

제4회 세계커피콩축제 부대행사

세계커피대회(WCC)

카페 그랑프리-시흥 2026 규정집

Cafe Grand Prix-Siheung 2026 Rules & Regulations

경기도 시흥시에서 가장 맛있는 커피를 제공하는 카페를 찾는다. 전문가의 정밀한 평가와 시민의 선택으로 지역 카페의 가치를 발견하고 지원하기 위한 취지이다.

대회 성격	경기도 시흥시에서 커피 맛이 가장 좋은 카페를 전문가 평가(예선)와 소비자 선호도 평가(본선)를 거쳐 결정한다.
참가 대상	사업자등록증상 사업장 소재지가 시흥시인 개인 카페 · 선착순 30개 업소
주최·주관	해로토로국제환경문화사업단
대회 운영	커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)
본선·시상	2026년 10월 31일(토) · 은계호수 일원
규정 버전	2026 제정판 · 2026년 8월 1일

참가자는 수록된 참가 서약서·대표 원두 설명서·전문가 평가표·소비자 투표 운영표와 공식 공지를 숙지해 주세요.

제작·발행: 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)

목차

규정 본문	심사·부록
제1장 총칙	제8장 소비자 선호도 본선
제2장 대회 개요와 일정	제9장 심사위원·운영 윤리
제3장 참가 자격·등록	제10장 점수·순위·동점
제4장 출품 원두·제출	제11장 감점·실격
제5장 대표 원두 설명서	제12장 결과·시상·표장 사용
제6장 전문가 예선 준비	제13장 이의신청·기록·보칙
제7장 전문가 예선 평가	부록 1~7 공식 서식·평가표
	참고 기준 및 자료

2단계 심사

1단계(예선): 전문가들이 출품된 커피 원두의 향미를 평가해 상위 3개 업소를 선발한다.
2단계(본선): 예선을 거친 커피의 정체를 가린 채 시민이 직접 맛보고 투표하여 최종 1~3위를 결정한다.

제1장 총칙

제1조(목적) 이 규정은 지역 독립 카페가 실제로 제공하는 대표 커피의 품질과 정체성을 공정하게 평가하고, 시민의 감각적 참여를 통해 우수 카페를 발굴·홍보하며 시흥의 커피 문화와 소상공인 경쟁력을 높이는 데 목적이 있다.

제2조(적용 범위) 이 규정은 <카페 그랑프리-시흥 2026>의 참가 업소와 대표자, 심사위원, 코드 관리자, 시료 준비요원, 투표 운영요원, 자원봉사자와 소비자 본선 참가자에게 적용한다.

제3조(대회의 독립성) 본 대회는 커피비평가협회(CCA)가 운영하는 세계커피대회(WCC)의 종목이다.

제4조(운영 원칙) 지역성, 독립성, 블라인드 관능평가, 동일한 시료 조건, 독립 채점, 소비자 1인 1표, 이해상충 회피, 식품위생, 기록 가능성과 개인정보 최소 처리를 핵심 원칙으로 한다.

제5조(용어) ‘참가 업소’는 등록된 시흥시 독립 카페, ‘출품 원두’는 그 카페가 실제 판매·제공하는 대표 볶은 원두, ‘전문가 예선’은 난수 코드로 시행하는 전문 관능평가, ‘소비자 본선’은 상위 3개 원두의 정체를 가린 소비자 기호도·선호 투표를 말한다.

제6조(규정 체계) 이 규정집, 대회 홈페이지 공고, 참가 업소 전용 카카오톡방의 공식 공지, 참가 서약서, 대표 원두 설명서, 평가표와 투표 운영표는 하나의 규정 체계를 이룬다. 서로 다르면 가장 최근에 모든 참가 업소에 동일하게 공지된 문서가 우선한다.

제2장 대회 개요와 일정

제7조(공식 명칭) 대회의 공식 한글 명칭은 '카페 그랑프리-시흥 2026', 영문 명칭은 'Cafe Grand Prix-Siheung 2026'으로 한다. 이 규정집에서는 '대회'라 한다.

제8조(지역 연계) 커피비평가협회는 커피축제나 WCC 개최 지역의 독립 카페를 대상으로 같은 기본 체계의 카페 그랑프리를 운영할 수 있다. 각 지역판의 참가 범위, 일정, 제출 장소와 시상은 해당 공고를 따른다.

제9조(주최·운영) 주최·주관은 해로토로국제환경문화사업단, 대회 운영·심사 체계의 제작은 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)가 담당한다.

제10조(경기 구성) 대회는 전문가 예선과 소비자 선호도 본선으로 구성한다. 최소 전문가 5명이 최대 30개 출품 원두를 심사해 상위 3개 업소를 뽑고, 축제 현장에서 소비자 투표로 최종 1위부터 3위까지 정한다.

제11조(참가비) 참가비는 무료이다. 예선 출품 원두와 본선 시음용 원두의 생산·포장·운송에 드는 비용은 별도 공지가 없으면 참가 업소가 부담한다.

구분	공식 일정
참가 업소 등록	2026년 9월 1일(화)~9월 30일(수)
원두·대표 원두 설명서 제출	2026년 10월 15일(목)~10월 17일(토) 18:00
전문가 예선	2026년 10월 18일(일)
상위 3개 업소 발표	2026년 10월 20일(화) 12:00
소비자 선호도 본선	2026년 10월 31일(토) 10:00~15:00 · 축제 카페 그랑프리 부스
시상식	2026년 10월 31일(토) 18:00 · 은계호수 특설무대

발표·변경

상위 3개 업소는 참가 업소 전용 카카오톡방과 대회 홈페이지에 발표한다. 재난·안전·장소 사정으로 일정이 바뀌면 같은 채널에 동일하게 공지하며, 모든 참가 업소에 같은 기준을 적용한다.

