UBND TỈNH LÂM ĐỒNG
HỘI NGƯỜI SẢN XUẤT CÀ PHÊ BỀN VỮNG
Số: 06 /QĐ-HCPBV

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Lâm Đồng, ngày 11 tháng 11 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành Quy chế cuộc thi "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng năm 2026" (Lam Dong Coffee Excellence Awards 2026)

CHỦ TỊCH HỘI NGƯỜI SẢN XUẤT CÀ PHÊ BỀN VỮNG TỈNH LÂM ĐỒNG

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

Căn cứ Điều lệ tổ chức và hoạt động của Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng;

Thực hiện các Kế hoạch của Chủ tịch UBND tỉnh Lâm Đồng: số 9104/KH-UBND ngày 15/6/2026 về việc tổ chức Festival Hoa Đà Lạt lần thứ XI – năm 2026; số 17755/KH-UBND ngày 16/10/2026 về việc tổ chức Hội nghị quốc tế Đánh giá tiềm năng và giải pháp khai thác giá trị cà phê Lâm Đồng;

Tiếp theo Kế hoạch số: 05 /KH-HCPBV ngày 11 /11/2026 của Hội người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng về Kế hoạch tổ chức cuộc thi "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng 2026";

Theo đề nghị của Chánh văn phòng Hội,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế cuộc thi "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng năm 2026" (Lam Dong Coffee Excellence Awards 2026).

Điều 2. Hội người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng chủ trì, phối hợp với Tổ chức Phát triển Hà Lan SNV, Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường tỉnh Lâm Đồng và các đơn vị liên quan tổ chức triển khai thực hiện Quy chế đảm bảo đúng quy định; tổng hợp, báo cáo kết quả về Sở Nông nghiệp và Môi trường.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký và chỉ áp dụng cho cuộc thi "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng năm 2026".

Điều 4. Chánh Văn phòng Hội, Trưởng Ban Tổ chức cuộc thi; Tổ chức Phát triển Hà Lan SNV, Thủ trưởng các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- UBND tỉnh Lâm Đồng (để báo cáo);
- Sở Nông nghiệp và Môi trường (để phối hợp);
- Tổ chức Phát triển Hà Lan (SNV);
- Chi cục Chất lượng, Chế biến và PTTT;
- Ban Thường trực, Ban Chấp hành Hội;
- Các đơn vị phối hợp:
- Các HTX, doanh nghiệp, nông hộ hội viên;
- Lưu: VT, VP Hội.

TM. BAN CHẤP HÀNH
CHỦ TỊCH



Đinh Nguyễn Thùy Dung

UBND TỈNH LÂM ĐỒNG
HỘI NGƯỜI SẢN XUẤT CÀ PHÊ BỀN VỮNG TỈNH LÂM ĐỒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

QUY CHẾ
Cuộc thi "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng năm 2026"
(Lam Dong Coffee Excellence Awards 2026)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 06 /QĐ-HCPBV ngày 11/11/2026 của Hội người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng)

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

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

1. Tên cuộc thi:

- Tiếng Việt: "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng năm 2026" (sau đây gọi là Cuộc thi).

- Tiếng Anh: "Lam Dong Coffee Excellence Awards 2026".

2. Cuộc thi là một hoạt động trong khuôn khổ Hội nghị quốc tế Đánh giá tiềm năng và giải pháp khai thác giá trị cà phê Lâm Đồng theo Kế hoạch số 17755/KH-UBND ngày 16/10/2026 của UBND tỉnh Lâm Đồng, hưởng ứng Festival Hoa Đà Lạt lần thứ XI năm 2026.

3. Đơn vị chủ trì tổ chức: Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng.

4. Đơn vị chỉ đạo và hỗ trợ chuyên môn: Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Lâm Đồng (giao Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường làm đầu mối thường trực).

5. Đơn vị đồng hành: Tổ chức Phát triển Hà Lan (SNV), Công ty TNHH Cà phê Là Việt, Công ty TNHH Trà – Cà phê Bình Đông, Công ty TNHH Hồ Phượng.

6. Phạm vi áp dụng: Quy chế này quy định về đối tượng, sản phẩm, mẫu dự thi; quy trình đánh giá, chấm điểm; bộ máy tổ chức; giải thưởng; xử lý vi phạm, khiếu nại và tổ chức thực hiện Cuộc thi. Quy chế áp dụng đối với Ban Tổ chức, các Ban, Tổ giúp việc, đơn vị dự thi và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 2. Mục đích

1. Đánh giá khách quan chất lượng cà phê Lâm Đồng; tìm ra các mẫu cà phê xuất sắc nhất của niên vụ để trao giải, giới thiệu đến các nhà rang, nhà sản xuất cà phê trong nước và quốc tế.

