



KOREA COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP 2020

2020 코리아 로스팅 챔피언십 규정 및 규칙

WCE의 2020년 WCRC 대회 규정을 준수하여 선수와 심사위원 및 운영진의 편의를 위해
번역된 규정집입니다.

KCC 대회는 WCE 규정을 준수 및 적용합니다.

번역안 배포일: 2020년 9월 22일

번역안 수정일: 2021년 4월 14일

SCA한국챕터 대회위원회

1. **Conditions of Participation 참가 조건**
 - 1.1 **Organization 조직**
 - 1.2 **Rights 권리**
 - 1.3 **Conditions of Participation 참가 조건**
 - 1.3.1 National Qualifications 내셔널 대표 자격
 - 1.3.2 National Champions and Substitutions 내셔널 대표 및 대체 선수
 - 1.3.3 Age Requirement 나이 제한
 - 1.3.4 Nationality 국적
 - 1.3.5 Multiple Passports 다중 여권
 - 1.3.6 Expenses 비용
 - 1.4 **Conflicts of Interest 이해관계 충돌**
 - 1.4.1 Judging 심사
 - 1.4.2 Calibration Baristas 칼리브레이션 바리스타
 - 1.4.3 Other Conflicts of Interest 기타 이해관계 충돌
 - 1.5 **Enforcement of Rules and Regulations 규칙 및 규정의 시행**
 - 1.6 **Application 지원서**
 - 1.6.1 Competitor Registration Form 선수 참가 등록 양식
 - 1.6.2 Late National Championship Registration 내셔널 대표 선수 등록의 지연
 - 1.6.3 Competitor Questions 선수 질의
 - 1.6.4 Terms & Conditions 조건
2. **The Competition 대회**
 - 2.1 **Competition Summary 대회 요약**
 - 2.2 **National Competitions 내셔널 대회**
3. **Standards and Definitions 기준 및 정의**
4. **Competition Equipment And Supplies 대회 기물과 서플라이**
 - 4.1 **Provided Facilities And Equipment 제공되는 시설과 기물**
5. **Competitor Orientation Meeting and Tutorial Time 선수 오리엔테이션 미팅과 안내 시간**
 - 5.1. **Lab Practice 장비 실습**
6. **Coaches and Emcees 코치 및 사회자**
 - 6.1. **Coaches 코치**
 - 6.2. **EMCEES 사회자**
 - 6.3. **Interpreters 통역**
7. **Competition Procedure 대회 절차**
8. **Pre-Roasting 사전 로스팅**
 - 8.1. **Sample Roasting Time 샘플 로스팅 시간**
 - 8.2. **Green Evaluation Time 생두 평가 시간**
 - 8.3. **Practice Roasting 연습 로스팅**
 - 8.4. **Open Cupping Time 오픈 커피 시간**
 - 8.5. **Roasting Plan 로스팅 플랜**
9. **Production Roasting 프로덕션 로스팅**
 - 9.1. **Roasting Time 로스팅 시간**
 - 9.2. **Deduction And Overtime Penalty 감점 및 오버타임 패널티**
10. **Production Roast Evaluation 프로덕션 로스팅 평가**

- 10.1. Production Roast Evaluation Preparation 프로덕션 로스트 평가 준비
- 10.2. Evaluation Procedure 평가 절차
- 10.3. Production Roast Evaluation Scoresheet 프로덕션 로스트 평가표

- 11. Scorekeeping 점수 기록
 - 11.1 WCRC Official Scorekeeping WCRC 공식 점수 기록
 - 11.2 Competitor's Total Score 선수 총점
 - 11.3 Tie Scores 동점 처리
 - 11.4 Debriefing 디브리핑

- 12. WCRC Champion 월드 로스팅 대회 챔피언

- 13. Technical Issues 기술 문제

- 14. Appeals at the World Coffee Roasting Championship 월드 커피 로스팅 챔피언십 항소
 - 14.1 Judge Related Issues 심사 관련 문제
 - 14.2 Competitor Related Issues 선수 관련 문제
 - 14.3 Appeals 항소
 - 14.4 Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee 대회 전략 위원회의 항소 검토

- 15. Appeals at A Competition Body Event 컴퍼티션 바디에서 진행되는 행사의 항소

1. Conditions of Participation 참가 조건

1.1. Organization 조직

월드 커피 로스팅 챔피언십(WCRC)은 월드 커피 이벤트 유한 책임회사(WCE)의 프로그램이다.

1.2. Rights 권리

이 공식 규칙 및 규정, 대회 형식을 포함한 월드 커피 로스팅 챔피언십과 관련된 모든 지적 재산권은 월드 커피 이벤트 유한 책임회사의 재산이며, 이 문서의 어떠한 부분도 월드 커피 이벤트 유한 책임회사의 허가 없이 무단 사용 및 복제할 수 없다.

1.3. Conditions of Participation 참가 조건

1.3.1. National Qualifications 내셔널 자격

월드 커피 로스팅 챔피언십(WCRC)은 월드 커피 이벤트(WCE)의 승인을 받은 내셔널 챔피언십으로부터 자격을 받은 자에게 열려 있다. WCE로부터 허가된 대회 기관(이하 **컴페티션 바디 Competition Body**, 한국의 **컴페티션 바디는 SCA 한국챕터**)만이 승인을 받아 대회를 개최할 수 있다. WCE 라이선스를 인증 받은 대회 기관으로부터 배출된 한(1)명의 선수만 대회에 출전할 수 있다. (WCE의 승인을 받은 대회 기관이 되기 위한 방법에 대한 자세한 사항은 대회 기관 제재 기준 및 조건 참고: (worldcoffeeeevents.org/competition-bodies)).

1.3.2. National Champions and Substitutions 내셔널 챔피언 및 대체 선수

- A. 내셔널 챔피언은 해당 국가의 대회 기관에서 진행된 대회에서 우승한 선수로 정의된다. 이 선수는 그 해의 월드 대회에 참가할 수 있는 권리를 얻으며, 월드 대회에 참가할 수 없는 경우(WCE 사이트의 DC 정책 참조) 그 다음해로 연기하여 참가할 수 있다.
- B. 만약 내셔널 챔피언 후보 연기(Deferred Candidacy) 등록이 승인을 얻게 될 경우, 내셔널 챔피언으로서의 타이틀은 유지되며 다음 년도의 월드 대회에 참가할 수 있다. 내셔널 챔피언이 후보 연기를 하면, 허가 받은 대회 기관은 결승전 결과 2위 선수부터 시작하여 대체 선수를 내림차순으로 지정할 수 있다. 이 경우, 월드 챔피언십에 참가하는 선수는 내셔널 선수(National Competitor)라는 타이틀을 받게 된다. 내셔널 선수는 후보 연기 권한을 받을 수 없으며, 내셔널 타이틀을 부여받지 않는다. 그러나 모든 내셔널 선수는 월드 커피 챔피언십에 참여해 자신의 커피 공동체(Community)를 대표할 자격을 갖게 될 것이다.
- C. 만약 내셔널 챔피언이 참가 연기 승인을 얻지 못하고 월드 챔피언십에 참가하지 않음을 선택할 경우, 내셔널 챔피언 타이틀은 다음 순위의 선수에게 주어진다.
- D. 어떠한 사유로든 월드 대회에 참가하지 않는 모든 내셔널 챔피언은 반드시 info@worldcoffeeeevents.org 를 통해 WCE에 명확히 알려야 할 책임이 있다. 대회 기관에서는 대체 선수(컴페티션 바디 대표 선수)를 info@worldcoffeeeevents.org 를 통해 직접 요청해야 하며 대회 전에 WCE 총괄 이사의 승인을 받아야 한다.

1.3.3. Age Requirement 나이 제한

월드 커피 이벤트(WCE)에서 인가한 모든 행사에 참가하는 선수는 대회를 치를 시 (18)세 이상이어야 한다.

1.3.4. Nationality 국적

- A. 선수는 자신이 대표하는 장소에서 유효한 여권을 소지하고 있거나 24개월 이상의 거주, 고용 또는 학업 등록을 입증하는 서류를 소지해야 하며, 관련 사항은 내셔널 대회 자격 취득 12개월 이내의 것임을 입증할 수 있어야 한다.
- B. 선수는 WCE가 인가한 대회 별로 한 개의 대회에만 참가할 수 있다. 월드 대회 연도는 한 해의 월드 대회가 끝나고 다음 해의 월드 대회가 끝나는 시점으로 정의한다. (예를 들어, 선수가 2020년 월드 선수권 대회에 참가할 자격이 있는 행사에서 경쟁하는 경우, 2020년 월드 선수권 대회에서 경쟁해야 한다.)

1.3.5. Multiple Passports 복수 여권

여러 개의 여권을 소지한 경우, 선수는 한(1) 곳을 선택해야 하며 승인된 대회 기관을 통해 참가 자격을 부여 받아야 한다.

1.3.6. Expenses 경비

승인된 대회 기관은 국가 대표로 WCRC에 참여하는 선수의 왕복 항공료와 대회 기간 동안의 숙박비를 지원해야 한다. 이 외 대회 기간에 발생하는 대회 관련 경비는 선수가 부담해야 한다. WCE는 선수의 경비에 대한 책임이 없다.

