

Số: /QĐ-UBND

Đắk Lắk, ngày tháng 12 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2024**

**CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH**

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015; Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức Chính phủ và Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 22/11/2019;

Căn cứ Quyết định số 2811/QĐ-UBND ngày 10/10/2017 của UBND tỉnh về việc phê duyệt Đề án phát triển cà phê bền vững của tỉnh Đắk Lắk đến năm 2020 và định hướng đến năm 2030;

Xét đề nghị của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tại Tờ trình số 72/TTr-HHCPBMT ngày 18/10/2023.

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2024 (sau đây gọi tắt là Quy chế).

**Điều 2.** Hiệp Hội cà phê Buôn Ma Thuột có trách nhiệm phối hợp với các Sở, ngành, đơn vị có liên quan tổ chức triển khai thực hiện Quy chế này đảm bảo đúng quy định; báo cáo kết quả thực hiện cho UBND tỉnh.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng UBND tỉnh; Giám đốc các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Tài chính, Kế hoạch và Đầu tư, Công Thương, Khoa học và Công nghệ, Nội vụ; Chủ tịch Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột; Thủ trưởng các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- CT, PCT UBND tỉnh;
- Lãnh đạo VP UBND tỉnh;
- Các phòng: KT, NNMT;
- Lưu: VT, NNMT (Đg-09b).

**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**

**Nguyễn Thiên Văn**



Sản phẩm chỉ được chính thức dự thi khi đơn vị đã hoàn tất các thủ tục đăng ký dự thi, gồm: Hồ sơ dự thi, Bộ mẫu đại diện cà phê dự thi được quy định tại điều 7 quy chế này và Chi phí dự thi về Ban tổ chức đúng thời gian quy định.

Chi phí dự thi:

- Đối với hội viên Hiệp hội: mẫu đầu tiên: 4,5 triệu đồng/mẫu, từ mẫu thứ hai trở đi: 2,7 triệu đồng/mẫu.

- Đối với không phải hội viên Hiệp hội: 5 triệu đồng/mẫu, từ mẫu thứ hai trở đi: 3 triệu đồng/mẫu.

Chi phí dự thi không được hoàn trả lại cho đơn vị dự thi nếu kết quả thi không đạt yêu cầu.

**Điều 6.** Quy định về lô sản phẩm có gửi mẫu dự thi

- Là cà phê nhân được sản xuất, chế biến trong niên vụ 2023-2024;

- Sử dụng bao đay hoặc các loại bao chuyên dùng để đóng gói;

- Được xếp thành từng lô hàng riêng biệt gọn gàng trong kho, chừa lối đi để dễ kiểm tra;

- Xếp cách tường 0,5m, không để bao sản phẩm tiếp xúc trực tiếp nền kho, không để các sản phẩm khác có nguy cơ gây nhiễm mùi lạ cùng kho với sản phẩm cà phê;

- Khối lượng tối thiểu của lô cà phê nhân của 1 mẫu dự thi tương đương 360kg cà phê nhân, được quy đổi theo các tỉ lệ sau:

• Tỷ lệ quy đổi cà phê quả khô (Natural) => cà phê nhân: 0,5.

• Tỷ lệ quy đổi cà phê vỏ thóc (Washed/Honey) => cà phê nhân: 0,8.

- Sau khi lấy mẫu gửi dự thi, lô sản phẩm phải được niêm phong cho tới khi cuộc thi tuyên bố kết thúc.

**Điều 7.** Số lượng mẫu và hồ sơ dự thi

- Số lượng mẫu dự thi không hạn chế;

Mẫu dự thi phải ghi rõ phương pháp chế biến: Chế biến ướt (Washed/honey) / Chế biến khô tự nhiên (Natural);

- Bộ mẫu nộp đại diện 01 sản phẩm dự thi:

+ 8 kg cà phê nhân (*Đánh giá vòng sơ kết: 3kg; Đánh giá lỗi vật lý: 1kg; Đánh giá vòng chung kết: 1kg; Đơn vị dự thi lưu: 1kg; Ban tổ chức lưu: 1kg; Trưng bày tại sự kiện trao giải: 1kg*);

+ 02 kg cà phê vỏ thóc/quả khô;

- Cà phê nhân phải đạt tiêu chuẩn cơ lý cụ thể như sau:

