



Đắk Lắk, ngày 04 tháng 5 năm 2023

BÁO CÁO
Kết quả tổ chức Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2023
VietNam Amazing Cup 2023

Căn cứ Quyết định số 449/QĐ-UBND, ngày 14/3/2023 của UBND tỉnh về việc ban hành Quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2023;

Căn cứ Quyết định số 494/QĐ-UBND ngày 22/3/2023 của UBND tỉnh Đắk Lắk về việc thành lập Ban tổ chức cuộc thi “Cà phê đặc sản Việt Nam 2023”;

Căn cứ Kế hoạch số 51/KH-UBND, ngày 30/3/2023 của UBND tỉnh về việc ban hành Kế hoạch tổ chức cuộc thi “Cà phê đặc sản Việt Nam 2023”

Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột đã tổ chức phát động cuộc thi từ tháng 9/2022, trong mùa thu hoạch và chế biến của niên vụ cà phê 2022/2023 và triển khai tổ chức cuộc thi như sau:

I. Thu hồ sơ đăng ký dự thi

Trong niên vụ cà phê 2022/2023, Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tiếp tục triển khai nhiều lớp tập huấn chế biến cà phê nhân chất lượng cao cho trên 40 nhà sản xuất tại các vùng nguyên liệu của tỉnh Đắk Lắk và Đắk Nông.

Từ sau khi phát động cuộc thi, Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột đã tổ chức truyền thông về Quy chế, kế hoạch tổ chức cuộc thi đến với các đơn vị sản xuất cà phê đặc biệt là các farm tại các vùng nguyên liệu trong cả nước.

Cuộc thi có sự góp mặt của 47 đơn vị tham gia đến từ 7 tỉnh trồng cà phê trên cả nước với 84 mẫu/lô hàng dự thi, tổng sản lượng dự thi 183 tấn, trong đó Robusta 120,8 tấn và Arabica 61,9 tấn, cụ thể như sau:

STT	Vùng nguyên liệu	Robusta		Arabica	
		Số mẫu dự thi	Sản lượng (tấn)	Số mẫu dự thi	Sản lượng (tấn)
1	Đắk Lắk	40	62,7	1	2,2
2	Lâm Đồng	10	28,8	12	48
3	Gia Lai	4	22,7	1	0,6
4	KonTum	0	0	3	2,5

5	Đắk Nông	4	6,6	0	0
6	Quảng Trị	0	0	6	6,8
7	Sơn La	0	0	3	1,8
Tổng cộng		58	120,8	26	61,9

Đắk Lắk có 41/84 mẫu dự thi, chiếm 49%.
Số mẫu và sản lượng dự thi đều cao hơn năm 2022.
Số mẫu Robusta dự thi cao gấp hơn 2 lần so Arabica.

II. Tổ chức triển khai cuộc thi

Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam năm 2023 vẫn tuân thủ nguyên tắc đánh giá mù qua mã hóa, diễn ra 2 vòng gồm sơ kết và chung kết, tiêu chuẩn và quy trình đánh giá theo quy định của Hiệp hội cà phê đặc sản quốc tế (SCA) và Viện chất lượng cà phê quốc tế (CQI).

1. Giám khảo

Vòng sơ kết được đánh giá chất lượng thử nếm tại 3 đơn vị ở Tp. Hồ Chí Minh (2 địa điểm) và Hà Nội (1 địa điểm), là các đơn vị được SCA/CQI ủy quyền đào tạo/thử nếm đánh giá cà phê đặc sản, dưới sự giám sát online của Ban tổ chức và phát trực tiếp (livestream) trên Facebook của Hiệp hội để các đơn vị dự thi và các đơn vị quan tâm đến cuộc thi theo dõi quá trình chấm thi của giám khảo tại 3 địa điểm. Vòng sơ kết có tổng số 20 giám khảo, trong đó có 5 giám khảo nước ngoài và 15 giám khảo chấm Robusta, 15 giám khảo chấm Arabica.

Vòng chung kết được kết được tổ chức tập trung tại Tp. Buôn Ma Thuột và người xem có thể dự khán trực tiếp. Vòng chung kết có tổng số 7 giám khảo, trong đó có 5 giám khảo nước ngoài và 7 giám khảo chấm Robusta và 6 giám khảo chấm Arabica.

Như vậy qua 2 vòng thi, cuộc thi đã mời được số lượng giám khảo kỷ lục lên tới 23 giám khảo có chứng chỉ Q-grader (có 4 giám khảo chấm ở 2 vòng), trong đó có 9 giám khảo nước ngoài đến từ Nhật, Ý, Hàn Quốc, Mã Lai và Singapore.

