

Số: /QĐ-UBND

Đắk Lắk, ngày tháng 01 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2026

CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16/6/2025;

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;

Căn cứ Kế hoạch số 18/KH-UBND ngày 23/01/2026 của UBND tỉnh về việc tổ chức cuộc thi “Cà phê đặc sản Việt Nam 2026”;

Xét đề nghị của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tại Tờ trình số 01 /TTr-HHCPBMT ngày 06/01/2026.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này quy chế cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2026 (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 Môi trường, Tài chính, 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, các PCT UBND tỉnh;
- Lãnh đạo VP UBND tỉnh;
- Các phòng: ĐTKT, NNMT;
- Lưu: VT, NNMT(Đg-03b).

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 2026

Vietnam Amazing Cup 2026

(Ban hành theo Quyết định số _____ /QĐ-UBND ngày ____/01/2026 của UBND tỉnh)

CHƯƠNG I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Tên gọi, cơ quan tổ chức và phạm vi áp dụng

➤ Tên cuộc thi

- ❖ Tiếng Việt: “Cà phê Đặc sản Việt Nam 2026”.
- ❖ Tiếng Anh: “Vietnam Amazing Cup 2026”.

➤ **Cơ quan tổ chức chủ trì:** Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột – đơn vị tổ chức và điều phối toàn bộ hoạt động chuyên môn, kỹ thuật, truyền thông và công bố kết quả cuộc thi.

➤ **Cơ quan phối hợp:** Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Công Thương, Sở Tài chính và các cơ quan liên quan của tỉnh Đắk Lắk.

➤ **Phạm vi áp dụng:** Quy chế này áp dụng cho các tổ chức, cá nhân sản xuất – chế biến cà phê nhân trong lãnh thổ Việt Nam, có nhu cầu tham gia cuộc thi “Cà phê đặc sản Việt Nam 2026”.

Điều 2. Mục tiêu và ý nghĩa

- Phát hiện, tôn vinh và quảng bá những lô cà phê đặc sản đạt chất lượng cao nhất của Việt Nam.

- Khuyến khích nông dân, hợp tác xã và doanh nghiệp nâng cấp quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản nhằm đạt chuẩn quốc tế.

- Tạo nền tảng kết nối trực tiếp giữa người sản xuất, nhà rang xay, và người tiêu dùng trong và ngoài nước.

- Thúc đẩy phát triển bền vững ngành cà phê Việt Nam, gia tăng giá trị, xây dựng thương hiệu quốc gia và năng lực cạnh tranh quốc tế.

Điều 3. Nguyên tắc tổ chức

- Bảo đảm khách quan – minh bạch – công bằng – trung thực trong toàn bộ quá trình tổ chức và đánh giá.

- Tuân thủ các chuẩn mực chuyên môn quốc tế về đánh giá cà phê đặc sản theo hệ thống SCA (Specialty Coffee Association) và CQI (Coffee Quality Institute).

- Áp dụng hệ thống phần mềm quản lý dữ liệu số để mã hóa và ráp kết quả tự động.

- Mọi hoạt động tổ chức, đánh giá và truyền thông đều chịu sự giám sát độc lập của Ban Kỹ thuật.

Điều 4. Quyền sở hữu trí tuệ

- Tên gọi “Vietnam Amazing Cup”, toàn bộ logo, biểu trưng, mẫu giấy chứng nhận, hệ thống phần mềm chấm điểm và quy trình kỹ thuật thuộc quyền sở hữu trí tuệ của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột.

- Việc sử dụng tên gọi hoặc hình ảnh cuộc thi cho mục đích thương mại hoặc truyền thông phải có sự đồng ý bằng văn bản của Hiệp hội.

Điều 5. Giải thích thuật ngữ chuyên ngành

Các thuật ngữ chuyên ngành sử dụng trong Quy chế này được hiểu như sau:

- Cà phê đặc sản (Specialty Coffee): Là cà phê đạt từ 80 điểm trở lên theo thang đánh giá chất lượng cảm quan của Hiệp hội cà phê đặc sản (SCA) hoặc Viện chất lượng cà phê (CQI) và phải đạt tiêu chuẩn nhân xanh (Green Grading) và hạt rang (Roast Grading) của SCA/CQI.

- Cupping (Thử nếm): Là quá trình đánh giá chất lượng cảm quan của cà phê nhân rang theo phương pháp thử nếm tiêu chuẩn quốc tế, bao gồm các tiêu chí như hương thơm, hương vị, hậu vị, độ chua, thể chất, cân bằng, độ sạch và tổng thể.

- Blind cupping (Thử nếm mù): Là hình thức thử nếm trong đó giám khảo không biết bất kỳ thông tin nào liên quan đến đơn vị dự thi, nguồn gốc, thương hiệu hoặc đặc điểm nhận diện của mẫu cà phê nhằm bảo đảm tính khách quan và trung thực.

- Calibration (Hiệu chuẩn thang điểm): Là hoạt động thống nhất cách hiểu, cách áp dụng thang điểm, tiêu chí đánh giá và phương pháp chấm điểm giữa các giám khảo trước khi tiến hành thử nếm chính thức.

- Profile rang mẫu (Roasting profile): Là tập hợp các thông số kỹ thuật rang cà phê (nhiệt độ, thời gian, tốc độ tăng nhiệt, điểm crack, làm nguội...) được xây dựng và áp dụng thống nhất nhằm phục vụ công tác thử nếm và đánh giá chất lượng.

- Roast Logfile (Hồ sơ rang): Là hồ sơ ghi chép và lưu trữ toàn bộ thông số, dữ liệu của từng mẻ rang mẫu, được sử dụng để giám sát, đối chiếu và truy xuất kỹ thuật khi cần thiết.

CHƯƠNG II

ĐIỀU KIỆN VÀ TIÊU CHUẨN THAM GIA

Điều 6. Đối tượng tham gia

- Các tổ chức, hợp tác xã, doanh nghiệp, nông hộ có vùng nguyên liệu hoặc hợp đồng liên kết sản xuất – chế biến cà phê nhân tại Việt Nam.
- Các đơn vị trong nước và nước ngoài có hoạt động hợp pháp tại Việt Nam đều được tham gia, không phân biệt quy mô.
- Mỗi đơn vị có thể đăng ký nhiều mẫu dự thi, nhưng phải tuân thủ đầy đủ các điều kiện kỹ thuật và hồ sơ.

Điều 7. Sản phẩm dự thi và yêu cầu kỹ thuật

- Sản phẩm dự thi là cà phê nhân (green coffee beans), gồm hai loài chính: Arabica và Robusta.
- Được sản xuất, chế biến và bảo quản tại Việt Nam, thuộc niên vụ 2025 – 2026.
- Nguyên liệu cà phê dùng để chế biến phải bảo đảm chất lượng nguyên liệu đầu vào phục vụ đánh giá cà phê đặc sản.
- Phải đạt tiêu chuẩn nhân xanh (Green Grading) (theo các định nghĩa hạt lỗi của SCA và CQI): trong 350g mẫu nhân xanh gồm:
 - + **Không có lỗi sơ cấp.**
 - + **Không quá 5 lỗi thứ cấp.**
 - + **Độ ẩm 10-12%.**
- Phải đạt tiêu chuẩn hạt rang (Roast Grading): **không quá 3 hạt Quaker trong 100g mẫu rang.**
- **Không được xử lý, bổ sung hương liệu, phẩm màu hoặc phụ gia nhân tạo (hóa chất)** dưới bất kỳ hình thức nào.
- Được đóng gói bằng bao đay hoặc các loại bao chuyên dùng, bảo đảm không gây ảnh hưởng đến chất lượng và đặc tính cảm quan của cà phê.
- Lô hàng dự thi phải được xếp thành từng lô riêng biệt, gọn gàng trong kho, có chừa lối đi để thuận tiện cho việc kiểm tra, giám sát của Ban Tổ chức. Việc lưu kho phải bảo đảm các điều kiện sau:
 - + Lô hàng được xếp cách tường tối thiểu 0,5 m.
 - + Bao cà phê không tiếp xúc trực tiếp với nền kho.
 - + Không lưu trữ chung với các sản phẩm hoặc vật liệu có nguy cơ gây nhiễm mùi lạ ảnh hưởng đến chất lượng cà phê.