• Độ ẩm cà phê nhân:

- Chế biến ướt (Washed/Honey) phải từ 10 – 12%;

- Chế biến khô tự nhiên (*Natural*) phải từ 10 – 13% ;
- Lỗi vật lý: Không có lỗi sơ cấp, không quá 5 lỗi thứ cấp (Phụ lục 1).
- Mỗi sản phẩm dự thi có 01 bộ hồ sơ đi kèm gồm:

- + Bản đăng ký dự thi (Phụ lục 2);
- + Thuyết minh mẫu dự thi (Phụ lục 3);

+ Hình ảnh liên quan đến sản phẩm dự thi gồm: Logo của đơn vị (nếu có), thu hoạch, chế biến, bảo quản và lô hàng đã được niêm phong. Ban tổ chức được sử dụng hình ảnh này để làm truyền thông cho cuộc thi và lô hàng dự thi (*nếu đơn vị nào không gửi hình ảnh thì xem như chưa hoàn thành hồ sơ dự thi*);

+ Đối với đơn vị liên kết/hợp tác vùng nguyên liệu để sản xuất cà phê nhân tham gia dự thi phải có Hợp đồng liên kết sản xuất/hợp tác sản xuất cho lô hàng dự thi.

#### **Điều 8. Lấy mẫu, niêm phong**

- Đơn vị dự thi tự lấy mẫu và niêm phong lô hàng (Phụ lục 4);
- Đơn vị dự thi lấy đủ số lượng mẫu theo yêu cầu tại Điều 7 của quy chế này;
- Đơn vị dự thi tự ghi hình quá trình lấy mẫu, niêm phong lô hàng dự thi (*đơn vị nào không có video và hình ảnh quá trình lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi thì mẫu dự thi sẽ không được dự thi*);
- Túi lấy mẫu, dây niêm phong và tem niêm phong do Ban tổ chức cung cấp;
- Ban tổ chức sẽ chọn ngẫu nhiên đơn vị dự thi để giám sát quá trình lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi.

### **CHƯƠNG III NHIỆM VỤ VÀ QUYỀN LỢI CỦA ĐƠN VỊ DỰ THI**

#### **Điều 9. Nhiệm vụ của đơn vị dự thi**

- Đăng ký, nộp hồ sơ theo quy định của Ban tổ chức cuộc thi;
- Tự lấy mẫu và niêm phong lô hàng;
- Gửi mẫu dự thi về Ban tổ chức trong khoảng thời gian quy định tại Điều 12 của quy chế này;
- Bảo đảm tính trung thực của các thông tin đăng ký trong thuyết minh cũng như tính nguyên mẫu của lô hàng dự thi;
- Gửi đến Ban tổ chức video, hình ảnh liên quan đến lô hàng dự thi: Thu hoạch, chế biến, bảo quản, lấy mẫu và niêm phong,...
- Nộp Chi phí dự thi theo quy định ở Điều 5 và tuân thủ các quy định khác có liên quan của cuộc thi.

- Thương mại sản phẩm cà phê nhân sau khi có kết quả cuộc thi. Sản phẩm thương mại phải có chất lượng như đã ghi trên giấy chứng nhận.

- Đối với các đơn vị dự thi có mẫu dự thi đạt Top 10 (Arabica và Robusta) gửi 5kg sản phẩm cà phê nhân đạt top 10 cho Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột để tổ chức các sự kiện “Giới thiệu cà phê đặc sản Việt Nam” tại các thị trường lớn như: Tp. Hồ Chí Minh, Hà Nội, Đà Nẵng,... (nếu có).

**Điều 10.** Quyền lợi của đơn vị dự thi, đơn vị đạt chứng nhận Cà phê đặc sản

- Mẫu dự thi đạt số điểm 80/100 điểm trở lên được cấp **“Giấy chứng nhận Cà phê đặc sản Việt Nam 2024”**;

- Mẫu dự thi đạt số điểm dưới 80/100 điểm được cấp **“Giấy chứng nhận điểm”**;

- Ban tổ chức sẽ chọn 24 mẫu Robusta và 18 mẫu Arabica có số điểm cao từ trên xuống dưới đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết để chọn ra top 10 mỗi loài (Arabica và Robusta) và đồng thời chọn ra mẫu đạt giải Nhất, Nhì, Ba của mỗi loài trao Cup cuộc thi và Bằng khen của UBND tỉnh Đắk Lắk (nếu có);