제3장 참가 자격·등록

제12조(참가 자격) 사업자등록증상 사업장 소재지가 시흥시이고 접수 마감일 현재 영업 중인 개인 카페는 참가할 수 있다. 커피를 최종 소비자에게 직접 조리·판매하는 업소여야 한다.

제13조(개인 카페) 이 대회에서 개인 카페는 제3자의 전국 단위 프랜차이즈 상호와 필수 원두·운영체계를 가맹계약에 따라 사용하는 점포가 아닌 독립 운영 카페를 말한다. 동일 대표자 또는 동일 브랜드는 한 개 출품작만 등록한다.

제14조(모집 규모) 선착순 30개 업소를 모집한다. 신청서의 필수 항목과 사업자등록증이 모두 확인된 시각을 접수 순서로 하며, 결원이 생기면 대기 순서에 따라 추가 등록할 수 있다.

제15조(등록 방법) 대회 홈페이지의 참가신청 양식을 작성하고 사업자등록증 사본, 개인정보·촬영·대회 운영 동의와 참가 서약서를 기한 안에 제출해야 한다. 원두 설명서는 홈페이지 또는 참가 업소 전용 카카오톡방에서 받는다.

제16조(출품 수) 한 참가 업소는 대표 원두 한 종만 출품할 수 있다. 같은 대표자·브랜드·실질 운영 주체가 여러 명의로 중복 신청한 사실이 확인되면 한 건만 인정한다.

제17조(로스팅 주체) 출품 원두를 카페가 직접 로스팅할 필요는 없다. 외부 로스터리에서 구매·위탁 생산한 원두도 실제 해당 카페에서 판매·제공하고 공급자, 구성과 로스팅 주체를 설명서에 사실대로 밝히면 출품할 수 있다.

제18조(이해상충) 해당 연도 대회의 운영위원, 심사위원, 코드 관리자와 점수 집계자는 참가 업소의 대표자·직원으로 출품할 수 없다. 심사위원과 참가 업소 사이의 고용·교육·거래·가족 관계는 사전에 신고한다.

제19조(연락) 공식 홈페이지는 <https://www.ccacoffee.co.kr/wcc>, 문의 이메일은 infocca@naver.com이다. 등록 업소는 등록 이메일과 참가 업소 전용 카카오톡방의 공지를 확인할 책임이 있다.

제20조(개인정보) 개인정보는 참가 확인, 연락, 중복투표 방지, 결과와 이의 처리에 필요한 최소 범위에서 처리한다. 수집 항목·목적·보관기간과 제3자 제공 여부는 각 신청·투표 화면에 고지하고, 선택적 홍보 동의를 거부해도 참가나 점수에 불이익을 주지 않는다.

제4장 출품 원두·제출

제21조(출품 요건) 출품 원두는 접수 시점에 참가 카페에서 블랙커피로 판매·제공하는 볶은 원두여야 한다. 싱글 오리진과 블렌드는 모두 허용하며, 에스프레소용·필터용 명칭과 관계없이 공식 추출법으로 평가한다.

제22조(순수성) 볶은 원두 표면에 향료·오일·당류·주류·분말 등을 더한 플레이버드 커피와 커피가 아닌 대용물질은 허용하지 않는다. 생두 가공 단계의 코퍼멘테이션·인퓨전 등은 숨기지 않고 설명서에 밝힌 경우 허용한다.

제23조(정보 공개) 국가·지역·생산자 또는 조합, 품종, 가공, 수확연도, 공급자, 각 구성 원두의 배합비, 로스팅 주체와 로스팅일을 확인 가능한 범위에서 기재한다. 알 수 없는 항목은 추정하지 말고 '확인 불가'와 확인 경로를 적는다.

제24조(예선 제출량) 예선에는 최종 혼합 기준 **볶은 원두 300g**을 제출한다. 조직위원회는 이 중 일부를 동일성 확인용 봉인 시료로 보관하며, 접수된 원두는 반환하지 않는다.

제25조(예선 제출 장소) 원두와 출력한 대표 원두 설명서는 **시흥시 소재 세계커피연구소**(장소 변경시 별도 공지)에 제출한다. 상세 주소와 접수 가능 시간은 등록 완료자에게 홈페이지와 참가 업소 전용 카카오톡방으로 안내한다.

제26조(포장) 무취·식품용·차광 포장에 밀봉하고 행정용 외부 라벨에 업소명, 대표자, 원두명, 로스팅일, 순중량을 적는다. 심사용 시료에는 조직위원회가 별도 난수 코드를 부여하므로 참가 업소가 임의 코드를 표시하지 않는다.

제27조(로스팅일) 예선 원두는 전문가 **심사일 기준 30일 이내에 볶은 원두**여야 한다. 본선 시음용 원두는 행사일 기준 14일 이내 로스팅을 원칙으로 하며, 숙성 의도가 있으면 설명과 근거를 사전에 제출해 승인을 받는다.

제28조(본선 제출량) 상위 3개 업소는 같은 구성·목표 배합의 본선 시음용 **원두 3~5kg**을 제출(**대회조직위가 구매**)한다. 제출 기한·장소는 10월 20일 본선 진출 통보 때 공지하며, 예상 참여 인원에 따라 동일 조건으로 추가 수량을 협의할 수 있다.