2. Ghi nhận, tôn vinh người trồng và sản xuất cà phê tại địa phương; khuyến khích nông hộ, hợp tác xã, doanh nghiệp nâng cao chất lượng thu hái, sơ chế, chế biến và bảo quản.

3. Kết nối trực tiếp nhà sản xuất, hợp tác xã với nhà rang xay, thị trường tiêu thụ trong và ngoài nước thông qua hoạt động thử nếm, trưng bày và kết nối thương mại, hướng đến chia sẻ giá trị công bằng, minh bạch trong chuỗi giá trị cà phê.

4. Góp phần nâng cao nhận diện chỉ dẫn địa lý "Cà phê Lâm Đồng", quảng bá thương hiệu cà phê của tỉnh đến các đối tác, nhà tiêu thụ trong nước và trên thế giới.

Điều 3. Nguyên tắc tổ chức

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

2. Tuân thủ chuẩn mực chuyên môn về đánh giá chất lượng cà phê của Hiệp hội Cà phê đặc sản (SCA – Specialty Coffee Association).

3. Mẫu dự thi được mã hóa, thử nếm mù; giám khảo không được biết thông tin về đơn vị dự thi.

4. Thiết thực, tiết kiệm, hiệu quả; sử dụng kinh phí đúng chế độ, định mức theo quy định.

Điều 4. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chế này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Panel*: nhóm chấm thi theo loài cà phê. Panel A là nhóm chấm cà phê Arabica; Panel B là nhóm chấm cà phê Robusta.

2. *Thử nếm (cupping)*: phương pháp đánh giá chất lượng cảm quan cà phê nhân đã rang theo quy trình chuẩn của SCA.

3. *Thử nếm mù (blind tasting)*: hình thức thử nếm trong đó giám khảo không biết bất kỳ thông tin nào về đơn vị dự thi, nguồn gốc, thương hiệu của mẫu.

4. *Hệ thống Đánh giá giá trị cà phê (CVA – Coffee Value Assessment)*: hệ thống đánh giá của SCA, gồm phần Đánh giá mô tả (Descriptive Assessment) và phần Đánh giá cảm tính (Affective Assessment).

5. *Hiệu chuẩn thang điểm (calibration)*: hoạt động thống nhất cách hiểu, cách áp dụng thang điểm và tiêu chí đánh giá giữa các giám khảo trước khi chấm thi chính thức.

6. *Đánh giá cơ lý (Physical Assessment)*: kiểm tra độ ẩm, hạt lỗi, mùi, màu sắc, cỡ sàng của mẫu cà phê nhân theo biểu mẫu SCA trước khi đưa vào thử nếm.

Điều 5. Quản lý tên gọi, biểu trưng và giấy chứng nhận

Tên gọi, biểu trưng, mẫu giấy chứng nhận của Cuộc thi do Ban Tổ chức quản lý. Việc sử dụng tên gọi, kết quả, danh hiệu, giấy chứng nhận của Cuộc thi cho mục

đích thương mại hoặc truyền thông phải đúng nội dung, đúng lô hàng đạt giải và được Ban Tổ chức đồng ý bằng văn bản.

Chương II

ĐỐI TƯỢNG, SẢN PHẨM VÀ MẪU DỰ THI

Điều 6. Đối tượng tham gia

1. Tổ chức, cá nhân, nông hộ, hợp tác xã, doanh nghiệp có vườn trồng, trang trại hoặc trực tiếp mua trái tươi để sản xuất, liên kết sản xuất, chế biến cà phê nhân xanh trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng (sau đây gọi là đơn vị dự thi).

2. Mỗi đơn vị dự thi được đăng ký một hoặc nhiều mẫu, mỗi mẫu tương ứng một lô hàng riêng, phải đáp ứng đầy đủ các quy định tại Quy chế này.

Điều 7. Sản phẩm dự thi và phương thức sơ chế

1. Sản phẩm dự thi là cà phê nhân xanh đã xay xát, nhặt lỗi, thuộc niên vụ 2025/2026, gồm:

a) Panel A – cà phê Arabica: chỉ thử nếm, chấm điểm và trao giải các mẫu chế biến ướt (wet process), không phân biệt giống, độ cao và vùng sản xuất.

b) Panel B – cà phê Robusta: thử nếm, chấm điểm và trao giải chung cho các mẫu cà phê nhân Robusta, không phân biệt giống, phương pháp sơ chế, độ cao và vùng sản xuất.