- Đơn vị dự thi được tham gia các sự kiện liên quan cuộc thi như Lễ công bố kết quả, trao giải, buổi trải nghiệm và giới thiệu cà phê đạt giải đến công chúng (nếu có);

- Thương hiệu, logo của đơn vị dự thi có sản phẩm đạt chứng nhận “Cà phê đặc sản Việt Nam” được in ấn trong các vật phẩm truyền thông của cuộc thi;

- Kết quả của đơn vị đạt chứng nhận đặc sản được truyền thông rộng rãi.

## **CHƯƠNG IV TỔ CHỨC THI**

**Điều 11.** Ban tổ chức cuộc thi

- Trưởng ban tổ chức (Đại diện Lãnh đạo UBND tỉnh)

- Phó Trưởng Ban tổ chức, thường trực (Đại diện Lãnh đạo Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột)

- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Công Thương)

- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Khoa học và Công nghệ)

- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Nội vụ)

- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

- Thành viên (Đại diện đơn vị thương mại cà phê);

- Thành viên (Đại diện chuyên gia cà phê)

**Điều 12.** Các mốc trình tự thời gian của cuộc thi

- Đăng ký dự thi, nộp chi phí dự thi theo quy định ở Điều 5 (*Đơn vị dự thi thực hiện*): **25 ngày (từ ngày 01/3 - 25/3/2024)**;

- Lấy mẫu, niêm phong lô hàng và gửi về Ban tổ chức (*Đơn vị dự thi thực hiện*): **15 ngày (từ ngày 20/3 – 03/4/2024)**;

+ *Nếu mẫu dự thi gửi trực tiếp tại Ban tổ chức, thì thời hạn chậm nhất là ngày 3/4/2024*;

+ *Nếu mẫu dự thi gửi qua đường bưu điện, thì căn cứ ngày trên dấu bưu phẩm của bưu cục nhận chậm nhất là ngày 5/4/2024*;

- Phân chia và mã hóa mẫu dự thi (*BTC thực hiện*): **7 ngày (từ ngày 4 – 10/4/2024)**;

- Gửi mẫu đã mã hóa cho đơn vị dự thi lưu và BKT rang mẫu; (*BTC thực hiện*): **2 ngày (từ ngày 10 – 11/4/2024)**;

- Đánh giá lỗi vật lý (*đơn vị đánh giá lỗi vật lý thực hiện*): **4 ngày (từ ngày 13 – 16/4/2024)**;

- Phân loại mẫu, rang mẫu, chia mẫu và gửi mẫu đã rang đến các địa điểm đánh giá vòng sơ kết (*BKT thực hiện*): **7 ngày (từ ngày 13 – 19/4/2024)**;

- Đánh giá chất lượng thử nếm vòng sơ kết (*BGK vòng sơ kết tại các địa điểm*): **4 ngày (từ ngày 21 – 24/4/2024)**;

- Tổng hợp kết quả vòng sơ kết (*BTC thực hiện*) và rang mẫu dự thi cho vòng chung kết (*BKT thực hiện*): **1 ngày (25/4/2024)**;

- Đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết (*BGK vòng chung kết*): **2 ngày (26 – 27/4/2024)**

- Công bố kết quả, trao Giấy chứng nhận, Cúp lưu niệm của Ban tổ chức và Bằng khen của UBND tỉnh (*nếu có*): **Chiều ngày 28/4/2024**.

### **Điều 13. Tiêu chí đánh giá mẫu dự thi**

- Đánh giá lỗi vật lý cà phê nhân: theo Grading Book của Tổ chức cà phê đặc sản quốc tế (Specialty Coffee Association - SCA) và Viện chất lượng cà phê (Coffee Quality Institute - CQI).

- Mẫu dự thi có độ ẩm không ở trong khoảng quy định sau sẽ không được đưa vào đánh giá chất lượng thử nếm

- Chế biến ướt (*Washed/Honey*) phải từ 10 – 12%;

- Chế biến khô tự nhiên (*Natural*) phải từ 10 – 13% ;

- Mẫu dự thi có lỗi sơ cấp hoặc có quá 5 lỗi thứ cấp sẽ không được đưa vào đánh giá chất lượng thử nếm.

