



2026 세계커피콩축제 부대행사

제10회 세계커피대회(WCC)

커피로스팅챔피언십 규정집

World Coffee Roasting (WCR) Championship Rules & Regulations

마라고지페의 잠재력을 열로 해석하고, 계획한 향미를 한 잔으로 증명하라!

대회 성격	지정 생두 1종을 활용한 로스팅 설계·관능·설명 대회
지정 생두	Guatemala Finca El Cascajal · Maragogipe
주최·주관	해로토로국제환경문화사업단
대회 운영	커피비평가협회(CCA)
결선	2026년 10월 11일(일) 오전 10시 · 커피비평가협회
규정 버전	2026 개정판 · 2026년 7월 31일

이 규정집과 별도 배포하는 「로스팅 디자인 노트」·평가표·공식 공지는 하나의 규정 체계를 이룹니다.

목차

규정 본문	평가표·부록
제1장 총칙	제10장 심사위원·심사 윤리
제2장 대회 개요와 일정	제11장 점수 산출·순위·동점
제3장 참가 자격·등록·개인정보	제12장 감점·실격
제4장 지정 생두·출품작	제13장 안전·장비·기술적 문제
제5장 예선 제출	제14장 결과·이의신청·기록
제6장 결선 진행	제15장 오리엔테이션·보칙
제7장 로스팅 디자인 노트	부록 1. 예선 배점표
제8장 관능평가·표준 추출	부록 2. 결선 배점표
제9장 평가항목·배점	부록 3~5. 감점·체크리스트·지정 생두
	참고 기준 및 자료

심사 구조

예선과 결선은 각각 100점이다. 최종점수는 예선점수의 40%와 결선점수의 60%를 합산한다. 관능평가는 익명 코드로 먼저 시행·확정한 뒤 디자인 노트, 영상 또는 프레젠테이션을 평가한다.

제1장 총칙

제1조(목적) 이 규정은 지정 생두의 물리적·관능적 잠재력을 이해하고, 계획한 로스팅을 재현하여 목표 향미를 구현하는 능력을 공정하게 평가하기 위해 경기 조건, 제출 방식, 심사 기준, 안전과 이의 절차를 정하는 데 목적이 있다.

제2조(적용 범위) 제10회 세계커피대회(WCC)의 World Coffee Roasting(WCR) Championship 참가 선수, 지도자·코치, 심사위원, 운영요원, 시료 준비요원과 자원봉사자에게 적용한다.

제3조(대회의 독립성) 본 대회는 커피비평가협회가 운영하는 독립 대회이다. 명칭이나 약칭이 유사하더라도 Specialty Coffee Association 또는 World Coffee Events의 World Coffee Roasting Championship(WCRC)과 동일한 대회이거나 그 공식 선발전임을 뜻하지 않는다.

제4조(운영 원칙) 조직위원회는 동일한 지정 생두, 익명 관능평가, 독립 채점, 이해상충 회피, 안전, 투명성과 기록 가능성을 핵심 원칙으로 삼는다.

제5조(용어) '지정 생두'는 조직위원회가 공고한 동일 공식 로트, '출품작'은 선수가 지정 생두만을 볶아 최종 제출한 원두, '로스팅 디자인 노트'는 계획·실행·목표 관능을 기록한 공식 양식, '익명 관능평가'는 선수 신원과 발표 자료를 가린 채 코드만으로 시행하는 평가를 말한다.

제2장 대회 개요와 일정

제6조(대회 목적) 마라고지페 품종의 큰 종자와 식물학적 특성을 이해하고, 지정 로트의 상태에 맞는 열·시간·공기 흐름을 설계하여 깨끗하고 균형 있는 드립용 향미로 구현하며, 그 인과관계를 근거 있게 설명하는 전문 역량을 확산한다.

제7조(공식 명칭) 공식 명칭은 '2026년 WCC Summer-Fall Season-World Coffee Roasting Championship'으로 하며, 이 규정집에서는 'WCR'이라 한다.

제8조(주최·운영) 주최·주관은 해로토로국제환경문화사업단, 대회 운영은 커피비평가협회(CCA)가 담당한다.

제9조(경기 구성) 대회는 예선과 결선으로 진행한다. 예선 성적 상위 10명이 결선에 진출하며, 예선점수 40%와 결선점수 60%를 합산해 최종 순위를 정한다.

제10조(시상) 1위부터 3위까지 상패를 수여하고, 조직위원회가 정한 입상자에게 순위 표시 없는 PDF 인증서를 이메일로 발급한다. 1위부터 3위까지는 시상식 참석을 원칙으로 하되 불가피한 사유는 사전에 협의한다.

구분	공식 일정
선수 모집	2026년 8월 3일(월)~8월 31일(월) 23:59
예선 출품작·영상·디자인 노트 마감	2026년 9월 11일(금) 21:00
예선 심사	2026년 9월 12일(토) 10:00
예선 결과 발표	2026년 9월 14일(월) 12:00
결선 디자인 노트 이메일 마감	2026년 10월 9일(금) 21:00
결선	2026년 10월 11일(일) 10:00 · 커피비평가협회
최종 결과 발표	2026년 10월 13일(화) 12:00
우승자 인터뷰	2026년 10월 31일(토) 12:00 · 은계호수 특설무대
시상식	2026년 10월 31일(토) 18:00 · 은계호수 특설무대

일정 변경 원칙

장소·재난·안전 또는 불가피한 운영 사유로 일정이 바뀌면 등록 이메일, 참가자 카카오톡 단체방과 대회 홈페이지에 동일하게 공지한다. 점수나 제출 조건에 영향을 주는 변경은 모든 선수에게 같은 기준으로 적용한다.