2. Đơn vị dự thi phải khai báo thời gian thu hoạch, thời gian hoàn tất chế biến, giống và phương pháp sơ chế (ví dụ: cà phê nhân xanh Arabica, giống Catimor, thu hoạch tháng 12/2025, chế biến ướt).

3. Khuyến nghị trái cà phê tươi đưa vào sơ chế là quả chín, tỷ lệ chín trên 90% (hái lựa hoặc dùng máy tách màu lựa trái tươi), được rửa, tuyển nổi để loại bỏ quả xanh, quả khô trên cây, quả sâu bệnh và tạp chất.

4. Các kỹ thuật, phương pháp, vật liệu không được phép sử dụng khi sơ chế, áp dụng cho cả Arabica và Robusta:

a) Bổ sung chủng vi sinh, enzyme ngoại lai;

b) Bổ sung đường, mật mía, nước quả cà phê làm cơ chất;

c) Ủ cùng trái cây, thảo mộc, gia vị (co-ferment);

d) Dùng hương liệu tổng hợp, tinh dầu, chất tạo mùi, tẩm ướp sau sơ chế (infused);

đ) Đánh bóng hạt, nhuộm màu, xử lý hóa chất bề mặt.

5. Mẫu bị phát hiện khai báo sai hạng mục hoặc sử dụng kỹ thuật bị cấm tại khoản 4 Điều này bị loại khỏi Cuộc thi. Mẫu xuất hiện hương vị có thể đến từ phương

pháp lên men (winey, fermented, whisky) được Ban Giám khảo của panel thảo luận và quyết định loại theo ý kiến của đa số thành viên.

6. Các mẫu sản xuất theo phương thức khác ngoài quy định tại Điều này và các mẫu Liberica, Excelsa không thuộc phạm vi Cuộc thi.

Điều 8. Hồ sơ đăng ký dự thi

1. Hồ sơ đăng ký gồm: Phiếu đăng ký dự thi và Bản khai thông tin mẫu dự thi (giống, vùng trồng, thời gian thu hoạch, phương pháp sơ chế, khối lượng lô hàng) theo mẫu do Ban Tổ chức ban hành.

2. Đơn vị liên kết sản xuất với nông hộ, vùng nguyên liệu phải cung cấp hợp đồng hoặc tài liệu liên kết đối với lô hàng dự thi.

3. Đăng ký được xem là hợp lệ khi đơn vị dự thi đã nộp đủ hồ sơ, mẫu đạt kiểm tra cơ lý và được Ban Tổ chức xác nhận.

4. Đơn vị dự thi không phải nộp chi phí dự thi.

Điều 9. Khối lượng lô hàng, tiếp nhận và mua mẫu

1. Để bảo đảm tính đồng nhất và tính thương mại, mỗi mẫu dự thi phải đại diện cho lô hàng tối thiểu 01 bao cà phê nhân xanh 60 kg. Không tổ chức thi cho các mẫu có khối lượng nhỏ hơn 01 bao 60 kg.

2. Đơn vị dự thi gửi lô hàng trực tiếp về kho tập kết của Ban Tổ chức để kiểm tra cơ lý.

3. Ban Tổ chức giao Công ty TNHH Cà phê Là Việt, Công ty TNHH Cà phê Hồ Phượng và Công ty TNHH Trà – cà phê Bình Đông làm đại diện, cùng các đầu mối tại các vùng tiến hành nhận mẫu và tập kết mẫu về kho đúng thời gian quy định.

4. Bao bì đóng gói, niêm phong mẫu (túi grain-pro, bao đay, khóa zipper…) do Ban Tổ chức cung cấp thống nhất.

5. Hạn chót mua và nhận mẫu dự thi: ngày 30/11/2026.

Điều 10. Lấy mẫu, mã hóa và niêm phong

1. Tổ chức kiểm tra cơ lý, mã hoá mẫu và gửi cho Ban giám khảo để tổ chức chấm sơ loại: Đại diện Ban Tổ chức, Hiệp hội Cà phê Lâm Đồng, Sở Nông nghiệp và Môi trường sẽ tổ chức sơ kiểm, đo độ ẩm và mã hoá các mẫu đã nhận để chuyển cho Ban giám khảo tiến hành chấm vòng loại.