제29조(동일성) 본선 원두는 예선 봉인 시료와 구성 원두·목표 배합·제품 정체성이 같아야 한다. 로스팅 배치는 달라도 되지만 구성 변경, 향료 추가 또는 소비자가 다른 제품으로 인식할 정도의 중대한 향미 변경은 허용하지 않는다.

제30조(검수) 조직위원회는 중량, 밀봉, 로스팅일, 외관, 향, 설명서와 동일성, 이물·오염 여부를 확인한다. 이상이 있으면 참가 업소에 소명·보완 기회를 줄 수 있으며, 심사 공정성이나 식품 안전을 해치면 심사에서 제외한다.

제31조(식품위생 책임) 참가 업소는 출품 원두의 적법한 제조·유통, 표시, 보관과 식품위생에 책임을 진다. 조직위원회는 수령 뒤 모든 시료를 동일한 차광·밀봉·온도 조건으로 보관하고 교차오염을 방지한다.

제5장 대표 원두 설명서

제32조(공식 양식) 참가 업소는 부록 2의 대표 원두 설명서와 큐레이션 노트를 사용한다. 행정용 업소 정보와 심사용 익명 영역을 구분해 작성하며, 심사용 영역에는 업소명·대표자명·로그·연락처를 넣지 않는다.

제33조(서사) 카페가 어떤 사람과 장소를 위해 어떤 커피 경험을 만들려는지 서술한다. 지역명을 나열하는 데 그치지 않고 해당 카페의 실제 운영 철학과 시흥의 일상·기억·공간이 어떻게 연결되는지 밝힌다.

제34조(구조) 원두의 산지·품종·가공·공급자와 블렌딩 비율을 적고, 각 구성 원두가 향미 구조에서 맡는 역할과 선택 이유를 설명한다.

제35조(변주) 로스팅 주체·로스터·로스팅일·배치 관리, 목표 로스팅과 최종 향미를 기재한다. 측정하지 않은 투입온도·발현비율·색도 등을 사실처럼 만들지 않는다.

제36조(추출) 매장에서 실제 사용하는 대표 추출법과 레시피를 기재한다. 다만 대회 심사는 카페별 레시피가 아니라 제6장의 공식 공통 추출 조건으로 시행한다.

제37조(명명) 대표 원두의 이름과 소비자에게 전달할 짧은 설명을 적는다. 상표권이나 타인의 저작물을 침해하지 않아야 하며, 산지·품종·인증을 오인하게 하는 명칭은 사용할 수 없다.

제38조(재현성) 해당 원두의 판매 기간, 공급 가능성, 구성 변경 관리와 본선·수상 뒤 판매 계획을 적는다. **상위 3개 업소는 원칙적으로 시상일부터 3개월 이상 같은 정체성의 원두를 판매·제공한다.**

제6장 전문가 예선 준비

제39조(심사 인원) 커피 관능평가와 추출에 경험이 있는 심사위원 최소 5명이 모든 시료를 독립적으로 평가한다. 한 명을 헤드 심사위원으로 정하고, 별도의 코드 관리자·추출 책임자·점수 집계자를 둔다.

제40조(익명 코드) 코드 관리자는 업소 정보와 무관한 세 자리 난수 코드를 부여하고 대응표를 분리 보관한다. 심사위원과 추출요원은 블라인드 커피 품질 70점이 잠길 때까지 업소명·브랜드·원두 설명서를 알 수 없다.

제41조(평가 환경) 강한 냄새·소음·브랜드 단서와 관중의 영향을 줄인 밝고 안정된 공간에서 평가한다. 심사위원과 시료 준비요원은 향수, 향이 강한 화장품, 담배 냄새를 피하고 물·빨는 컵을 제공한다.

제42조(세션) 최대 30개 시료는 감각 피로를 줄이도록 원칙적으로 10개 이하의 세션으로 나눈다. 세션 사이에는 충분한 휴식을 두고, 모든 심사위원이 같은 조건과 순서 균형을 적용받는다.

제43조(시료 순서) 시료 제공 순서는 난수화하거나 심사위원별로 균형화하여 특정 시료가 항상 처음이나 마지막에 놓이지 않게 한다. 심사위원은 점수 확정 전 서로의 판단을 공유하지 않는다.

제44조(공식 추출) 동일한 공식 물, 그라인더, 필터와 브루어를 사용해 커피와 물 60g/L, 물 온도 $92\pm 2^{\circ}\text{C}$ 를 기본으로 추출한다. 장비·분쇄·접촉시간의 세부 설정은 별도 기준 시료로 사전 확정하고 모든 출품 원두에 동일하게 적용한다.

제45조(추출 기록) 추출 책임자는 원두량, 물량, 물 온도, 분쇄 설정, 추출시간, 배치 시각을 기록한다. TDS와 추출수율은 측정할 수 있으나 직접 점수화하지 않고 심각한 추출 오류와 재추출 여부를 판단하는 보조 자료로 사용한다.

제46조(제공) 각 시료는 두 번 이상의 독립 추출 또는 동등한 반복 컵으로 이상 여부를 확인한다. 동일한 무취 용기와 양으로 제공하고, 헤드 심사위원이 특정 시료만 불리한 계량·분쇄·추출 오류를 확인하면 새 시료로 재추출한다.

제47조(캘리브레이션) 심사 전에 출품작이 아닌 별도 커피로 평가 용어, 점수 척도, 결점 강도와 기록 원칙을 맞춘다. 캘리브레이션은 심사위원의 점수를 같게 만드는 과정이 아니라 척도와 절차의 공통 이해를 확인하는 과정이다.