제3장 참가 자격·등록·개인정보

제11조(참가 자격) 국적·성별·직업의 제한 없이 지정 생두를 직접 로스팅할 수 있는 사람은 참가할 수 있다. 대회일 기준 만 19세 미만 선수는 법정대리인의 참가·안전 동의서를 제출한다.

제12조(자격 제한) 해당 연도 WCR의 운영위원, 심사위원, 시료 코드 관리자와 점수 집계자는 선수로 참가할 수 없다. 심사에 영향을 미칠 수 있는 이해상충은 사전에 신고해야 한다.

제13조(등록) 대회 홈페이지의 참가신청 양식을 작성하고 모집 마감 전까지 참가비 30,000원을 납부해야 등록이 완료된다. 입금계좌와 예금주는 공식 접수 화면의 안내를 따른다.

제14조(지정 생두 비용) 지정 생두 구매 비용은 참가비에 포함되지 않는다. 선수는 조직위원회가 안내한 빈스커넥션 네이버 스토어에서 공식 로트를 개별 구매한다.

제15조(환불) 참가비 환불은 선수 모집 마감 전까지 이메일로 신청할 수 있다. 모집 마감 이후에는 원칙적으로 환불하지 않되, 대회 취소 또는 조직위원회 귀책 사유는 전액 환불한다.

제16조(연락) 경기 진행 문의와 제출은 infocca@naver.com을 사용한다. 선수는 등록 이메일, 참가자 카카오톡 단체방과 대회 홈페이지의 공식 공지를 확인한다.

제17조(개인정보) 일반 개인정보와 제출물은 결과 확정과 이의 처리에 필요한 범위에서 대회 종료 후 1년간 보관할 수 있다. 만 14세 미만 선수의 개인정보를 동의에 근거해 처리할 때에는 법정대리인의 동의와 확인 절차를 거친다.

제18조(촬영·홍보) 심사용 영상의 제출은 필수이나, 홍보물 공개 사용 동의는 참가 동의와 구분해 받는다. 선택적 홍보 동의를 거부했다는 이유로 참가나 점수에 불이익을 주지 않는다.

제4장 지정 생두·출품작

제19조(지정 생두) 선수는 과테말라 Finca El Cascajal의 Maragogipe 공식 지정 로트만 사용해야 한다. 다른 생두, 볶은 원두 또는 대용물질을 섞으면 실격한다.

제20조(공식 로트 정보) 생산자, 지역, 품종, 가공, 고도, 수확연도와 로트 번호는 공급자가 발행한 대회용 공식 로트 시트와 원포장 표시를 기준으로 한다. 홍보 문구와 다르면 공식 로트 정보가 우선한다.

제21조(로스팅 도구) 로스터의 형식·열원·용량·제조사에는 제한을 두지 않는다. 다만 제조사의 안전 지침을 준수하고, 사용 모델·열원·공칭용량과 실제 투입량을 디자인 노트에 밝혀야 한다.

제22조(직접 로스팅) 출품작은 선수가 직접 로스팅해야 한다. 코치나 제3자가 핵심 조작을 대신할 수 없으며, 반복 배치의 포장·운반과 안전 보조만 허용한다.

제23조(첨가물 금지) 생두 투입부터 냉각·포장까지 커피 이외의 향료, 액체, 분말, 오일 또는 다른 물질을 더할 수 없다. 물리적 결점두 선별은 허용하되 선별 전후 중량을 기록한다.

제24조(복수 배치와 블렌딩) 동일 지정 생두를 서로 다른 프로파일로 볶아 혼합할 수 있다. 프리 블렌드와 포스트 블렌드 여부, 각 배치의 투입량·산출량·배합비를 디자인 노트에 기록하고 최종 혼합은 선수가 직접 수행한다.

제25조(허용 로스팅 기간) 예선과 결선의 허용 로스팅 기간은 모든 선수에게 동일하게 적용하며 오리엔테이션 또는 공식 공지로 알린다. 기간 밖에서 볶은 원두는 해당 라운드의 출품작으로 제출할 수 없다.

제26조(출품량) 예선과 결선 출품작은 각각 최종 블렌드 기준 500g이다. 조직위원회가 제공하거나 승인한 무취 식품용 봉투에 넣어 밀봉하고, 행정용 외부 라벨과 익명 심사용 코드를 구분한다.

제27조(배송과 보관) 예선 출품작은 서울시 금천구 서부샛길 648, 704호(가산동, 대륭테크노타운6차) 커피비평가협회로 마감 시각까지 도착해야 한다. 수령 후에는 동일한 온도·차광·밀봉 조건으로 보관한다.

제28조(포장 책임) 밀봉 불량, 누락, 오염 또는 운송 중 파손이 선수의 포장 과실로 확인되면 심사 제외 또는 감점할 수 있다. 배송 지연만으로 즉시 실격하지 않고 발송 시각과 사유를 확인한다.