2. Ban kỹ thuật

Cuộc thi đã mời 10 chuyên gia kinh nghiệm trong các cuộc thi cà phê tham gia vào Ban kỹ thuật cuộc thi để giám sát và điều hành cuộc thi diễn ra theo đúng quy chế và theo quy định của Hiệp hội cà phê đặc sản quốc tế (SCA) và Viện chất lượng cà phê quốc tế (CQI).

3. Kết quả đánh giá qua các vòng thi như sau

- Đánh giá lỗi vật lý: 2/84 mẫu không đạt (2,4%)
- Đánh giá thử nếm vòng sơ kết xác định mẫu đạt đặc sản: 71/84 mẫu đạt đặc sản (84,5%) với tổng sản lượng 150,2 tấn, trong đó Robusta 48 mẫu (82,8%) với sản

lượng Robusta đạt đặc sản 104,9 tấn, Arabica 23 mẫu (88,5%) với sản lượng Arabica đạt đặc sản 45,3 tấn.

- Kết quả có 71/84 mẫu đạt đặc sản (84,5%), tổng sản lượng đạt đặc sản 150/183 tấn (82%), trong đó Đắk Lắk có 35/71 mẫu đạt đặc sản (49%), sản lượng đạt đặc sản 56/150 tấn (37%).

- Đánh giá xếp hạng chung kết giải Nhất, Nhì và Ba cụ thể như sau:

Xếp hạng	Đơn vị/thông tin lô hàng
• Robusta	
Giải nhất	<p>Phan Em Coffee</p> <ul style="list-style-type: none"> - Địa chỉ: Thôn 5 xã Cư D'liê M'nông huyện Cư M'gar, tỉnh Đắk Lắk - Sản lượng: 600 kg - Phương pháp chế biến: Natural - Số điểm 84,17
Giải Nhì	<p>Công ty cổ phần Hạt Ngọc Cao Nguyên</p> <ul style="list-style-type: none"> - Địa chỉ: Thôn 3, xã Cư Suê, huyện Cư M'gar, tỉnh Đắk Lắk - Sản lượng: 2.000 kg - Phương pháp chế biến: Natural - Số điểm: 84,13
Giải Ba	<p>Công ty TNHH Thương mại Phúc Minh</p> <ul style="list-style-type: none"> - Địa chỉ: 17 Nguyễn Thị Định, P. Thành Nhất, Tp. Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk - Sản lượng: 1.000 kg - Phương pháp chế biến: Natural - Số điểm: 83,96
• Arabica	
Giải nhất	<p>Công ty TNHH Pun Coffee</p> <ul style="list-style-type: none"> - Địa chỉ: Đồi Pun, Km27 Hồ Chí Minh, xã Hướng Phùng, huyện Hướng Hóa, tỉnh Quảng Trị - Sản lượng: 1.500 kg - Phương pháp chế biến: Natural - Số điểm: 86,04

Giải Nhì	Công ty TNHH Carabu Coffee <ul style="list-style-type: none"> – Địa chỉ: 23 Nguyễn Cư Trinh, P. Tự An, Tp. Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk – Sản lượng: 600 kg – Phương pháp chế biến: Natural – Số điểm: 85,25
Giải Ba	Công ty TNHH MTV Minudo Farm – Care <ul style="list-style-type: none"> – Địa chỉ: 3/1 Bùi Hữu Nghĩa, P. Tân Thành, Tp. Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk – Sản lượng: 868 kg – Phương pháp chế biến: Fully Wash – Số điểm: 84,25

- Với kết quả trên cho thấy cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2023 là năm đạt kỷ lục toàn diện về số mẫu và sản lượng cà phê tham gia thi, tỉ lệ mẫu đạt đặc sản, điểm của mẫu đạt quán quân.

- Mẫu Robusta và mẫu Arabica được “Yêu thích nhất” do các nhà rang xay, đơn vị mua và các đơn vị dự thi bình chọn tại buổi trải nghiệm Top 10 Robusta và Top 10 Arabica cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam như sau:

Mẫu yêu thích	Đơn vị/thông tin mẫu
Robusta “yêu thích nhất”	Công ty cổ phần Hạt Ngọc Cao Nguyên <ul style="list-style-type: none"> – Địa chỉ: Thôn 3, xã Cư Suê, huyện Cư M'gar, tỉnh Đắk Lắk – Sản lượng: 2.000 kg – Phương pháp chế biến: Natural – Tỷ lệ bình chọn: 33%
Arabica “yêu thích nhất”	Công ty TNHH Carabu Coffee <ul style="list-style-type: none"> – Địa chỉ: 23 Nguyễn Cư Trinh, P. Tự An, Tp. Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk – Sản lượng: 600 kg – Phương pháp chế biến: Natural – Tỷ lệ bình chọn: 40%