제7장 전문가 예선 평가

제48조(평가 순서) 심사위원은 먼저 **블라인드로 커피 품질 70점**을 채점·서명한다. 그 점수가 잠긴 뒤 코드만 표시된 대표 원두 설명서를 열람하여 카페 정체성·큐레이션 20점과 통합성 10점을 평가한다.

제49조(평가 척도) 각 항목은 0.5점 단위로 채점한다. 배점의 약 50%는 기본 요건 충족, 70%는 양호, 85%는 매우 우수, 최고점은 결함이 없다는 뜻을 넘어 해당 목적에서 탁월하고 근거가 분명한 수행을 뜻한다.

제50조(품질 평가) 향의 강도보다 질과 선명성을, 산미·단맛·질감의 양보다 조화와 적합성을 평가한다. 로스팅·보관·추출에서 비롯된 부정적 향미는 원인을 단정하기보다 관찰 사실과 강도를 기록한다.

제51조(종합 매력도) 종합 매력도는 심사위원의 개인 취향만을 뜻하지 않는다. 블랙커피로 반복 음용할 때의 매력, 명료한 개성, 조화, 소비자에게 권할 수 있는 완성도를 해당 대회 목적 안에서 종합한다.

제52조(큐레이션 평가) 화려한 글쓰기보다 서사의 고유성, 원두 선택과 향미 결과의 인과관계, 실제 판매 여부, 정보의 투명성, 반복 생산 가능성을 평가한다. 확인할 수 없는 권위 주장이나 허위 정보는 인정하지 않는다.

제53조(미학적 통합성) 이 항목은 향이나 맛을 중복 평가하지 않는다. 대표 원두의 이름, 카페와 지역의 서사, 원두 구성, 로스팅 의도와 실제 감각 경험이 하나의 일관된 메시지로 이어지는지를 본다.

제54조(평가표) 세부 배점과 판단 질문은 부록 3의 전문가 예선 평가표와 부록 4의 선수용 평가 해설을 따른다. 평가표는 선수에게 공개하며, 심사위원은 점수마다 관찰 사실 또는 간결한 근거를 남긴다.

평가 영역	세부 평가	배점
블라인드 커피 품질	향 8 · 향미 12 · 단맛 8 · 산미 8 · 질감 8 · 후미 8 · 균형 8 · 클린 컵 5 · 종합 매력도 5	70
카페 정체성·큐레이션	대표 서사·독창성 7 · 원두/블렌딩/로스팅 논리 7 · 판매·추적·재현 가능성 6	20
통합성	목표 향미-실제 컵 일치 5 · 이름-서사-설계-향미의 통합 5	10

제8장 소비자 선호도 본선

제55조(본선 목적) 소비자 본선은 전문 심사의 재평가가 아니라 실제 축제 방문자가 세 커피를 같은 조건에서 비교하고 상대적으로 얼마나 좋아하는지를 확인하는 기호도·선호 조사이다.

제56조(운영 시간) 본선은 2026년 10월 31일 10:00부터 15:00까지 제4회 세계커피콩축제 카페 그랑프리 부스에서 진행한다. 운영 사정으로 조기 소진되면 종료 시각과 유효 투표 기준을 현장에 공지한다.

제57조(블라인드 제공) 세 커피는 업소명·원두명·포장·로고를 가리고 서로 연속되지 않는 세 자리 난수 코드로 제공한다. 코드 대응표는 2명 이상이 관리하고 투표 종료 전 공개하지 않는다.

제58조(동일 조건) 동일 공식 물·그라인더·추출기·필터·추출비율과 제공 용기를 사용한다. 각 배치는 30분 안에 제공할 수 있는 양으로 추출하고, 30분을 넘겼거나 현저히 식고 산화된 커피는 새 배치로 교체한다.

제59조(제공 순서) 세 시료의 여섯 가지 제공 순서를 가능한 한 균형 있게 배정하여 특정 커피가 늘 먼저 또는 마지막에 제공되지 않게 한다. 참가자는 세 커피를 모두 맛본 뒤 투표한다.

제60조(투표) 네이버 폼으로 각 시료의 전체 기호도를 1점 '매우 싫음'부터 9점 '매우 좋음'까지 기록하고, 가장 선호하는 커피 한 종에 1표를 던진다. 순위는 유효한 최종 선호표의 득표수로 정한다.

제61조(유효표) 세 시료를 모두 시음했다는 확인, 한 개의 최종 선호 선택과 중복 방지 절차를 충족한 투표를 유효표로 한다. 같은 사람이 반복 제출한 표, 종료 뒤 제출된 표, 조작 정황이 확인된 표는 무효로 한다.

제62조(참여 제한) 상위 3개 참가 업체의 대표자·직원·가족, 대회 심사위원, 코드 관리자와 투표 집계자는 소비자 투표에 참여하지 않는다. 참가 업체는 현장에서 특정 코드를 알리거나 경품·금품으로 투표를 유도해서는 안 된다.

제63조(감각·건강 안내) 투표 구역에는 물을 제공하고 강한 향의 음식·흡연·향 제품 영향을 줄인다. 카페인에 민감하거나 섭취 제한이 있는 사람은 참여를 자제하며, 미성년자는 보호자의 지도 아래 소량 시음한다.

제64조(집계) 투표가 끝나면 집계자 2명이 중복·무효표 처리 기준과 코드 대응표를 대조하여 독립 계산한다. 중간 득표 현황은 공개하지 않으며, 원자료와 수정 이력을 보존한다.

제9장 심사위원·운영 윤리

제65조(심사위원 선정) 관능평가, 커피 추출, 로스팅과 심사 경험을 종합하여 위촉한다. 특정 자격증만으로 전문성을 단정하지 않고 최근의 평가 능력, 교육 이력과 이해상충 여부를 확인한다.