- Đánh giá chất lượng thử nếm: theo các tiêu chí và thang điểm trong Cupping form của (SCA) và (CQI). (Phụ lục 5 và Phụ lục 6);

**Điều 14.** Nguyên tắc đánh giá thử nếm và cách tính điểm

- Tuân thủ nghiêm ngặt nguyên tắc đánh giá mù;  
- Điểm thử nếm của mẫu dự thi là điểm trung bình cộng của tất cả giám khảo;

- Tại mỗi địa điểm đánh giá thử nếm (vòng sơ kết và chung kết) Điểm của giám khảo nào cao hơn điểm trung bình chung của tất cả giám khảo từ 3 điểm trở lên hoặc thấp hơn từ 3 điểm trở xuống so với điểm trung bình của tất cả giám khảo thì điểm của giám khảo đó không được đưa vào điểm trung bình chính thức của địa điểm đó.

**Điều 15.** Địa điểm đánh giá thử nếm và Ban giám khảo

1. Địa điểm đánh giá vòng sơ kết

- Nơi diễn ra các hoạt động đánh giá chất lượng thử nếm mẫu thi vòng sơ kết bao gồm: thử nếm mẫu theo tiêu chuẩn của (SCA) và (CQI).

- Mẫu dự thi được đánh giá thử nếm vòng sơ kết tại ít nhất 2 - 3 địa điểm;

- Địa điểm thử nếm phải đảm bảo đủ điều kiện cơ sở vật chất cần thiết để đánh giá chất lượng thử nếm cà phê;

- Mỗi địa điểm thử nếm phải có ít nhất 3 Q-Grader cho mỗi loại cà phê (Arabica/Robusta). Nếu địa điểm thử nếm nào không đủ 3 Q-Grader cho một loại thì không được tổ chức thử nếm cho loại đó;

- Mỗi địa điểm thử nếm có 1 trưởng nhóm giám khảo, chịu trách nhiệm điều hành quá trình thử nếm;

- Đánh giá chất lượng thử nếm tại các địa điểm được thực hiện theo “Lịch đánh giá chất lượng thử nếm” do Ban kỹ thuật ban hành;

- Chịu sự giám sát “trực tiếp/trực tuyến” của Ban tổ chức và Ban kỹ thuật quá trình đánh giá chất lượng thử nếm mẫu dự thi;

- Sau mỗi buổi nếm Trưởng nhóm giám khảo sẽ kiểm tra tính hợp lệ của cupping form và chụp/scan các cupping form này gửi về Ban tổ chức;

- Kết thúc thử nếm gửi toàn bộ cupping form “gốc” của từng thành viên Ban giám khảo và các mẫu cà phê dự thi “đã rang” còn lại cho Ban tổ chức qua đường bưu điện;

- Không tự ý phát tán các bảng điểm của giám khảo.

2. Địa điểm chấm thử nếm vòng chung kết

- Nơi diễn ra các hoạt động đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết tại Tp. Buôn Ma Thuột – Đắk Lắk do Ban tổ chức thực hiện, bao gồm các hoạt động rang, xay, thử nếm mẫu theo tiêu chuẩn của (SCA) và (CQI).

- Mẫu dự thi được đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết bởi ít nhất 5 Q-Grader cho mỗi loài (Arabica/Robusta);

- Đánh giá chất lượng thử nếm được thực hiện theo “Lịch đánh giá chất lượng thử nếm” do Ban kỹ thuật ban hành;

- Chịu sự giám sát “trực tiếp” của Ban tổ chức và Ban kỹ thuật quá trình đánh giá chất lượng thử nếm mẫu dự thi;

- Trưởng ban giám khảo sẽ chịu trách nhiệm điều hành quá trình thử nếm tại địa điểm;

- Sau mỗi buổi nếm, giám khảo kiểm tra tính hợp lệ của cupping form và gửi cupping form này cho Ban tổ chức.

- Không tự ý phát tán các bảng điểm của giám khảo.