1.4. Conflicts of Interest 이해관계 상충

1.4.1. Judging 심사

- A. 선수는 해당 년도 WCRC 대회가 끝나기 전에 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서(월드, 내셔널, 지역 예선) 심사를 할 수 없다. 심사위원은 해당 년도 WCRC 대회가 끝나기 전에 자신의 국가를 포함한 모든 국가에서(월드, 내셔널, 지역 예선) 심사를 할 수 없다.
- B. WCRC 심사위원은 해당 대회 연도 중 같은 대회에서 코치를 할 수 없다.
- C. 선수는 내셔널 대회에서 심사위원을 선발하거나 추천할 수 없다. 내셔널 대회의 운영에 관여한 선수는 반드시 본인이 연관된 분야나 직책에 대해 WCE에 언급하여야 한다. 이는 대회의 참여를 제한하지 않으나, 공개하지 않을 경우 불이익을 받을 수 있다.

1.4.2. Calibration Baristas 칼리브레이션 바리스타

- A. 해당 대회의 심사 칼리브레이션에 칼리브레이션 바리스타로 참가한 자는 다음 대회 연도가 시작되기 전까지 동 대회에 참가할 수 없다*. 이는 WCE의 승인을 받은 국내 대회뿐 아니라 월드 대회에도 적용된다.
- B. 바리스타가 해당 연도에 진행되는 내셔널 대회에서 선수로 참여하지 않는 경우, 칼리브레이션

바리스타가 될 수 있다. 마찬가지로 승인을 받은 내셔널 대회에서 우승하지 못한 선수일 경우, 월드 대회의 칼리브레이션 바리스타로 참가할 수 있다.

C. *대회 연도는 월드 챔피언십에 출전할 자격을 부여하는 컴페티션 바디의 대회와 관련이 있다.

올바른 예: 어떤 선수가 2021년 월드 대회에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고, 2022년 월드 챔피언십에 출전할 자격을 얻은 자신의 내셔널 대회에 출전하는 경우.

부적절한 예: 어떤 선수가 2021년 승인된 내셔널 챔피언십에서 칼리브레이션 바리스타로 참여하고(자신의 국가가 아닌 다른 국가도 포함) 2021년 월드 대회에서 동일한 대회에 출전하는 경우.

1.4.3. Other Conflicts of Interest 기타 이해관계 상충

WCE에서는 선수, 심사, 그리고/또는 운영위원 간의 이해관계의 충돌이 잠재적으로 있을 경우 대회가 시작되기 전 최대한 빠른 시일 내에 선언하도록 장려한다.

승인된 행사 시작 전 이러한 잠재적 충돌 사항을 알리지 않을 경우 해당 행사에서 배제될 수 있으며 이러한 지침을 따르지 않은 결과에 대한 해고를 진행할 수 있다. 이해관계 충돌 혹은 위 정책에 대한 설명과 관련된 질의는 info@worldcoffeeroasting.org 로 요청할 수 있다. (KCRC의 경우 이메일로 이해관계 알림 및 문의: sca.kr@sca.coffee)

1.5. Enforcement of Rules and Regulations 규칙 및 규정의 실행

WCRC는 대회 기간 내내 해당 규정 및 규칙을 준수한다. 선수가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 규정에 특정한 집행 또는 위반의 결과가 명시된 경우를 제외하면, 자동으로 실격될 수 있다. 만일 심사위원이나 대회 운영자가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 참가 선수는 "월드 커피 로스팅 챔피언십 선수 항의 및 항소" 혹은 "컴페티션 바디 행사 항의 및 항소"에서 안내하는 절차에 따라 항소할 수 있다.

1.6 Application 접수 신청

1.6.1. Competitor Registration Form 선수 등록 양식

참가 선수는 WCRC 대회가 개최되기 최소 (6)주 전까지 온라인 worldcoffeeroasting.org 페이지에서 WCRC 선수 참가 등록을 완료해야 한다. 해당 양식에는 유효한 여권이나 기타 허가되는 자격 증명(1.3.4. "국적" 부문 참조)에 따라 사본을 등록할 수 있는 공간이 있다. 선출된 내셔널 대표는 필수 등록 양식에 대한 접수증을 받고 약 (2)주 뒤 확인 메일을 받게 된다.

1.6.2. Late National Championship Registration 신청 마감 기한

WCRC 이벤트 전 (6)주 이내에 개최된 국가의 내셔널 챔피언은 이벤트 후 (5)일 이내에 등록 자료를 제출해야 한다. 이러한 기준을 충족하지 못할 경우 대회에서 배제될 수 있다.

1.6.3. Competitor Questions 선수 질의

모든 선수는 최신 WCRC 규정과 평가표를 읽고 이해할 책임이 있다. 모든 WCRC 문서는 worldcoffeeroasting.org

에서 확인할 수 있다. 선수들은 WCRC 행사 전에 info@worldcoffeevents.org 에 연락하여 규칙 및 규정 위원회로부터 답변을 얻는 것은 선수의 책임이다. 또한 참가 선수는 대회가 시작되기 전 진행되는 공신 선수 미팅(오리엔테이션) 자리에서 질문할 기회를 가진다. (KCRC의 규정 및 관련 질문은 홈페이지 및 이메일로 문의: <http://korea.sca.coffee/> sca.kr@sca.coffee)

1.6.4. Terms & Conditions 계약 조건

선수 및 월드 커피 로스팅 챔피언은 월드 커피 로스팅 챔피언십(WCRC) 이벤트의 대변인이자 스페셜티 커피 산업의 롤모델로서 다음의 조건을 따를 책임이 있다:

- A. 마케팅 프로모션을 포함하되 이에 국한하지 않는 비즈니스 목적을 위해 어떤 형태로든 선수의 이름, 이미지, 또는 유사한 자료를 무료로 사용할 수 있도록 월드 커피 이벤트(WCE)에 허용한다.
- B. WCRC 웹사이트에 있는 선수 행동강령 문서를 읽고 준수해야 한다.
- C. WCRC 웹사이트에 있는 챔피언 행동강령 문서를 읽고 준수해야 한다.

2. The Competition 대회

2.1. Competition Summary 대회 개요

WCRC 대회는 개별적인 세 단계의 대회로 구성되어 있다:

- A. Pre-Roasting 사전 로스팅: 선수는 제공된 생두의 수분, 밀도, 스크린 사이즈 및 결점두 선별 평가를 위해 (30)분을 부여받는다. 선수는 모든 생두를 평가할 수 있으나, 생두 평가 경연 시간이 종료될 때에는 싱글 오리진 커피의 생두 평가 점수표를 제출해야 한다. 30분에서 1시간의 시간동안 선수들은 샘플 로스팅을 할 수 있으며, 해당 시간은 공식 스폰서 머신에 따라 달라질 수 있다. 선수는 실습 장비 및 로스팅 머신에 대해 숙지할 수 있는 시간을 추가적으로 제공받는다. 선수들은 또한 예정된 공개 커핑 시간에 센서리 평가를 할 수 있다.
- B. Production Roasting 프로덕션 로스팅: 선수는 자신의 프로덕션 로스팅 시작 전 지정된 시간에 싱글 오리진과 블랜드 커피의 로스팅 플랜을 제출해야 한다. 싱글 오리진 로스팅은 (30)분, 그리고 블랜드 커피 로스팅은 (1)시간이 주어진다. 각 프로덕션 로스팅 시간이 끝나기 전, 선수들은 제공받은 1.5kg 봉투에 최종적으로 생산된 원두커피를 담아 제출해야 한다.
- C. 프로덕션 로스팅 평가: 제출된 모든 커피는 '더블 블라인드' 형태로 심사위원에 의해 평가받는다. 제출한 싱글 오리진과 블랜드 커피는 다른 시간에 평가될 수 있다. 선수 참고를 위해 별도의 프로덕션 커핑 섹션을 제공받을 수 있다.
- D. 총점은 프로덕션 로스팅 평가 결과와 싱글 오리진 생두 평가, 그리고 싱글 오리진과 블랜드 커피의 로스팅 플랜 점수를 기반으로 한다.

2.2 National Competitions 내셔널 대회

- A. 컴페티션 바디는 WCRC 대회를 용이하게 개최할 수 있도록 각 국가별 상황에 따라 WCRC 대회의 형식을 조정할 수 있다. 대회의 형식을 지키기 위해 WCRC 형식을 그대로 채택하거나 아래 명기한 대안을 채택할 수 있다. WCRC 형식에 대한 추가적인 변경은 내셔널 대회가 치러지기 전에 WCE의 검토와 승인을 받아야 한다.
- B. 대체 가능한 로스팅 대회 형식:

i. 대회 전 샘플 로스팅:

선수는 자신이 가지고 있는 장비를 사용하여 컴페티션 바디에서 제공한 생두를 사전에 분석하고 샘플 로스팅하여 내셔널 대회의 프로덕션 로스팅을 대비할 수 있다. 컴페티션 바디는 이러한 방식으로 내셔널 대회 단계에 앞서 샘플 로스팅 부분의 사전 로스팅(Pre-roasting)을 대체할 수 있다.