제66조(독립 채점) 심사위원은 다른 심사위원의 점수와 의견을 보지 않고 평가한다. 헤드 심사위원은 절차·누락·산술을 확인할 수 있으나 특정 점수로 맞추도록 지시할 수 없다.

제67조(이해상충 회피) 심사위원이 참가 업체의 대표자·직원·가족·거래처·교육자·컨설턴트이거나 출품 준비에 관여했다면 신고하고 해당 시료 평가에서 회피한다. 대체 심사위원을 두거나 유효표 수를 동일하게 조정한다.

제68조(비밀 유지) 미발표 코드, 설명서, 점수, 순위와 소비자 투표 현황은 공식 발표 전 공개하지 않는다. 심사·운영 자료를 개인 홍보나 참가 업체와의 거래에 이용해서는 안 된다.

제69조(인권과 접근성) 성별, 연령, 장애, 국적, 학력, 카페 규모, 장비 가격과 언어 표현을 이유로 차별하지 않는다. 참가 업소와 소비자가 접근성 지원을 요청하면 가능한 합리적 편의를 제공한다.

제10장 점수·순위·동점

제70조(예선 점수) 각 참가 업소의 예선 점수는 심사위원 5명의 100점 만점 개별 총점 합계÷5에서 감점을 뺀 값으로 하며 소수 둘째 자리까지 계산한다. 모든 5명의 점수를 사용한다.

제71조(결측 점수) 질병·이해상충·평가표 훼손으로 일부 점수를 사용할 수 없으면 모든 시료에 같은 수의 유효 심사위원 점수를 적용한다. 유효 점수가 3개 미만이면 해당 세션을 재평가한다.

제72조(예선 동점) 상위 3개 선발 경계에서 예선 총점이 같으면 ① 블라인드 커피 품질 70점, ② 종합 매력도, ③ 향미, ④ 균형, ⑤ 통합성 점수가 높은 순으로 정한다. 그래도 같으면 동일 코드로 재추출해 5명의 강제 순위평가로 결정한다.

제73조(본선 순위) 본선의 유효 최종 선호 득표수가 많은 순서로 1위부터 3위까지 정한다. 전문가 예선 점수를 본선 득표와 합산하지 않는다.

제74조(본선 동점) 득표수가 같으면 ① 9점 전체 기호도 평균, ② 기호도 중앙값, ③ 8~9점 응답 수, ④ 전문가 예선 평균점수가 높은 순서로 정한다.

제75조(산술 검증) 집계자 2명이 평가표와 투표 원자료를 독립 계산한 뒤 대조한다. 차이가 있으면 원평가표·원응답과 무효표 기록을 기준으로 정정하고 사유·시각·확인자를 남긴다.

계산식

전문가 예선 평균점수 = 심사위원 5명의 개별 총점 합계 ÷ 5 - 감점

소비자 본선 순위 = 유효 최종 선호 득표수 순위

제11장 감점·실격

제76조(적용 원칙) 감점·무효·실격은 전문 평가점수와 구분해 사유, 근거 조항, 시각과 확인자를 기록한다. 중대한 처분 전에 가능한 범위에서 참가 업소에 사실관계와 소명·보완 기회를 알린다.

제77조(제출 지연) 원두나 필수 서류가 마감 뒤 30분 이내 도착하면 예선 평균점수에서 1점, 이후 매 30분마다 1점을 추가 감점한다. 전문가 심사 준비 전까지 도착하지 않으면 심사 대상에서 제외한다.

제78조(경미한 누락) 대표 원두 설명서의 심사 가능 항목이 비어 있으면 해당 세부 항목을 0점 처리한다. 사업자등록증·서약서·식품 안전 확인처럼 참가 요건에 필수인 자료는 정해진 보완 기한까지 제출하지 않으면 제외한다.

제79조(실격 사유) 참가 자격 허위, 중복 출품, 다른 제품으로의 교체, 향료·비커피 물질 첨가, 중대한 식품위생 위험, 고의적 코드 유출, 심사 방해, 점수·투표 조작, 금품 제공 또는 허위자료 제출은 실격 사유가 된다.

제80조(본선 원두 부족) 정당한 사유 없이 본선 시음용 원두를 정해진 수량과 기한에 제출하지 못하면 본선 진출을 취소하고 예선 다음 순위 업소를 올릴 수 있다. 이미 본선이 시작되었다면 해당 업소의 투표를 중단한다.

제81조(행동 위반) 폭언·괴롭힘·위협·고의적 운영 방해는 경고, 현장 퇴장 또는 실격 사유가 된다. 정당한 비판, 절차 확인과 이의 제기는 제재하지 않는다.

사유	조치
제출 마감 후 0~30분	-1점
이후 매 추가 30분	누적 -1점
설명서 세부항목 평가 불가	해당 항목 0점
참가 자격 허위·제품 교체·첨가물	실격
코드 유출·투표 조작·금품 유도	실격 또는 관련 표 무효
중대한 식품위생 위험	심사·제공 중단 및 실격

제12장 결과·시상·표장 사용

제82조(결과 발표) 예선 상위 3개 업소는 10월 20일 12:00, 최종 1위부터 3위는 10월 31일 투표 집계와 검증 뒤 공식 채널과 시상식에서 발표한다. 중대한 이의가 계류 중이면 확정 발표를 보류할 수 있다.

제83조(시상) 최종 1위부터 3위까지 시상한다. 상패·인증서·홍보 지원의 세부 내용은 공식 공고를 따르며, 수상 업소는 시상식 참석을 원칙으로 한다.