2. Trước khi niêm phong, Tổ hỗ trợ Kỹ thuật kiểm tra cơ lý để loại các mẫu không đạt tiêu chuẩn tại Điều 11 Quy chế này. Mẫu đạt được đưa vào bao kín, niêm phong và đánh số mã hóa trước khi gửi chấm vòng sơ loại.

3. Việc lấy mẫu, mã hóa, niêm phong được lập biên bản, có chữ ký của các thành phần tham gia. Bảng đối chiếu mã hóa do Tổ Thư ký quản lý, bảo mật đến khi công bố kết quả.

4. Ban Tổ chức lưu mẫu dự phòng và hồ sơ dự thi ít nhất đến khi hết thời hạn giải quyết khiếu nại theo Chương VI Quy chế này.

Điều 11. Tiêu chuẩn cơ lý đầu vào của mẫu dự thi

1. Mẫu được đánh giá trên 350 g theo biểu mẫu SCA Physical Assessment và quy định phân loại lỗi của SCA, áp dụng cho cả Arabica và Robusta. Mẫu không đạt không được đưa vào thử nếm.

2. Các chỉ tiêu cơ lý:

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp
1	Độ ẩm (Moisture)	Từ 9,0% đến 13,0%	Máy đo độ ẩm hiệu chuẩn theo ISO 6673
2	Hoạt độ nước (aw)	Ghi nhận để tham khảo; khuyến nghị ≤ 0,65	Máy đo aw (nếu có)
3	Lỗi loại 1 (Primary Defects, quy đổi lỗi đầy đủ)	0 lỗi	SCA Physical Assessment, mẫu 350 g
4	Lỗi loại 2 (Secondary Defects, quy đổi lỗi đầy đủ)	Không quá 12 lỗi	SCA Physical Assessment, mẫu 350 g
5	Mùi của nhân	Không có mùi lạ (mốc, hóa chất, khói, dầu, đất)	Cảm quan
6	Phân bố cỡ sàng (sàng 10 đến sàng 23)	Ghi nhận	SCA Physical Assessment
7	Màu hạt	Xanh lục, xanh ngọc bích, xanh vàng nhẹ; không chấp nhận màu nâu, màu trắng	Cảm quan

Điều 12. Số lượng mẫu tối đa

Mỗi panel nhận tối đa 30 mẫu: Panel A tối đa 30 mẫu cà phê nhân xanh Arabica; Panel B tối đa 30 mẫu cà phê nhân xanh Robusta. Trường hợp số mẫu đăng ký vượt số lượng tối đa, Ban Tổ chức ưu tiên các mẫu hoàn thành đăng ký và đạt kiểm tra cơ lý sớm hơn.

Chương III

QUY TRÌNH ĐÁNH GIÁ VÀ CHẤM ĐIỂM

Điều 13. Các vòng thi

1. Vòng sơ loại: chấm tại phòng thử nếm (Lab) tiêu chuẩn do Ban Tổ chức chỉ định. Căn cứ điểm từ cao xuống thấp, mỗi panel chọn 06 mẫu xuất sắc nhất vào vòng chung kết.

2. Vòng chung kết: chấm công khai tại khu vực tổ chức Cuộc thi trong khuôn khổ Hội nghị, Trung tâm Hành chính tỉnh Lâm Đồng (số 36 Trần Phú, phường Xuân Hương – Đà Lạt), để xếp hạng và trao giải. Mỗi panel chấm riêng 06 mẫu đã qua vòng sơ loại.

3. Trường hợp một panel có ít hơn 06 mẫu đạt yêu cầu, Ban Tổ chức quyết định số mẫu vào vòng chung kết căn cứ ý kiến của Ban Giám khảo.

4. Mẫu của đơn vị dự thi được mã hóa, thử nếm mù và xếp hạng chung trong cùng một panel theo cùng tiêu chuẩn, thang điểm tại Quy chế này.

Điều 14. Nguyên tắc thử nếm

1. Thử nếm mù; mẫu được mã hóa, giám khảo không được biết tên đơn vị dự thi.

2. Mỗi giám khảo chấm độc lập; không trao đổi, thảo luận hoặc can thiệp vào điểm của giám khảo khác trong khi chấm.

3. Trước mỗi vòng thi, Ban Giám khảo của từng panel thực hiện hiệu chuẩn thang điểm (calibration) dưới sự điều hành của Trưởng ban panel; kết quả hiệu chuẩn được lập biên bản.