- Lô hàng dự thi phải có **khối lượng tối thiểu tương đương 360 kg cà phê nhân**, được niêm phong tại kho trước ngày công bố kết quả và được quy đổi theo các tỷ lệ sau:

- + Tỷ lệ quy đổi cà phê quả khô (Natural) sang cà phê nhân: 0,5.
- + Tỷ lệ quy đổi cà phê vỏ thóc (Washed/Honey) sang cà phê nhân: 0,8.

- Trường hợp đơn vị dự thi tự ý dỡ bỏ, cắt hoặc làm thay đổi tình trạng niêm phong của lô hàng trước thời điểm công bố kết quả, thì không có quyền khiếu nại đối với kết quả cuộc thi dưới bất kỳ hình thức nào.

Điều 8. Hồ sơ đăng ký và mẫu dự thi

1. Hồ sơ đăng ký dự thi gồm:

- Phiếu đăng ký dự thi (theo mẫu);
- Bản thuyết minh kỹ thuật của mẫu dự thi (theo mẫu);
- Tối thiểu 05 hình ảnh (chất lượng tốt) thể hiện các công đoạn thu hoạch, chế biến và niêm phong lô hàng, kèm theo file video ghi hình quá trình lấy mẫu.

Lưu ý: Đối với các đơn vị liên kết/hợp tác vùng nguyên liệu để sản xuất cà phê nhân tham gia dự thi, phải cung cấp Hợp đồng liên kết sản xuất/hợp tác sản xuất đối với lô hàng dự thi.

2. Mẫu dự thi và quy định

Mẫu dự thi phải đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về kỹ thuật được quy định tại Điều 7 của Quy chế này, bộ mẫu đại diện cho 01 sản phẩm dự thi bao gồm:

- 08 kg cà phê nhân dùng cho các hoạt động: đánh giá lỗi vật lý, vòng sơ kết, vòng chung kết, trưng bày, lưu tại Đơn vị dự thi lưu và Ban tổ chức;
- 02 kg cà phê vỏ thóc hoặc cà phê quả khô.

3. Thời hạn nộp và tiếp nhận hồ sơ, mẫu dự thi

- Thời hạn nộp hồ sơ thực hiện theo mốc thời gian quy định tại Điều 27 của Quy chế này.

- Đăng ký dự thi thành công khi đơn vị dự thi đã nộp đầy đủ hồ sơ, mẫu dự thi, lệ phí và nhận được xác nhận “Đã đăng ký thành công” của Ban Tổ chức thông qua Email hoặc phần mềm quản lý cuộc thi.

- Thông tin tiếp nhận hồ sơ và mẫu dự thi:

- + Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột
- + Địa chỉ: 15A Trường Chinh, P. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk
- + Điện thoại: 02623 878 822/ 02623 878 833

Hồ sơ đăng ký dự thi không đầy đủ, không hợp lệ hoặc không được bổ sung, hoàn thiện đúng thời hạn theo thông báo của Ban Tổ chức thì mẫu dự thi được xem là không đủ điều kiện tham dự cuộc thi.

Điều 9. Quy định về lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi

- Việc lấy mẫu dự thi do đơn vị dự thi tự thực hiện theo đúng hướng dẫn của Ban Tổ chức.

- Đơn vị dự thi có trách nhiệm lấy đủ số lượng mẫu theo yêu cầu quy định tại Điều 8 của Quy chế này, bảo đảm mẫu đại diện trung thực cho lô hàng dự thi.

- Đơn vị dự thi tự lấy mẫu và thực hiện niêm phong lô hàng dự thi theo đúng quy trình hướng dẫn của Ban Tổ chức.

- Túi đựng mẫu dự thi, dây niêm phong, seal niêm phong và tem thông tin mẫu dự thi do Ban Tổ chức cung cấp thống nhất và là căn cứ để xác định tính hợp lệ của mẫu dự thi.

- Toàn bộ quá trình lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi phải được ghi hình làm căn cứ đối chiếu.

- Đơn vị dự thi có trách nhiệm tự ghi hình từng nội dung lấy mẫu và niêm phong.

- Thời lượng của mỗi video cho từng nội dung không quá 03 phút.

- Trường hợp đơn vị dự thi không cung cấp đầy đủ video và hình ảnh hợp lệ về quá trình lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi thì mẫu dự thi được xem là không hợp lệ và không được tham gia cuộc thi.

- Ban Tổ chức được quyền lựa chọn ngẫu nhiên một số đơn vị dự thi để trực tiếp giám sát quá trình lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi nhằm bảo đảm tính khách quan, minh bạch và tuân thủ quy định kỹ thuật của cuộc thi.

- Sau khi hoàn tất việc niêm phong, đơn vị dự thi không được tự ý mở, tháo dỡ niêm phong hoặc thay đổi vị trí lô hàng dự thi cho đến khi Ban Tổ chức công bố kết quả chính thức của cuộc thi.

Điều 10. Chi phí tham gia

- Hội viên Hiệp hội: 4.500.000 đồng/mẫu đầu tiên, 2.700.000 đồng cho mỗi mẫu tiếp theo.

- Không phải hội viên: 5.000.000 đồng/mẫu đầu tiên, 3.000.000 đồng cho mỗi mẫu tiếp theo.

Chi phí tham gia không hoàn lại trong mọi trường hợp, trừ khi cuộc thi bị hoãn hoặc hủy do bất khả kháng.

Chỉ các đơn vị dự thi đã hoàn tất đầy đủ nghĩa vụ chi phí tham gia đúng thời hạn theo quy định của Ban Tổ chức mới được xem là đủ điều kiện tham dự cuộc thi.

Điều 11. Tiêu chí đủ điều kiện tham dự

- Mẫu dự thi đạt yêu cầu hồ sơ, bộ mẫu dự thi (8kg cà phê nhân và 2kg cà phê quả khô/vỏ thóc), niêm phong đúng theo hướng dẫn và không vi phạm bất

kỳ quy định nào tại Điều 7, Điều 8, Điều 9, Điều 10 và Điều 12 của Quy chế này.

- Hồ sơ, mẫu dự thi và chi phí tham gia nộp sau thời hạn quy định hoặc không đáp ứng đầy đủ các yêu cầu theo thông báo của Ban Tổ chức thì không được xem là hợp lệ và không đủ điều kiện tham dự cuộc thi.

- Các mẫu không đạt chuẩn ở vòng đánh giá lỗi vật lý sẽ bị loại trước khi vào vòng đánh giá chất lượng thử nếm.

- Mọi trường hợp gian lận, khai báo sai lệch hoặc can thiệp mẫu đều bị xử lý theo Điều 35 của Quy chế này.

Điều 12. Quy định về truy xuất và lưu mẫu

- Mẫu dự thi được xem là hợp lệ khi được gắn đầy đủ các mã truy xuất, bao gồm: số seal của lô hàng dự thi, số seal của mẫu dự thi (08 kg cà phê nhân) và số seal của mẫu lưu (02 kg cà phê quả khô hoặc vỏ thóc); các số seal này được in trực tiếp trên seal niêm phong.

- Ban Tổ chức lưu trữ tối thiểu 1 kg mẫu và hồ sơ dự thi trong vòng 12 tháng sau cuộc thi để phục vụ xác minh và nghiên cứu.

CHƯƠNG III QUY TRÌNH KỸ THUẬT VÀ ĐÁNH GIÁ

Điều 13. Các giai đoạn tổ chức cuộc thi

Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2026 được tổ chức theo các giai đoạn chính sau đây. Các giai đoạn được triển khai tuần tự, có thể điều chỉnh về thời gian cho phù hợp với điều kiện thực tế nhưng không làm thay đổi bản chất và quy trình kỹ thuật của cuộc thi.

