ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐẮK LẮK	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 226 /QĐ-UBND	*Đắk Lắk, ngày 10 tháng 02 năm 2025*

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2025

CHỦ TỊCH UỶ 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/QD-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;

Căn cứ Kế hoạch số 16/KH-UBND ngày 20/01/2025 của UBND tỉnh về việc tổ chức cuộc thi "Cà phê đặc sản Việt Nam 2025;

Xét đề nghị của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tại Tờ trình số 70 /TTr-HHCPBMT ngày 25/12/2024.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2025 (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

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐẮK LẮK	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

QUY CHẾ
Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2025
Vietnam Amazing Cup 2025
(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-UBND ngày tháng 02 năm 2025 của UBND tỉnh)

CHƯƠNG I
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Tên, đơn vị tổ chức và quyền sở hữu trí tuệ

- Tên: tiếng Việt "Cà phê đặc sản Việt Nam 2025"

Tiếng Anh "VietNam Amazing Cup 2025"

- Đơn vị tổ chức: Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột.

- Tất cả quyền sở hữu trí tuệ liên quan đến cuộc thi, bao gồm các quy chế và hình thức tổ chức, là tài sản trí tuệ của Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột.

Điều 2. Mục đích cuộc thi

- Phát hiện và tôn vinh những lô cà phê và đơn vị sản xuất cà phê nhân đạt tiêu chuẩn đặc sản;

- Giới thiệu sản phẩm cà phê nhân đặc sản của Việt Nam đến với người tiêu dùng, nhà rang xay trong và ngoài nước;

- Kết nối trực tiếp nhà rang xay với đơn vị sản xuất cà phê đặc sản;

- Bước đầu phát triển thị trường, nhu cầu tiêu thụ và giá trị gia tăng cho cà phê đặc sản của Việt Nam; tạo động lực cho người trồng cà phê quan tâm đến việc nâng cấp chất lượng.

Điều 3. Sản phẩm dự thi

Là sản phẩm cà phê nhân Robusta hoặc Arabica, trong quy chế này được gọi chung là "sản phẩm dự thi".

Điều 4. Đối tượng tham gia

Là các tổ chức, cá nhân (gọi tắt là đơn vị) có trang trại cà phê hoặc trực tiếp liên kết, hợp tác với nông dân sản xuất, chế biến cà phê đặc sản trên lãnh thổ Việt Nam (kể cả doanh nghiệp nước ngoài).

CHƯƠNG II
ĐIỀU KIỆN, TIÊU CHUẨN DỰ THI

Điều 5. Điều kiện dự thi

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 2024/25;

- 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. Trước khi cuộc thi được công bố kết quả, nếu đơn vị tự ý dỡ bỏ/cắt chỉ niêm phong thì không được khiếu nại về kết quả cuộc thi dưới bất kỳ hình thức nào.

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), Chế biến bán khô (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: 2kg; Đánh giá lỗi vật lý: 1 kg; Đánh giá vòng chung kết: 2 kg; 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: 10 – 12% theo tiêu chuẩn ISO 6673

- Lỗi vật lý: Không có lỗi sơ cấp, không quá 5 lỗi thứ cấp.
- Không bị nhiễm mùi lạ khác với mùi tự nhiên của cà phê nhân.

- Mỗi sản phẩm dự thi có 01 bộ hồ sơ đi kèm gồm:

+ Bản đăng ký dự thi;

+ Thuyết minh mẫu dự thi;

+ 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 *(tối thiểu 5 hình ảnh)*, dung lượng tối thiểu của 1 hình ảnh là 2MB. 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;

- 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, thời lượng của 1 video của từng nội dung không quá 3 phút *(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 và số lượng như đã ghi trên giấy chứng nhận.

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 2025"**;

- 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 *(số lượng có thể thay đổi tùy thuộc vào số lượng mẫu đăng ký dự thi)* 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 Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột);

- Phó Trưởng Ban tổ chức (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 Nông nghiệp và Phát triển nông thôn);

- Thành viên (Đại diện Văn phòng UBND tỉnh);

- 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 - 25/3/2025);***

- Lấy mẫu, niêm phong lô hàng và gửi về Ban tổ chức *(Đơn vị dự thi thực hiện)*: **15 ngày** ***(từ ngày 20/3 – 03/4/2025);***

+ Nếu mẫu dự thi gửi trực tiếp tại Ban tổ chức, thì thời hạn chậm nhất là ngày 03/4/2025;

+ 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 05/4/2025;