제5장 예선 제출

제29조(예선 제출물) 선수는 ① 출품작 500g, ② 로스팅 디자인 노트, ③ 로스팅 전 과정 영상의 세 가지를 제출한다. 어느 하나라도 마감 시각까지 제출되지 않으면 예선 심사 대상에서 제외할 수 있다.

제30조(제출 코드) 조직위원회가 선수별 익명 코드를 부여한다. 디자인 노트 심사용 사본, 영상 파일과 출품작에는 지정 코드만 표시하고 선수명·소속·브랜드가 심사위원에게 드러나지 않도록 한다.

제31조(디자인 노트 제출) 공식 Word 양식을 작성해 원본 형식을 유지한 DOCX와 출력·고정용 PDF를 모두 이메일로 제출한다. 필요한 경우 프로파일 로그 이미지를 지정 칸에 삽입할 수 있다.

제32조(영상의 연속성) 로스터의 조작부, 투입, 주요 제어, 배출, 냉각, 중량 측정과 포장이 한 화면에서 확인되도록 고정 촬영한다. 동일 프로파일의 반복 배치는 대표 1회를 연속 촬영할 수 있으나 서로 다른 프로파일은 각각 촬영해야 한다.

제33조(영상 편집) 필수 로스팅 구간은 속도 변경·절단·합성할 수 없다. 시작 전 설명과 종료 후 설명은 별도 구간으로 붙일 수 있으며, 개인정보 보호를 위한 단순 가림 처리는 핵심 조작을 가리지 않는 범위에서 허용한다.

제34조(영상 규격) 해상도는 1080p, 파일 형식은 MP4를 원칙으로 한다. 파일명은 '익명코드_round1.mp4'로 하고 이메일 첨부, 조직위원회가 승인한 공유 링크 또는 반환되지 않는 USB로 제출한다.

제35조(영상 설명) 영상 또는 별도 음성 설명에는 로스터의 열전달 특성, 투입량과 목표, 투입·저점·건조 종료·1차 크랙·배출의 판단, 화력·공기 흐름 조절, 냉각과 중량감소율을 포함한다.

제36조(예선 심사 순서) 다섯 명의 심사위원은 먼저 익명 출품작의 관능점수를 확정한다. 이후 코드가 유지된 디자인 노트와 영상을 평가하고, 모든 점수가 잠긴 뒤에만 선수 신원을 공개한다.

제37조(결선 진출) 예선 평균점수에서 감점을 반영한 순위 상위 10명이 결선에 진출한다. 동점은 제82조의 예선 동점 규칙을 적용한다.

제6장 결선 진행

제38조(결선 제출물) 결선 진출자는 결선 출품작 500g, 결선용 로스팅 디자인 노트, 프레젠테이션 자료를 제출한다. 디자인 노트는 10월 9일 21:00까지 이메일로 보내고, 출력본과 출품작은 결선 당일 안내 시각까지 제출한다.

제39조(프레젠테이션 자료) PPTX와 PDF를 함께 제출하며 파일명은 '선수번호_선수명_WCR'로 한다. 개인 USB를 사용할 수 있으나 공식 컴퓨터에서 재생 가능한지 사전 확인하고, 호환 문제에 대비한 PDF를 준비한다.

제40조(결선 순서) 모든 출품작의 익명 관능평가를 먼저 마치고 점수를 확정된 뒤 프레젠테이션을 진행한다. 관능평가가 끝나기 전에는 심사위원에게 선수명·디자인 노트·영상·로스팅 정보가 공개되지 않는다.

제41조(발표시간) 선수별 발표와 질의응답은 총 15분 이내로 한다. 발표 10분과 질의응답 5분을 권장하며, 15분을 넘기면 제85조에 따라 시간 감점을 적용한다.

제42조(발표 내용) 지정 생두의 관찰, 로스터와 열전달 특성, 로스팅 목표, 주요 이벤트와 제어 변화, 실제 결과, 목표 관능과 최종 컵의 일치·불일치, 개선점을 포함한다.

제43조(증거와 인용) 논문·전문서·제조사 기술문서·공식 표준을 활용할 수 있다. 출처를 제시하지 않은 권위 주장보다 선수가 직접 관찰한 데이터와 논리적 설명을 우선 평가한다. 존재하지 않거나 확인할 수 없는 자료를 제시하면 해당 근거 점수를 인정하지 않는다.

제44조(질의응답) 심사위원은 모든 선수에게 공통 핵심 질문을 적용하고 필요한 확인 질문을 할 수 있다. 답변은 프로파일과 컵 결과의 인과관계, 데이터 해석과 재현성을 중심으로 평가한다.

제45조(결선 종료) 발표와 질의응답이 끝나면 심사위원은 다른 선수와 상의하지 않고 개별 평가표를 완성한다. 헤드 심사위원은 누락과 산술만 확인하고 전문 판단을 임의로 바꾸지 않는다.

제7장 로스팅 디자인 노트

제46조(공식 양식) 선수는 별도 배포되는 「2026 WCC 로스팅 디자인 노트」를 사용한다. 표의 구조와 문항을 삭제하지 않으며, 필요하면 근거·로그·사진을 추가 페이지로 첨부할 수 있다.