### 3. Ban giám khảo

- Ban giám khảo cuộc thi (vòng sơ kết/chung kết) do Ban tổ chức ra quyết định thành lập;

- Cơ cấu giám khảo (vòng sơ kết) tại mỗi địa điểm thử nếm gồm: 1 trưởng nhóm giám khảo và các thành viên;

- Cơ cấu giám khảo (vòng chung kết) gồm: 1 trưởng Ban giám khảo và các thành viên;

- Trước khi thực hiện đánh giá chất lượng thử nếm chính thức vòng sơ kết/chung kết, trưởng nhóm/trưởng ban giám khảo và các thành viên giám khảo ở các địa điểm thử nếm phải thực hiện chuẩn hóa cấp độ điểm (calibration) cùng nhau. Vòng chung kết có sự tham gia của Trưởng Ban kỹ thuật;

### 4. Thành viên Ban giám khảo

- Đăng ký tham gia Ban giám khảo: Điều kiện để được đăng ký làm giám khảo cuộc thi như sau:

- + Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;

- + Có tối thiểu 3 năm kinh nghiệm thử nếm cà phê chuyên nghiệp (đối với giám khảo vòng chung kết);

- + Có chứng nhận Q-grader do tổ chức cà phê đặc sản quốc tế SCA cấp và còn hiệu lực hoặc có xác nhận còn hiệu lực nếm mẫu;

- + Không mở lớp hoặc trực tiếp giảng dạy chế biến cà phê nhân;

- + Đủ trình độ tiếng Anh.

- Tham gia hoạt động xét tuyển bằng hình thức nếm mẫu cà phê do Ban tổ chức cung cấp (Giám khảo vòng chung kết không thực hiện hoạt động xét tuyển này).

- Ban tổ chức sẽ chọn 12 – 15 giám khảo cho mỗi loài cà phê tham gia vào vòng sơ kết; chọn 5 – 7 giám khảo cho mỗi loài cà phê tham gia vào vòng chung kết.



## 5. Nhiệm vụ của Ban giám khảo

Ban giám khảo đánh giá các mẫu cà phê dự thi theo nguyên tắc thử nếm mù (blind cupping), độc lập từng thành viên, tuân thủ quy trình thủ tục và cho điểm đánh giá theo quy định của (SCA) và (CQI);

### **Điều 16.** Ban kỹ thuật

1. Ban kỹ thuật do Ban tổ chức cuộc thi ra quyết định thành lập;

- Ban kỹ thuật có ít nhất 5 thành viên, trong đó có 1 Trưởng ban, 1 Phó ban;

- Trưởng ban kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chí sau:

+ Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;

+ Có tối thiểu 5 năm kinh nghiệm thử nếm cà phê chuyên nghiệp;

+ Có chứng nhận Q-grader do tổ chức cà phê đặc sản quốc tế SCA cấp và còn hiệu lực hoặc có xác nhận còn hiệu lực nếm mẫu;

+ Từng làm giám khảo/trưởng ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng cà phê;

+ Đủ trình độ tiếng Anh.

- Phó Ban kỹ thuật phụ trách rang phải đáp ứng các tiêu chí sau:

+ Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê;

+ Có tối thiểu 3 năm kinh nghiệm rang, thử nếm cà phê chuyên nghiệp;

+ Phải có chứng nhận Roasting Professional do SCA cấp và còn hiệu lực.

### 2. Nhiệm vụ

- Xây dựng “Lịch đánh giá chất lượng thử nếm” cho vòng sơ kết/vòng chung kết cho các địa điểm;

- Giám sát “trực tiếp/trực tuyến” các địa điểm đánh giá chất lượng mẫu dự thi vòng sơ kết;

- Giám sát “trực tiếp” đánh giá chất lượng mẫu dự thi vòng chung kết;

- Tham gia chuẩn hóa cấp độ điểm (calibration) với Ban giám khảo ở vòng chung kết;

- Rang mẫu dự thi để đánh giá chất lượng thử nếm vòng sơ kết và chung kết;

- Đảm bảo các quy trình, thủ tục liên quan đến kỹ thuật của cuộc thi được tuân thủ.

