

Kahveista Parhain -kilpailu

Viralliset säännöt ja säädökset



1. Osallistumisehdot	2
1.1 Järjestäjä	2
1.2 Oikeudet	2
1.3 Osallistumisehdot	2
1.4 Eturistiriidat	2
1.4.1 Arvostelu	2
1.4.2 Muut eturistiriidat	2
1.5 Hakemus	2
2 Kilpailu	3
2.1 Yhteenveto	3
2.2. Säännöt	3
2.3 Tulokset	4
3. Arviointikriteerit	4
3.1 Mitä tuomarit etsivät vaaleasta paahdosta	4
3.2. Mitä tuomarit etsivät tummasta paahdosta	4
3.3. Mitä tuomarit etsivät pakkauksesta	5

1. Osallistumisehdot

1.1 Järjestäjä

Kahveista Parhain -kilpailu järjestetään Ruokamessuilla Helsingin Messukeskuksessa. Kahveista Parhain -kilpailun järjestää Helsingin Messukeskus, Ruokamessut-tapahtuma.

1.2 Oikeudet

Kaikki **Kahveista Parhain** -kilpailuun liittyvä aineeton omaisuus, mukaan lukien viralliset säännöt ja kilpailun formaatti, ovat järjestäjän omaisuutta. Mitään osaa tästä asiakirjasta ei saa käyttää tai kopioida ilman järjestäjän nimenomaista lupaa.

1.3 Osallistumisehdot

Kahveista Parhain on kilpailu Suomessa toimiville kaupallisille paahtimoille. Kilpailuun osallistuvan yrityksen tulee olla rekisteröity Suomeen ja sillä tulee olla suomalainen y-tunnus. Kilpailuun ilmoitettujen tuotteiden tulee olla kaupallisesti saatavilla, ja järjestäjien pyynnöstä yrityksen on pystyttävä toimittamaan tietoja näytteistään, kuten alkuperämaa, toimittaja, hinta, satovuosi, tuottaja ja lajike/lajikkeet.

1.4 Eturistiriidat

1.4.1 Arvostelu

Kilpailuun osallistuvat ostajat ja/tai paahtajat voivat toimia tuomareina Kahveista Parhain -kilpailun arviointikierroksissa. Tuomarointi tehdään sokkona ja jokaisella tuomarilla on käytettävissä tasaveroisesti valtaa arvioinnissa. Yksittäistä tuomaria ei tarvitse jäädä mahdollisen oman kilpailutuotteen kohdalla, koska yhden tuomarin arvioinnilla ei yksittäistä kilpailutuotetta voi nostaa arvioinnissa parhaaksi.

1.4.2 Muut eturistiriidat

Kahveista Parhain -kilpailu kehoittaa ilmoittamaan mahdollisista eturistiriidoista mahdollisimman pian, mutta ehdottomasti ennen kilpailun alkamista. Eturistiriitoja koskevat kysymykset tai edellä mainittujen lausuntojen selvennykset tulee osoittaa Helsingin Messukeskukselle.

1.5 Hakemus

Kilpailuun osallistujat toimittavat 250 g näytteen valitsemastaan kahvista määräaikaan mennessä. Toimitettujen näytteiden on oltava selkeästi merkittyjä, ja osallistujien tulee ilmoittaa, mihin kategoriaan he toimittavat näytteet. Tuomareiden on pystyttävä lukemaan selkeästi, mistä paahtimosta näyte on peräisin, mikä on sen alkuperä, lajike ja paahtopäivämäärä. Suosittelemme toimittamaan kilpailutuotteet

vähittäismyyntipakkauksessa, jos se on mahdollista. Tuotteita ei palauteta kilpailuun osallistujille.