제47조(기본 정보) 선수 코드, 라운드, 지정 생두 로트, 로스터 제조사·모델·열원·공칭용량, 실제 투입량, 센서와 기록 소프트웨어, 온도 단위를 기재한다.

제48조(생두 평가) 생두의 수분, 밀도, 스크린, 외관과 결점은 측정 가능한 범위에서 기록한다. 측정하지 않은 값을 추정치처럼 쓰지 말고 '미측정'으로 표시한다.

제49조(프로파일 기록) 각 배치의 투입, 저점, 건조 종료, 1차 크랙 시작, 2차 크랙 사용 시 그 시작, 배출의 시간·온도를 적고 총 로스팅시간, 발현시간, 발현비율과 중량감소율을 계산한다.

제50조(계산식) 중량감소율(%)은 '(투입 생두 중량 - 배출 원두 중량) ÷ 투입 생두 중량 × 100', 발현비율(%)은 '1차 크랙 시작부터 배출까지의 시간 ÷ 총 로스팅시간 × 100'으로 계산한다.

제51조(제어 기록) 화력, 공기 흐름, 드럼 속도 등 선수가 실제로 조절할 수 있는 변수를 시간 순서로 기록한다. 조절할 수 없는 항목은 '해당 없음'으로 표시한다.

제52조(목표 관능) 향/아로마, 향미, 후미, 산미, 단맛과 촉감에서 목표 강도와 지배적 묘사를 적는다. 기대한 특성뿐 아니라 피하려는 로스팅 결점도 밝힌다.

제53조(복수 배치) 서로 다른 프로파일을 혼합하면 각 배치의 완전한 기록과 최종 질량비 합계 100%를 적는다. 동일 프로파일 반복 배치는 각 실행값을 기록하고 평균 또는 대표값의 사용 근거를 밝힌다.

제54조(계획과 실적) 결선용 노트는 계획값과 실제값을 구분해 기록한다. 실제값을 사후에 계획값처럼 고쳐 쓰면 정확도 점수를 0점 처리할 수 있다.

제55조(작성 책임) 디자인 노트는 선수 본인의 관찰과 언어로 작성한다. 코치의 편집 도움을 받을 수 있으나, 선수는 모든 내용과 출처를 이해하고 질의에 답할 수 있어야 한다.

제8장 관능평가·표준 추출

제56조(평가 인원) 다섯 명의 심사위원이 각 시료를 독립적으로 채점한다. 그중 한 명이 헤드 심사위원을 맡아 절차를 통제하되 동일한 평가표로 채점한다.

제57조(익명 코드) 코드 관리자는 선수 정보와 무관한 난수 코드를 부여하고 대응표를 별도로 보관한다. 심사위원과 시료 준비요원은 점수 확정 전까지 선수 신원을 알 수 없다.

제58조(평가 순서) 시료 순서는 무작위화하거나 순서 효과가 한 선수에게 집중되지 않도록 균형화한다. 심사위원은 이전 시료의 정보나 점수를 서로 공유하지 않는다.

제59조(평가 환경) 강한 냄새·소음·편향 정보가 없는 밝고 안정된 공간에서 평가한다. 심사위원과 시료 준비요원은 향수·향이 강한 화장품·담배 냄새 등 평가를 방해하는 요인을 피한다.

제60조(표준 추출) 모든 추출작은 HARIO V60과 MAHLKÖNIG EK43 또는 조직위원회가 사전에 공지한 동등 장비로 추출한다. 동일 공식 물, 동일 필터, 동일 그라인더와 동일 레시피를 사용한다.

제61조(기본 레시피) 커피 30.0g과 물 450.0g의 1:15 비율, 물 온도 $93\pm1^{\circ}\text{C}$ 를 기본으로 한다. 분쇄도·물 붓기·총 추출시간은 심사 전 캘리브레이션에서 확정하고 모든 시료에 동일하게 적용한다.

제62조(분쇄도) 원문의 $900\sim1,200\mu\text{m}$ 범위는 참고 범위로 사용하되, 입자 분포와 그라인더 눈금이 기기마다 다르므로 공식 그라인더의 캘리브레이션 설정을 직접 기준으로 한다.

제63조(온도대 평가) 심사위원은 뜨거울 때부터 식을 때까지 최소 세 온도대에서 시음하고, 물과 무향 크래커 등으로 감각을 정돈할 수 있다. 커피를 삼킬 의무는 없으며 뱉는 컵을 제공한다.

제64조(추출 이상) 막힘, 바이패스, 계량 오류 또는 장비 이상으로 특정 시료만 불리해졌다고 헤드 심사위원이 판단하면 새 분쇄분으로 재추출한다. 재추출 사유와 시각을 기록한다.

제65조(점수 잠금) 관능점수는 디자인 노트·영상·선수 발표를 보기 전에 서명 또는 전자 확정한다. 확정 뒤에는 산술 오류나 명백한 기록 오류 외에는 수정할 수 없다.

제66조(계획 일치도) 디자인 노트의 목표 관능과 실제 컵의 일치도는 관능점수 확정 후 코드를 연결해 별도로 평가한다. 컵 품질 점수를 사후 정보에 맞추어 변경해서는 안 된다.