이 방법으로 진행할 경우 컴페티션 바디는 모든 선수들이 내셔널 대회 이전에 생두 샘플을 동일한 시간에 수령할 수 있도록 배송 시간을 조절할 것이다.

ii. 프로덕션 로스팅: 대회 1일차 (그리고/또는 2일차):

선수는 컴페티션 바디에서 제공한 생두와 로스팅 머신을 이용하여 현장에서 로스팅을 진행할 것이다. 선수는 본인 경연 시간 전에 공식 머신을 사용하는 연습 시간을 제공받을 수 있다. 선수는 자신의 대회 로스팅이 시작되기 전 로스트 플랜을 제출해야 한다.

컴페티션 바디는 대회의 시간 가용성과 절약 등을 고려하여 싱글 오리진 또는 블랜드 로스팅 중 하나를 선택하여 대회를 운영할 수 있다. 로스팅 장소는 대회 요건을 충족하는 범위 하에 주최자가 준비할 수 있는 내용에 따라 달라질 수 있다. 로스팅 장소는 공개적으로 개방할 필요는 없다. 그러나 대회 위치와 장비는 선수들에게 미리 알려야 하며, 로스팅과 커핑을 포함한 전체 대회는 주최측과 헤드 심사위원의 감독 하에 운영되어야 한다.

iii. 프로덕션 로스팅 평가: 대회 2일차 (그리고/또는 3일차):

프로덕션 로스팅 평가는 WCRC 평가 절차에 따라 현장에서 실시하며, 결과는 커핑 일자와 같은 날에 발표한다. 헤드 심사위원과 센서리 심사위원은 제출된 커피 커핑을 진행하기 전에 칼리브레이션이 되어 있어야 한다. 프로덕션 커핑과 시상식은 로스팅 장소와는 다른 곳에서 열릴 수 있지만 공개적으로 진행되어야 한다.

C. WCRC 컴페티션 바디는 info@worldcoffeevents.org 에 연락하여 내셔널 대회에 대한 추가 도움을 받을 수 있다.

3. Standards and Definitions 기준 및 정의

- A. 생두(Green Coffee) - 대회의 모든 생두는 다양한 국가 또는 지역에서 생산된 코페아 아라비카 종이다. 선수는 각 로스트 카테고리에 지정된 총 5가지 유형의 생두를 제공받는다. 싱글 오리진 커피 로스트에 사용될 대회 커피 1종, 블랜드 커피 로스트에 사용될 대회 커피 3종, 그리고 로스팅 머신 연습을 위한 연습용 커피 1종이 제공된다. 선수는 오리엔테이션 미팅에서 제공되는 커피를 알 수 있다.
- B. 생두는 다양한 가공 방식(예, 워시드 [습식], 내추럴[건식], 세미워시드 등)에 의해 처리될 수 있다.
- C. 생두 샘플 - 생두 평가와 샘플 로스팅을 위해 선수에게 350-500g의 생두가 제공된다. 생두 샘플은 준비된 종류별 생두 더미나 자루에서 무작위로 담아 제공된다. 선수는 제공된 모든 샘플의 생두 평가를 할 수 있지만, 생두 평가 부문은 생두 평가 시간에 별도로 제공된 350g 단위의 싱글 오리진 커피에 대한 점수표만 평가한다.
- D. 대회용 생두 - 각 생두의 양은 최대 6kg이다. 이는 생두 수요에 따라 프로덕션 로스팅 시간에 선수에게 제공된다. 스테이지 매니저는 대량으로 준비된 각 생두에서 무작위로 담기는 것을 확인해야 한다. 선수는

반드시 프로덕션 로스팅에 제공된 생두를 사용해야 한다. 싱글 오리진 커피는 제공된 싱글 오리진 생두를 사용하여 로스팅해야 하며, 블랜드 커피는 제공된 종류별 생두를 사용하여 생산해야 한다. 블랜드 커피로 제공된 각각의 생두는 블랜드 커피 제출 총 중량의 최소 10% 이상씩 사용해야 한다. 제공된 생두 요구 사항을 준수하지 않을 경우, 해당 커피 카테고리의 커피링 점수 합계에 0점이 부여된다.

- E. 커피 밀도 - 생두의 밀도를 측정하기 위해 WCE 스폰서의 밀도 측정 장비가 제공될 수 있다. 장비가 제공되지 않을 경우 아래의 밀도 계산 방식을 사용한다:
- F. 생두의 질량밀도 측정은 용량이 표기된 용기에 측정된 커피 질량(g 단위)을 커피의 양(liter 단위)으로 나눈 값으로 계산한다. 커피 사이의 공기와 같은 공간은 일정한 것으로 간주하여 계산에 반영하지 않는다. 이 대회에서 커피의 무게는 250ml 용기에서 측정한다.
- G. 커피 수분 - 생두 내 수분 함량을 측정하기 위해 WCE 스폰서의 수분 측정 장치가 제공될 수 있다. 생두 내 수분 함량 측정은 수분 함량을 생두의 총 질량으로 나눈 값으로 계산한다. 커피 수분의 단위는 퍼센티지(%)이며, 백분율(예: 10.33%)에 가장 가깝게 계산한다.
- H. 스크린 사이즈 - 여러 사이즈의 스크린은 생두 샘플 크기를 물리적으로 분리하는 데 사용한다. 스크린 사이즈는 1/64 인치 단위로 증가한다. 예를 들어, 스크린 15의 구멍 크기는 15/64 인치이다. 결과 값은 1, 2, 또는 3개의 스크린 번호로 표기해야 한다. (총 질량의 10% 이상이 담기 스크린 3개까지 기록한다)
- I. 결점두 개수(Defect Count) - 생두 결점은 업계 표준 350g 샘플로 확인 및 계수해야 한다. 선수는 싱글 오리진 커피 350g 샘플을 제공받으며, 생두 평가 점수표에 나열된 결점두를 식별하고 수량을 기록한다: full black, partial black, full sour, partial sour, 등. 선수는 자신의 생두 평가 점수표를 제출할 때 발견한 모든 결점(웨이커 quakers 제외)을 제공받은 봉투에 담아 제출해야 한다. 웨이커는 싱글 오리진 프로덕션 로스트에서 확인하고 기록하며, 제출 시 별도로 제공되는 봉투에 담아 이를 심사위원이 평가한다.
- J. 로스트 색상 - 로스팅 및 분쇄된 커피는 제공된 색도 측정기를 사용하여 로스트 색상을 평가해야 한다. 로스트 색상 평가에 대한 내용 및 분쇄 사이즈는 선수 대상 기기 안내 시간에 제공된다. 선수는 자신의 원두 샘플을 가지고 제공되는 색도 측정기로 칼리브레이션을 할 수 있다. 공식 스폰서의 색도 측정기가 복수의 설정을 가지고 있는 경우, 선수 오리엔테이션 미팅 때 사용할 설정을 합의하여 전달한다.
- K. 샘플 로스팅 머신 - 100-500g 샘플을 로스팅할 수 있도록 디자인된 커피 로스팅 머신이 제공된다. 샘플 로스팅 머신은 여러 제조 업체에서 후원받을 수 있다.
- L. 로스팅 커피 제출 - 선수가 최종 결과물로 제출한 원두 커피 제품은 심사위원에 의해 평가한다. 선수는 본인의 프로덕션 로스팅 시간이 끝나기 전에 제출해야 한다. 로스팅된 커피의 제출은 총 (2)가지(싱글 오리진 1개와 블랜드 커피 1개) 제품이어야 한다. 선수는 로스팅된 커피 제출에 포함된 커피와 관련된 작업만 평가받으며, 다른 작업에 대해서는 평가를 받지 않는다. 심사를 위해 제출된 커피는 대회 주최측이 선별하여 현장에서 제공하는 커피만을 사용해야 한다. 제출된 로스팅된 커피는 싱글 오리진 커피에 대한 생두 평가 점수표와 싱글 오리진 커피 및 블랜드 커피 로스팅에 대한 로스팅 플랜이 함께 수반되어야 한다. 로스팅한 커피는 제출을 위해 제공되는 포장지에 각각 최소 1.5kg을 담아 제출해야 한다. 선수가 로스팅 후 블랜딩을 할 경우 제출하는 커피는 완전히 혼합된 최종 제품이어야 한다.
- M. 로스팅 플랜 - 선수는 싱글 오리진과 블랜드 커피 로스팅을 위해 선택한 로스트 프로파일의 이유와 기록(log)을 작성한 각각의 로스팅 플랜을 제출한다. 선수는 각 로스트 프로파일의 양(quantity)과 산미와 바디의 강도를 포함한 맛과 플레이버 측면에서 결과물이 어떻게 나올 것인지에 대한 설명을 명확하게 기술해야 한다. 선수는 SCA 표준 플레이버 휠을 참고할 것을 권장한다.
- N. 로스팅 머신 - 제공되는 로스팅 머신은 안전 및 환경적인 영향에 대해 현지 법률에 따라 설치된 3-6kg

용량으로 수동 작동해야 한다. 대회 기간 중 자동화 모드는 사용할 수 없다. 내셔널 대회는 WCE의 공식 머신을 사용하지 않아도 된다. 컴페티션 바디는 다른 용량의 로스팅 머신을 제공할 수 있다. 제공되는 로스팅 머신이 WCE가 제공하는 것과 다른 크기인 경우, 컴페티션 바디는 머신 용량에 따라 WCE가 제공하는 각 생두의 양을 더 많거나 적게 제공해야 한다.