Điều 15. Tiêu chuẩn và thang điểm cảm quan

1. Toàn bộ mẫu dự thi của cả hai panel được thử nếm và chấm điểm theo hệ thống CVA của SCA, thang điểm 100.

2. Chuẩn bị mẫu: mẫu được rang và pha theo quy trình cupping chuẩn của SCA; mỗi mẫu thử nếm 05 chén, tỷ lệ 8,25 g cà phê cho 150 ml nước.

3. Các thuộc tính chấm điểm:

Thuộc tính	Đánh giá mô tả (Descriptive)	Đánh giá cảm tính (Affective)
1. Fragrance (hương bột khô)	Cường độ 0 đến 15; chọn nhóm mùi hương	Thang 1 đến 9
2. Aroma (hương nước)	Cường độ 0 đến 15; chọn nhóm mùi hương	Thang 1 đến 9

3. Flavor (hương vị)	Cường độ 0 đến 15; chọn nhóm hương vị	Thang 1 đến 9
4. Aftertaste (hậu vị)	Cường độ 0 đến 15; chọn nhóm hương vị	Thang 1 đến 9
5. Acidity (độ chua)	Cường độ 0 đến 15	Thang 1 đến 9
6. Sweetness (độ ngọt)	Cường độ 0 đến 15	Thang 1 đến 9
7. Mouthfeel (cảm giác miệng)	Cường độ 0 đến 15	Thang 1 đến 9
8. Overall (tổng thể)	Không áp dụng	Thang 1 đến 9
Chén không đồng nhất (Non-uniform cups)	Ghi nhận số chén	Trừ 2 điểm/chén
Chén lỗi (Defective cups)	Ghi nhận số chén	Trừ 4 điểm/chén

Điều 16. Cách tính điểm và xếp hạng

1. Thang 1 đến 9 của phần cảm tính: 1 là rất không thích, 5 là trung bình, 9 là rất thích. Điểm của mỗi giám khảo tính theo công thức của SCA:

$$\text{Điểm} = 0{,}65625 \times A + 52{,}75 - 2 \times U - 4 \times D$$

Trong đó: A là tổng 8 điểm cảm tính; U là số chén không đồng nhất; D là số chén lỗi. Điểm tối đa là 100.

2. Điểm của mẫu là điểm trung bình cộng của các phiếu chấm hợp lệ của giám khảo trong panel, làm tròn đến 02 chữ số thập phân. Phần đánh giá mô tả dùng để ghi nhận đặc tính hương vị của mẫu, được công bố kèm kết quả, không cộng vào điểm.

3. Đối với mẫu không vào vòng chung kết, điểm vòng sơ loại là kết quả cuối cùng; đối với mẫu vào vòng chung kết, điểm vòng chung kết là kết quả cuối cùng.

4. Trường hợp hai mẫu trở lên bằng điểm ở vị trí xét giải, thứ hạng được xác định lần lượt như sau: (a) mẫu có điểm trung bình thuộc tính Tổng thể (Overall) cao hơn xếp trên; (b) nếu vẫn bằng, xét điểm trung bình thuộc tính Hương vị (Flavor), sau đó Hậu vị (Aftertaste); (c) nếu vẫn bằng, Trưởng ban panel tổ chức cho các giám khảo thử nếm so sánh trực tiếp các mẫu bằng điểm và quyết định theo đa số; (d) nếu vẫn không phân định được, các mẫu được xếp đồng hạng, tổng tiền thưởng của các giải tương ứng được chia đều cho các mẫu đồng hạng.

5. Việc điều chỉnh tiêu chuẩn thi, cách thức chấm điểm trong quá trình tổ chức (nếu có) do Ban Tổ chức đề xuất, trình Giám đốc Sở Nông nghiệp và Môi trường xem xét, quyết định trước khi công bố và áp dụng.

Điều 17. Bảo mật, đạo đức nghề nghiệp và xung đột lợi ích

1. Thành viên Ban Giám khảo, Tổ hỗ trợ Kỹ thuật, Tổ Thư ký phải cam kết bảo mật mã hóa mẫu và điểm số; không trao đổi, bình luận, tiết lộ điểm trong và sau khi chấm khi chưa được Ban Tổ chức cho phép.

2. Giám khảo có quan hệ lợi ích với đơn vị dự thi (là chủ sở hữu, người lao động, đối tác thu mua lô hàng dự thi hoặc có quan hệ gia đình với người đại diện đơn vị dự thi) phải khai báo với Ban Tổ chức trước khi chấm. Ban Tổ chức quyết định việc bố trí giám khảo phù hợp để bảo đảm khách quan.