제9장 평가항목·배점

제67조(예선 배점) 예선은 익명 관능 품질 50점, 로스팅 디자인 노트 30점, 영상 시연·설명 20점으로 총 100점이다.

제68조(결선 배점) 결선은 익명 관능 품질 30점, 로스팅 디자인 노트 20점, 프레젠테이션·질의응답 50점으로 총 100점이다.

제69조(평가 척도) 각 세부 항목은 0점부터 해당 항목의 최고점까지 0.5점 단위로 채점한다. 0점은 평가할 내용이 없거나 중대한 결함, 배점의 약 50%는 기본 충족, 70%는 양호, 85%는 매우 우수, 최고점은 탁월하고 명확한 수행을 뜻한다.

제70조(관능 품질) 향/아로마, 향미의 명료성·복합성, 단맛·산미·균형, 촉감·후미와 로스팅 결점 부재를 평가한다. 강도 자체보다 명료성, 조화, 질과 목적 적합성을 본다.

제71조(로스팅 결점) 언더디벨롭, 베이크드, 스코치·티핑, 과도한 로스팅, 탄 맛·재 맛·연기 맛, 거친 쓴맛과 수렴성 등 로스팅에서 비롯된 결점의 존재와 강도를 판단한다. 생두·보관·추출 원인의 가능성은 구분해 기록한다.

제72조(디자인 노트) 기록의 완전성·정확성, 열과 시간의 인과 이해, 실행과 데이터의 일치, 목표 관능과 최종 컵의 일치, 근거의 신뢰성을 평가한다.

제73조(영상 평가) 선수 본인의 직접 수행, 공식 생두와 전체 공정의 확인 가능성, 안전, 주요 이벤트와 제어의 기록, 디자인 노트 재현, 냉각·중량·포장을 평가한다.

제74조(프레젠테이션) 생두와 로스터 이해, 프로파일의 원인·결과 설명, 실제 데이터 분석, 컵 결과의 자기평가, 근거 자료, 전달력과 질의응답을 평가한다.

제75조(색도) 로스트 색도는 수치 범위를 강제하지 않는다. 선수는 측정 장비가 있을 때 값과 측정 방식을 기록할 수 있으며, 심사는 색 자체보다 목표·실행·관능 결과의 일관성을 평가한다.

영역	평가 내용	배점
익명 관능	향/아로마	6
익명 관능	향미의 명료성·복합성	16
익명 관능	단맛·산미·균형	8
익명 관능	촉감·후미	11
익명 관능	로스팅 결점 부재	9
디자인 노트	생두 이해·목표 / 기록·데이터 / 인과 논리 / 결점 관리 / 목표 일치	30
영상	확인 가능성 / 안전 / 공정 통제 / 계획 재현 / 냉각·중량·포장	20

영역	평가 내용	배점
익명 관능	향/아로마 4 · 향미 8 · 단맛/산미/균형 6 · 촉감/후미 5 · 결점 부재 7	30
디자인 노트	데이터 정확성 6 · 인과 근거 5 · 계획·실행 일치 4 · 목표 관능 일치 5	20
프레젠테이션	로스터 8 · 생두/전략 8 · 인과 설명 10 · 데이터 분석 8 · 컵 자기평가 6 · 근거 4 · 전달/문답 4 · 안전 2	50

제10장 심사위원·심사 윤리

제76조(구성) 심사위원 5명과 별도의 코드 관리자·점수 집계자를 둔다. 심사위원 중 한 명을 헤드 심사위원으로 지정한다.

제77조(자격) 관능평가, 로스팅, 커피 추출과 심사 경험을 종합해 위촉한다. 특정 자격증 보유만으로 전문성을 단정하지 않고 최근의 평가 능력과 교육 이력을 확인한다.

제78조(캘리브레이션) 대회 전 지정 생두와 공식 추출 레시피로 평가항목, 척도, 결점 강도, 용어와 점수 범위를 합의한다. 캘리브레이션은 선수의 출품작이 아닌 별도 시료로 실시한다.

제79조(독립 채점) 각 심사위원은 다른 심사위원의 점수를 보지 않고 채점한다. 헤드 심사위원은 절차와 누락을 통제하되 특정 점수로 맞추도록 지시할 수 없다.

제80조(이해상충) 심사위원이 선수의 코치·교사·고용주·피고용인·가족·사업 파트너이거나 출품 준비에 실질적으로 관여했다면 사전에 신고하고 해당 선수 심사를 회피한다.

제81조(비밀 유지) 익명 코드 대응표, 미발표 점수와 순위는 공식 발표 전까지 공개하지 않는다. 심사위원은 심사기간 중 선수와 출품작에 관한 사적 상담이나 평가 예고를 하지 않는다.

제82조(향 제품 금지) 심사위원, 시료 준비요원과 평가실 출입자는 향수, 향이 강한 헤어·피부 제품과 담배 냄새 등 관능평가를 방해하는 요인을 피한다.

제11장 점수 산출·순위·동점

제83조(라운드 점수) 각 라운드의 선수점수는 심사위원 5명의 총점 산술평균에서 해당 라운드의 감점을 뺀 값으로 하며 소수 둘째 자리까지 표시한다.