WCE는 선수가 연습 및 프로덕션 로스팅 모두에 동일한 로스팅 머신을 사용할 수 있도록 최선을 다할 것이다. 하지만 이는 보장되지 않는다.

4. Competition Equipment And Supplies 대회 기물과 서플라이

4.1 Provided Facilities And Equipment 제공되는 시설과 기물

대회장에는 다음이 제공된다:

- A. 생두 평가 작업 스테이션: (예, 생두 평가 테이블, 생두 평가 점수표, 결점두 수집용 봉투 등)
- B. 실습 도구 스테이션: (예, 수분 측정 장비, 밀도 측정 장비, 스크린 사이즈 측정 도구 등)
- C. 샘플 로스팅 머신
- D. 로스팅 머신
- E. 커핑 스테이션 (예, 그라인더, 물, 커핑 도구, 저울, 색도 측정기 등)
- F. 대회용 용기 및 액세서리류

선수는 자신의 커핑 스푼 및 필기 도구(예: 노트, 종이, 펜)를 선택적으로 가져와 사용할 수 있다. 선수에게 추가 정보를 제공할 수 있는 전기(전자) 장비 또는 품목은 모든 대회 일정 중 사용할 수 없다. 스톱워치나 손전등은 그것이 하나의 목적을 가진 경우에 한해서 사용할 수 있다. (예: 휴대폰을 스톱워치로 사용할 수 없음)

선수는 대회 일정 동안 대회에서 제공한 항목(또는 위 선택 사항으로 나열된 항목)은 사용할 수 있으나 그 외 다른 도구는 이용할 수 없다.

5. Competitor Orientation Meeting and Tutorial Time 선수 오리엔테이션 미팅과 안내 시간

대회가 시작되기 전 선수 오리엔테이션이 개최된다. 오리엔테이션은 모든 선수가 필수로 참석해야 한다. 해당 시간동안 스테이지 매니저는 대회 흐름, 스케줄, 선수 개별 지정된 대회 시간을 설명하고 대회 장소 및 WCE가 제공하는 실습 장비(샘플 로스터, 수분 측정 장비, 스크린 사이즈 측정 도구, 색도 측정기 등)에 대한 안내를 제공한다. 이는 선수가 스테이지 매니저와 대회 관계자에게 질문 및/또는 관련 사항을 묻고, 대회를 완전히 이해하고 책임을 수용할 수 있는 기회가 된다.

5.1. Lab Practice 장비 실습

- A. 선수는 예정된 생두 평가 및 샘플 로스팅 대회 시간에 앞서 장비 실습에 대한 연습 시간을 갖는다. 선수는 이 시간을 활용하여 실습 장비를 숙지해야 한다.
- B. 선수는 스테이션의 청결과 정돈을 위해 서로 협력해야 한다. 만약 선수가 이 시간동안 정리를 하지 않거나 방해 또는 기타 비상식적인 행동을 하는 경우, 심사위원은 점수를 감점할 수 있다. 이러한 경우가 아니라면 모든 활동은 평가되지 않고, 선수가 실습 장비와 장소에 익숙해질 수 있는 목적으로만 사용된다.

6. Coaches and Emcees 코치 및 사회자

6.1. Coaches 코치

코칭은 준비 및/또는 시연 중 어느 시점에도 허용되지 않는다. 그럴 경우 실격 처리될 수 있다. WCE는 관중, 서포터즈, 기타 팀 멤버의 응원을 권장한다. 그러나 어떤 방법으로든 선수를 돕는 행위는 금지한다. (참고: 코치, 서포터즈, 친구, 가족은 준비 시간을 포함하여 대회가 진행되는 동안 무대에 입장할 수 없다. 만약 이를 위반할 경우 관련 선수는 현장의 스테이지 매니저와 헤드저지의 권한으로 실격 처리될 수 있다) 선수들의 경연 시간 외의 오픈 커피핑 시간에 선수가 커피핑을 할 경우 코치 (1)명이 참가할 수 있다. 하지만, 커피핑 세션이 분리되어 운영되는 프로덕션 커피 로스팅 커피핑 시간에는 선수만 참가할 수 있다.

6.2. EMCEES 사회자

이 대회에는 말하는 요소가 평가되지 않는다. 하지만 경연 시간 동안 사회자가 질문을 할 수 있으며 선수는 이에 대답할 수 있어야 한다.

6.3. Interpreters 통역

선수는 자신의 통역을 데리고 올 수 있다. 통역은 선수에게 말할 때 사회자 또는 헤드 심사위원이 말한 것만을 통역해야 한다. 선수가 말할 때 통역은 선수가 말한 것만을 통역해야 한다. 통역 활용에 따른 추가 시연 시간은 주어지지 않는다. 선수와 코치는 worldcoffeeroasting.org 에 있는 이용 가능한 통역 모범 사례를 읽을 책임이 있다. 선수와 코치는 대회 전 오리엔테이션에서 필요한 사항을 읽고 이해했음을 확인하는 확인서에 서명해야 한다.

7. Competition Procedure 대회 절차

- A. 대회는 세 단계로 나뉘며, 각 단계별 절차와 사용 가능한 장비(시설)가 있다.
- B. 대회 시간 동안 선수 이외의 사람은 선수에게 도움이나 지시를 하거나 선수, 심사위원, 스테이지 매니저 또는 대회 절차를 방해해서는 안 된다. 이를 준수하지 않을 경우, 관련 선수는 실격될 수 있다.
- C. 대회 사회자는 수시로 대회 또는 선수와 관련하여 인터뷰를 할 수 있다. 선수는 이에 대비해야 한다.
- D. 선수는 예정된 본인의 대회 시간 (30)분 전에 대회장에 있어야 한다. 본인의 대회 시작 시간에 현장에 없는 선수는 스테이지 매니저 혹은 헤드 심사위원에 의해 실격될 수 있다. 일정이 지연되는 경우에도 선수는 지정된 시간에 준비를 해야 한다.
- E. 모든 생두는 각각의 작업 직전에 기술 담당자 또는 스테이지 매니저의 확인과 함께 개봉한다.
- F. 대회 구역 내 모든 커피는 각 선수별 로스팅 작업이 끝난 후 즉시 대회 관계자에 의해 회수된다. 이 작업에는 생두 평가, 샘플 로스팅, 연습 로스팅, 및 프로덕션 로스팅 시간이 포함된다. 선수는 일부 로스팅된 샘플(프로덕션 로스팅 제외)을 공개 커피핑 시간에만 사용할 수 있다.
- G. 샘플, 연습 및 프로덕션 로스팅 커피는 WCRC 바에서 추출하여 관객에게 제공할 수 있다(선수 정보 비공개). 관객은 WCRC 바에서 자신이 가장 선호하는 프로덕션 커피를 자유롭게 투표할 기회를 가질 수 있다. 제출된 커피는 WCE 자원봉사자들에 의해 추출되며 공식 브루잉 도구에 동일한 레시피로 추출될 수 있다.

8. Pre-Roasting 사전 로스팅

선수는 생두 평가, 로스팅 연습 및 샘플 로스팅을 위한 시간을 배정받는다. 선수는 배정된 대회 및 연습 시간을

제외하고는 대회 장비, 대회 커피, 또는 기타 장비를 사용할 수 없다.

8.1. Sample Roasting Time 샘플 로스팅 시간

- A. 샘플 로스트는 로스팅 매개 변수 및 생두 특성을 결정하기 위한 목적으로 선수 개별 용도로 사용되며 평가를 위해 제출하지는 않는다. 선수는 다른 선수 및 기술 관리자에 대한 배려와 함께 정돈된 작업장 사용으로 서로 존중하며 작업해야 한다.
- B. 선수는 공식 머신의 유형에 따라 30분 - 1시간의 샘플 로스팅 시간을 가진다. 샘플 로스팅 시간이 5분 미만으로 남을 경우 로스팅을 새로이 시작할 수 없다. 대회 관리자는 각 선수의 시간을 기록한다. 기술적인 문제가 있는 경우를 제외하고는 어떠한 추가 시간도 주어지지 않는다. 기술적 문제의 결정은 헤드 대회 관리자의 재량에 따라 결정되며, 대회 시간 종료 전 선수가 기술적 문제를 제기해야 한다. 선수는 남은 시간 (15)분부터 (5)분마다 남은 시간에 대한 알림을 받는다.
- C. 관계자는 첫 번째 선수가 시작하기 30분 전에 오리엔테이션에서 발표한 준비 온도로 로스팅 머신을 예열한다. 머신은 다음 선수가 경기를 시작하기 전에 동일한 예열 온도로 준비한다. 선수는 샘플 로스팅 시간이 시작되기 전에 자신의 준비 온도로 조절하기 위한 (5)분의 시간을 갖게 된다.

