Bu kusurlar şunlardır: Yetersiz Gelişim, Aşırı Gelişim, Baked ve Yanık (Scorched).
- B. Yetersiz Gelişim: Yetersiz gelişim, kavurma yoluyla asitlik, tatlılık ve lezzetin yetersiz gelişimiyle ilgilidir. Damağın ön tarafında agresif bir asitlik ve tat bırakır, bitiş veya ağızda kalan tat yoktur. SCA Lezzet Çarkındaki yeşil/bitkisel notalarla da ilişkilendirilebilir.
- C. Aşırı Gelişim: Aşırı Gelişim, aşırı kavurma yoluyla aromaların yok edilmesiyle ilgilidir. Tadı, tüm asitlik ve lezzetin tükenmiş hâli gibidir. SCA Lezzet Çarkındaki kavruk referansları ile de ilişkilendirilebilir.
- D. Baked: Baked, karamelizasyon sürecinin durması ile ilgilidir. Tadı patlamış mısır ya da sert mısır gevreği/yulaf gibidir. SCA Lezzet Çarkındaki tahıl notalarıyla ilişkilendirilebilir.
- E. Yanık: Yanık, kavurma işleminde aşırı yüksek ısı uygulanması ile ilgilidir. SCA Lezzet Çarkında küllü veya yanık notalarla ilişkilendirilebilir.
- F. Yukarıda listelenen kavurma kusurları tadım hakemleri tarafından tespit edilecek ve başhakem tarafından tasdik edilecektir.

10. Skorlar

10.1. WCRC Resmi Skor Hesaplaması

WCRC resmi skor tutucusu, tüm puanların eklenmesinden ve tüm puanların gizli tutulmasından sorumludur.

10.2. Yarışmacıların Toplam Skorları



Yarışmacıların toplam puanları, her bir duyusal hakemden alınan Asıl Tadım puanlarına Kavurma Planı skor kağıdındaki toplam(lar)ı eklenip cezalar çıkarılarak hesaplanacaktır.

10.3. Beraberlik Durumu

- A. Eğer 2 veya daha fazla yarışmacı arasında eşitlik varsa, toplam Tek Yöre Asıl Tadım puanı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sırada yer alacaktır.
- B. Eğer 2 veya daha fazla yarışmacı arasında hala eşitlik varsa, toplam Harman Tadımı puanı daha yüksek olan yarışmacı daha üst sırada yer alacaktır.
- C. Eğer hala bir eşitlik varsa, daha yüksek Tek Yöre Kavurma Planı Puanına sahip olan yarışmacı daha üst sırada yer alacaktır.

10.4. Bilgilendirme

Yarışmanın ardından yarışmacılar, etkinlik organizatörü tarafından ilan edilen programa göre hakemlerle birlikte skor kağıtlarını gözden geçirme fırsatına sahip olacaklardır, bu yüz yüze veya çevrimiçi olabilir. WCE etkinlik yöneticisi skor kağıtlarının kopyasını taratmadan önce yarışmacıların orijinal skor kağıtlarını almalarına izin verilmeyecektir.

10.5. Süre Aşım Cezaları

Bir yarışmacı kendisine tanınan süre içinde kavurma veya teslimini bitirmemişse, teslimi tamamlanana kadar devam etmesine izin verilir. Belirlenen yarışma süresini aşan her saniye için yarışmacının toplam puanından (.25) puan düşülecektir. En fazla 15 puan (1 dakika) düşülebilir. Yarışma süresinin bitiminden 1 dakika sonra teslim edilen herhangi bir kahve diskalifiye edilecektir (yani, kahve teslimatının değerlendirilmesi yarışmacının diğer değerlendirmelerine eklenmeyecektir).

11. WCRC Şampiyonu

Hakemlerin aradığı şampiyon şu özelliklere sahip olmalıdır:

- A. Yeşil ve kavrulmuş kahveyi değerlendirme becerisini gösterir.
- B. Kavurma ekipmanını kullanma ve ustalık becerisini gösterir.
- C. Planlanan lezzeti elde etmek için kavrumu geliştirme becerisini gösterir.
- D. Kavrulmuş nihai ürünü Kavurma Planında tanımlandığı şekilde doğru bir şekilde ifade eder.
- E. Verilen kahve ile en iyi kalitede kavurur.