제84조(최종점수) 최종점수는 '예선 라운드 점수×0.40 + 결선 라운드 점수×0.60'으로 계산하며 소수 둘째 자리에서 반올림해 소수 첫째 자리까지 공개한다.

제85조(결측 점수) 심사위원의 질병·이해상충·기록 훼손으로 특정 평가표를 사용할 수 없으면 남은 유효 평가표가 3개 이상일 때 그 평균을 사용한다. 3개 미만이면 해당 시료를 재평가한다.

제86조(예선 동점) 예선점수가 같으면 ① 익명 관능 50점, ② 로스팅 결점 부재, ③ 디자인 노트, ④ 영상 점수가 높은 순서로 결선 진출 순위를 정한다.

제87조(최종 동점) 최종점수가 같으면 ① 결선 익명 관능 30점, ② 결선 목표 관능 일치도, ③ 결선 로스팅 결점 부재, ④ 예선 익명 관능 50점이 높은 선수를 앞선 순위로 한다. 그래도 같으면 동일 코드로 재시음해 5명의 순위평가로 정한다.

제88조(산술 검증) 점수 집계자 2명이 독립 계산한 결과를 대조한다. 차이가 있으면 원평가표와 감점 기록을 기준으로 정정하고 정정 사유를 남긴다.

계산식

라운드 점수 = 심사위원 5명의 개별 총점 합계 ÷ 5 - 라운드 감점

최종점수 = 예선 라운드 점수 × 0.40 + 결선 라운드 점수 × 0.60

제12장 감점·실격

제89조(원칙) 감점과 실격은 평가표의 전문 판단과 구분해 적용하며, 사유·근거·확인자를 기록한다. 중대한 처분 전에는 가능한 범위에서 선수에게 사실관계와 소명 기회를 알린다.

제90조(마감 지연) 이메일 제출물이 마감 후 10분 이내 도착하면 해당 라운드 1점, 이후 매 10분마다 1점을 추가 감점한다. 60분을 넘기거나 출품작이 심사 전까지 도착하지 않으면 심사 대상에서 제외할 수 있다.

제91조(결선 시간) 15분 00.1초부터 15분 30.0초까지 1점, 이후 매 30초 구간마다 1점을 추가 감점한다. 17분을 초과하면 헤드 심사위원이 발표를 종료하고 최대 5점을 감점한다.

제92조(디자인 노트 누락) 필수 항목이 비어 있어 평가할 수 없으면 해당 세부 항목을 0점 처리한다. 계획값과 실제값을 고의로 바꾸거나 존재하지 않는 근거를 제시하면 해당 영역 0점 또는 실격할 수 있다.

제93조(영상 위반) 핵심 로스팅 구간이 보이지 않거나 금지된 편집으로 연속성을 확인할 수 없으면 영상 영역을 0점 처리한다. 제3자 수행이나 비지정 생두 사용이 확인되면 실격한다.

제94조(출품작 위반) 비지정 생두, 첨가물, 제3자 로스팅, 허용 기간 밖 로스팅 또는 500g 미만 제출은 원칙적으로 실격한다. 계량기 오차 등 경미한 사정은 측정 불확도를 확인해 판단한다.

제95조(행동 위반) 폭언·괴롭힘·고의적 경기 방해, 코드 유출 시도, 점수 조작 또는 명백한 허위자료 제출은 경고, 감점 또는 실격 사유가 된다. 정당한 비판과 이의 제기는 제재하지 않는다.

사유	조치
마감 후 0~10분	-1점
마감 후 매 추가 10분	누적 -1점
결선 15:00.1~15:30.0	-1점
결선 이후 매 추가 30초	누적 -1점, 최대 -5점
비지정 생두·첨가물·제3자 로스팅	실격
영상 핵심 구간 확인 불가	영상 영역 0점
필수 디자인 노트 항목 누락	해당 세부항목 0점

제13장 안전·장비·기술적 문제

제96조(개인 로스터 안전) 선수는 제조사 지침, 환기, 가연물 이격, 전기·가스 연결, 소화기와 화상 응급조치를 확인한다. 안전장치를 해제하거나 화재·일산화탄소 위험이 있는 방식으로 운전해서는 안 된다.

제97조(촬영 안전) 카메라·삼각대·조명·케이블이 조작과 대피를 방해하지 않도록 설치한다. 촬영을 위해 뜨거운 장비 위에 올라가거나 보호장치를 제거해서는 안 된다.

제98조(냉각과 화재) 배출 원두는 즉시 충분히 냉각하고 채프·오일·덕트의 발화 위험을 관리한다. 연기·불꽃·이상 소음·가스 냄새가 나면 로스팅보다 안전 정지를 우선한다.

제99조(안전 위반) 영상에서 중대한 안전 위반이 확인되면 영상 안전 점수를 0점 처리하고, 타인의 생명·신체에 명백한 위험을 초래한 경우 실격할 수 있다.

제100조(공식 장비 문제) 공식 그라인더·포트·저울·추출 장비의 고장으로 특정 시료가 영향을 받으면 심사를 중지하고 수리 또는 동등 장비로 교체한 뒤 해당 시료를 재추출한다.