8.2. Green Evaluation Time 생두 평가 시간

- A. 선수에게는 각 생두 옵션의 350-500g만 제공된다. 모든 생두 평가 및 샘플 로스팅 작업은 제공된 샘플로만 수행해야 한다.
- B. 선수는 생두 평가를 위해 특정 싱글 오리진 생두 350g을 추가로 지급받게 되며, 이를 가지고 제공된 생두 평가 점수표를 작성해야 한다. (점수표의 웨이커 부분은 생두 평가 시간 중 확인하지 않는다)
- C. 선수는 생두에 대한 충분한 지식과 제공된 장비를 사용하여 커피 결점 등 특성을 평가할 수 있는 능력을 입증한다.
- D. 생두 평가는 위 정의한 기준 및 선수 오리엔테이션에 설명한 사용 지침에 따라 수행해야 한다.
- E. 결점 개수는 SCA Green Arabica Coffee Classification 및 350g 샘플을 기반으로 한 SCA Defect Handbook의 설명 지침에 따라 결정해야 한다. 생두 평가 시간에는 관련 핸드북을 사용할 수 없다.
- F. 선수는 (30)분의 생두 평가 시간에 관리자로부터 받은 싱글 오리진 생두를 위한 생두 평가 점수표를 작성해야 한다. 대회 관리자는 각 선수의 시간을 기록한다. 기술적 문제가 있는 경우를 제외하고 추가 시간은 부여되지 않는다. 단, 기술적 문제의 결정은 헤드 심사위원 또는 스테이지 관리자의 재량에 따라 결정되며 대회 시간 종료 전에 기술적 문제를 제기해야 한다.
- G. 선수가 생두 평가를 마치면 자신의 생두 평가 점수표와 함께 제공된 봉투/용기에 분류한 결점두를 헤드 심사위원 또는 공인 큐그레이더가 확인할 수 있도록 제출해야 한다.
- H. 선수가 배정된 시간동안 제출을 완료하지 못한 경우 제출이 완료될 때까지 계속 진행할 수 있다. 할당된 시간동안 매 (4)초마다 (1)점씩 최대 (15)점(1)분까지 선수의 총점에서 차감한다. 경기 시간이 (1)분을 초과하는 선수는 실격 처리된다.
- I. 선수는 WCE에서 제공한 수분 측정 장비를 사용하여 수분율을 평가한다. 선수는 생두의 수분 함량을 측정할 수 있음을 보여야 한다.
- J. 선수는 WCE에서 제공한 밀도 측정 장비를 사용하여 밀도를 평가한다. 선수는 생두의 밀도를 측정할 수 있음을 보여야 한다.

K. 스크린 사이즈는 WCRC 스폰서에 의해 제공된 장비만 사용한다. 선수는 제공된 스크린 사이즈 측정 도구를 사용하여 커피의 스크린 사이즈를 평가하는 능력을 보여야 한다. 선수는 측정 도구를 통해 350g의 생두를 흔들어서 가장 많은 양이 담긴 3가지 스크린 무게를 그램 단위로 기록한다.

DEFECTS		Report counts from a 350g sample. Do not report equivalents.		3	
CATEGORY 1 (No if actual defect count is more than 1 of the defect found)				Correct Defect Identified.	
				Y	N
	Full Black				
	Full Sour				
	Dried Cherry				
	Fungus-Damaged Bean				
	Foreign Matter				
	Severe Insect Damage				
CATEGORY 2 (No if actual defect count is more than 3 of the defect found)				Y N	
	Partial Black				
	Partial sour				
	Parchment				
	Floater				
	Broken/chipped/cut				
	Immature bean				
	Withered/shriveled				
	Hull/husk				
	Slight insect damage				
	Shell				
From Single Origin roast:	Quaker(Official Use Only)				/17
	Overtime				
				/24	
				TOTAL	

Evaluation Scale: Yes = 1 No = 0

8.3. Practice Roasting 연습 로스팅

- A. 선수는 오리엔테이션에서 지정된 로스팅 머신으로 30분-1시간의 연습 시간을 받을 수 있다. WCE는 연습 로스팅을 위해 커피를 제공할 것이다. 이것은 프로덕션 로스팅에 제공되는 커피가 아니며, 선수가 머신과 제공된 로스트 기록 시스템에 대한 작동 지식을 가질 수 있도록 하기 위한 연습용 커피이다.
- B. 선수는 스테이션을 깨끗하고 정돈된 상태로 유지해야 한다. 만일 선수가 이 시간동안 정리를 하지 않거나 방해 또는 기타 비신사적인 행동을 하는 경우, 헤드 심사위원은 총점(Overall)의 점수를 감점할 수 있다. 이러한 경우가 아니라면 모든 활동은 평가되지 않고 선수가 실습 장비와 장소에 익숙해질 수 있는 목적으로만 이용된다.
- C. 선수는 실전 대회 로스팅에 참고할 로스팅 프로파일을 연습 시간을 통해 선택할 수 있다. 그럴 경우, 로스팅 플랜에 이를 명확하게 기록하고 스테이지 매니저 또는 기술 관계자에게 자신이 선호하는 로스트 프로파일 번호를 알려야 한다.

8.4. Open Cupping Time 오픈 커피 시간

- A. 선수는 예정된 오픈 커피 시간동안 해당 구역에서 자신의 로스팅 샘플(분쇄, 추출, 색도 평가 및/또는 커피)을 확인할 수 있다. 오픈 커피 시간은 전체 행사 일정에 따라 행사의 1일차 및/또는 2일차에 진행할 수 있다.
- B. 선수는 서로 협력하여 스테이션을 깨끗하고 정돈된 상태로 유지해야 한다. 만일 선수가 이 시간동안

비협조적이거나 방해하는 경우 심사위원은 (1)점을 차감할 수 있다. 그렇지 않은 경우라면 심사에 반영되지 않으며 온전히 선수 로스팅 결정을 위한 시간으로만 활용된다.

- C. 선수, 자원봉사자 등은 대회에 사용된 커피를 대회장 밖으로 유출해서는 안 된다. 이것은 샘플 로스팅, 연습, 및 프로덕션 커피 모두를 포함한다.

8.5. Roasting Plan 로스팅 플랜

- A. 첫 번째 선수가 프로덕션 로스팅을 시작하기 전, 지정된 시간에 모든 선수가 로스팅 플랜을 제출한다. 이는 싱글 오리진 및 블랜드 커피 로스트에 제공된 커피, 로스팅 프로파일 및 선택한 로스팅 프로파일의 이유에 대한 기록이다. 선수는 각 로스트 프로파일의 양과 품질, 맛 표현, 산미와 바디를 포함한 맛과 플레이버 측면에서 프로덕트 커피링 결과가 어떻게 나타날지를 설명해야 한다. 선수는 플레이버 특성을 설명할 때 SCA 표준 플레이버 휠을 사용할 것을 권장한다.
- B. 각 생두 옵션은 로스팅 플랜에 따라 프로덕션 로스팅 시간 직전에 선수에게 제공한다. 따라서 선수들은 각 로스트 프로파일과 그 순서에 필요한 양을 분명히 언급해야 한다.
- C. 선수가 로스팅 선블랜드 혹은 후블랜드를 계획하는 경우, 블랜딩의 비율과 시점을 포함하여 각 로스팅 플랜 문서에 각각의 로스트 프로파일을 기록해야 한다.
- D. 심사위원은 로스팅 플랜에서 작성된 산미, 바디, 단맛의 강도와 맛 특성을 고려하여 최종 제품에 대한 선수의 맛 표현의 정확성을 기준으로 컵 프로파일을 평가한다. 이는 프로덕션 로스트 평가의 딜리버레이션 중 심사위원에 의해 평가된다. 각 컵의 기대되는 컵 프로파일은 딜리버레이션 동안 스테이지 매니저에 의해 공개되고 심사위원은 커피 노트에 따라 컵 프로파일의 점수를 기록한다. 여러 개의 로스트가 블랜딩된 경우, 컵 프로파일은 최종 산물의 결과로 설명해야 한다.

9. Production Roasting 프로덕션 로스팅

선수는 프로덕션 로스팅 시간을 배정받는다. 선수는 할당된 시간 외에는 대회 구역, 대회용 커피 또는 장비를 사용할 수 없다.

9.1. Roasting Time 로스팅 시간

- A. 싱글 오리진 및 블랜드 커피 로스팅을 위한 생두는 선수의 로스팅 플랜에 따라 프로덕션 로스팅 시간 전에 각 최대 (6)kg 씩 제공된다. (예를 들어, 선수가 싱글 오리진 로스트를 블랜딩할 경우, 로스트 플랜에는 각각의 로스트 프로파일의 양과 순서 그리고 블랜딩의 비율과 타이밍을 명시해야 한다)
- B. 선수는 지정된 프로덕션 로스팅 시간을 가진다. 싱글 오리진은 (30)분, 블랜드 커피 로스팅은 (1)시간을 할당 받는다. 각 카테고리의 로스팅 시간은 전체 행사 스케줄에 따라 다른 시간대에 배정될 수 있다. 선수는 본인의 시간을 정확히 파악하고 제시시간에 도착해야 할 책임이 있다.
- C. 대회 관계자는 첫 번째 선수가 시작하기 (30)분 전에 적정 온도까지 로스팅 머신을 예열해야 한다. 다음 선수가 시작하기 전의 사이 시간 동안 동일한 예열 온도로 준비한다. 선수 오리엔테이션 미팅에서 예열 온도를 선수에게 통지한다. 선수는 자신의 로스팅 시간 시작 전 예열 온도로 조절하기 위한 (5)분의 준비 시간을 받을 수 있다.
- D. 선수는 남은 시간 (30)분, (15)분의 알림을 받는다. 선수는 자신의 대회 시간 중 남은 시간이 (10)분 미만인 경우 새로운 로스팅을 시작할 수 없다.