- Phân chia và mã hóa mẫu dự thi *(BTC thực hiện)*: **8 ngày *(từ ngày 04 – 11/4/2025);***

- Đánh giá lỗi vật lý *(đơn vị đánh giá lỗi vật lý thực hiện*): **4 ngày *(từ ngày 12 – 15/4/2025);***

- Hiệu chỉnh máy rang và xây dựng Profile rang vòng sơ kết *(Ban rang mẫu thực hiện)*: **3 ngày (15 – 17/4/2025);**

- Rang mẫu vòng sơ kết *(Ban rang mẫu thực hiện)*: **4 ngày *(từ ngày 18 – 21/4/2025);***

- Đánh giá chất lượng thử nếm vòng sơ kết *(BGK vòng sơ kết):* **4 ngày *(từ ngày 20 – 23/4/2025);***

- Hiệu chỉnh lại máy rang cho vòng chung kết *(Ban rang mẫu thực hiện):* **1 ngày (23/4/2025)**;

- Tổng hợp kết quả vòng sơ kết *(BTC thực hiện):* **1 ngày (24/4/2025)**

- Rang mẫu dự thi cho vòng chung kết *(Ban rang mẫu thực hiện):* **2 ngày (24-25/4/2025);**

- Đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết *(BGK vòng chung kết)***: 2 ngày (25 – 26/4/2025);**

- 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 27/4/2025.**

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 (Độ ẩm cà phê nhân phải từ 10 – 12% theo tiêu chuẩn ISO 6673).

- 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;

- Mẫu cà phê nhân phải sạch, không nhiễm/có lẫn mùi lạ không tự nhiên;

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

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 vòng 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.

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

1. Địa điểm đánh giá vòng sơ kết và chung kết

- Nơi diễn ra các hoạt động đánh giá chất lượng thử nếm vòng sơ kết và chung kết tại TP. Buôn Ma Thuột, tỉnh 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).

- 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;

- Phải có ít nhất 5 Q-Grader cho mỗi loài cà phê (Arabica/Robusta);

- Có 1 trưởng Ban giám khảo, chịu trách nhiệm điều hành quá trình thử nếm;

- 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;

2. 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 gồm: 1 Trưởng Ban giám khảo và các thành viên;

3. Tiêu chí tuyển chọn giám khảo

- Vòng sơ kết

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

+ Có ít nhất 2 năm kinh nghiệm làm giám khảo cuộc thi thử nếm cà phê chuyên nghiệp;

+ Có chứng nhận Q-grader do Viện chất lượng cà phê CQI cấp và còn hiệu lực hoặc có kinh nghiệm ít nhất 3 năm làm giám khảo Cuộc thi Vietnam Amazing Cup do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tổ chức;

+ Đủ trình độ tiếng Anh.

- Vòng chung kết

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

+ Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm làm giám khảo cuộc thi thử nếm cà phê chuyên nghiệp;

+ Có chứng nhận Q-grader do Viện chất lượng cà phê CQI cấp và còn hiệu lực hoặc có kinh nghiệm ít nhất 3 năm làm giám khảo Cuộc thi Vietnam Amazing Cup do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tổ chức;

+ Đủ trình độ tiếng Anh.

4. Tiêu chí lựa chọn Trưởng Ban giám khảo

- Đang hoạt động trong ngành cà phê;

- Có chứng nhận Q Robusta – grader và Q Arabica – grader do Viện chất lượng cà phê CQI cấp và còn hiệu lực;

- Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm làm giám khảo cuộc thi thử nếm cà phê chuyên nghiệp;

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

- Đủ trình độ tiếng Anh.

5. Nhiệm vụ của 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 ban giám khảo và các thành viên giám khảo phải thực hiện chuẩn hóa cấp độ điểm (calibration) cùng nhau;

- 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);

- Sau mỗi vòng nếm, Trưởng ban giám khảo sẽ kiểm tra tính hợp lệ của cupping form gửi cho Ban tổ chức;

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

Điều 16. Ban kỹ thuật

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

- Ban kỹ thuật có từ 5 - 7 thành viên, trong đó có 1 Trưởng 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 Robusta – grader và Q Arabica – grader do Viện chất lượng cà phê CQI cấp và còn hiệu lực;

+ Đủ trình độ tiếng Anh.