Osoite näytteiden toimitukselle:

Helsingin Messukeskus

Lilli Hannukainen

Messukeskus, PL 21, 00521 Helsinki

2 Kilpailu

2.1 Yhteenveto

Kahveista Parhain on kilpailu, jonka tarkoituksena on löytää Suomen parhaat kahvit kahdessa eri kategoriassa ja palkita paras pakkaussuunnittelu. Kilpailussa on kolme kategoriata, joihin osallistujat voivat toimittaa kaupallisesti saatavilla olevia kahvinäytteitä, sekä tuotepakkauksia: paras vaalea paahto, paras tumma paahto/espresso kahvi ja paras pakkaus. Kaikki tuotteet arvostellaan sokkona, yksinomaan maun ja aromin perusteella. Poikkeuksena paras pakkaus, jossa arvioidaan muun muassa pakkaussuunnittelua ja sen kaupallisuutta.

Osallistujien tulee lähettää paahtettu kahvinäyte, joka on peräisin Coffea-lajista. Kilpailussa sallitaan näytteet eri Coffea-lajeista, kuten Coffea Arabicasta tai Coffea Canephorasta, jotka on käsitelty perinteisillä käsittelymenetelmillä.

Muokatut kahvit, joihin on lisätty entsyymejä, hiivaa, bakteereja, eteerisiä öljyjä tai rinnakkaisfermenttejä, on ilmoitettava etukäteen ja merkittävä selvästi lähetettyjen näytteiden pakkauksiin. Jos näin ei tehdä, näytteet voidaan hylätä.

2.2. Säännöt

Kahveista Parhain -kilpailussa on kaksi kierrosta. Ensimmäisellä kierroksella tuomarit cupping-menettelmää käyttäen pisteyttävät kaikki kaupallisesti saatavilla olevat näytteet käyttäen kilpailun omaa pisteytyslomaketta. Cupping tehdään kahviteollisuuden yleisen sokkocupping-protokollan mukaisesti, ja jokaista näytettä maistetaan vähintään kahdesta kulhosta.

Kierrokset jaetaan kahteen osaan: paras vaalea paahto ja paras tumma paahto, joista tuomarit pisteyttävät ja valitsevat 6 parasta kahvia.

Kilpailun toisessa osassa, finaalissa, kunkin luokan 6 parasta kahvia keitetään suodatinkoneilla ja maistetaan cupping-kulhoista, mutta myös tavanomaisista kahvikupeista. Tämän jälkeen kahvit pisteytetään uudelleen käyttäen samaa pisteytyslomaketta kuin esikarsinnassa.

2.3 Tulokset

Korkeimman pistemäärän saaneet kahvit voittavat Kahveista Parhain -palkinnot ja saavat virallisen palkintologon (tarra/etiketin) sekä kunniakirjan. Nämä lähetetään voittajille sähköpostitse heti kilpailutulosten selvittyä

Kahveista Parhain -logo on suojattu. Vääränlainen esittäminen johtaa palkinnon peruuttamiseen tai hylkäämiseen. Kahveista Parhain -logossa on aina mainittava vuosi, jona palkinto on myönnetty, ja sitä saa käyttää ainoastaan palkituissa tuotteissa.

Järjestäjät voivat myös jakaa voittajakahvien yhteystietoja, mukaan lukien sähköpostiosoitteet/sosiaalisen median tilit, kilpailun yhteistyökumppaneille.

Kahveista Parhain -palkinnon voittajat näytetään aina siinä formaatissa, jonka osallistujat ovat ilmoittaneet Kahveista Parhain -kilpailuun. Tämä sisältää yrityksen nimen, tuotteen nimen, verkkosivuston ja mahdolliset sosiaalisen median linkit. Osallistujien on varmistettava, että kaikki tuotetiedot ilmoitetaan oikein Kahveista Parhain -kilpailuun osallistuttaessa.

Jos palkittua tuotetta muutetaan jollakin tavalla, lupa käyttää Kahveista Parhain -kilpailun grafiikkaa peruutetaan, ja tuote on lähetettävä kilpailuun uudelleen seuraavana vuonna.

Tuomarit eivät jaa mitään yksityiskohtaisia tietoja osallistujista ennen kilpailua eivätkä julkaise tietoja niistä, jotka ovat osallistuneet mutta eivät ole saaneet palkintoa kilpailussa.