➤ Đăng ký, tiếp nhận và mã hóa mẫu dự thi

Bao gồm các công việc: đăng ký dự thi, nộp hồ sơ, nộp mẫu dự thi; tiếp nhận, phân chia và mã hóa mẫu, bảo đảm nguyên tắc ẩn danh, khách quan và truy xuất trong suốt quá trình đánh giá.

➤ Đánh giá kỹ thuật và chất lượng

Bao gồm các nội dung: đánh giá lỗi vật lý; đánh giá chất lượng vòng sơ kết; đánh giá chất lượng vòng chung kết, thực hiện theo quy trình và tiêu chuẩn chuyên môn do Ban Tổ chức ban hành.

➤ Tổng hợp kết quả, công bố và trao giải thưởng

Bao gồm các công việc: tổng hợp, ráp và xác nhận kết quả; công bố chính thức kết quả cuộc thi; tổ chức Lễ trao giải thưởng theo quy định.

Điều 14. Nguyên tắc đánh giá chất lượng thử nếm

- Việc đánh giá chất lượng các mẫu cà phê dự thi tại vòng sơ kết và vòng chung kết được thực hiện theo nguyên tắc khách quan, độc lập, minh bạch và

trung thực, phù hợp với tiêu chuẩn chuyên môn của Hiệp hội cà phê đặc sản (SCA) và Viện chất lượng cà phê (CQI).

- Hoạt động thử nếm được thực hiện theo phương pháp thử nếm mù (blind cupping). Giám khảo không được biết bất kỳ thông tin nào liên quan đến đơn vị dự thi, nguồn gốc hoặc đặc điểm nhận diện của mẫu dự thi.

- Mỗi mẫu dự thi được đánh giá độc lập bởi các giám khảo, không trao đổi hoặc can thiệp vào kết quả chấm của giám khảo khác trong suốt quá trình thử nếm.

- Việc đánh giá được thực hiện theo thang điểm, biểu mẫu và tiêu chí kỹ thuật do SCA và CQI ban hành, phù hợp với từng loài cà phê Arabica và Robusta.

Điều 15. Hiệu chuẩn thang điểm giám khảo (Calibration)

- Hoạt động hiệu chuẩn thang điểm giám khảo (calibration) được thực hiện nhằm bảo đảm toàn bộ giám khảo tham gia đánh giá chất lượng thử nếm có cách cảm nhận, cách hiểu và cách cho điểm thống nhất, qua đó nâng cao tính khách quan, chính xác và nhất quán trong quá trình đánh giá chất lượng thử nếm cà phê.

- Trước mỗi vòng đánh giá, Ban Giám khảo phải thực hiện hiệu chuẩn thang điểm theo quy định tại Điều 14 của Quy chế này. Nội dung hiệu chuẩn bao gồm việc thống nhất cách hiểu và cách áp dụng thang điểm, tiêu chí đánh giá cảm quan và phương pháp chấm điểm, được thực hiện theo tiêu chuẩn của SCA/CQI.

- Hoạt động hiệu chuẩn được tổ chức dưới sự phối hợp và giám sát của Ban Kỹ thuật, với sự tham gia đầy đủ của Trưởng Ban Giám khảo và các giám khảo được phân công chấm thi tại vòng thi tương ứng.

- Điều kiện đạt chuẩn hiệu chuẩn là chênh lệch tổng điểm giữa các giám khảo không vượt quá 1,5 điểm. Trường hợp chênh lệch vượt quá giới hạn này, giám khảo phải thực hiện điều chỉnh theo hướng dẫn của Ban Kỹ thuật hoặc có thể bị tạm dừng tham gia chấm thi theo quyết định của Ban Tổ chức.

- Biên bản hiệu chuẩn do Ban Kỹ thuật lập, có ký xác nhận của các bên liên quan và được lưu trữ trong hồ sơ kỹ thuật của cuộc thi. Kết quả hiệu chuẩn là căn cứ bắt buộc để triển khai hoạt động đánh giá chất lượng thử nếm chính thức tại các vòng thi, đồng thời là cơ sở để rà soát, đối chiếu chênh lệch điểm số trong trường hợp phát sinh khiếu nại hoặc sai lệch kết quả đánh giá.

Điều 16. Quy trình rang và chuẩn hóa hồ sơ rang

- Ban Rang mẫu chịu trách nhiệm thực hiện toàn bộ quá trình rang mẫu dự thi theo kế hoạch rang, profile rang và các yêu cầu kỹ thuật đã được thống nhất với Ban Kỹ thuật và Ban Tổ chức, bảo đảm tính thống nhất, khách quan và phù hợp với mục tiêu đánh giá chất lượng của cuộc thi.

- Quy trình rang mẫu, tiêu chí kỹ thuật, thông số rang, yêu cầu kiểm soát chất lượng và các nội dung chuyên môn liên quan đến hoạt động rang mẫu được quy định chi tiết tại “Quy chế rang mẫu Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2026” do Ban Tổ chức ban hành và là bộ phận không tách rời của Quy chế này.

- Mẫu rang sẽ được Trưởng Ban Rang, Trưởng Ban Kỹ thuật cùng chuyên gia do Ban Tổ chức chỉ định tiến hành kiểm tra lần cuối trước khi niêm phong và bàn giao chính thức cho Ban Kỹ thuật.

- Mỗi mẻ rang chính thức phải được ghi chép đầy đủ bằng hồ sơ rang (Roast Logfile) và lưu trữ trên hệ thống dữ liệu của cuộc thi nhằm phục vụ công tác giám sát, rà soát và truy xuất khi cần thiết.

- Tất cả mẫu rang được lưu 50g để phục vụ công tác kiểm tra, đối chiếu kỹ thuật hoặc giải quyết khiếu nại (nếu có).

Điều 17. Kết quả và xếp hạng

- Tất cả các mẫu dự thi vượt qua vòng đánh giá lỗi vật lý đều được đưa vào đánh giá chất lượng thử nếm tại vòng sơ kết. Căn cứ kết quả chấm điểm vòng sơ kết, Ban Tổ chức lựa chọn 24 mẫu cà phê Robusta và 18 mẫu cà phê Arabica có số điểm cao nhất (số lượng có thể được điều chỉnh phù hợp với số lượng mẫu đăng ký thực tế) để tham gia vòng chung kết.

- Kết quả cuối cùng của mẫu dự thi được xác định như sau: đối với các mẫu không được lựa chọn vào vòng chung kết, điểm số vòng sơ kết là kết quả cuối cùng; đối với các mẫu tham gia vòng chung kết, điểm số vòng chung kết là kết quả cuối cùng.

- Các mẫu đạt kết quả từ 80/100 điểm trở lên được công nhận đạt chuẩn cà phê đặc sản và được cấp Giấy chứng nhận “Cà phê đặc sản Việt Nam 2026” cho lô hàng dự thi.

- Trên cơ sở kết quả chấm điểm tại vòng chung kết, Ban Tổ chức xác định Top 10 của mỗi loài cà phê (Arabica và Robusta) và lựa chọn các mẫu có thứ hạng cao nhất để trao các giải thưởng như sau:

- Giải Nhất – Vietnam Amazing Cup 2026.

- Giải Nhì – Vietnam Amazing Cup 2026.

- Giải Ba – Vietnam Amazing Cup 2026.

- Trường hợp có từ hai (02) mẫu trở lên có cùng số điểm, các mẫu này được xếp cùng thứ hạng theo quy định của cuộc thi.

Điều 18. Bảo mật và đạo đức nghề nghiệp

Tất cả thành viên các Ban: Giám khảo, Kỹ thuật, Ban Rang và Thư ký đều phải cam kết bảo mật thông tin mẫu và tuyệt đối không tiết lộ điểm số. Không được phép trao đổi, bình luận, hoặc tiết lộ điểm trong quá trình chấm.