제84조(수상 명칭) 수상 업소는 ‘카페 그랑프리-시흥 2026 1위(또는 2위·3위)’라는 완전한 명칭을 사용할 수 있다. 연도·지역·대회명을 빼고 영구적·절대적인 ‘시흥 최고의 카페’로 오인시키는 표현은 사용할 수 없다.

제85조(표장 사용) CCA와 대회 로고·수상 표장은 별도 사용 지침과 승인 범위에서만 사용한다. 수상 표장은 해당 사업장과 출품 원두에 한하며 제3자, 다른 지점, 다른 제품에 양도할 수 없다.

제86조(판매 유지) 상위 3개 업소는 특별한 공급 중단이나 영업 중단 사유가 없으면 시상일부터 3개월 이상 출품 원두와 같은 정체성의 커피를 판매·제공한다. 구성 변경이 필요하면 소비자에게 알리고 조직위원회와 협의한다.

제87조(홍보·저작권) 참가 업소의 상호·원두명·서사와 사진의 권리는 원권리자에게 있다. 대회 운영·결과 보도와 지역 카페 홍보를 위한 비독점적 사용 범위·기간은 별도 동의서로 정하며, 권리를 포괄적으로 양도받지 않는다.

제88조(입상 취소) 결과 확정 뒤에도 참가 자격 허위, 제품 교체, 투표 조작, 타인의 권리 침해 또는 중대한 식품 안전 문제가 확인되면 소명 절차를 거쳐 입상을 취소하고 다음 순위 조정 여부를 결정할 수 있다.

제13장 이의신청·기록·보칙

제89조(이의신청) 예선 결과는 발표 뒤 24시간, 최종 결과는 발표 뒤 48시간 이내에 업소명·대표자·대상 절차·근거와 요청사항을 적어 infocca@naver.com으로 신청한다.

제90조(이의 범위) 자유로운 기호·전문 판단 자체는 이의 대상이 아니다. 참가 자격, 시료 동일성, 익명화, 추출·제공 조건, 이해상충, 점수 계산, 무효표 처리와 규정 적용의 구체적 오류를 신청할 수 있다.

제91조(처리) 이의 대상 심사에 직접 관여하지 않은 3명 이상의 검토자가 원평가표·추출 기록·투표 원자료·코드표와 관계자 진술을 확인한다. 접수 뒤 원칙적으로 7일 이내에 서면으로 결과와 근거를 알린다.

제92조(기록 보관) 평가표, 점수 집계표, 코드 대응표, 추출 기록, 투표 원자료, 무효표·이의 처리 기록은 결과 확정 뒤 1년간 보관한 후 관련 법령·처리방침에 따라 파기한다.

제93조(불가항력) 재난, 감염병, 정전, 장비 고장, 안전사고나 장소 사용 제한으로 정상 진행이 어려우면 경기를 중단·연기·축소하거나 대체 절차를 정할 수 있다. 이미 수집한 점수를 사용할지 여부와 이유를 모든 참가 업소에 공지한다.

제94조(규정 개정) 접수 시작 전에는 규정을 개정할 수 있다. 접수 뒤 참가 자격·점수·제출량·순위에 실질적 영향을 주는 변경은 불가피한 사유와 경과조치를 함께 공지하고 모든 참가 업소에 동일하게 적용한다.

제95조(우선 언어) 공식 규정은 한국어본이다. 번역본과 의미가 다르면 한국어본이 우선하며, 규정에 없는 사항은 공정성·안전·기록 가능성의 원칙에 따라 조직위원회가 결정하고 이유를 남긴다.

제96조(시행) 이 규정은 2026년 8월 1일부터 시행한다.

부록 1. 참가 신청 확인·서약서

카페 그랑프리-시흥 2026 · 커피비평가협회(CCA) 공식 양식

카페 상호		대표자	
사업장 주소		사업자등록번호	
담당자		연락처	
이메일		개업 연월	
대표 원두명		로스팅 주체	☐ 자가 ☐ 외부 구매·위탁
판매 형태	☐ 필터 ☐ 에스프레소 ☐ 배치브루 ☐ 기타	판매 시작일	

- ☐ 사업자등록증상 사업장이 시흥시이며, 본 대회의 개인 카페 참가 기준을 충족한다.
- ☐ 출품 원두는 현재 매장에서 실제 판매·제공하며, 구성·공급·로스팅 정보를 사실대로 기재했다.
- ☐ 향료·오일·당류 등 금지 첨가물을 사용하지 않았고, 출품 원두의 식품위생과 적법한 유통에 책임진다.
- ☐ 예선과 본선에 같은 제품 정체성의 원두를 제출하며, 시료 교체·코드 유출·투표 유도·조작을 하지 않는다.
- ☐ 규정, 평가표, 개인정보·촬영·홍보 동의 중 필수와 선택 항목을 확인했으며 공식 공지를 준수한다.
- ☐ 상위 3개 업소로 선정되면 특별한 사유가 없는 한 출품 커피를 시상일부터 3개월 이상 판매·제공한다.

2026년 ____월 ____일 대표자: _____ (서명) 커피비평가협회 귀중

부록 2. 대표 원두 설명서·큐레이션 노트

행정용 정보와 심사용 익명 정보를 분리한다. 별지 첨부는 가능하나 각 문항을 삭제하지 않는다.

[행정용] 카페 상호		대표자	
대표 원두명		판매 시작일	
로스팅일		순증량	예선 300g
조직위 접수번호		심사용 난수 코드	조직위 기재

익명 작성

아래 심사용 영역에는 카페 상호·대표자·로고·연락처를 넣지 마십시오. 원두·로스팅 공급처는 추적성 확인을 위해 사실대로 적되 심사본에서 조직위원회가 가릴 수 있습니다.