- E. 로스팅 머신에는 시간/온도 기록 시스템이 탑재되어 선수, 기술 관리자 및 청중에게 실시간으로 로스트 정보를 기록 및 표시한다. 로스트 로그 정보는 로스팅 플랜 평가를 위해 기록 및 저장된다. 정확한 기록을 위해 선수는 로스팅 배출 직후 또는 동시에 로스팅 기록 시스템의 정지 버튼을 눌러야 한다. 기록 시스템에 기술적인 문제가 있을 경우를 대비해 기술 관리자는 이를 수동으로 기록해야 하며, 이는 헤드 심사위원과 스테이지 매니저가 동의하는 경우 기록 시스템의 데이터를 대체한다.
- F. 선수는 대회 전 시간/온도 기록 시스템에 대한 디브리핑 및 연습 시간을 받게 된다. 로스팅 기록 시스템을 준비, 활성화 및 정확하게 기록하는 것은 선수의 책임이다. 기록되지 않았거나 시스템 설정을 변경하려는 경우 실격될 수 있다. 로스팅 기록 시스템 스폰서가 없는 내셔널 대회의 경우 자원봉사자를 배정하여 해당 데이터를 기록해야 한다.
- G. 공식 로스팅 머신에 댐퍼(배기) 조절이 가능할 경우 선수의 재량에 따라 조정할 수 있지만 이는 평가되지 않는다. 각 선수의 대회 시간이 시작될 때 오리엔테이션에서 공지한 설정으로 댐퍼가 재설정된다.
- H. 선수는 (2)가지의 커피(싱글오리진과 블랜드 커피 로스트)를 로스팅하여 제출해야 한다. 해당 선수의 프로덕션 로스팅 시간 종료 전에 제출한 로스팅 커피만 허용된다. 지정된 경연 시간이 끝나기 전에 “타임”을 외쳐 로스팅 시간을 멈출 수 있다.
- I. 선수가 싱글 오리진과 블랜드 커피 중 하나 또는 둘 모두에 대해 로스팅 후블랜드로 선택한 경우, 제출된 프로파일은 각각의 로스팅 프로파일을 바탕으로 비교해 평가한 다음 합산한다. 최종 점수는 해당 로스트 커피 카테고리의 모든 로스팅 프로파일 평균값과 최종 제품으로 평가된 컵 프로파일의 점수를 합친 결과이다.
- J. 선수는 대회 중 모든 로스팅 과정을 책임지고 관리한다. 로스팅 과정에는 온조 상하 조절, 청소, 포장도 포함된다. 자원봉사자 또는 기술 관리자가 이에 대한 지원을 하지 않는다.
- K. 로스트 색상은 스테이지 매니저 또는 헤드 심사위원에 의해 측정된다. 로스트 색상 측정은 제출이 완료된 후 최소 (1)시간 이후에 이루어진다.

9.2. Deduction And Overtime Penalty 감점 및 오버타임 패널티

- A. 제출된 로스팅 커피는 로스트 플랜과 비교하여 평가한다. 로스트 플랜과 로그 데이터 간의 차이가 클 경우 헤드 심사위원 및 기술 관리자에 의해 감점될 수 있다. 로스트 온도가 기록되고 편차가 발행하는 경우 감점된다: 원하는 온도의 위아래로 (2)도 이상 차이가 날 경우 (1)점 감점, 최대 (6)점 감점.
- B. 각 로스트의 최종 중량은 로스팅 경연 시간동안 기술 관리자에 의해 측정되고 점수화하며, 로스트의 실제 최종 중량이 최종 중량 사양의 200g 이내인 경우 감점되지 않는다. 허용된 200g의 범위를 벗어나는 경우 100g마다 (1)점이 감점된다.
- C. 실제 로스트 색상이 로스트 플랜 예상 색상과 (2)포인트 이내인 경우 감점되지 않는다. 허용된 (2)포인트를 초과하는 경우 (1)포인트마다 (1)점씩 감점된다.
- D. 선수가 지정된 시간동안 로스팅 또는 제출을 완료하지 못한 경우 제출이 완료될 때까지 계속할 수 있다. 선수의 총점에서 할당된 시간동안 매 (4)초마다 (1)점씩 감점되며, 최대 (15)점(1)분까지 차감한다. 주어진 대회 경연 시간에서 (1)분을 초과하는 선수는 실격 처리된다.

10. Production Roast Evaluation 프로덕션 로스팅 평가

- A. 선수와 심사위원은 로스팅하여 제출된 모든 커피의 커피에 참여한다. 프로덕션 커피 테이블은 선수와 심사위원을 분리하여 서로 다른 시간대에 진행될 수 있다.

- B. 심사위원 프로덕션 커핑은 각 커피 카테고리에 따라 전체 행사 스케줄에 따라 서로 다른 날에 진행할 수 있다.
- C. 심사위원 프로덕션 커핑은 각 커피 카테고리에 따라 두 개의 커핑 테이블로 구성할 수 있다. 첫 번째 테이블은 스케줄의 전반부에 배정된 선수의 제출품으로 구성하고 두 번째 테이블은 나머지 선수의 제출품으로 구성할 수 있다.
- D. 모든 커핑은 더블 블라인드로 각 선수가 제출한 커피를 암호화하여 진행하며 암호화한 코드를 표시하고 별도의 코드 키를 보관해야 한다. 별도의 관리자는 첫 번째 관리자의 코드 세트에서 다리 새로운 코드를 작성하고, 순서를 섞어 별도의 코드 키를 보관한다.
- E. 커핑 심사는 한 팀당 (4)명의 커핑 심사위원과 (1)명의 헤드 심사위원으로 구성되며 이들은 대회 전반을 감독하기도 한다. 심사위원은 언제라도 물리적으로 컵을 만지거나 들어올릴 수 없으며, 헤드 심사위원이 정한 대로 커피를 브레이크해야 한다(커피를 분산시키기 위해 컵을 휘젓는 행위).
- F. 선수가 제출한 커피는 (3-5)잔의 컵을 일반적인 커핑 표준과 실전에 맞게 준비하고, 커핑은 헤드 심사위원이 정한 방향과 프로토콜에 따라 진행한다. 모든 커핑 심사위원과 선수는 헤드 심사위원의 지시를 주의깊게 듣고 모든 지시와 프로토콜을 준수해야 한다.
- G. 커핑 심사위원과 헤드 심사위원의 점수만 전체 점수에 반영된다. 심사위원과 선수는 표준 SCA 커핑 프로토콜을 준수해야 하며, 언제라도 물리적으로 컵을 만지거나 이동할 수 없다.
- H. 헤드 심사위원은 WCE(심사 및 전문 경험에 기준을 둔)에 의해 지정되어 대회를 감독하고 대회 중 칼리브레이션, 딜리버레이션 및 디브리핑 과정을 진행한다.

10.1. Production Roast Evaluation Preparation 프로덕션 로스트 평가 준비

- A. 모든 샘플은 로스팅 이후 최소 8시간 동안 보관된다.
- B. 샘플은 커핑 직전에 분쇄해야 하며 분쇄 후 최대 15분 이내에 물을 부어야 한다.
- C. 샘플은 물 150ml 당 **홀빈** 상태에서 8.25g의 비율로 계량한다.
- D. 분쇄 입자 크기는 필터 드립 브루잉에 사용되는 기준보다 약간 굵게 사용한다. 프로덕션 커핑을 위한 그라인더 설정은 헤드 심사위원의 재량에 따라 오리엔테이션 현장에서 발표한다. 각 샘플의 (3-5)개의 컵을 준비하여 샘플의 균일성을 평가해야 한다.
- E. 각 샘플의 첫 번째 컵을 분쇄하기에 앞서 그라인더는 정량의 샘플을 분쇄하여 퍼징(찌꺼기 배출)해야 한다. 그 후 각 샘플의 분쇄를 시작하여 개별적으로 커핑 잔 또는 커핑볼에 일관된 양을 담는다. 분쇄 후 즉시 각 컵의 뚜껑을 닫는다.
- F. 커핑에 사용되는 물은 깨끗하고 냄새가 없어야 하지만 증류나 연수 처리된 물은 안 된다. 이상적인 TDS(Total Dissolved Solids)는 125-175ppm 이지만 50ppm 이하 또는 200ppm 이상이어서는 안 된다. 분쇄된 커피에 부은 물의 온도는 대략 200°F (93°C)이어야 한다.
- G. 심사위원들이 드라이 프레그런스를 평가한 후 온수를 컵의 가장자리로 직접 부어 모든 커피가 물에 적셔지도록 한다. 물을 부은 약 (4)분 후부터 평가를 시작한다.

10.2. Evaluation Procedure 평가 절차

- A. 먼저 샘플의 로스트 색상을 육안으로 확인한다. 이는 시트에 표시할 수 있으며 특정 향미 특성을 평가 중에 참고로 활용할 수 있다. 각 속성의 평가 순서는 커피가 식으며 온도가 감소함에 따라 발생하는 플레이버 변화를 기준으로 한다.