Nếu phát hiện hành vi gian lận, thiên vị, trao đổi thông tin mẫu, người vi phạm sẽ bị loại khỏi cuộc thi và hủy kết quả.

Điều 19. Minh bạch hóa và công bố dữ liệu

Sau khi cuộc thi kết thúc, Ban Tổ chức thực hiện công bố công khai các thông tin sau:

- Danh sách các mẫu đạt Top 10 của mỗi loài cà phê Arabica và Robusta.
- Danh sách các mẫu đạt giải Nhất, Nhì, Ba của từng loài.
- Danh sách các mẫu đạt từ 80/100 điểm trở lên và được công nhận đạt chuẩn cà phê đặc sản.

Kết quả của từng mẫu dự thi được gửi trực tiếp đến từng đơn vị dự thi qua thư điện tử hoặc thông báo trên hệ thống quản lý dữ liệu của cuộc thi. Không công bố chi tiết điểm số của từng giám khảo nhằm bảo đảm nguyên tắc bảo mật và độc lập chuyên môn.

Dữ liệu công bố bảo đảm tính minh bạch, chính xác, có kiểm soát và tuân thủ các quy định về bảo mật thông tin theo Quy chế này.

CHƯƠNG IV BỘ MÁY TỔ CHỨC VÀ TRÁCH NHIỆM

Điều 20. Cơ cấu tổ chức tổng thể

- Cơ quan chủ trì: Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột chịu trách nhiệm điều hành toàn bộ hoạt động tổ chức, kỹ thuật, truyền thông và tài chính của cuộc thi.

- Cơ quan phối hợp: Các Sở, ngành tỉnh Đắk Lắk: Nông nghiệp và Môi trường, Khoa học và Công nghệ, Công Thương.

- Bộ máy tổ chức gồm các thành phần: Ban Tổ chức (BTC), Ban Kỹ thuật (BKT), Ban Giám khảo (BGK), Ban Rang mẫu (BRM), Tổ Thư ký (TTK).

➤ Nguyên tắc hoạt động

- Mỗi Ban chịu trách nhiệm trong phạm vi chuyên môn của mình, phối hợp chặt chẽ với nhau thông qua kế hoạch tổng thể do BTC ban hành.

- Mọi quyết định về kỹ thuật, kết quả hoặc điều chỉnh quy trình phải được thống nhất bằng biên bản giữa BTC – BKT.

Điều 21. Ban Tổ chức

1. Chức năng

Ban Tổ chức là bộ phận điều hành cao nhất của cuộc thi, chịu trách nhiệm tổ chức, quản lý, điều phối toàn bộ hoạt động chuyên môn, kỹ thuật, truyền thông, tài chính và công bố kết quả Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2026 theo Quy chế này.

2. Thành phần

Ban Tổ chức do cơ quan có thẩm quyền quyết định thành lập, gồm:

- Trưởng Ban Tổ chức.

- Các Phó Trưởng Ban (nếu có).

- Các thành viên là đại diện các cơ quan quản lý nhà nước, Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuật, đơn vị chuyên môn, chuyên gia và các thành phần liên quan.

Thành phần cụ thể của Ban Tổ chức do cơ quan có thẩm quyền quyết định căn cứ yêu cầu tổ chức cuộc thi.

3. Tiêu chuẩn lựa chọn

- Có năng lực quản lý, điều hành và tổ chức các hoạt động quy mô cấp tỉnh, quốc gia hoặc tương đương.

- Có hiểu biết về ngành cà phê, hoạt động đánh giá chất lượng và tổ chức sự kiện chuyên ngành.

- Có uy tín, trách nhiệm và tuân thủ các quy định của pháp luật và Quy chế cuộc thi.

4. Quyền hạn và trách nhiệm

- Xây dựng và ban hành kế hoạch tổ chức cuộc thi, bao gồm kế hoạch tổng thể, dự toán kinh phí và các văn bản điều hành liên quan đến cuộc thi.

- Quyết định thành lập các Ban, Tổ chuyên môn, phân công nhiệm vụ và điều phối hoạt động giữa các bộ phận tham gia tổ chức cuộc thi.

- Ban hành các quy định, quy chế kỹ thuật chuyên ngành phục vụ cuộc thi.

- Chỉ đạo và giám sát toàn bộ quá trình tổ chức cuộc thi, bao gồm đánh giá, xếp hạng, công bố kết quả và trao giải theo quy định của Quy chế.

- Giải quyết các vấn đề phát sinh, xử lý vi phạm và giải quyết khiếu nại theo thẩm quyền.

- Chịu trách nhiệm về tính pháp lý, minh bạch và kết quả cuối cùng của cuộc thi.

- Tổ chức công bố kết quả, trao giải, tôn vinh, truyền thông và các hoạt động kết nối liên quan đến cuộc thi.

5. Nguyên tắc hoạt động

- Ban Tổ chức hoạt động theo nguyên tắc tập trung, thống nhất, bảo đảm khách quan, minh bạch và đúng Quy chế.

- Các quyết định của Ban Tổ chức là căn cứ pháp lý trong toàn bộ hoạt động tổ chức cuộc thi.

- Ban Tổ chức chịu trách nhiệm trước cơ quan có thẩm quyền về toàn bộ hoạt động của cuộc thi.

Điều 22. Ban Kỹ thuật

1. Chức năng

Ban Kỹ thuật là bộ phận chuyên môn kỹ thuật trung tâm của cuộc thi, có chức năng điều phối, phối hợp và bảo đảm toàn bộ quy trình kỹ thuật rang mẫu, xay mẫu, hiệu chuẩn điểm và thử nếm tại các vòng thi được thực hiện đúng tiêu chuẩn chuyên môn và Quy chế cuộc thi.

2. Thành phần

Ban Kỹ thuật do Ban Tổ chức quyết định thành lập, gồm từ 05 đến 07 thành viên, trong đó có 01 Trưởng Ban và có thể có Phó Trưởng Ban khi cần thiết.

3. Tiêu chuẩn lựa chọn

➤ Trưởng Ban Kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chuẩn sau:

- Có tối thiểu 05 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực thử nếm cà phê chuyên nghiệp hoặc các lĩnh vực liên quan.

- Có chứng nhận Q Arabica-Grader và Q Robusta-Grader do CQI cấp và còn hiệu lực.

- Có năng lực điều hành, giám sát kỹ thuật và phối hợp chuyên môn.

- Có khả năng đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng Anh.

➤ Thành viên Ban Kỹ thuật

- Có kiến thức và kinh nghiệm thực tiễn về thử nếm, xử lý mẫu và quy trình cupping.

- Có ý thức kỷ luật cao, tuân thủ nghiêm các quy định kỹ thuật và bảo mật của cuộc thi.

4. Nhiệm vụ và trách nhiệm

- Xây dựng và ban hành Lịch đánh giá chất lượng thử nếm cho các vòng thi.

- Phối hợp với Ban Rang mẫu xây dựng, kiểm soát và giám sát việc thực hiện profile rang mẫu theo Quy chế rang mẫu của cuộc thi.

- Giám sát toàn bộ quá trình xay mẫu, thử nếm và tổng hợp điểm số tại phòng chấm thi.

- Phối hợp với Ban Giám khảo tổ chức và thực hiện hiệu chuẩn điểm (calibration) trước mỗi vòng đánh giá.

- Bảo đảm toàn bộ quy trình đánh giá chất lượng tuân thủ tiêu chuẩn SCA, CQI và các quy định của Quy chế.

- Tham mưu và giải trình chuyên môn cho Ban Tổ chức đối với các vấn đề kỹ thuật phát sinh.

- Bảo mật tuyệt đối thông tin về mã hiệu mẫu, tình trạng mẫu và kết quả đánh giá trong suốt quá trình tổ chức cuộc thi.