제101조(개인 장비 문제) 선수 개인 로스터·센서·기록 장비의 고장은 선수 책임을 원칙으로 한다. 다만 전력·가스 공급 등 선수 통제 밖의 문제는 증빙을 검토해 제출 기한 조정 여부를 결정한다.

제102조(시료 사고) 수령 후 조직위원회의 보관·분쇄·추출 과정에서 시료가 오염·분실·훼손되면 잔여 원두로 재평가한다. 잔여량이 부족하면 선수와 협의해 동일 출품 배치의 보관분을 추가 제출하게 할 수 있다.

제14장 결과·이의신청·기록

제103조(결과 발표) 예선 진출자와 최종 1위부터 3위까지의 순위 및 최종점수를 공지한다. 선수에게는 본인의 영역별 점수, 감점과 주요 심사 의견을 개별 제공할 수 있다.

제104조(평가표 열람) 선수는 본인의 평가표 사본을 요청할 수 있다. 다른 선수의 평가표, 익명 코드 대응표와 심사위원 개인정보는 공개하지 않는다.

제105조(현장 문제) 결선 중 장비·시간·시료·절차 문제가 생기면 즉시 헤드 심사위원 또는 운영책임자에게 알린다. 현장에서 해결할 수 있는 문제는 먼저 중지·확인·기록 후 조치한다.

제106조(이의신청) 선수는 예선 또는 최종 결과 통지 후 24시간 이내에 infocca@naver.com으로 이의신청할 수 있다. 선수명, 라운드, 문제의 시각·사실, 관련 조항, 증거와 요청 해결안을 포함한다.

제107조(이의 범위) 산술 오류, 규정 오적용, 익명성 훼손, 시료·장비·시간 문제, 이해상충과 절차 위반을 대상으로 한다. 전문 심사위원의 순수한 관능 선호 판단 자체는 이의 대상이 아니다.

제108조(처리) 운영위원회는 원평가표, 코드 기록, 영상과 관계자 진술을 검토해 원칙적으로 72시간 이내 이메일로 답한다. 해당 결정에 직접 관여한 사람은 가능한 범위에서 재심에서 제외한다.

제109조(기록 보존) 최종 평가표, 코드 대응표, 감점·재추출·이의 처리 기록은 공식 발표 후 최소 1년간 접근 권한을 제한해 보존하고, 보유기간이 지나면 안전하게 파기한다.

제15장 오리엔테이션·보칙

제110조(오리엔테이션) 결선 진출자는 지정된 온라인 또는 대면 오리엔테이션에 참여한다. 불가피한 경우 녹화·문서 또는 개별 안내로 대체할 수 있으며, 불참 사실만으로 실격하지 않는다.

제111조(안내 내용) 허용 로스팅 기간, 공식 로트, 제출 코드, 디자인 노트, 영상, 표준 추출 레시피, 발표 순서·시간, 평가표, 안전과 이의 절차를 안내하고 질의응답을 진행한다.

제112조(규정 변경) 불가피한 사유로 규정을 변경할 때에는 변경 조항, 이유, 시행 시각을 문서로 공지한다. 이미 끝난 라운드의 점수를 소급해 불리하게 바꾸지 않는다.

제113조(공식 공지 우선) 규정집과 현장 안내가 다르면 조직위원회가 모든 선수에게 문서로 통지한 최신 공식 공지가 우선한다. 구두 안내만으로 점수·자격·제출 조건을 변경하지 않는다.

제114조(규정 숙지) 선수는 최신 규정, 디자인 노트, 배점표와 공지를 읽고 이해할 책임이 있다. 불명확한 사항은 제출 마감 전에 공식 이메일로 문의한다.

제115조(시행) 이 개정 규정은 조직위원회의 최종 승인과 공고일부터 시행한다.

부록 1. 예선 평가 배점표

심사위원 5명 공통 · 익명 관능 50점 + 디자인 노트 30점 + 영상 20점 = 100점

영역	항목	판단 기준	배점
익명 관능	향/아로마	강도·선명성·복합성과 깨끗함	6
익명 관능	향미의 명료성	맛의 윤곽과 분리도, 잡미 없는 표현	8
익명 관능	향미의 복합성·조화	다양성, 연결감과 조화	8
익명 관능	단맛·산미·균형	단맛의 질, 산미의 질과 전체 균형	8
익명 관능	촉감	바디, 매끄러움과 질감의 질	6
익명 관능	후미	지속성, 깨끗함과 기분 좋은 마무리	5
익명 관능	로스팅 결점 부재	언더·베이크드·스코치·과다 로스팅 등의 부재	9
디자인 노트	생두 이해와 목표	공식 정보·실측 관찰과 목표의 타당성	5
디자인 노트	기록·데이터 완전성	주요 이벤트, 투입/배출중량, 계산과 배합비	8
디자인 노트	열·시간 인과 논리	로스터 특성과 제어 변화의 이유	7
디자인 노트	공정·결점 관리	재현성, 안전, 냉각과 결점 예방	5
디자인 노트	목표 관능 일치	예측한 특성과 최종 컵의 일치	5
영상	확인 가능성	선수·공식 생두·조작·연속 공정 확인	4
영상	안전·위생	장비·환기·화재·케이블·냉각 관리	4
영상	공정 통제·기록	이벤트 확인, 계시, 제어와 로그	6
영상	계획 재현·설명	디자인 노트와 실제 실행·설명의 일치	4
영상	냉각·중량·포장	즉시 냉각, 산출량 확인과 밀봉	2