12. Teknik Sorunlar

- A. Yarışma sırasında, yarışmacı WCRC tarafından sağlanan ekipmanlardan herhangi birinde teknik bir sorun olduğunu düşünürse, derhal başhakem veya WCRC sahne yöneticisi ile iletişime geçmelidir.
- B. Başhakem kolayca çözülebilecek teknik bir sorun olduğuna karar verirse, yarışmacı için eklenmesi gereken uygun süreye karar verecektir. Teknisyen sorunu çözdüğünde, yarışmacının süresi kaldığı yerden devam edecektir.
- C. Teknik sorun zamanında çözülemezse, yarışmacının performansına devam etmek için beklemesi mi yoksa performansını durdurup yeniden belirlenecek bir zamanda tekrar başlaması mı gerektiğine başhakem karar verecektir.
- D. Yarışmacının performansını durdurması gerekiyorsa, yarışmacı, başhakem ve sahne yöneticisi ile birlikte daha sonra tekrardan ve sıfırdan yarışması için yeni bir zaman belirleyecektir.
- E. Teknik sorunun yarışmacı hatasından kaynaklandığı belirlenirse, başhakem yarışmacıya ek süre verilmemesine karar verebilir ve hazırlık veya yarışma süresinin ek süre verilmeden kaldığı yerden devam eder.

13. Dünya Kahve Kavurma Şampiyonasında İtirazlar

13.1. Hakemle İlgili Sorunlar

Puanlama ile ilgili soruların çoğu yarışmacıların bilgilendirilmesi sırasında yanıtlanacaktır. Bir yarışmacının 1 veya daha fazla hakem tarafından verilen puanlara itiraz etmesi halinde, yarışmacı itirazını açıklamak üzere yarışmacı bilgilendirme toplantısı sırasında başhakem ile görüşebilir. Başhakem müsait değilse, yarışmacı sahada Hakem Operasyon Lideri ile görüşebilir. Sorun çözülmese, yarışmacı WCE'ye yazılı olarak itiraz edebilir (İtirazlar Bölümüne bakınız). Bu durum, hakem başkanlığı ve WCE Yarışma Operasyonları Komitesi tarafından gözden geçirilecektir. Sahada karar vereceklerdir ve WCE Yarışma Operasyonları Komitesinin bir temsilcisi yarışmacıyı karar hakkında bilgilendirecektir.

Başhakem veya diğer herhangi bir WCRC personelinin bir yarışmacının değerlendirmesi sırasında bir WCRC hakeminin olası dürüst olmayan davranışını keşfetmesi veya bundan şüphelenmesi durumunda aşağıdakiler uygulanacaktır:

- Başhakem, resmi skor denetçisinden ilgili tüm skor kağıtlarının verilmesini talep edecektir.



- Başhakem, durumu değerlendirmek için WCRC hakem(ler)i, WCE Personeli ve WCRC Yarışma Operasyonları Komitesi Başkan(lar)ı ile görüşecektir.
- WCE Personeli ve WCE Yarışma Operasyonları Komitesi Başkan(lar)ı daha sonra konuyu kapalı bir toplantıda karara bağlayacaktır.
- Sahtekârlık konusu kapsamlı ise, WCE Yarışma Operasyonları Komitesi Başkan(lar)ı, WCRC hakeminin gelecekte WCRC tarafından onaylanan herhangi bir yarışmada görev yapmaktan men edilmesine karar verme yetkisine sahiptir.

13.2. Yarışmacılarla İlgili Konular

Bir yarışmacının yarışma esnasında WCRC ile ilgili bir itirazı veya iddiası varsa, WCRC etkinlik organizatörü ile iletişime geçmelidir. Bunun üzerine etkinlik organizatörü sorunun WCRC esnasında yerinde çözümlenip çözülemeyeceğini veya WCRC sonrasında yazılı bir itiraz gerektirip gerektirmeyeceğini belirleyecektir.