5. Nguyên tắc hoạt động

- Ban Kỹ thuật chịu sự điều hành của Ban Tổ chức và độc lập về chuyên môn trong phạm vi nhiệm vụ được giao.

- Mọi điều chỉnh về quy trình kỹ thuật phải được thống nhất và báo cáo Ban Tổ chức.

- Ban Kỹ thuật chịu trách nhiệm trước Ban Tổ chức về tính chính xác, nhất quán và trung thực của toàn bộ hoạt động kỹ thuật của cuộc thi.

Điều 23. Ban Giám khảo

1. Chức năng

Ban Giám khảo là bộ phận chuyên môn độc lập, thực hiện việc đánh giá và chấm điểm chất lượng các mẫu cà phê dự thi tại vòng sơ kết và vòng chung kết theo tiêu chuẩn chuyên môn của SCA và CQI, làm căn cứ để Ban Tổ chức xếp hạng, công nhận kết quả và trao giải theo Quy chế cuộc thi.

2. Thành phần

- Ban Giám khảo do Ban Tổ chức quyết định thành lập.

- Mỗi vòng thi có tối thiểu 05 giám khảo cho mỗi loại cà phê (Arabica và Robusta), trong đó có 01 Trưởng Ban Giám khảo.

- Thành phần cụ thể của Ban Giám khảo tại từng vòng thi do Ban Tổ chức quyết định căn cứ yêu cầu chuyên môn và quy mô tổ chức cuộc thi.

3. Tiêu chuẩn lựa chọn

➤ Trưởng Ban Giám khảo phải đáp ứng các tiêu chuẩn sau:

- Có chứng nhận Q Arabica-Grader và Q Robusta-Grader do Viện Chất lượng Cà phê (CQI) cấp và còn hiệu lực.

- Có tối thiểu 05 năm kinh nghiệm trong hoạt động thử nếm và chấm thi cà phê chuyên nghiệp.

- Có năng lực điều hành, giám sát hoạt động chấm thi và hiệu chuẩn điểm.

- Không có xung đột lợi ích với bất kỳ đơn vị dự thi nào.

➤ Thành viên Ban Giám khảo

- Có chứng nhận Q-Grader do CQI cấp và còn hiệu lực hoặc có ít nhất 03 năm tham gia chấm thi Cuộc thi Vietnam Amazing Cup do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật tổ chức.

- Có kinh nghiệm thử nếm cà phê chuyên nghiệp (tối thiểu 02 năm đối với vòng sơ kết, tối thiểu 03 năm đối với vòng chung kết).

- Có ý thức kỷ luật cao, tuân thủ nghiêm các quy định về bảo mật và đạo đức nghề nghiệp.

- Không có xung đột lợi ích với các đơn vị dự thi.

4. Nhiệm vụ và trách nhiệm

- Thực hiện thử nếm mù (blind cupping) và chấm điểm các mẫu dự thi theo đúng thang điểm, biểu mẫu và tiêu chuẩn chuyên môn của SCA và CQI.

- Tham gia đầy đủ hoạt động hiệu chuẩn thang điểm (calibration) trước mỗi vòng đánh giá theo yêu cầu của Ban Kỹ thuật và Trưởng Ban Giám khảo.

- Chấm điểm độc lập, khách quan. Không trao đổi, thảo luận hoặc can thiệp vào kết quả chấm của giám khảo khác trong quá trình thử nếm.

- Tuân thủ nghiêm ngặt quy trình thử nếm, lịch đánh giá chất lượng thử nếm (cupping schedule) và các quy định của Quy chế cuộc thi.

- Rà soát, ký xác nhận phiếu chấm và chịu trách nhiệm cá nhân đối với điểm số đã chấm.

- Bảo mật tuyệt đối thông tin về mã hiệu mẫu, điểm số, kết quả chấm thi và các thông tin liên quan trước, trong và sau khi cuộc thi kết thúc.

5. Nguyên tắc hoạt động

- Ban Giám khảo hoạt động độc lập về chuyên môn, chịu sự giám sát chung của Ban Tổ chức và Ban Kỹ thuật.

- Mọi hành vi thiên vị, tiết lộ thông tin, thông đồng hoặc thao túng điểm số đều bị xử lý theo Quy chế xử lý vi phạm của cuộc thi.

- Ban Giám khảo chịu trách nhiệm trước Ban Tổ chức về tính khách quan, trung thực và chính xác của kết quả chấm thi.

Điều 24. Ban Rang mẫu

1. Chức năng

Ban Rang mẫu là bộ phận chuyên môn kỹ thuật do Ban Tổ chức thành lập, có chức năng thực hiện hoạt động rang mẫu dự thi phục vụ công tác đánh giá chất lượng thử nếm tại các vòng thi của cuộc thi, bảo đảm tính thống nhất, khách quan và tuân thủ đầy đủ các quy định kỹ thuật của cuộc thi.

2. Thành phần

Ban Rang mẫu do Ban Tổ chức quyết định thành lập, gồm từ 03 đến 05 thành viên, trong đó có 01 Trưởng Ban. Thành phần cụ thể do Ban Tổ chức quyết định căn cứ yêu cầu tổ chức và chuyên môn.

3. Tiêu chuẩn lựa chọn

➤ Trưởng Ban Rang mẫu phải đáp ứng các tiêu chuẩn sau:

- Đang hoạt động trong lĩnh vực cà phê hoặc các ngành nghề có liên quan.

- Có kinh nghiệm chuyên môn về rang cà phê phục vụ thử nếm.

- Có chứng nhận Roasting Professional do Hiệp hội cà phê đặc sản Quốc tế (SCA) cấp và còn hiệu lực.

- Có khả năng xây dựng, kiểm soát và tuân thủ profile rang mẫu cho các loài cà phê và phương pháp chế biến khác nhau.

- Am hiểu tiêu chuẩn đánh giá chất lượng cà phê theo SCA và CQI.

- Có ý thức kỷ luật cao và tuân thủ nghiêm các quy định về bảo mật thông tin của cuộc thi.

➤ Thành viên Ban Rang mẫu

- Có kiến thức, kỹ năng thực hành rang cà phê phục vụ thử nếm.

- Có khả năng tuân thủ chính xác profile rang mẫu và hướng dẫn kỹ thuật do Ban Kỹ thuật ban hành.

- Có tinh thần trách nhiệm, cẩn trọng và tuân thủ quy định bảo mật.

4. Nhiệm vụ và trách nhiệm

- Thực hiện hoạt động rang mẫu phục vụ công tác đánh giá chất lượng thử nếm tại các vòng thi theo đúng Quy chế cuộc thi và Quy chế rang mẫu Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2026 do Ban Tổ chức ban hành.

- Tổ chức xây dựng, áp dụng và tuân thủ profile rang mẫu đã được thống nhất với Ban Tổ chức và Ban Kỹ thuật.

- Chịu trách nhiệm về tính thống nhất, ổn định và khả năng lặp lại của các mẻ rang trong cùng một nhóm mẫu.

- Thực hiện kiểm soát kỹ thuật trong suốt quá trình rang; tổ chức kiểm tra lần cuối đối với mẫu rang trước khi niêm phong và bàn giao cho Ban Kỹ thuật.

- Thực hiện niêm phong, lưu trữ, quản lý và bàn giao mẫu rang đúng quy trình, đúng thời gian, đúng số lượng; việc bàn giao phải được lập biên bản và ký nhận theo quy định.

- Ghi chép, lưu trữ đầy đủ hồ sơ rang (Roast Logfile) của từng mẻ rang nhằm phục vụ công tác giám sát, đối chiếu kỹ thuật và giải quyết khiếu nại (nếu có).

5. Nguyên tắc hoạt động

- Ban Rang mẫu hoạt động độc lập về chuyên môn, chịu sự điều hành chung của Ban Tổ chức; mọi nội dung liên quan đến kỹ thuật rang mẫu phải được thống nhất với Ban Kỹ thuật trước khi triển khai.