Giải thưởng trao cho các danh hiệu như sau:

✓ *Giải Nhất Arabica/ Robusta: Cúp + Giấy chứng nhận + 1 suất học bổng học Q grader tại Nhật do ông Giám khảo Koju tài trợ (tổng cộng 2 học bổng)*

✓ *Giải Nhì Arabica/ Robusta: Cúp + Giấy chứng nhận + máy xay cà phê TTM trị giá 25 triệu đồng đến từ nhà tài trợ Công ty TNHH Cơ khí Thái Tuấn*

✓ *Giải Ba Arabica/ Robusta: Cúp + Giấy chứng nhận + 10 triệu đồng đến từ nhà tài trợ Công ty TNHH MTV Đại Lam Hồng*

Ngoài ra, tất cả đơn vị tham gia cuộc thi còn được nhận quà tặng máy xay cà phê cầm tay hiệu Hario đến từ nhà tài trợ Công ty TNHH MTV Lý Gia Viên.

III. Một số điểm mới của cuộc thi năm 2023 so với các năm trước

1. Về địa điểm tổ chức: vòng sơ kết được tổ chức tại 3 đơn vị ở Tp. Hồ Chí Minh (2) và Hà Nội (1), là các đơn vị được SCA/CQI ủy quyền đào tạo/thử nếm đánh giá cà phê đặc sản, dưới sự giám sát online của Ban tổ chức; vòng chung kết được tổ chức tập trung tại Tp. Buôn Ma Thuột và người xem có thể dự khán trực tiếp.

2. Giải thưởng: Các đơn vị đạt Top 3: ngoài Cup và chứng nhận như thường kỳ, năm 2023 còn được nhận nhiều phần thưởng rất có giá trị như khóa tập huấn chuyên môn ngoài nước, máy xay cà phê rang, tiền mặt.

Tại cuộc thi, Ban tổ chức cũng đã trao Cup cho các đơn vị có mẫu dự thi đạt đặc sản 3 năm (2021 – 2023), 4 năm (2020 – 2023) và 5 năm (2019 – 2023) liên tục cho các đơn vị như sau

STT	Đơn vị	Danh hiệu
1	Công ty cổ phần Sâm Ngọc Linh Việt Nam	Đạt đặc sản 3 năm liên tục (2021 – 2023)
2	Công ty TNHH Carabu Coffee	
3	Công ty TNHH Pun Coffee	
4	Công ty TNHH Hồ Phượng	Đạt đặc sản 4 năm liên tục (2020 – 2023)
5	Công ty TNHH Trà cà phê ANT BEE	
6	Công ty TNHH Sản xuất và Dịch vụ TamBa	
7	Công ty TNHH Minudo Farm – Care	Đạt đặc sản 5 năm liên tục (2019 – 2023)
8	Hợp tác xã Ea Tân	
9	Công ty TNHH Mori Cà phê	

3. Tổ chức đấu giá thử nghiệm một số lô hàng cà phê đạt đặc sản từ cuộc thi, qua đó nắm bắt nhu cầu tham gia đấu giá, tiến tới tổ chức chuyên nghiệp đấu giá trực tiếp hoặc online, nhằm đa dạng hóa kênh thương mại và nâng cao giá bán cà phê đặc sản.

Sau khi có kết quả cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2023, Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột phối hợp cùng với Công ty TNHH MTV XNK 2-9 Đắc Lắc (Simexco DakLak) tổ chức phiên đấu giá đầu tiên cho 7 lô hàng cà phê đạt chất

lượng “đặc sản Việt Nam” (6 lô hàng *Robusta* và 1 lô hàng *Arabica*) đã đạt số điểm từ 80 điểm trở lên tại cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2023

Phiên đấu giá có 20 đơn vị là các nhà rang xay, đơn vị mua cà phê đặc sản trong và ngoài nước tham gia đấu giá mua hàng đặc sản. Các mức giá khởi điểm từ 100.000 đồng - 170.000 đồng/kg cà phê nhân do các đơn vị có lô hàng tham gia đấu giá đưa ra. Tại phiên đấu giá các lô hàng được các nhà rang xay, đơn vị mua cà phê đặc sản đã chốt giá thành công từ 310.000 đồng – 430.000 đồng/kg, cao hơn khoảng 6-8 lần giá cà phê thương mại tại cùng thời điểm. Đây là sự kiện đấu giá cà phê đặc sản đầu tiên được tổ chức tại Việt Nam, mặc dù là phiên đấu giá thử nghiệm, nhưng đã mang lại thành công nhất định, qua đó khẳng định giá trị của cà phê đặc sản Việt Nam.