### **Điều 17.** Tổ thư ký

1. Tổ thư ký do UBND tỉnh ra quyết định thành lập

- Trưởng tổ thư ký – Đại diện Sở Khoa học và Công nghệ;

- Thành viên – Đại diện Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột;

- Thành viên – Đại diện Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột

## 2. Nhiệm vụ

- Xây dựng kế hoạch chi tiết, các mẫu hồ sơ, thủ tục...;
- Tiếp nhận, lập hồ sơ các đơn vị đăng ký tham gia cuộc thi;
- Mã hóa các mẫu tham gia dự thi theo từng phương pháp chế biến khác nhau;
- Chuẩn bị các thủ tục, công việc cần thiết cho cuộc thi;
- Thu thập kết quả chấm thi (bằng hình ảnh” ở các địa điểm thử nếm vòng sơ kết) sau khi kết thúc buổi thử nếm;
- Nhập và tổng hợp kết quả cuộc thi;
- Giúp Ban tổ chức triển khai và hoàn thành kế hoạch theo đúng tiến độ;
- Ráp kết quả cuộc thi;
- Một số công việc khác liên quan cuộc thi.

## **Điều 18.** Ban giám sát

1. Ban giám sát do Ban tổ chức cuộc thi ra quyết định thành lập. Thành phần Ban giám sát là đại diện đơn vị dự thi của từng tỉnh, đại diện nhà rang xay, đại diện nhà thương mại và đại diện đơn vị đồng hành/tài trợ.

## 2. Nhiệm vụ

- Trưởng Ban giám sát lưu giữ danh sách mã hiệu mẫu dự thi được niêm phong;
- Giám sát trực tiếp quá trình làm việc của giám khảo tại các địa điểm thử nếm;
- Giám sát quá trình ráp mã hiệu với kết quả cuộc thi do Ban thư ký thực hiện trực tiếp tại buổi công bố kết quả;
- Xác nhận bảng kết quả cuối cùng của cuộc thi;

## **Điều 19.** Ráp mã hiệu dự thi và kết quả

- Do Tổ thư ký cuộc thi thực hiện;
- Được tổ chức thực hiện trực tiếp tại buổi công bố kết quả và trao giải thưởng;
- Có sự giám sát của Ban tổ chức, Ban giám sát và các khách mời tham dự tại buổi công bố kết quả;
- Sau khi có kết quả cuộc thi, Tổ trưởng thư ký xác nhận và bàn giao kết quả cho Ban tổ chức để công bố.

## **Điều 20.** Công bố kết quả, tôn vinh, khen thưởng

- Kết quả của cuộc thi được công bố chính thức tại sự kiện công bố kết quả và trao giải.

- Mẫu dự thi đạt số điểm 80/100 điểm trở lên được cấp chứng nhận “Cà phê đặc sản Việt Nam 2024”;

- Ban tổ chức chọn 3 mẫu cà phê Robusta và 3 mẫu cà phê Arabica đạt điểm cao nhất tại vòng chung kết trao danh hiệu: Nhất, Nhì, Ba và Cúp lưu niệm của Ban tổ chức và Bằng khen của UBND tỉnh (nếu có);

**Điều 21.** Trưng bày và kết nối

- Trưng bày các mẫu dự thi đạt Top 10 Robusta và Top 10 Arabica vòng chung kết được trưng bày và giới thiệu tại buổi công bố kết quả cuộc thi;

- Kết nối kinh doanh: Tổ chức các sự kiện giới thiệu mẫu dự thi đến khách hàng trong và ngoài nước (nếu có);

**Điều 22.** Nguồn kinh phí

- Chi phí dự thi từ các đơn vị tham gia dự thi;

- Các nguồn tài trợ cho cuộc thi;

Việc chi phí cho các hoạt động của cuộc thi được thực hiện theo các quy định của chế độ tài chính hiện hành.

**CHƯƠNG V**  
**ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

**Điều 23.** Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật chủ trì, các đơn vị có liên quan cử cán bộ tham gia, phối hợp, tạo mọi điều kiện thuận lợi cho Ban tổ chức, Ban giám khảo, Tổ thư ký, Ban kỹ thuật, Ban giám sát triển khai các hoạt động chuẩn bị cho cuộc thi, chấm thi, công bố kết quả, trao giấy chứng nhận, khen thưởng...và một số hoạt động khác có liên quan cuộc thi.

Quy chế này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký và chỉ áp dụng cho cuộc thi “Cà phê đặc sản Việt Nam 2024”.