WCRC etkinlik organizatörü, itiraz ve/veya iddianın WCRC esnasında yerinde çözülebileceğine karar verirse, adil temsili sağlamak için ilgili taraf veya taraflarla iletişime geçecektir. Yarışmacının itiraz ve/veya iddiası tartışılacaktır ve WCE Hakem Kurulunun belirlediği saha temsilcisi ile birlikte WCRC etkinlik organizatörü tarafından yerinde ortak bir karar verilecektir. WCRC etkinlik organizatörü, yarışmacıyı bu karar hakkında bilgilendirecektir.

13.3. İtirazlar

Bir kişi bir karara katılmazsa, WCE Yarışma Operasyonları Komitesi'ne yazılı olarak itiraz edebilir.

Komite tarafından alınan tüm kararlar nihaidir.

İtiraz mektubu aşağıdakileri içermelidir:

- Ad
- Tarih
- Şikayetin açık ve öz bir beyanı
- Tarih ve saat referansları (varsa)
- Yorumlar ve önerilen çözüm
- İlgili taraf/taraflar
- İletişim bilgileri



Bu bilgileri içermeyen herhangi bir yazılı itiraz/iddia dikkate alınmayacaktır. Tüm kişiler, olaydan sonraki yirmi dört (24) saat içinde info@worldcoffeeeevents.org adresine e-posta yoluyla WCRC Etkinlik Yöneticisine yazılı şikayetlerini veya itirazlarını sunmak zorundadır.

13.4. Yarışma Strateji Komitesi Tarafından İncelenen İtirazlar

WCE Yarışma Strateji Komitesi, yazılı şikayetleri veya itirazları inceleyecek ve mümkün olan en kısa sürede yanıt vermeye çalışacaktır. Lütfen nihai kararın mektup alındıktan sonraki 30 gün içinde alınacağını unutmayın. WCE Yarışma Strateji Komitesi, nihai kararları içeren e-posta ile yazılı olarak kişiyle iletişime geçecektir.

14. Ulusal Yarışma Etkinlikleri

14.1. Yarışma Kurullarındaki Kural Farklılıkları

Aşağıda, Yarışma Kurulları için izin verilen bazı lojistik düzenlemelerin bir listesi bulunmaktadır.

- **Turlar/Yarışma Prosedürü:** Aşağıdaki 14.2 ve 14.3 bölümlerine bakınız. Yarışma Kurulu Şampiyonalarının bir parçası olarak yeşil çekirdek analiz aşaması yapılmalıdır.
- **Yarışma Kurulu Şampiyonası:** Final Şampiyonası etkinliğinin yapısı aşağıdaki bölümlerde özetlenen Kurallara ve değişikliklere uygun olmalıdır, diğer değişiklikler World Coffee Events ile görüşülmelidir info@worldcoffeeeevents.org.
- **Asgari Yarışmacı:** Ulusal Şampiyonada en az 6 yarışmacı bulunmalıdır. Asgari 6 yarışmacıya ulaşılamazsa, Yarışma Kurulları, planlanan yarışmadan en az 2 hafta önce Bölgesel Topluluk Yöneticisi ile iletişime geçmelidir.
- **Eleme Turları:** Yarışma Kurulları, Şampiyonalarından önce eleme yarışmaları düzenleyebilir. Ön eleme yarışmalarının yapısı Ulusal Yarışmaya bağlıdır ve küçük format farklılıkları içerebilir. Yarışma Kurulları, Şampiyona finaline giden yolda eleme veya hazırlık müsabakalarında değişiklik yapabilir. Ön eleme yarışmaları için WCE Temsilcileri gerekli değildir. Şampiyona Etkinliği için WCE Temsilcileri gereklidir.
- **Alıştırma Zamanı:** Yarışmacılar için programlanmış alıştırma süresi değişebilir ve Ulusal Yarışma Kurulu tarafından belirlenir. Ancak, her yarışmacı aynı miktarda planlanmış alıştırma süresine sahip olmalıdır.
- **Alıştırma Yeri:** Alıştırmalar sahnede, sahne arkasında veya alan dışında olabilir. Yarışmacının alıştırma süresinin yeri, Ulusal Yarışma Kurulu tarafından belirlenecektir.
- **Sağlanan Ekipman:** Ulusal Yarışma Kurulları, Dünya Kahve Şampiyonaları'ndaki sponsorlu ekipmanın aynısını kullanmak zorunda değildir. Yarışma Kurulu bir ekipman sponsoru bulursa ekipman gereksinimlerini bağımsız olarak belirleyebilir.