- Toàn bộ hoạt động rang mẫu được thực hiện theo nguyên tắc khách quan – thống nhất – minh bạch, không phân biệt đơn vị dự thi, nguồn gốc hay chủ sở hữu mẫu.

- Ban Rang mẫu và các thành viên không chịu bất kỳ sự tác động, can thiệp hoặc gây ảnh hưởng nào từ đơn vị dự thi hoặc bên liên quan trong suốt quá trình thực hiện nhiệm vụ.

- Thành viên Ban Rang mẫu có trách nhiệm bảo mật tuyệt đối thông tin về mã hiệu mẫu, dữ liệu kỹ thuật, profile rang và kết quả đánh giá liên quan theo quy định của Quy chế cuộc thi và Quy chế rang mẫu.

Điều 25. Tổ thư ký

1. Chức năng

Tổ Thư ký là bộ phận hành chính – nghiệp vụ giúp việc cho Ban Tổ chức trong công tác tổ chức, điều phối, quản lý hồ sơ, dữ liệu và kết quả của Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2026, bảo đảm tính chính xác, bảo mật và đúng tiến độ theo Quy chế cuộc thi.

2. Thành phần

Tổ Thư ký do cơ quan có thẩm quyền quyết định thành lập, gồm:

- Tổ trưởng Tổ Thư ký.
- Các thành viên Tổ Thư ký.

Thành phần cụ thể của Tổ Thư ký do Ban Tổ chức quyết định căn cứ yêu cầu tổ chức và tính chất công việc của cuộc thi.

3. Tiêu chuẩn lựa chọn

➤ Tổ trưởng Tổ Thư ký

- Có kinh nghiệm trong công tác quản lý hành chính, tổng hợp, tổ chức sự kiện hoặc quản lý dữ liệu.
- Có hiểu biết về hoạt động tổ chức cuộc thi và các quy trình liên quan.
- Có trách nhiệm cao, cẩn trọng và tuân thủ nghiêm các quy định về bảo mật thông tin.

➤ Thành viên Tổ Thư ký

- Có năng lực thực hiện các nghiệp vụ hành chính, tổng hợp, nhập liệu và quản lý hồ sơ.
- Có khả năng sử dụng các công cụ, phần mềm quản lý dữ liệu phục vụ cuộc thi.
- Có ý thức kỷ luật và tuân thủ quy định bảo mật.

4. Nhiệm vụ và trách nhiệm

- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký dự thi, kiểm tra tính đầy đủ và hợp lệ của hồ sơ theo Quy chế.
- Thực hiện phân chia, mã hóa và quản lý mã hiệu các mẫu dự thi theo đúng quy trình và khung thời gian quy định.
- Nhập, quản lý và lưu trữ dữ liệu cuộc thi trên hệ thống phần mềm quản lý, bảo đảm tính chính xác, toàn vẹn và bảo mật thông tin.

- Tiếp nhận, tổng hợp và lưu trữ kết quả chấm thi từ Ban Giám khảo và Ban Kỹ thuật theo đúng quy trình.

- Thực hiện việc ráp mã hiệu mẫu dự thi và tổng hợp kết quả theo quy định của Quy chế, dưới sự giám sát của Ban Tổ chức.

- Chuẩn bị hồ sơ, biên bản, tài liệu phục vụ công tác công bố kết quả, trao giải, giải quyết khiếu nại và lưu trữ sau cuộc thi.

- Phối hợp với các Ban, Tổ liên quan trong việc triển khai kế hoạch tổ chức, theo dõi tiến độ và hỗ trợ công tác điều phối chung của cuộc thi.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác theo phân công của Ban Tổ chức.

5. Nguyên tắc hoạt động

- Tổ Thư ký chịu sự điều hành trực tiếp của Ban Tổ chức và phối hợp chặt chẽ với Ban Kỹ thuật, Ban Giám khảo, Ban Rang mẫu trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.

- Không được tự ý chỉnh sửa, cung cấp hoặc công bố bất kỳ thông tin, dữ liệu hoặc kết quả nào khi chưa được sự cho phép của Ban Tổ chức.

- Chịu trách nhiệm trước Ban Tổ chức về tính chính xác, đầy đủ và bảo mật của toàn bộ hồ sơ, dữ liệu và kết quả do mình quản lý.

Điều 26. Đơn vị dự thi

1. Chức năng

- Đơn vị dự thi là chủ thể tham gia cuộc thi, cung cấp sản phẩm cà phê nhân và hồ sơ liên quan nhằm phục vụ công tác đánh giá, xếp hạng và chứng nhận chất lượng cà phê theo quy định của cuộc thi.

- Tham gia vào chuỗi hoạt động đánh giá chất lượng cà phê đặc sản, góp phần nâng cao giá trị, uy tín và minh bạch chất lượng sản phẩm cà phê Việt Nam.

- Là đối tượng được thụ hưởng các kết quả đánh giá, chứng nhận và hoạt động truyền thông của cuộc thi theo quy định.

2. Nhiệm vụ

- Tự tổ chức lấy mẫu và niêm phong lô hàng dự thi theo đúng quy trình, bảo đảm tính đại diện và nguyên mẫu của lô hàng.

- Gửi mẫu dự thi về Ban Tổ chức đúng thời hạn quy định tại Điều 27 của Quy chế này.

- Chịu trách nhiệm về tính trung thực, chính xác của toàn bộ thông tin đăng ký, thuyết minh kỹ thuật và hồ sơ liên quan đến lô hàng dự thi.

- Cung cấp video, hình ảnh minh chứng liên quan đến lô hàng dự thi, bao gồm các công đoạn: thu hoạch, chế biến, bảo quản, lấy mẫu và niêm phong.

- Thực hiện nộp chi phí dự thi theo quy định tại Điều 10 và tuân thủ đầy đủ các quy định khác của Quy chế cuộc thi.

- Chỉ được thương mại hóa sản phẩm cà phê nhân của lô hàng dự thi sau khi có kết quả chính thức của cuộc thi. Sản phẩm thương mại phải bảo đảm chất lượng và số lượng phù hợp với thông tin ghi trên Giấy chứng nhận được cấp.

3. Trách nhiệm

- Chịu trách nhiệm hoàn toàn trước Ban Tổ chức và các cơ quan có thẩm quyền về tính hợp pháp, trung thực và chính xác của lô hàng dự thi, hồ sơ đăng ký và các thông tin, tài liệu cung cấp trong suốt quá trình tham gia cuộc thi.

- Bảo đảm lô hàng dự thi là sản phẩm có thật, tồn tại thực tế, có nguồn gốc rõ ràng và phù hợp với các nội dung đã đăng ký trong hồ sơ dự thi.

- Tuân thủ nghiêm túc các quy trình kỹ thuật, thời gian, địa điểm và hướng dẫn của Ban Tổ chức trong suốt quá trình tham gia cuộc thi.

- Không có bất kỳ hành vi can thiệp, tác động hoặc gây ảnh hưởng đến tính khách quan, độc lập và minh bạch của quá trình đánh giá chất lượng.

- Phối hợp với Ban Tổ chức trong việc xác minh, kiểm tra, đối chiếu thông tin khi có yêu cầu liên quan đến lô hàng dự thi.

- Chấp hành kết quả đánh giá và xếp hạng do Ban Tổ chức công bố. Không khiếu nại các nội dung không thuộc phạm vi khiếu nại theo quy định của Quy chế.

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật và Ban Tổ chức nếu phát hiện có hành vi gian lận, sai lệch thông tin, vi phạm quy định của cuộc thi.

- Chỉ được sử dụng tên gọi, kết quả, Giấy chứng nhận và danh hiệu của cuộc thi cho mục đích truyền thông, quảng bá sản phẩm đúng với nội dung, phạm vi và thời hạn được Ban Tổ chức cho phép.

- Thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ khác theo Quy chế cuộc thi và các quy định pháp luật có liên quan.