1. 서사(Narrative)

어떤 사람과 장소를 위해 어떤 커피 경험을 만들려는지, 시흥의 일상과 카페의 정체성이 어떻게 연결되는지 서술하십시오.

2. 명명(Naming)

대표 원두의 이름과 그 이름에 담긴 뜻, 소비자에게 전달할 50자 안팎의 설명을 적으십시오.

부록 2. 대표 원두 설명서·큐레이션 노트(계속)

2/3 · 원두 구조와 공급 추적

구성	국가·지역	생산자·조합	품종	가공	수확연도	공급자	배합비
A							
B							
C							
D							
배합비 합계							100%

3. 구조(Structure)

각 구성 원두가 향·산미·단맛·질감·후미에서 맡는 역할, 그 조합이 필요한 이유와 목표 향미를 구체적으로 설명하십시오.

4. 추적성·판매·재현

구매·위탁 경로, 공급 가능 기간, 배치 간 구성 관리, 현재 매장 판매 방식과 상위 3개 선정 뒤 3개월 판매 계획을 적으십시오.

부록 2. 대표 원두 설명서·큐레이션 노트(계속)

3/3 · 로스팅 변수와 매장 추출

로스팅 주체		로스터 제조사·모델	
열원·공칭용량		실제 투입량	
로스팅일·배치		색도·측정법	☐ 미측정 ☐ 측정: _____
총 로스팅시간		1차 크랙·배출	
중량감소율	☐ 미측정 ☐ _____%	포스트 블렌드	☐ 해당 없음 ☐ 해당: _____

5. 변수(Transformation)

로스팅 목표, 주요 제어와 판단, 피하려 한 결점, 완성된 커피의 향·맛·질감·후미를 서술하십시오. 측정하지 않은 값은 만들지 마십시오.

매장 추출법		커피·물 비율	
물 온도		분쇄·추출시간	
제공 형태	☐ 블랙 ☐ 우유 ☐ 기타	1회 제공량	
목표 향미		소비자 안내 문구	

부록 3. 전문가 예선 평가표

커피비평가협회(CCA) 공식 심사 서식 · 블라인드 커피 품질을 먼저 확인한 뒤 익명 대표 원두 설명서를 열람한다.

시료 코드		심사위원	
평가 세션		평가일	2026. 10. 18.

영역	평가항목	판단 초점	배점	점수	관찰 사실·근거
I	향(Aroma)	마른 향·젖은 향의 선명성, 질, 복합성, 결점 유무	8		
I	향미(Flavor)	입안에서 인지되는 향미의 명료성, 개성, 복합성, 전개	12		
I	단맛(Sweetness)	단맛의 질·지속성 및 다른 맛을 잇는 역할	8		
I	산미(Acidity)	강도가 아닌 산미의 질, 생동감, 적합성, 조화	8		
I	질감(Mouthfeel)	무게·점성·매끄러움·촉감의 질과 향미 적합성	8		
I	후미(Aftertaste)	여운의 질·길이·깨끗함과 마무리의 완성도	8		
I	균형(Balance)	각 감각 요소의 비례, 일관성, 음용 흐름	8		
I	클린 컵·결점 부재	오염·부정적 향미·거친 쓴맛·과도한 수렴성의 부재	5		
I	종합 매력도	목적을 고려한 전문 심사위원의 총체적 호감·음용성	5		
II	대표 서사·독창성	시흥의 일상과 해당 카페의 정체성을 고유하게 드러내는가	7		
II	큐레이션 설계	원두 선택·배합·로스팅의 이유가 목표 향미로 이어지는가	7		
II	판매·추적·재현	실제 판매, 원두 정보, 배치 관리와 재현 가능성이 확인되는가	6		
III	목표 향미 일치	설명서의 목표 향미가 블라인드 컵에서 설득력 있게 나타나는가	5		
III	미학적 통합성	이름·서사·원두·로스팅·향미가 하나의 경험으로 통합되는가	5		
총점			100		서명: _____

점수 잠금 확인 ☐ 블라인드 커피 품질 70점 먼저 확정 ☐ 설명서 열람 후 30점 확정 ☐ 합계 검산 ☐ 서명

부록 4. 선수·심사위원용 평가 해설

점수의 의미를 공개해 참가 업소가 평가 포인트를 이해하고 심사위원 간 척도를 일치시키기 위한 해설이다.

배점 비율	공통 앵커
0~39%	평가할 근거가 없거나 중대한 결함·불일치가 있음
40~59%	기본 요건 일부 충족, 특징과 완성도가 제한적임
60~74%	양호함. 분명한 장점이 있으나 정교함·일관성 보완 필요
75~89%	매우 우수함. 특징이 선명하고 조화·재현·근거가 강함
90~100%	탁월함. 목적에 적합하고 고유하며 결함이 거의 없고 근거가 명확함

항목	평가 포인트
향·향미	강도만으로 점수를 주지 않는다. 선명성, 질, 복합성, 개성, 깨끗함과 온도 변화에 따른 전개를 본다.
단맛·산미	양이 많다는 이유로 높게 평가하지 않는다. 단맛·산미의 질, 생동감, 지속성, 다른 감각과의 조화를 본다.
질감·후미	점도·무게·매끄러움·수렴성과 여운의 길이·질·깨끗함이 목표 향미를 돕는지 평가한다.
균형·클린 컵	각 요소가 묻히거나 충돌하지 않는지, 오염·산패·거친 쓴맛·풋내·탄 맛·과도한 발효취 등 부정적 특성이 없는지 본다.
대표 서사	문장력이나 지역명 사용 횟수가 아니라 실제 카페의 사람·장소·운영 철학에서 나온 고유하고 진실한 이야기인지를 본다.
큐레이션	왜 그 원두·배합·로스팅이어야 하는지, 선택이 목표 향미로 어떻게 이어졌는지, 정보와 실행이 재현 가능한지를 본다.
통합성	이미 평가한 맛을 다시 점수화하지 않는다. 이름·서사·설계·실제 컵이 하나의 의미 있는 경험으로 연결되는지 평가한다.