- **Skor Kağıdı Teslimi:** Yarışma Kurulları, basılı skor kağıtlarını etkinlikte yarışmacılara verebilir veya yarışmadan sonra e-posta ile yarışmacılara gönderebilirler.
- **Yarışmacı Bilgilendirmesi:** Hakemlerin yarışmacılarla bilgilendirme toplantısı yapmak için fırsatları olacaktır. Bu bilgilendirme programı Yarışma Kurulu tarafından belirlenecektir. Bilgilendirme etkinlik sırasında ve/veya sonrasında olabilir.
- **Yarışmacı Oryantasyonu:** Tüm yarışmacılar yarışmadan önce aynı bilgileri almalıdır. Tüm yarışmacılar hangi ekipmanın kullanılacağı, alıştırma saatleri, yarışma takvimi vb. konularda bilgilendirilmelidir.

14.2. Yarışma Prosedürü

Yarışma Kurullarının, Ulusal Yarışma düzeyinde bir WCRC yarışması düzenlemeyi kolaylaştırmak için WCRC yarışma formatını değiştirmelerine izin verilir. Yarışmanın bütünlüğünü korumak için, onaylanmış yarışmalar WCRC formatını veya aşağıda belirtilen alternatif formatı benimsemelidir. WCRC formatında yapılacak her türlü değişiklik Yarışma Kurulu müsabakasından önce WCE tarafından incelenmeli ve onaylanmalıdır.

14.2.1. Yarışma Organları için Alternatif Kavurma Yarışma Formatları

A. Yarışma Öncesi Numune Kavurma:

- Yarışma Kurulları, numune kavurma eğer yerinde yapılmayacaksa, yarışmacılara sağlanan yeşil kahve(ler)in numunelerini yarışmalarından önce gönderebilir. Eğer Yarışma Kurulu yeşil kahve(ler)i gönderirse, yarışmacılar yarışmadan önce kendi ekipmanlarını kullanarak yeşil kahve(ler)i analiz edecek ve kavuracaklardır.
- Yarışma Kurulları, tüm katılımcıların Ulusal Yarışma tarihinden önce yeşil kahve(ler)in numunelerine eşit zaman ve erişime sahip olmasını sağlamak için teslimat zamanını koordine edecektir.

B. Asıl Kavrum:

- Yarışma Kurulu etkinlikleri için hem Tek Yöre hem de Harman kavrulması zorunlu değildir. Yarışma Kurulları, yarışma için Tek Yöre veya Harman kavrulmasını, yarışmanın yapılacağı zaman aralığı ve kısıtlamalarına bağlı olarak seçebilirler. Kavurma yeri, yarışma gerekliliklerini kolaylaştırdığı sürece organizatörün belirleyebileceği şekilde çeşitlendirilebilir. Kavurma alanının halka açık olması gerekmez. Ancak, yarışma yeri ve ekipmanı yarışmacılara çok önceden duyurulmalı



ve kavurma ve tadım da dahil olmak üzere tüm yarışma, yarışma organizatörü ve baş hakemin gözetimi altında yürütülmelidir.

- ii. Yarışma Kurulları için kavurma makinelerinin boyutu değişebilir. Bununla birlikte, her yarışmacıya aynı araçları sağlamak ve yarışmacıları kullanılacak ekipman hakkında yarışma öncesinde bilgilendirmekle yükümlüdürler.

C. Asıl Kavrum Değerlendirmesi:

- i. Asıl kavrum değerlendirme WCRC değerlendirme protokolüne göre yerinde yapılır ve sonuçlar aynı gün açıklanır. Başhakem ve duysal hakemler Asıl Kavrum Değerlendirmesinden önce kalibre olmalıdır. Asıl Kavrum Değerlendirmesi ve ödül töreni kavurma mekanından farklı bir yerde yapılabilir ancak halka açık olmalıdır.

