

2026 K-Coffee Award

커피 생두 출품 안내 / 제10회 세계커피대회(WCC) 종목

생두 접수	전문 심사	결과 발표
8.14.(금) - 9.30.(수) 21:00	10.8.(목) 10:00	10.13.(화) 12:00

INVITATION

주한 대사관·공공기관, 커피 생산자·농장·협동조합·가공시설, 수출입·유통업체 관계자 여러분을 초대합니다. 출처가 분명하고 생산자의 기술과 산지의 개성이 살아 있는 커피를 한국의 전문가와 소비자에게 소개해 주십시오.

대회의 취지

K-Coffee Award는 커피비평가협회가 운영하는 제10회 세계커피대회(WCC)의 생두 품질평가 종목입니다. 같은 조건에서 준비한 출품 커피의 관능적 품질을 평가하고, 생산자·산지·품종·가공·로트 정보의 추적성을 함께 확인하여 우수 커피와 생산자의 이름을 한국 시장에 알리는 데 목적이 있습니다. 수상 결과가 생산국과 한국의 지속적인 교류, 품질 중심의 거래와 책임 있는 소비로 이어지기를 기대합니다.

확정 일정과 기본 사항

대회명	2026 K-Coffee Award 제10회 세계커피대회(WCC)
행사 성격	2026 세계커피콩축제 부대행사 축제: 2026. 10. 31.(토)-11. 1.(일)
생두 접수	2026. 8. 14.(금)-9. 30.(수) 21:00
참가비	무료 지정 「커피 생두 출품 신청서」 제출 필수
전문 심사	2026. 10. 8.(목) 10:00부터 심사장: 커피비평가협회
결과 발표	2026. 10. 13.(화) 12:00 대회 홈페이지 게재
소비자 선호도	각 부문 1-3위에 별도 소비자 선호도 평가를 실시하여 'BEST OF THE BEST 2026 K-COFFEE' 선정

※ 소비자 선호도 평가일은 시상식 전에 별도로 정하여 대회 홈페이지에 공지합니다.

ENTRY CATEGORIES

출품 부문 4개

01	전통 워시드 가공	과피·과육을 제거하고 점액질을 발효 또는 기계적으로 제거한 뒤 세척·건조. 의도적 저산소·첨가·공동발효는 제외.
02	전통 내추럴 가공	온전한 커피체리를 건조한 뒤 건식 탈곡. 의도적 저산소 처리나 외부 향미 물질 적용은 기타 가공으로 분류.
03	전통 허니·펄프드 내추럴 가공	과피·과육을 제거하고 점액질 일부 또는 전부를 남겨 건조. 신청서에 실제 점액질 처리와 건조 공정을 기재.
04	무산소·코퍼멘티드 등 기타 가공	무산소·저산소, 탄산침용, 공동발효, 인퓨즈드, 외부 원료·향미 물질·선택 미생물 사용 등.

출품 대상·분류 원칙

국내외 생산자, 농장·협동조합·가공시설, 수출입·유통업체, 주한 대사관·공공기관 등이 출품할 수 있습니다.
한 신청서는 하나의 실제 로트만을 대상으로 하며, 실제 공정으로 한 부문만 선택하고 생산자 동의 또는
적법한 출품 권한을 확보합니다.

출품 절차

1	신청	대회 홈페이지에서 지정 신청서를 내려받아 로트별로 작성합니다.
2	제출	접수 기간 안에 신청서와 해당 로트를 대표하는 생두 시료를 함께 제출합니다.
3	확인	운영기관이 접수 상태, 부문 선택, 생산·가공·로트 정보와 시료의 동일성을 확인합니다.
4	평가	조직위원회가 정한 공통 로스팅·테이스팅 조건과 공식 평가기준에 따라 전문 심사를 진행합니다.
5	발표	부문별 1-3위를 발표하고, 수상작을 대상으로 소비자 선호도 평가를 별도로 실시합니다.

규정·문의

이 안내문은 요약문이며 최종 규정집·최신 공식 공지가 우선합니다.

홈페이지 <https://www.ccacoffee.co.kr/wcc> | 이메일 infocca@naver.com

주최·주관 경기도 시흥시, 해로토로국제환경문화사업단 | 운영·심사 커피비평가협회(CCA)