코멘트 원칙

‘좋다·나쁘다’만 쓰지 말고 관찰 사실→판단→점수의 순서로 기록한다. 예: ‘감귤과 캐러멜 향미가 식을수록 선명해지고 단맛과 산미가 충돌하지 않아 향미 10.5/12점.’

부록 5. 소비자 선호도 본선 투표 문항·현장 기록표

네이버 폼에 동일 문항을 구현한다. 참가자는 세 시료를 모두 맛본 뒤 9점 기호도와 최종 선호 1표를 제출한다.

문항	응답 형식
참여 확인	☐ 세 커피를 모두 시음함 ☐ 1인 1회 투표에 동의함 ☐ 카페인 안내를 확인함
제공 순서	☐ 1-2-3 ☐ 1-3-2 ☐ 2-1-3 ☐ 2-3-1 ☐ 3-1-2 ☐ 3-2-1
시료 1 전체 기호도	9점 척도: (매우 싫음) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 (매우 좋음)
시료 2 전체 기호도	9점 척도: (매우 싫음) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 (매우 좋음)
시료 3 전체 기호도	9점 척도: (매우 싫음) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 (매우 좋음)
가장 선호하는 커피	☐ 시료 1 ☐ 시료 2 ☐ 시료 3 ※ 반드시 한 개만 선택
선호 이유(선택)	향·맛·단맛·산미·질감·후미 또는 기억에 남은 점을 자유롭게 기재

순위 산정

유효 투표의 '가장 선호하는 커피' 득표수를 기준으로 1위부터 3위까지 정한다. 동률이면 ① 9점 전체 기호도 평균, ② 중앙값, ③ 8~9점 응답 수, ④ 전문가 예선 평균점수 순으로 정한다.

현장 배치 기록

배치	추출 시각	시료 1 코드	시료 2 코드	시료 3 코드	제공 수	확인
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

부록 6. 점수·투표 최종 집계표

집계자 2명이 각각 계산한 뒤 원평가표·원응답과 대조한다.

순번	시료 코드	심사1	심사2	심사3	심사4	심사5	감점	예선 평균
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

※ 16~30번은 이 표를 복사해 사용한다. 상위 3개 업소: 1) _____ 2) _____ 3) _____

소비자 본선 집계

시료 코드	총 제출	무효	유효	최종 선호표	9점 평균	중앙값	순위

집계자 1: _____ 집계자 2: _____ 헤드 확인: _____

부록 7. 이의신청서

전문 판단의 취향 차이가 아니라 구체적인 절차·산술·규정 적용 오류를 기재한다.

카페 상호		대표자	
연락처		이메일	
대상	☐ 전문가 예선 ☐ 소비자 본선 ☐ 참가 자격 ☐ 기타	통지일	
관련 조항		시료·기록 번호	

1. 확인을 요청하는 사실

발생 시각, 장소, 관계자와 관찰 사실을 구체적으로 적으십시오.

2. 근거와 첨부자료

적용 조항, 평가표·사진·메시지·추출 기록 등 확인 가능한 자료를 적으십시오.

3. 요청사항

재계산, 기록 확인, 절차 검토 등 원하는 조치를 적으십시오.

2026년 __월 __일 신청인: _____ (서명)

참고 기준 및 자료

아래 기준은 심사 환경·전문 패널·커피 가치평가·소비자 기호도 설계의 원칙을 검토하는 데 참고했다. 이 대회가 해당 기관의 인증 대회이거나 ISO 적합성 시험임을 뜻하지 않는다.

기관·문헌	자료명	링크
Specialty Coffee Association	SCA-102 Coffee Value Assessment: Sample Preparation and Tasting Mechanics	원문 확인
Specialty Coffee Association	SCA-103 Coffee Value Assessment: Descriptive Assessment	원문 확인
Specialty Coffee Association	SCA-104 Coffee Value Assessment: Affective Assessment	원문 확인
ISO 6658:2017	Sensory analysis - Methodology - General guidance	원문 확인
ISO 8586:2023	Sensory analysis - Selection and training of sensory assessors	원문 확인
ISO 8589:2007	Sensory analysis - General guidance for the design of test rooms	원문 확인
ISO 11136:2014	General guidance for conducting hedonic tests with consumers in a controlled area	원문 확인
ISO 4121:2003	Sensory analysis - Guidelines for the use of quantitative response scales	원문 확인
커피비평가협회	WCC원두 큐레이션 노트·심사 지침	원문 확인

학술적 적용 범위

전문가 예선은 커피 품질의 서술·정서적 평가를 분리해 먼저 블라인드로 잠그고, 소비자 본선은 세 제품을 모두 비교하는 완전블록 기호도·선호 방식으로 설계했다. 축제 현장이라는 제한을 인정하고 시료 순서, 제공 조건, 중복표와 이해상충을 통제한다.

총 조문 수: 96개 · 제작·발행: 커피비평가협회(Coffee Critics Association; CCA)