3. Người vi phạm bị xử lý theo Chương VI Quy chế này.

Điều 18. Công bố kết quả

1. Ban Tổ chức công bố kết quả chính thức tại lễ trao giải trong khuôn khổ Hội nghị và trên các kênh thông tin của Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng và Sở Nông nghiệp và Môi trường.

2. Nội dung công bố: danh sách các mẫu vào vòng chung kết; các mẫu đạt giải của từng panel; các mẫu đạt từ 80 điểm trở lên kèm mô tả đặc tính hương vị.

3. Kết quả của từng mẫu được gửi trực tiếp đến đơn vị dự thi. Không công bố điểm chi tiết của từng giám khảo.

Chương IV

BAN GIÁM KHẢO VÀ TRÁCH NHIỆM

Điều 19. Ban Giám khảo

1. Ban Giám khảo gồm Ban Giám khảo vòng sơ loại và Ban Giám khảo vòng chung kết; mỗi vòng chia thành Panel A (Arabica) và Panel B (Robusta), mỗi panel có Trưởng ban panel.

2. Tiêu chuẩn: giám khảo chấm điểm là chuyên gia thử nếm trong nước và quốc tế, có chứng chỉ Q Grader (Arabica hoặc Robusta, phù hợp với panel được phân công) còn hiệu lực hoặc có kinh nghiệm thử nếm, kiểm định chất lượng cà phê chuyên nghiệp; không có xung đột lợi ích với đơn vị dự thi theo Điều 17 Quy chế này.

3. Nhiệm vụ:

a) Tham gia hiệu chuẩn thang điểm trước mỗi vòng thi;

b) Thử nếm mù, chấm điểm độc lập theo Điều 15, Điều 16 Quy chế này;

c) Ký xác nhận phiếu chấm và chịu trách nhiệm cá nhân về điểm đã chấm;

d) Thảo luận, quyết định loại mẫu theo khoản 5 Điều 7 Quy chế này;

đ) Tư vấn chuyên môn cho Ban Tổ chức khi giải quyết khiếu nại về kỹ thuật.

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

Điều 20. Tổ hỗ trợ Kỹ thuật

1. Tổ hỗ trợ Kỹ thuật gồm các thành viên có chuyên môn về kiểm tra cơ lý, rang mẫu và chuẩn bị mẫu thử nếm.

2. Nhiệm vụ: kiểm tra cơ lý mẫu đầu vào; rang mẫu theo cấu hình rang (profile rang) thống nhất cho từng panel và ghi chép hồ sơ rang của từng mẻ; chuẩn bị bàn thử nếm, nước, dụng cụ; bàn giao mẫu rang cho Ban Giám khảo có biên bản; lưu mẫu rang phục vụ đối chiếu khi có khiếu nại.

Điều 21. Tổ Thư ký

1. Tổ Thư ký gồm đại diện BCH Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng và đại diện các đơn vị đồng chủ trì.

2. Nhiệm vụ: tiếp nhận, kiểm tra hồ sơ đăng ký; quản lý bảng mã hóa mẫu; tổng hợp phiếu chấm, ráp mã và tổng hợp kết quả dưới sự giám sát của Ban Tổ chức; chuẩn bị biên bản, giấy chứng nhận, tài liệu phục vụ công bố kết quả, trao giải, giải quyết khiếu nại và lưu trữ hồ sơ.

3. Không tự ý chỉnh sửa, cung cấp hoặc công bố thông tin, dữ liệu, kết quả khi chưa được Ban Tổ chức cho phép.

Điều 22. Quyền và trách nhiệm của đơn vị dự thi

1. Quyền:

a) Được nhận kết quả chấm điểm và mô tả đặc tính hương vị của mẫu;

b) Được tôn vinh, nhận giải thưởng, giấy chứng nhận theo Chương V Quy chế này nếu đạt;

c) Được tham gia trưng bày, giới thiệu sản phẩm, kết nối thương mại trong khuôn khổ Hội nghị theo hướng dẫn của Ban Tổ chức;

d) Được khiếu nại theo Chương VI Quy chế này.