Kaikki kilpailuun osallistujat saava yhteenvedon tuomariston arvioinnista kilpailun jälkeen.

3. Arviointikriteerit

3.1 Mitä tuomarit etsivät vaaleasta paahdosta

Vaaleapaahto on vaaleanruskeaa ja mattapintaista. Siinä ei ole öljyä pinnalla, ja se on paahdettu ensimmäisen raksahduksen (first crack) alkuun asti, mutta otettu pois paahtimesta ennen toista raksahdusta (second crack). Ensimmäinen raksahdus viittaa pokahtavaan ääneen (popping noise), joka tapahtuu noin 200–205 °C:ssa.

Vaaleapaahtoisen kahvin maku on yleensä hienostunut ja hapokas, säilyttäen pavun alkuperäiset maut. Jälkimaussa on pitkäkestoista makeutta, eikä paahteiset (roasty) vivahteet häiritse pavulle ominaista makua.

Tuomarit etsivät kahvia, jossa on makeita, hedelmäisiä makuja, mehukas hapokkuus, joka tukee kahvin makuprofiilia, miellyttävä jälkimaku sekä ei lainkaan paistuneita (baked), kehittymättömiä tai palaneita makuja.

3.2. Mitä tuomarit etsivät tummasta paahdosta

Koska tumma paahto on paahdettu korkeammassa lämpötilassa pidempään, se on kehittyneempi kuin vaalea paahto, mutta sen pinta ei yleensä ole öljyinen. Tummapaahtoosilla kahveilla on pehmeämpi makuprofiili, jossa on usein vähemmän hapokkuutta ja hedelmäisyyttä verrattuna vaaleapaahtoisiin kahveihin. Ne on paahdettu ensimmäisen raksahduksen (first

crack) yli, jotta papujen sokerit kehittyvät edelleen, mikä luo pyöreän ja pehmeän makuprofiilin ilman savuisuutta (smokiness), palaneita reunoja (tipping, facing) tai hiiltyneitä sävyjä (charring).

Tuomarit etsivät kahvia, jossa on täyteläinen ja paksu suutuntuma, pehmeä hapokkuus, joka tukee kahvin makuprofiilia, miellyttävä jälkimaku sekä ei lainkaan paistuneita (baked) tai palaneita makuja.

3.3. Mitä tuomarit etsivät pakkauksesta

Graafista ilmettä suunniteltaessa, huomioidaan useita tekijöitä, jotka vaikuttavat tuotteen houkuttelevuuteen, erottuvuuteen ja brändin viestintään.

Visuaalisuuden persoonallisuus, uniikkisuus, hyllystä erottuminen. Ilmeen uniikkisuus ja miten se erottuu muista. Erottuuko se kilpailijoiden pakkauksia. Tunne ja mielikuvat: Herättääkö pakkaus tunteita ja miellelyhtymiä, jotka houkuttelevat asiakkaita. Houkuttelevuus: Liian monimutkainen tai sekava design voi hämmentää kuluttajaa. Selkeä ja houkutteleva ilme on tehokkaampi.

Viesti ja tarina. Iskeekö ja erottuuko viestinnällinen anti pakkauksesta. Puhutteleeko se. Onko se helposti ymmärrettävissä. Kahviin liittyvä tarina – esimerkiksi alkuperä tai viljelijöiden tarina – voi olla visuaalisen ilmeen keskiössä.

Laatuvaikutelma. Pakkausmateriaali (esim. mattapinta, kiiltopinta, foliointi), jotka antavat premium-tuntuman. Näppituntuma hypisteltäessä.

Käytännöllisyys ja informatiivisuus. Tärkeimpien tietojen esiin tuominen: Paahtoaste, maku, kahvityyppi, alkuperä pitäisi olla helposti nähtävissä. Sertifikaatit, kierrätys/vastuullisuus yms. merkinnät esillä. Selkeä typografia. Tekstin täytyy olla hahmotettavissa nopeasti.