Phiên đấu giá lô cà phê đặc sản đầu tiên ở Việt Nam vừa qua là cách để giới thiệu, kết nối trực tiếp nhà rang xay trong và ngoài nước với người nông dân, đơn vị sản xuất cà phê đặc sản, để thương mại hóa các lô hàng tham gia cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam. Từ đó tạo giá trị gia tăng cho cà phê đặc sản Việt Nam và tạo động lực cho người trồng cà phê quan tâm đến việc nâng cấp chất lượng sản phẩm.

4. Hội thảo: “5 năm thi Cà phê đặc sản Việt Nam” là sự kiện nhằm đánh dấu chặng đường 5 năm phát triển.

Các bài trình bày tại Hội thảo đã nêu được các kết quả chính của 5 năm tổ chức thực hiện cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam; Nhận biết và đánh giá được những khía cạnh chất lượng của cà phê đặc sản Việt Nam; Nêu được các giải pháp và kết quả quảng bá, thương mại cà phê đặc sản và đề xuất các định hướng, giải pháp, cải tiến cụ thể cho cuộc thi cũng như các hoạt động phát triển cà phê đặc sản Việt Nam nói chung.

Hội thảo đã được các diễn giả trình bày các bài tham luận cụ thể như sau:

- Các hoạt động và kết quả 5 năm thi Cà phê đặc sản Việt Nam;
- Chất lượng cà phê qua 5 năm thi Cà phê đặc sản Việt Nam;
- Các giải pháp và kết quả quảng bá, thương mại cà phê đặc sản từ các cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam;
- Giống cà phê tại VN có tiềm năng sản xuất cà phê đặc sản;
- Một số phương pháp mới trong chế biến cà phê

Hội thảo đã nhận được nhiều ý kiến đóng góp đến từ các chuyên gia của viện, trường, các đơn vị dự thi, các nhà rang xay: khẳng định cuộc thi là hoạt động có giá trị thiết thực tạo động lực cho người sản xuất cà phê nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm, qua đó nâng cao uy tín, danh tiếng chất lượng cà phê Việt Nam trên thị trường quốc tế. Nên mở rộng quy mô cuộc thi với sự tham gia của các nước có sản xuất cà phê ở Đông Nam Á.

Trong giai đoạn tiếp theo cần phải bảo đảm tính ổn định chất lượng cũng như phải gia tăng sản lượng đủ để đáp ứng nhu cầu các nhà rang xay lớn cũng như tham gia xuất khẩu. Tiếp tục mở rộng các hoạt động đào tạo tập huấn người sản xuất ở vùng nguyên liệu, đồng thời tăng cường tiếp cận thị trường qua tham gia các hội chợ

quốc tế, tổ chức đấu giá; Xây dựng, thực hiện chương trình kích cầu cà phê cho thị trường nội địa.

IV. Tài trợ cho cuộc thi

Ban vận động đã vận động trực tiếp và gián tiếp đến các đơn vị sản xuất và kinh doanh cà phê và các ngành có liên quan trên cả nước. Năm 2023 cuộc thi nhận được sự tài trợ và đồng hành của các đơn vị sau:

- Tài trợ đặc biệt: UBND tỉnh Đắk Lắk;
- Tài trợ chính: Simexco Đắk Lắk; Công ty JDE, Công ty TNHH Sucafina Việt Nam; Công ty TNHH Minh Long I; Công ty TNHH Cơ Khí Thái Tuấn;
- Đồng tài trợ: Công ty TNHH MTV Lý Gia Viên; Công ty TNHH MTV Đại Lam Hồng; Công ty CPXNK Coffee & Tea Việt Nam;
- Tài trợ khác: Công ty TNHH MTV cà phê 15; Công ty Cổ phần Bến Sạn Tây.

Tổng nguồn kinh phí tài trợ cho cuộc thi gồm có: 550 triệu đồng (*trong đó UBND tỉnh Đắk Lắk tài trợ 350 triệu đồng*) và hiện vật có tổng giá trị khoảng 180,9 triệu đồng chủ yếu là máy, thiết bị dành thưởng các đơn vị dự thi đạt giải cao.

Văn phòng Hiệp hội đang tiến hành các thủ tục thanh quyết toán với Sở Tài chính.

Trên đây là báo cáo kết quả thực hiện cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2023 do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tổ chức.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- UBND tỉnh;
- Các thành viên BTC;
- Các thành viên các Ban;
- BCH Hiệp hội;
- Lưu VPHH

**TM. BAN TỔ CHỨC
TRƯỞNG BAN**



**Trịnh Đức Minh
Chủ tịch hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột**