부록 2. 결선 평가 배점표

심사위원 5명 공통 · 익명 관능 30점 + 디자인 노트 20점 + 프레젠테이션 50점 = 100점

영역	항목	판단 기준	배점
익명 관능	향/아로마	선명성·복합성·깨끗함	4
익명 관능	향미 품질	명료성·복합성·조화	8
익명 관능	단맛·산미·균형	질과 전체 구조	6
익명 관능	촉감·후미	질감, 지속성과 깨끗한 마무리	5

영역	항목	판단 기준	배점
익명 관능	로스팅 결점 부재	결점의 부재와 강도	7
디자인 노트	데이터 정확성	계획·실제, 이벤트, 중량과 계산	6
디자인 노트	인과 근거	열·시간·공기 제어의 논리	5
디자인 노트	계획·실행 일치	프로파일과 실제 수행의 일치	4
디자인 노트	목표 관능 일치	예측과 최종 컵의 일치	5
프레젠테이션	로스터 이해	열원·열전달·센서·제어 특성	8
프레젠테이션	생두·전략 이해	지정 로트 관찰과 전략 적합성	8
프레젠테이션	인과 설명	주요 이벤트와 제어 변화의 이유·결과	10
프레젠테이션	데이터 분석	편차·문제·개선의 분석	8
프레젠테이션	컵 자기평가	목표 대비 일치·불일치의 정직한 해석	6
프레젠테이션	근거의 신뢰성	실측·기술문서·학술자료의 적절한 사용	4
프레젠테이션	전달·질의응답	명료성, 시간관리와 답변	4
프레젠테이션	안전·전문성	안전 인식과 전문적 태도	2

부록 3. 감점·실격 요약

사유	조치	확인
이메일 제출 마감 후 10분 이내	-1점	수신 시각
이후 매 10분	누적 -1점	수신 시각
결선 15분 초과 30초 이내	-1점	공식 게시
이후 매 30초	누적 -1점, 최대 -5점	공식 게시
출품작 500g 미만	실격 원칙	검정 저울
비지정 생두·첨가물	실격	원포장·영상·시료
제3자 핵심 로스팅 수행	실격	영상·소명
허용 기간 밖 로스팅	실격 원칙	영상·로그·포장
영상 핵심 구간 편집·누락	영상 영역 0점	원본 확인
필수 문항 누락	해당 항목 0점	디자인 노트
중대한 안전 위반	안전 0점 또는 실격	영상·사실 확인

사유	조치	확인
코드 유출·접수 조작	실격 가능	기록·소명

부록 4. 선수 제출 체크리스트

확인	항목
☐	공식 지정 생두 원포장·로트 번호 확인
☐	공식 허용 로스팅 기간 확인
☐	출품작 최종 블렌드 500g 계량·밀봉
☐	복수 배치의 투입·배출 중량과 배합비 합계 100% 확인
☐	로스팅 디자인 노트 DOCX·PDF 제출
☐	영상 1080p MP4·익명 코드 파일명·연속성 확인
☐	논문·전문서·제조사 자료의 실제 존재와 출처 확인
☐	결선 PPTX·PDF와 백업 USB 확인
☐	개인정보·촬영·미성년자 동의 확인
☐	화재·환기·전기·가스·냉각 안전 확인

선수 서명: _____ 날짜: 2026년 ____월 ____일

부록 5. 지정 생두 정보

항목	공식 표기
생산국	Guatemala
농장	Finca El Cascajal
품종	Maragogipe
공급·구매	빈스커넥션 공식 지정 로트
가공·지역·고도·수확연도·로트	공급자의 2026 대회용 공식 로트 시트와 원포장 표시가 우선

품종 참고

World Coffee Research는 Maragogipe를 1870년 브라질 Maragogipe 인근에서 발견된 Typica의 자연 돌연변이로 설명한다.

하나의 우성 유전자와 관련해 종자·잎·절간이 특히 큰 특성을 보인다. 이 일반 품종 정보가 대회 지정 로트의 개별 향미를 미리 결정하는 것은 아니다.

참고 기준 및 자료

아래 자료는 심사 설계, 관능평가, 품종 정보와 법적 절차를 검토하기 위한 참고 기준이며, 본 대회에는 이 규정집이 직접 적용됩니다.

- [World Coffee Championships. 2026 World Coffee Roasting Championship Rules and Regulations.](#)
- [World Coffee Championships. 2026 WCRC Roast Plan.](#)
- [Specialty Coffee Association. Coffee Value Assessment and SCA Standards 102–104.](#)
- [International Organization for Standardization. ISO 8586:2023, Sensory analysis — Selection and training of sensory assessors.](#)
- [International Organization for Standardization. ISO 8589:2007, Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms.](#)
- [International Organization for Standardization. ISO 4121:2003, Sensory analysis — Guidelines for the use of quantitative response scales.](#)
- [World Coffee Research. Maragogipe variety catalog.](#)
- [국가법령정보센터. 개인정보 보호법 제22조의2\(아동의 개인정보 보호\).](#)

<끝>