2. Trách nhiệm:

a) Bảo đảm lô hàng dự thi có thật, có nguồn gốc rõ ràng, phù hợp với nội dung đã đăng ký; chịu trách nhiệm về tính trung thực của thông tin khai báo;

b) Tuân thủ quy trình, thời gian, địa điểm và hướng dẫn của Ban Tổ chức; phối hợp khi Ban Tổ chức xác minh thông tin;

c) Không có hành vi tác động đến giám khảo, thành viên các Ban, Tổ nhằm làm sai lệch kết quả;

d) Sử dụng tên gọi, kết quả, giấy chứng nhận của Cuộc thi đúng lô hàng đạt giải và đúng quy định tại Điều 5 Quy chế này.

Chương V

GIẢI THƯỞNG, TÔN VINH VÀ KẾT NỐI THƯƠNG MẠI

Điều 23. Cơ cấu giải thưởng

1. Ban Tổ chức trao 06 giải (Nhất, Nhì, Ba, Tư, Năm, Sáu) cho các mẫu có điểm cao nhất ở mỗi hạng mục: Arabica chế biến ướt (Panel A) và Robusta (Panel B).

2. Cơ cấu giải thưởng cho mỗi hạng mục[1]:

a) Giải Nhất: giấy chứng nhận, cúp và tiền thưởng 20.000.000 đồng;

b) Giải Nhì: giấy chứng nhận, cúp và tiền thưởng 15.000.000 đồng;

c) Giải Ba: giấy chứng nhận, cúp và tiền thưởng 10.000.000 đồng;

d) Giải Tư: giấy chứng nhận và tiền thưởng 7.000.000 đồng;

đ) Giải Năm: giấy chứng nhận và tiền thưởng 6.000.000 đồng;

e) Giải Sáu: giấy chứng nhận và tiền thưởng 5.000.000 đồng.

3. Tiền thưởng được chi từ nguồn kinh phí xã hội hóa do các đơn vị đồng chủ trì vận động theo Kế hoạch số 17755/KH-UBND ngày 16/10/2026 của UBND tỉnh.

Điều 24. Chứng nhận và tôn vinh

1. Các mẫu đạt từ 80 điểm trở lên được cấp Chứng nhận "Giải thưởng Cà phê xuất sắc Lâm Đồng năm 2026" và được vinh danh tại lễ trao giải của Cuộc thi.

2. Các mẫu vào vòng chung kết được trưng bày, giới thiệu tại khu vực Cuộc thi trong thời gian tổ chức Hội nghị.

Điều 25. Kết nối thương mại sau Cuộc thi

1. Ban tổ chức sẽ cung cấp thông tin đơn vị sản xuất, số điểm đạt được và vị trí xếp hạng của các mẫu cà phê đoạt giải và các mẫu cà phê đạt trên 80 điểm công khai trên fanpage của Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng.

2. Kết quả của Cuộc thi được dùng làm cơ sở cho các chương trình giới thiệu sản phẩm đặc trưng của địa phương trong các hoạt động quảng bá và xúc tiến thương mại của tỉnh.

Điều 26. Kinh phí

Kinh phí tổ chức cuộc thi được thực hiện theo nguyên tắc 100% nguồn kinh phí xã hội hóa hợp pháp, bao gồm:

---

[1] Tiền thưởng có thể thay đổi, tùy thuộc vào khả năng vận động kinh phí xã hội hóa dành cho Chương trình

- Nguồn kinh phí hỗ trợ từ Tổ chức Phát triển Hà Lan (SNV) chi trả trực tiếp cho công tác chuyên gia Ban Giám khảo (vé máy bay, chi phí ăn ở, lưu trú của giám khảo trong nước và quốc tế).

- Nguồn vận động tài trợ hợp pháp từ các tập đoàn, doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu cà phê trong và ngoài tỉnh.

Chương VI

XỬ LÝ VI PHẠM VÀ KHIẾU NẠI

Điều 27. Hành vi vi phạm

1. Đối với đơn vị dự thi: khai báo sai lệch thông tin về nguồn gốc, giống, niên vụ, phương pháp sơ chế; sử dụng kỹ thuật bị cấm tại khoản 4 Điều 7 Quy chế này; can thiệp, đánh tráo, làm thay đổi mẫu sau khi niêm phong; tác động đến giám khảo, thành viên các Ban, Tổ; sử dụng tên gọi, kết quả, danh hiệu Cuộc thi sai quy định.

2. Đối với thành viên các Ban, Tổ: tiết lộ mã hóa mẫu, điểm số khi chưa được phép; thiên vị, thông đồng, làm sai lệch kết quả; không khai báo xung đột lợi ích; không tuân thủ quy trình kỹ thuật, quy định bảo mật.