- B. 프레그런스/아로마(Fragrance/Aroma): 샘플 분쇄 후 15분 이내에 샘플의 드라이 프레그런스를 평가한다. 뚜껑을 들고 드라이 향을 평가한다.
- C. 물을 붓고난 후 크러스트는 4분 후에 진행한다. 크러스트는 3번을 저어 시행한다. 프레그런스/아로마는 건조 및 젖은 상태에서 평가하여 기록한다.
- D. 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 바디, 단맛, 밸런스(Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Sweetness, and Balance): 샘플이 약 8-10분에 160°F(71°C)가 되면 음료 평가를 시작한다. 특히 혀와 윗입술이 가능한 많은 부위와 접촉하여 평가할 수 있도록 입속으로 흡입한다. 비후 증기는 이 온도에서 최대 강도를 나타내기 때문에 이 시점에서 플레이버와 애프터를 평가한다.
- E. 커피가 계속 식어감에 따라(160-140°F) 산미, 바디, 단맛, 그리고 밸런스를 평가한다. 단맛은 샘플에 존재하는 로스팅으로부터 나온 당류의 품질이다. 밸런스는 플레이버, 애프터테이스트, 산미와 바디가 시너지 효과를 발휘하여 얼마나 잘 어울리는가에 대한 심사위원의 평가이다.
- F. 다양한 특성은 샘플이 식어감에 따라 여러 다른 온도(2회 또는 3회)에서 평가된다. 눈금에 샘플을 평가하려는 경우, 양식에 있는 해당 눈금에 표시를 한다. 변경된 경우(온도 변화로 인해 샘플이 품질을 얻거나 잃는 경우) 수평 눈금을 다시 표시하고 최종 점수 방향을 나타내는 화살표를 그린다.
- G. 샘플이 70°F(21°C)에 도달하면 평가를 중단해야 하며, 컵 프로파일의 점수는 선수가 제출한 로스트 플랜에 있는 모든 특성과 설명에 비교하여 심사위원이 결정한다.

10.3. Production Roast Evaluation Scoresheet 프로덕션 로스트 평가표

- A. 점수는 WCRC 프로덕션 로스트 평가 양식을 기반으로 한다. 각 점수는 100점 만점으로 채점되며 프로덕션 커핑의 총점은 다른 평가 점수와 합산되어 최종 총점으로 우승자를 결정한다.

프로덕션 커핑 평가 스케일은 표준 커핑 스케일을 기준으로 한다.

6.00 Good	7.00 Very Good	8.00 Excellent	9.00 Extraordinary
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75 - 10.00

심사위원은 위 숫자를 해당하는 단어와 일치하는 코드로 사용한다.

- B. 프로덕션 로스트 평가 양식은 커피의 중요한 플레이버 특성을 기록하는 수단으로 제공된다: 프레그런스/아로마(Fragrance/Aroma), 플레이버(Flavor), 애프터테이스트(Aftertaste), 산미(Acidity), 바디(Body), 단맛(Sweetness), 밸런스(Balance), 및 결점 원두(Roasted Defects). 심사위원은 품질의 향상과 저하에 따라 각 특성의 품질을 점수화한다. 컵 프로파일 점수는 선수가 제공한 맛 설명의 정확성을 기준으로 평가한다.
- C. 각 평가 항목은 수평(왼쪽에서 오른쪽), 눈금으로 표시되며, 제품으로의 필터 브루잉 커피에 대한 인식과 커피 품질에 대한 경험적 이해에 기초하여 특성 구성요소의 상대적 품질에 대한 심사위원의 인식을 평가하는데 사용된다.
- D. 일부 구성요소는 수직으로 표기한다. 수직(위와 아래) 눈금은 각 성분의 강도를 매기는데 사용되며 참조 및 표기 형태로 점수에 포함되지 않는다. 단맛 카테고리리를 위한 수직 눈금의 경우, 스케일은 강도가 아닌 참조용(달콤한 곡류부터 캔디, 초콜릿에 이르기까지 로스팅 중 당류의 발현에 대한)으로 사용된다.

- E. SCA 플레이버 휠은 선수 피드백을 위한 공통 언어를 도출하핑 심사위원의 참조 도구로 사용된다.
- F. 프레그런스/아로마(Fragrance/Aroma): 프레그런스(드라이한 상태에서 원두 커피의 향으로 정의)와 아로마(뜨거운 물을 부었을 때 커피 향)를 포함한 아로마틱 측면을 말한다. 커핑 과정에서 다음 세가지 단계로 이를 평가할 수 있다: (1)커피에 물을 붓기 전 컵에 담긴 커피의 향을 맡는다; (2)뜨거운 물을 부어 커피 표면이 딱딱해지고 갈라지면서 나타나는 아로마를 맡는다; (3)크러스트를 깰 때 나타나는 아로마를 맡는다. 특정 아로마는 “품질”과 수직 스케일의 표시된 드라이, 브레이크와 젖은 아로마 양의 강도로 기록할 수 있다. 최종적으로 점수는 샘플의 프레그런스/아로마 평가의 3가지 측면에 대한 선호도를 반영해야 한다.
- G. 플레이버(Flavor): 플레이버는 커피의 주요 특성으로 커피의 초반 아로마와 마지막 애프터테이스트에 대한 산미가 제공하는 첫 인상 사이에 있는 “중간 범위(mid-range)”의 노트이다. 이것은 입에서 코까지 가는 모든 미각 감각과 코로 느끼는 향기가 결합된 인상이다. 플레이버 점수는 커피가 입안에 충분히 퍼졌을 때 경험할 수 있는 맛과 향 조합의 강도, 품질 및 복합성을 고려한 전체 미각을 포함한다.
- H. 애프터테이스트(Aftertaste): 애프터테이스트는 미각의 후미에서 나오며 커피를 뱉거나 삼킨 후 남는 긍정적인 플레이버(맛과 향)의 길이로 정의된다. 애프터테이스트가 짧거나 불쾌하다면 낮은 점수가 주어진다.
- I. 산미(Acidity): 산미는 종종 긍정적일 때 “밝기(brightness)”, 부정적일 때 “신맛(sour)”로 표현한다. 산미는 커피의 생동감(liveliness), 달콤함(sweetness) 및 신선한 과일 특징이 좋은 면으로 나타나며 커피가 입안에 처음으로 슬러핑되었을 때 즉시 경험할 수 있다. 그러나 지나치게 강하거나 지배적인 산미는 불쾌할 수 있으며 과도한 산미는 샘플의 플레이버 프로파일에 적합하지 않을 수 있다. 수평 평가에 표시된 최종 점수는 산미에 대해 심사위원이 인지한 품질을 반영한다.
- J. 바디(Body): 바디의 품질은 특히 혀와 입천장 사이에서 인식할 수 있는 입안 액체의 촉감에 기초한다. 묵직한 바디를 가진 대부분의 샘플은 콜로이드와 자당류의 존재로 인해 품질 면에서 높은 점수를 받을 수 있다. 그러나 가벼운 바디의 일부 샘플은 입 안에서 기분 좋은 느낌을 줄 수도 있다. 수마트라 커피처럼 높은 바디를 가졌을 것으로 예상되는 커피나 멕시코 커피와 같이 낮은 바디를 가졌을 것으로 예상되는 커피의 강도는 서로 상당히 다르지만 동일하게 높은 점수를 받을 수도 있다.
- K. 단맛(Sweetness): 분명한 단맛뿐 아니라 기분 좋은 풍미를 의미하며 이러한 인식은 특정 탄수화물의 존재의 결과로 본다. 이러한 맥락에서 단맛의 반대는 신맛, 짠 맛 또는 “덜익은(green)” 플레이버로 표현할 수 있다. 이 카테고리는 커피가 어떻게 로스팅 되었는지와 로스팅 시 당류가 어떻게 생성되었는지에 따라 직접적으로 영향을 받으며 점수에 (2배수)를 곱한다.
- L. 밸런스(Balance): 샘플의 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 단맛 그리고 바디의 모든 측면이 함께 보완하거나 대조되는 것이 밸런스이다. 특정 아로마나 맛의 특성이 부족하거나 과도한 경우 밸런스 점수는 낮아진다.
- M. 컵 프로파일 정확성(Cup-To-Profile Accuracy): 선수는 본인이 로스팅한 커피에서 기대되는 센서리 경험을 고려하여 자세한 표현을 기술한다. 심사위원은 제출한 로스팅 플랜의 맛 설명과 강도 표시를 고려하여 평가해야 한다. 맛에 대한 선수의 설명이 정확하고 상세할수록 높은 점수를 부여한다. 그러나 이는 표현의 개수를 의미하는 것이 아니며 각 설명에 대한 품질, 정확성 및 관련성을 평가하는 것이다.
- N. 원두 결점(Defects): 로스팅 과정에서 발생할 수 있는 여러가지 결점이 있으며, 이는 샘플의 품질에 부정적인 영향을 미칠 수 있다. 이것은 심사위원이 인지한 결점의 강도를 기준으로 0에서 5까지의 척도로 평가한다. 0은 결점이 없음을 의미하며 5는 결점이 샘플을 압도하고 있음을 나타낸다. 여기서 평가하는 원두의 결점은 Underdevelopment, Overdevelopment, Baked, 및 Scorched 이다.
- O. 언더디벨롭먼트(Underdevelopment): 로스팅을 통한 산미, 단맛 그리고 플레이버의 발현이 충분하지 못함과 관련이 있다. 이는 애프터테이스트 없이 입천장 앞면에서 마치 공격적인 신맛이 나는 듯한 맛이 느껴진다.