2. Nhiệm vụ của Trưởng ban kỹ thuật

- Xây dựng "Lịch đánh giá chất lượng thử nếm" cho vòng sơ kết và vòng chung kết;

- Giám sát trực tiếp quá trình đánh giá chất lượng mẫu dự thi vòng sơ kết và chung kết;

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

- Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong Ban kỹ thuật và điều hành các hoạt động Cupping tại phòng chấm thi;

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

3. Nhiệm vụ của Phó ban kỹ thuật *(nếu có)* và các thành viên

- Thực hiện nhiệm vụ dưới sự điều hành của Trưởng Ban kỹ thuật;

- Tiếp nhận và xay mẫu dự thi theo lịch đánh giá chất lượng thử nếm *(Lưu ý phải có ký nhận mẫu đã rang)*;

- Vận chuyển mẫu dự thi đã xay đến địa điểm chấm thi theo lịch;

- Thực hiện một số nhiệm vụ liên quan hoạt động Cupping tại phòng chấm thi.

- Tuyệt đối giữ bí mật thông tin về mã hiệu của các mẫu dự thi trước, trong và sau khi cuộc thi kết thúc.

Điều 17. Ban rang mẫu

1. Ban rang mẫu do Ban tổ chức cuộc thi ra quyết định thành lập

- Ban rang mẫu có từ 3 - 5 thành viên, trong đó có 1 Trưởng ban;

- Trưởng Ban rang mẫu 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 rang, thử nếm cà phê chuyên nghiệp;

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

2. Nhiệm vụ của Trưởng Ban rang mẫu

- Xây dựng kế hoạch và điều hành quá trình rang mẫu dự thi cho vòng sơ kết và chung kết dựa trên "Lịch đánh giá chất lượng thử nếm" do Ban kỹ thuật ban hành;

- Xây dựng Profile rang chung cho từng khoảng dung trọng của tất cả mẫu dự thi theo từng loài;

- Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng thành viên Ban rang mẫu;

- Giám sát và điều hành trực tiếp trong quá trình rang mẫu;

- Tuyệt đối giữ bí mật thông tin về mã hiệu của các mẫu dự thi trước, trong và sau khi cuộc thi kết thúc.

3. Nhiệm vụ của các thành viên

- Tuân thủ kế hoạch rang và Profile rang mẫu dự thi do Trưởng Ban rang mẫu xây dựng;

- Trực tiếp tham gia vào quá trình rang mẫu dự thi;

- Bàn giao mẫu dự thi đã rang cho Ban kỹ thuật (*lưu ý phải có ký nhận mẫu của 2 ban);*

- Thực hiện một số nhiệm vụ tại phòng rang dưới sự điều hành của Trưởng Ban rang mẫu;

- Tuyệt đối giữ bí mật thông tin về mã hiệu của các mẫu dự thi trước, trong và sau khi cuộc thi kết thúc.

Lưu ý: Trong quá trình Ban rang thực hiện nhiệm vụ rang mẫu cuộc thi, Ban tổ chức sẽ ghi nhận nhật ký các mẻ rang (Roast Logfile) mẫu dự thi để lưu.

Điều 18. 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 và nhập hồ sơ đăng ký dự thi vào phần mền quản lý cuộc thi tại trang web: vietnamamazingcup.com; *(mẫu dự thi sẽ được tự động mã hóa sau khi hồ sơ đăng ký dự thi hoàn thành);*

- Phân chia và mã hóa mẫu dự thi trong khung thời gian quy định;

- Chuẩn bị các thủ tục, công việc cần thiết cho cuộc thi;

- Tiếp nhận kết quả chấm vòng sơ kết/chung kết sau khi kết thúc buổi thử nếm vào phần mền quản lý cuộc thi;

- Giúp Ban tổ chức triển khai và hoàn thành kế hoạch theo đúng tiến độ;

- Một số công việc khác liên quan cuộc thi.

Điều 19. Ráp mã hiệu dự thi và kết quả

- Ráp mã hiệu dự thi và kết quả cuộc thi được thực hiện trên phần mền quản lý cuộc thi do Tổ trưởng Tổ thư ký cuộc thi và Trưởng Ban tổ chức thực hiện;

- Được tổ chức thực hiện trực tiếp tại buổi công bố kết quả và trao giải thưởng;

- Có sự giám sát của các khách mời và đơn vị dự thi tham dự tại buổi công bố kết quả;

- Kết quả cuộc thi sẽ được đăng tải tại trang web: vietnamamazingcup.com;

- Tổ trưởng thư ký xác nhận và bàn giao kết quả cho Ban tổ chức sau khi cuộc thi kết thúc.

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 2025";

- 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

- Tất cả các mẫu dự thi (Robusta và Arabica) vào 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 Thuột 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 rang mẫu 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 2025".