WCRC için bir yarışma düzenleyecek olan tüm Yarışma Kurulları, yarışmalarıyla ilgili yardım ve ek gözetim için [info@worldcoffeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) adresiyle iletişime geçmelidir.

14.2.2. Yeşil Çekirdek Analizi

Yarışma Kurulu yarışmalarında Yeşil Çekirdek Analizi yapılması gereklidir.

Bölüm 14.2.1.'de listelenen yarışma adımlarına ek olarak, Yarışma Kurulu etkinliği ayrıca şunları da içerir:

Yeşil Çekirdek Analizi: Yarışmacılara verilen yeşil kahveyi nem, yoğunluk, elek boyutu ve kusur sayısı açısından değerlendirmeleri için 30 dakika ile 1 saat arasında süre verilir. Yarışmacılar tüm yeşil kahveleri değerlendirebilir, ancak yeşil çekirdek analiz süresi bittiğinde yalnızca Tek Yöre için kullanılacak kahvenin yeşil çekirdek analiz kağıdını sunmalıdır. Yarışmanın bu bölümü Tek Yöre Yeşil Çekirdek Analizi skor kağıdı üzerinden puanlanır. Yeşil Çekirdek Analizi için sağlanan kahve yıkanmış işlem görmüş bir arabica olmalıdır.

Yarışma Kurulu yarışmasındaki toplam skor, Tek Yöre ve Harman kahve kategorisinin Asıl Kavrum Değerlendirme sonuçları, Tek Yöre Yeşil Çekirdek Analizi ve Kavurma Planı puanlarına dayanmaktadır.

14.2.3. Sağlanan Ek Olanaklar ve Ekipmanlar

Yarışma Kurulu yarışma alanını Yeşil Çekirdek Analizi için aşağıdaki ek ekipmanlarla donatacaktır:
Yeşil Değerlendirme:

- Yeşil Çekirdek Analiz İstasyonu (örn. yeşil çekirdek analiz masası, yeşil çekirdek analizi skor kağıtları, kusurların toplanması için paketler, vb.)

14.2.4. Ek Laboratuvar Uygulaması



Yarışmacıların planlanan yeşil çekirdek analizi ve numune kavurma sürelerinden önce, yarışmacılar için laboratuvar alıştırmaya zamanı planlanır. Yarışmacılar bu süreyi laboratuvar ekipmanlarını tanımak için kullanmalıdır.

14.2.5. Yeşil Çekirdek Analiz Prosedürü

- A. Her yarışmacıya yeşil çekirdek analizi için 350 gr Tek Yöre yeşil kahve örneği ve doldurmaları için boş bir Yeşil Çekirdek Analiz Skor Kağıdı verilecektir. (Skor kağıdındaki Quaker'lar yeşil çekirdek analizi esnasında değil, asıl kavrumdan sonra tanımlanacaktır).
- B. Yarışmacılardan yeşil kahve ve kusurları hakkında iyi bilgi sahibi olmaları ve kahve özelliklerini değerlendirmek için verilen ekipmanı kullanma becerisi göstermeleri beklenmektedir.
- C. Yeşil kahve değerlendirmesi, aşağıdaki Standartlar ve Tanımlar bölümünde tanımlanan Standartlar ve Tanımlara göre ve yarışmacı oryantasyon toplantısı sırasında açıklanan kullanım yönergelerine uygun olarak yapılacaktır.
- D. Kusur Sayısı, SCA Yeşil Arabica Kahve Sınıflandırması ve 350 g'lık bir numuneye dayanan SCA Kusur El Kitabı tarafından ayrıntılı olarak açıklanan yönergelere göre belirlenmelidir. Yeşil çekirdek analiz süresi boyunca rehber kitaba izin verilmeyecektir.
- E. Yarışmacılara, görevli tarafından verilen Tek Yöre yeşil kahve için yeşil çekirdek analizi skor kağıdını doldurmak üzere 30 dakika ila 1 saat arasında analiz süresi verilecektir. Bir yarışma görevlisi her yarışmacının süresini tutacaktır. Zorunlu haller dışında ek süre verilmeyecektir.
- F. Teknik bir sorun olması dışında ek süre verilmeyecektir, ancak bu durum başhakemin veya sahne yöneticisinin takdirine bağlı olacaktır ve teknik sorun yarışma süresi tamamlanmadan önce yarışmacı tarafından dile getirilmelidir.
- F. Bir yarışmacı yeşil çekirdek analizini tamamladıktan sonra, yeşil çekirdek analiz skor kağıdını kusurlu çekirdeklerle birlikte, başhakem veya sertifikalı bir Q Grader tarafından kontrol edilmek üzere verilen bir torbaya/kaba koyarak teslim etmelidir.
- G. Yarışmacı kendisine tanınan süre içinde teslimatı tamamlamamışsa, teslimatı tamamlanana kadar devam etmesine izin verilecektir. Maksimum 15 puan (1 dakika) cezaya kadar, ayrılan sürenin üzerindeki her saniye için yarışmacının toplam puanından dördte bir (.25) puan düşülecektir. Bir yarışmacı kendisine ayrılan süreyi 1 dakika geçtikten sonra hala çalışıyorsa, maksimum ceza uygulanacaktır ve çalışma durdurulmalıdır. Bu süreden sonra yapılan hiçbir çalışma değerlendirmeye alınmayacaktır.