CHƯƠNG V TỔ CHỨC THỰC HIỆN CUỘC THI

Điều 27. Các mốc trình tự thời gian của cuộc thi

Trình tự và mốc thời gian tổ chức Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2026 được thực hiện theo các giai đoạn sau:

- Đăng ký dự thi và nộp chi phí dự thi (*Đơn vị dự thi thực hiện*): Thời gian 45 ngày, **từ ngày 01/02/2026 đến hết ngày 16/3/2026.**

- Lấy mẫu, niêm phong lô hàng và gửi mẫu về Ban Tổ chức (*Đơn vị dự thi thực hiện*): Thời gian 15 ngày, **từ ngày 18/3/2026 đến hết ngày 01/4/2026.**

+ Trường hợp gửi trực tiếp: hạn chót 01/4/2026.

+ Trường hợp gửi qua bưu điện: căn cứ theo dấu bưu phẩm, hạn chót 01/4/2026.

- Tiếp nhận, phân chia và mã hóa mẫu dự thi (*Ban Tổ chức thực hiện*): Thời gian 07 ngày, **từ ngày 01/4/2026 đến ngày 07/4/2026.**

- Đánh giá lỗi vật lý (*Đơn vị giám định độc lập thực hiện*): Thời gian 04 ngày, **từ ngày 08/4/2026 đến ngày 11/4/2026.**

- Hiệu chỉnh thiết bị rang và xây dựng profile rang mẫu (*Ban Rang mẫu thực hiện*): Thời gian 02 ngày, **từ ngày 12/4/2026 đến ngày 13/4/2026.**

- Rang mẫu dự thi (*Ban Rang mẫu thực hiện*): Thời gian 04 ngày, **từ ngày 14/4/2026 đến ngày 18/4/2026.**

- Đánh giá chất lượng thử nếm vòng sơ kết (*Ban Giám khảo vòng sơ kết thực hiện*): Thời gian 04 ngày, **từ ngày 19/4/2026 đến ngày 22/4/2026.**

- Tổng hợp kết quả vòng sơ kết (*Ban Tổ chức thực hiện*): Thời gian 01 ngày, **ngày 23/4/2026.**

- Đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết (*Ban Giám khảo vòng chung kết thực hiện*): Thời gian 02 ngày, **từ ngày 24/4/2026 đến ngày 25/4/2026.**

- Công bố kết quả, trao Giấy chứng nhận và trao giải thưởng: Thời gian tổ chức vào **chiều ngày 26/4/2026.**

Trường hợp phát sinh yếu tố khách quan, bất khả kháng hoặc yêu cầu tổ chức thực tế, Ban Tổ chức được quyền điều chỉnh mốc thời gian nêu trên nhưng phải bảo đảm không làm thay đổi bản chất, quy trình kỹ thuật và tính khách quan, minh bạch của cuộc thi.

Điều 28. Nguyên tắc tổ chức đánh giá chất lượng thử nếm

- Việc tổ chức đánh giá chất lượng thử nếm tại các vòng thi được thực hiện theo đúng các nguyên tắc quy định tại Điều 14 của Quy chế này.

- Toàn bộ hoạt động rang, xay, thử nếm và tổng hợp kết quả được triển khai thống nhất theo Lịch đánh giá chất lượng thử nếm (cupping schedule), dưới sự giám sát trực tiếp của Ban Tổ chức và Ban Kỹ thuật.

- Các Ban, Tổ tham gia tổ chức đánh giá có trách nhiệm phối hợp chặt chẽ, bảo đảm quá trình đánh giá diễn ra an toàn, chính xác, khách quan, minh bạch và đúng tiến độ.

Điều 29. Nguyên tắc đánh giá thử nếm và cách tính điểm

- Việc đánh giá chất lượng thử nếm các mẫu dự thi được thực hiện theo phương pháp thử nếm mù (blind cupping), tuân thủ tiêu chuẩn chuyên môn của SCA và CQI.

- Kết quả điểm thử nếm của mỗi mẫu dự thi là giá trị trung bình cộng của tất cả phiếu chấm hợp lệ của các giám khảo tham gia chấm điểm thử nếm, được làm tròn đến hai chữ số thập phân (0,01).

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

- Trường hợp có từ hai (02) mẫu trở lên có cùng số điểm thử nếm, các mẫu này được xếp cùng thứ hạng.

- Kết quả đánh giá thử nếm là căn cứ chính thức để Ban Tổ chức thực hiện việc xếp hạng, công nhận chứng nhận cà phê đặc sản và trao giải theo quy định của Quy chế.

Điều 30. Địa điểm tổ chức đánh giá chất lượng thử nếm

1. Vị trí tổ chức: Địa điểm tổ chức đánh giá chất lượng thử nếm tại vòng sơ kết và vòng chung kết được bố trí tại tỉnh Đắk Lắk, phù hợp với điều kiện tổ chức và yêu cầu chuyên môn của cuộc thi.

2. Điều kiện cơ sở vật chất

- Địa điểm thử nếm phải có không gian chuyên biệt, yên tĩnh, sạch sẽ, thông thoáng, không bị ảnh hưởng bởi mùi lạ, tiếng ồn hoặc các yếu tố gây nhiễu cảm quan.

- Bảo đảm đầy đủ ánh sáng, nhiệt độ, độ ẩm và thông gió ổn định, đáp ứng điều kiện tối ưu cho hoạt động thử nếm cà phê chuyên nghiệp.

- Có đầy đủ bàn thử nếm, hệ thống cấp nước, thiết bị pha mẫu, khu vực xử lý và lưu mẫu, đáp ứng yêu cầu vận hành đồng thời nhiều phiên cupping.

3. Tiêu chuẩn kỹ thuật

- Toàn bộ hoạt động rang, xay và thử nếm mẫu tại địa điểm tổ chức phải được thực hiện theo tiêu chuẩn và quy trình kỹ thuật của SCA và CQI.

- Địa điểm phải cho phép triển khai đầy đủ các bước kỹ thuật theo “Lịch đánh giá chất lượng thử nếm” do Ban Kỹ thuật ban hành, bảo đảm tính thống nhất giữa các vòng thi.

4. Điều kiện tổ chức và giám sát

- Địa điểm thử nếm phải bảo đảm điều kiện để Ban Tổ chức và Ban Kỹ thuật giám sát trực tiếp toàn bộ quy trình đánh giá chất lượng.

- Có phương án kiểm soát ra vào, bố trí khu vực chức năng hợp lý nhằm bảo đảm tính bảo mật, minh bạch và chính xác của quá trình đánh giá.

Điều 31. Ráp mã hiệu dự thi và kết quả

- Ráp mã hiệu dự thi và tổng hợp kết quả cuộc thi được thực hiện trên phần mềm quản lý cuộc thi bởi Tổ trưởng Tổ Thư ký và Trưởng Ban Tổ chức.

- Hoạt động này được tiến hành trực tiếp tại buổi công bố kết quả và trao giải thưởng.

- Có sự giám sát của các khách mời và đại diện các đơn vị dự thi tham dự buổi công bố.

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

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

Điều 32. Công bố kết quả, tôn vinh, khen thưởng

1. Công bố kết quả

- Ban Tổ chức công bố kết quả chính thức của Cuộc thi sau khi hoàn tất toàn bộ công tác đánh giá, tổng hợp và xác nhận kết quả chấm thi vòng chung kết. Kết quả được công bố tại Lễ công bố và trao giải Cuộc thi Vietnam Amazing Cup 2026 và trên các kênh thông tin chính thức của cuộc thi theo kế hoạch truyền thông đã được phê duyệt.

- Nội dung công bố, bao gồm: danh sách các mẫu đạt chuẩn cà phê đặc sản, Top 10 mỗi loài, các mẫu đạt giải Nhất, Nhì, Ba của từng loài cà phê Arabica và Robusta.

2. Tôn vinh

- Các đơn vị dự thi có mẫu cà phê đạt chuẩn đặc sản, đạt Top 10 và đạt giải Nhất, Nhì, Ba được Ban Tổ chức tôn vinh và ghi nhận thành tích tại Lễ công bố kết quả và trao giải.