Điều 28. Hình thức xử lý

1. Tùy tính chất, mức độ, Ban Tổ chức áp dụng một hoặc các hình thức: nhắc nhở; loại mẫu khỏi Cuộc thi và hủy kết quả liên quan; thu hồi giấy chứng nhận, cúp, tiền thưởng đã trao; đình chỉ tham gia đối với thành viên các Ban, Tổ vi phạm.

2. Trường hợp có dấu hiệu vi phạm pháp luật, Ban Tổ chức báo cáo Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định.

3. Việc xử lý được lập biên bản, có căn cứ rõ ràng và lưu hồ sơ. Vi phạm phát hiện sau khi công bố kết quả vẫn bị xem xét, xử lý.

Điều 29. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

1. Đơn vị dự thi có quyền khiếu nại về quá trình tổ chức, chấm thi hoặc kết quả Cuộc thi. Khiếu nại gửi bằng văn bản đến Ban Tổ chức (qua Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng) trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ ngày công bố kết quả; nêu rõ tên đơn vị, mã mẫu, nội dung và căn cứ khiếu nại.

2. Ban Tổ chức giải quyết trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ ngày nhận được khiếu nại, trên cơ sở ý kiến chuyên môn của Ban Giám khảo, Tổ Kỹ thuật và đối chiếu mẫu lưu, phiếu chấm.

3. Không xem xét khiếu nại đối với: nội dung ngoài thẩm quyền của Ban Tổ chức hoặc trái với Quy chế; điểm cảm quan của từng giám khảo khi quy trình chấm đã thực hiện đúng Quy chế; khiếu nại gửi quá thời hạn.

Chương VII

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 30. Tiến độ tổ chức

1. Thông báo, đăng ký dự thi: từ ngày 23/10/2026 đến ngày 30/11/2026.

2. Mua, tiếp nhận lô hàng, kiểm tra cơ lý, lấy mẫu, mã hóa: từ ngày ra thông báo đến hạn chót là ngày 30/11/2026.

3. Rang mẫu, chấm vòng sơ loại: ngày 10/12/2026 tại Stone Village Coffee Lab. (154 Võ Thị Sáu, xã Măng Đen, tỉnh Quảng Ngãi).

4. Chấm vòng chung kết: ngày 24/12/2026 (Panel A – Arabica) và ngày 25/12/2026 (Panel B – Robusta), tại Trung tâm Hành chính tỉnh Lâm Đồng.

5. Công bố kết quả, trao giải: ngày 25/12/2026.

Trường hợp phát sinh yếu tố khách quan, Ban Tổ chức điều chỉnh mốc thời gian nhưng không làm thay đổi quy trình kỹ thuật và tính khách quan của Cuộc thi; thông báo bằng văn bản đến các đơn vị dự thi.

Điều 31. Trách nhiệm của các đơn vị

1. Hội Người sản xuất cà phê bền vững tỉnh Lâm Đồng: là đơn vị thường trực Ban Tổ chức; chủ trì triển khai Quy chế; tham mưu thành lập Ban Tổ chức, Ban Giám khảo, Tổ hỗ trợ Kỹ thuật, Tổ Thư ký; cử đại diện tham gia lấy mẫu; chuẩn bị điều kiện tổ chức vòng chung kết; tổng hợp kết quả, báo cáo Sở Nông nghiệp và Môi trường tổng hợp báo cáo UBND tỉnh.

2. Đề nghị Tổ chức Phát triển Hà Lan SNV: phối hợp đề cử giám khảo; vận động nguồn xã hội hóa cho giải thưởng; huy động hội viên, doanh nghiệp tham gia; phối hợp tổ chức kết nối thương mại sau Cuộc thi.

3. Đề nghị Sở Nông nghiệp và Môi trường: Chỉ đạo, định hướng chuyên môn và bảo trợ pháp lý cho cuộc thi gắn liền với chuỗi hoạt động của Hội nghị quốc tế và Festival Hoa Đà Lạt lần thứ XI năm 2026; Giao Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường làm đầu mối thường trực phối hợp chặt chẽ với Hội trong việc thẩm định nội dung, kịch bản, kết nối truyền thông và điều phối các hoạt động tại Trung tâm Hành chính tỉnh.

Điều 32. Sửa đổi, bổ sung

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc phát sinh, Ban Tổ chức tổng hợp, đề xuất Sở Nông nghiệp và Môi trường xem xét, sửa đổi, bổ sung cho phù hợp./.