- H. Yarışmacılar nemi, Yarışma Kurulu tarafından sağlanan nem ölçüm cihazını kullanarak değerlendirecektir. Yarışmacılar, yeşil kahvenin su içeriğini ölçme kabiliyetine sahip olduklarını göstermelidir.
- İ. Yarışmacılar yoğunluğu, Yarışma Kurulu tarafından sağlanan ekipmanı kullanarak değerlendirecektir. Yarışmacılar, yeşil kahvenin yoğunluğunu ölçme kabiliyetine sahip olduklarını göstermelidir.
- J. Elek boyutu yalnızca Yarışma Kurulu tarafından sağlanan elekler kullanılarak belirlenecektir. Yarışmacılar, kahvenin elek boyutunu değerlendirmek için verilen elekleri kullanma becerisini göstermelidir. Yarışmacılar 350 gram yeşil kahveyi elekten geçirecek ve en fazla sayıda çekirdeği tutan 3 elek aralığının gram cinsinden ağırlığını kaydedeceklerdir.

14.2.6. Ek Standartlar ve Tanımlar

- A. Kahve Yoğunluğu - Yeşil çekirdeklerin yoğunluğunu ölçmek için bir yoğunluk ölçme cihazı sağlanabilir. Cihaz temin edilmediği takdirde aşağıdaki yoğunluk hesaplama protokolü kullanılacaktır:
- B. Yeşil kahvenin kütle yoğunluğunun ölçümü, hacmi bilinen bir kaptaki ölçülen kahve kütlesinin (gram cinsinden) kahve hacmine (litre cinsinden) bölünmesiyle hesaplanır. Çekirdekler arasındaki boşluk (tek tek çekirdekler arasındaki hava) için hesaplama yapmak gerekli değildir, bu bir sabit olarak ele alınır ve göz ardı edilir. Bu yarışmada, kahvenin ağırlığı 250 mL'lik bir kaptaki ölçülecektir.
- C. Kahve Nemi - Yeşil çekirdeklerdeki su içeriğini ölçmek için sponsor tarafından bir nem ölçüm cihazı sağlanabilir. Yeşil kahvedeki su içeriğinin ölçümü, su içeriği kütlesinin yeşil kahvenin toplam orijinal kütlesine bölünmesiyle hesaplanır. Kahve nemi için birim yüzdendir (%) ve en yakın yüzdeler basamak kadar hesaplanacaktır (örn. %10,33). Nem ölçümü yapılırken 3-5 ölçüm yapılması önerilir.
- D. Elek Boyutu - Yeşil kahve numunesini çekirdek boyutuna göre fiziksel olarak ayırmak için bir dizi boyutlandırma eleği kullanılır. Elek boyutları bir inçin 1/64'lük katlarıdır (örneğin, 15 elekte 15/64 inçlik delikler vardır). Elde edilen veriler bir, iki veya üç elek numarası olarak not edilmelidir (söz konusu elekte kalan kahve şayet toplam numune ağırlığının %10'un üzerinde ise üçten fazla olmamalıdır).
- E. Kusur Sayımı - Yeşil kahve kusurları belirlenmeli ve endüstri standardı olarak 350 g'lık bir numune ile yapılmalıdır. Yarışmacılara 350 gr'lık ayrı bir Tek Yöre yeşil kahve numunesi verilecek ve yeşil çekirdek analizi skor kağıdında listelenen şu gibi kusurları belirleyip sayması istenecektir: Tam siyah, kısmi siyah, tam ekşi, kısmi ekşi, vb. Yarışmacılar, yeşil çekirdek