- Việc tôn vinh được thực hiện thông qua các hoạt động truyền thông, giới thiệu sản phẩm, trưng bày và kết nối thương mại theo kế hoạch của cuộc thi, góp phần quảng bá giá trị và thương hiệu cà phê Việt Nam.

3. Khen thưởng

- Các mẫu đạt giải Nhất, Nhì, Ba của mỗi loài cà phê được trao Cúp Cuộc thi Vietnam Amazing Cup 2026 và Bằng khen của UBND tỉnh (nếu có), quà tặng Nhà tài trợ (nếu có).

- Các mẫu đạt từ 80/100 điểm trở lên được cấp Giấy chứng nhận “Cà phê Đặc sản Việt Nam 2026” theo quy định của cuộc thi.

- Việc tổ chức khen thưởng được thực hiện công khai, trang trọng, đúng quy định pháp luật và Quy chế cuộc thi. Hồ sơ, biên bản liên quan được Ban Tổ chức lưu trữ theo quy định.

Điều 33. Trưng bày, trải nghiệm và kết nối thương mại

- Tất cả các mẫu dự thi (Robusta và Arabica) vào vòng chung kết sẽ được trưng bày và giới thiệu tại buổi công bố kết quả cuộc thi.

- Trải nghiệm Top 10 và bình chọn mẫu “Yêu thích nhất”: Các nhà rang xay, đơn vị thu mua và các đơn vị dự thi sẽ được trải nghiệm các mẫu đạt Top 10 của mỗi loài cà phê (Robusta và Arabica) và tham gia bình chọn mẫu “Yêu

thích nhất”. Ban Tổ chức sẽ trao Cup lưu niệm mẫu “Yêu thích nhất” cho từng loài cà phê tại Lễ công bố kết quả và trao giải thưởng của cuộc thi.

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

Điều 34. Nguồn kinh phí

Kinh phí tổ chức cuộc thi bao gồm:

- Chi phí dự thi từ các đơn vị tham gia.
- Các nguồn tài trợ cho cuộc thi (nếu có).

Việc sử dụng kinh phí cho các hoạt động của cuộc thi sẽ thực hiện theo quy định của chế độ tài chính hiện hành.

CHƯƠNG VI XỬ LÝ VI PHẠM VÀ KHIẾU NẠI

Điều 35. Nguyên tắc xử lý vi phạm

1. Nguyên tắc chung

Mọi hành vi vi phạm Quy chế Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2026, tùy theo tính chất, mức độ và hậu quả, đều được xem xét xử lý kịp thời, khách quan, công bằng và đúng thẩm quyền, bảo đảm giữ vững tính minh bạch, uy tín và chuẩn mực chuyên môn của cuộc thi.

2. Các hành vi vi phạm

a) Đối với đơn vị dự thi

- Gian lận hồ sơ, khai báo sai lệch thông tin về nguồn gốc, quy trình sản xuất, chế biến, niên vụ hoặc truy xuất nguồn gốc của lô hàng dự thi.
- Can thiệp, thay đổi, làm sai lệch mẫu dự thi sau khi đã niêm phong.
- Sử dụng hương liệu, phụ gia hoặc bất kỳ hình thức xử lý không được phép đối với mẫu dự thi.
- Tác động hoặc gây ảnh hưởng đến Ban Giám khảo, Ban Kỹ thuật, Ban Rang mẫu hoặc các bộ phận liên quan nhằm làm sai lệch kết quả chấm thi.
- Sử dụng tên gọi, kết quả, danh hiệu của cuộc thi không đúng nội dung, phạm vi hoặc khi chưa được Ban Tổ chức cho phép.

b) Đối với thành viên các Ban tham gia tổ chức cuộc thi

- Tiết lộ thông tin về mã hiệu mẫu, điểm số, kết quả chấm thi khi chưa được phép.
- Gian lận, thiên vị, thông đồng hoặc thao túng kết quả đánh giá.
- Không tuân thủ quy trình kỹ thuật, quy định bảo mật và đạo đức nghề nghiệp.

- Lợi dụng vị trí, nhiệm vụ được giao để trục lợi hoặc gây ảnh hưởng đến tính khách quan của cuộc thi.

3. Hình thức xử lý vi phạm

- Nhắc nhở, cảnh cáo bằng văn bản.
- Loại mẫu dự thi khỏi cuộc thi và hủy toàn bộ kết quả liên quan.
- Thu hồi Giấy chứng nhận, Cúp, Bằng khen và các danh hiệu đã trao (nếu có).
- Hủy tư cách tham gia cuộc thi đối với cá nhân vi phạm.
- Đưa vào danh sách không đủ điều kiện tham gia các kỳ Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam tiếp theo.
- Chuyển hồ sơ cho cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật trong trường hợp vi phạm có dấu hiệu vi phạm pháp luật.

4. Thẩm quyền và trình tự xử lý

- Ban Tổ chức là cơ quan có thẩm quyền xem xét, kết luận và quyết định hình thức xử lý vi phạm trên cơ sở ý kiến chuyên môn của Ban Kỹ thuật, Ban Giám khảo và các bộ phận liên quan.
- Việc xử lý vi phạm phải được lập thành biên bản, có căn cứ rõ ràng và lưu trữ theo quy định.
- Trường hợp vi phạm được phát hiện sau khi công bố kết quả, Ban Tổ chức vẫn có quyền xem xét, xử lý và điều chỉnh kết quả theo Quy chế.

5. Hiệu lực của quyết định xử lý

Quyết định xử lý vi phạm của Ban Tổ chức có hiệu lực thi hành ngay và là căn cứ pháp lý trong toàn bộ hoạt động tổ chức, công bố và quản lý kết quả của cuộc thi.

Điều 36. Nguyên tắc khiếu nại

1. Các đơn vị dự thi có quyền khiếu nại về quá trình tổ chức, chấm thi hoặc kết quả cuộc thi nếu cho rằng quyền lợi hợp pháp của mình bị ảnh hưởng.
2. Khiếu nại phải được gửi bằng văn bản hoặc email chính thức đến Ban Tổ chức trong 07 ngày làm việc kể từ ngày công bố kết quả chính thức.
3. Khiếu nại phải nêu rõ: tên đơn vị dự thi, kết quả cuộc thi, nội dung khiếu nại và căn cứ chứng minh.

Điều 37. Thẩm quyền và thời hạn giải quyết khiếu nại

1. Ban Tổ chức chịu trách nhiệm tiếp nhận và giải quyết khiếu nại, phối hợp với Ban Kỹ thuật, Ban Giám khảo, Ban Rang mẫu và các bộ phận liên quan để xác minh thông tin.
2. Ban Tổ chức phải giải quyết khiếu nại trong vòng 07 ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản khiếu nại.

3. Quyết định giải quyết khiếu nại của Ban Tổ chức là quyết định cuối cùng.

Điều 38. Trường hợp không được khiếu nại

1. Các đơn vị tự ý dỡ bỏ hoặc cắt chỉ niêm phong lô hàng trước khi công bố kết quả.

2. Khiếu nại về các yếu tố ngoài thẩm quyền của Ban Tổ chức hoặc trái với quy định của Quy chế.

CHƯƠNG VII
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 39. Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuật chủ trì, các đơn vị liên quan cử cán bộ tham gia, phối hợp và tạo mọi điều kiện thuận lợi cho Ban Tổ chức, Ban Giám khảo, Tổ Thư ký, Ban Kỹ thuật và Ban Rang Mẫu trong việc triển khai các hoạt động: chuẩn bị cho cuộc thi, chấm thi, công bố kết quả, trao giấy chứng nhận, khen thưởng, cũng như các hoạt động khác có liên quan đến cuộc thi.

Quy chế này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành và chỉ áp dụng cho cuộc thi “Cà phê đặc sản Việt Nam 2026”.