analizi skor kağıtlarını gönderirken Tek Yöre numunesinde buldukları tüm kusurları (quaker hariç) verilen pakete koymalıdır. Quaker(lar), Tek Yöre asıl kavrumu sırasında belirlenecek ve sayılacak ve sunumdan sonra hakemler tarafından değerlendirilecektir. Yarışmacılar, değerlendirmeye sunulacak olan Tek Yöre asıl kavrumlarda bulunan quaker(lar)ı, Tek Yöre üretim kavurmalarını sunduklarında kendilerine verilecek olan ayrı bir poşet içinde sunmalıdır.

14.2.7. Ek Puan Hesaplama Bilgileri

Yarışmacının toplam puanı, tüm yarışma bileşenlerinden (yani Asıl Kavrum Değerlendirmesi, Yeşil Çekirdek Analizi Değerlendirmesi ve Kavurma Planı) alınan puanların toplanması ve ardından cezaların düşülmesiyle hesaplanacaktır.

14.3. Ulusal Yarışma Etkinliklerinde İtirazlar

Bir yarışmacının etkinlik esnasında Ulusal Şampiyonası ile ilgili bir itirazı veya iddiası varsa, ilk adım olarak etkinlik organizatörü ve/veya WCE Temsilcisi ile yerinde iletişime geçmelidir. Tüm sorunlar bir an önce çözülmeye çalışılmalıdır. En etkili ve uygun çözüm yerinde çözümdür. Yarışmanın sona ermesinden sonra yapılan itirazlarda etkili bir şekilde uzlaşmak daha zor olacaktır.

Etkinlik organizatörü, itiraz ve/veya iddianın yerinde çözülebileceğine karar verirse, adil temsili sağlamak için ilgili taraf veya taraflarla iletişime geçecektir. Yarışmacının itiraz ve/veya iddiası tartışılacaktır ve WCE temsilcisi ve etkinlik organizatörü birlikte sahada ortak bir karar verecektir. Etkinlik organizatörü ve/veya WCE Temsilcisi, yarışmacıyı bu karar hakkında bilgilendirecektir.

Konu yazılı bir itiraz gerektiriyorsa, olaydan sonraki 24 saat içinde e-posta yoluyla doğrudan Ulusal Yarışma Kuruluna ve WCE Temsilcisine sunulmalıdır. İtirazın lojistikle ilgili olması durumunda, bunu soruşturmak ve varsa anlaşmazlığı gidermek tamamen Yarışma Kurulunun sorumluluğundadır. İtiraz hakem veya kurallarla ilgiliyse konuyu WCE Temsilcisi araştırabilir ve bir uzlaşma yolu önerebilir. Yarışma Kurulu ve WCE Temsilcisi, tüm yazılı itirazları aldıktan sonraki 24 saat içinde konuyu WCE'ye bildirmelidir. Bununla birlikte, WCE, Yarışma Kurulu hakemlerini veya gönüllülerini doğrudan onaylamaz veya onların yöneticiliğini yapmaz ve bu nedenle eylemleriyle ilgili anlaşmazlıkları giderme yükümlülüğü yoktur. Yarışma Kurulu etkinliklerinden gelen itirazların ele alınması zaman alabilir ve itirazda bulunan kişi 30 gün içinde çözümlenmesini beklemelidir.





WCE Kurallar ve Düzenlemeler Komitesi tarafından yazılmış ve onaylanmıştır