이는 SCA 플레이버 휠에서 green/vegetative 노트와 관련이 있다.

- P. 오버디벨롭먼트(Overdevelopment): 과도한 로스팅을 통해 플레이버가 파괴된 것과 관련이 있다. 이는 모든 산미와 플레이버가 약화되었을 때와 같은 맛이 느껴진다. SCA 플레이버 휠에서 bland 그리고 roasty 노트와 관련이 있다.
- Q. 베이킹(Baking): 베이킹은 카라멜화 과정의 지연(stalling)과 관련이 있다. 이는 팝콘 또는 딱딱한 시리얼/오트와 같은 맛으로 SCA 플레이버 휠에서 시리얼 노트와 관련될 수 있다.
- R. 스코칭(Scorching): 스코칭은 로스팅 시 과도하게 높은 열을 가한 것과 관련이 있다. SCA 플레이버 휠에서 ashy 또는 burnt 노트와 같은 느낌이 난다.

위 열거된 원두 결점은 헤드 심사위원의 판단에 의해 발견하고 커피 심사위원이 동의한 것으로 평가 점수의 일부가 된다.

11. Scorekeeping 점수 기록

11.1 WCRC Official Scorekeeping WCRC 공식 점수 기록

WCRC 공식 스코어키퍼는 모든 점수를 계산하고 기밀을 유지해야 하는 책임이 있다.

11.2 Competitor's Total Score 선수 총점

선수의 총점은 3일간 스코어시트의 점수를 모두 더한 총점에 모든 패널티를 감한 것이다.

프로덕션 로스트 평가 후에 스코어시트 각 네모 칸에는 숫자로 된 점수가 적혀 있어야 한다. 스코어키퍼는 각 항목의 점수를 더해 총점을 낸다. 선수들이 제출한 커피 샘플의 프로덕션 커피 총점은 (5)명의 심사위원 중 최대와 최저점을 제외한 (3)명의 심사위원의 총점을 더한 점수이다.

11.3 Tie Scores 동점 처리

- A. 두 명 혹은 그 이상의 선수들 사이에 동점이 발생할 경우 공식 스코어키퍼는 관련된 선수의 커피 점수 총점을 더한다. 그리고 가장 높은 커피 총점 순서로 순위가 결정된다.
- B. 만약 커피 점수가 같을 경우 로스트 프로파일 총점이 높은 순서로 순위를 결정한다. 이도 동점일 경우 생두 평가 점수 순서로 순위가 결정된다.

11.4 Debriefing 디브리핑

시상식이 끝난 후, 공지된 일정에 따라 선수들은 현장에서 심사위원들과 함께 자신의 평가표를 검토할 기회를 갖게 된다. 선수는 WCE 매니저가 스코어시트 스캔을 완료하기 전까지는 자신의 평가표를 가져갈 수 없다.

12. WCRC Champion 월드 로스팅 대회 챔피언

심사위원은 아래와 같은 역량을 가진 우승자를 선발하고자 한다:

- A. 제공된 커피를 가지고 최고 품질의 로스팅 제품을 만드는 자
- B. 생두와 원두 평가 능력을 증명하는 자
- C. 로스팅 장비 사용 기술을 증명하는 자

- D. 로스팅을 통해 계획한 맛을 발현시키는 자
- E. 로스트 플랜에 정의한 로스팅 제품을 정확하게 기술하는 자

13. Technical Issues 기술 문제

- A. 경연 중 선수가 WCRC에서 제공하는 장비에 기술적 문제가 있다고 판단할 경우 헤드저지나 WCRC 스테이지 매니저를 즉시 불러야 한다.
- B. 헤드 심사위원이 쉽게 해결할 수 있는 기술적 문제라고 동의할 경우, 그들은 선수가 받을 수 있는 적절한 시간을 결정한다. 기술자가 문제를 해결하면 선수의 시간이 재개된다.
- C. 기술적 문제가 적시에 해결될 수 없을 경우 헤드 심사위원은 선수의 경기를 계속하기 위해 기다려야 할지 또는 시연 시간을 다시 지정해야 할 지의 여부를 결정할 것이다.
- D. 선수의 시연 시간을 정지해야 할 경우, 선수는 헤드 심사위원 및 스테이지 매니저와 함께 시연을 다시 시작할 수 있는 일정을 정할 것이다.

기술적 문제가 선수의 실수나 선수 개인 장비에 의한 것으로 판단될 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가적인 시간을 부여하지 않으며, 준비 시간 또는 시연 시간은 추가 시간 없이 재개될 것이다.

14. Appeals at the World Coffee Roasting Championship 월드 커피 로스팅 챔피언십 항소

14.1. Judge Related Issues 심사 관련 문제

점수 기록에 관련된 대부분의 질문은 선수 디브리핑시 답변한다. 선수가 1명 이상의 심사위원이 제시한 점수를 반대할 경우, 선수 디브리핑 중 자신의 헤드 심사위원을 만나 항의 사항을 설명할 수 있다. 헤드 심사위원이 없을 경우, 선수는 현장에서 심사 운영 책임자와 상의할 수 있다. 문제가 해결되지 않을 경우, 선수는 WCE에 서면으로 항의할 수 있다(아래 항소 참조). 해당 내용은 심사 리더십팀과 WCE 대회 운영위원회에 의해 검토된다. 그들은 현장에서 결정을 내리며, WCE 대회 운영 위원회의 대표가 선수에게 결정 사항을 알리게 된다.

헤드 심사위원 또는 다른 WCRC 관련자가 선수의 평가 과정 중에 WCRC 심사위원의 부정행위를 발견하거나 의심되는 사항이 발생한 경우, 다음 사항을 적용한다.

- 헤드 심사위원은 공식 타임키퍼에게 해당 평가표의 반환을 요청한다.
- 헤드 심사위원은 WCRC 심사위원(들), WCE 스텝, 및 WCE 대회 운영위원회 의장(들)과 만나 상황을 논의한다.
- WCE 스텝과 WCE 대회 운영위원회 의장(들)은 비공개 회의에서 이 문제를 결정한다.
- 부정행위 문제가 광범위한 경우, WCE 대회 운영위원회 의장(들)은 향후 WCRC 인증 대회에서 해당 WCRC 심사위원의 제명을 결정할 권한을 갖는다.

14.2. Competitor Related Issues 선수 관련 문제

선수가 경기 중 WCRC에 대한 문제 제기 또는 항의를 할 경우, WCE 이벤트 운영자에게 연락해야 한다. 이벤트 운영자는 이러한 문제가 현장에서 해결될 수 있는지 혹은 향후 서면으로 이의를 제기해야 하는지 결정할 것이다.

(선수가 경기 중 KCRC에 대한 문제 제기 또는 항의를 할 경우, KCRC 운영 팀장에게 연락해야 한다.)

WCRC 이벤트 운영자가 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, 이벤트 운영자는 공정한

대표성을 보장하기 위해 관련 담당자 또는 단체에 연락할 것이다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의될 것이며, WCE 이벤트 운영자와 지정된 현장 WCE 심사위원회 대표가 현장에서 결정을 내린다. WCRC 이벤트 운영자는 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다. (KCRC 운영 팀장은 선수의 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 결정한 경우, SCA 한국챕터 사무국 및 대회위원회에 연락하여 함께 해당 내용을 논의할 것이며, 현장에서 결정을 내린다. KCRC 운영 팀장은 결정 사항을 선수에게 통보할 것이다.)

14.3. Appeals 항소

해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영위원회에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 위원회에서 내린 결정은 최종 결정이다. (해당인이 결정에 동의하지 않을 경우, SCA 한국챕터에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. 해당 내용은 SCA 한국챕터 사무국, SCA 한국챕터 대회위원회 및 SCA Community Experience 담당자가 함께 논의하여 결정을 내린다. 해당 내용은 최종 결정이 된다.)

항소 서한에는 다음 사항이 포함되어야 한다.

- 1) 이름
- 2) 날짜
- 3) 불만 사항에 대한 명확하고 간결한 진술
- 4) 관련 날짜 및 시간 (해당되는 경우)
- 5) 의견 및 해결 방안에 대한 제안
- 6) 소속
- 7) 연락처 정보

위 정보가 포함되지 않은 항의/항소는 인정되지 않는다. 사건 발행 후 24시간 이내에 서면으로 이메일 info@worldcoffeeevents.org 로 항소를 제출해야 한다. (KCRC에 관련된 항소를 제출하려는 자는 위 정보를 반드시 포함해야 하며 포함하지 않을 시 항의/항소는 인정되지 않는다. 사건 발생 후 24시간 이내에 이메일 sca.kr@sca.coffee 로 항소를 제출해야 한다.)

14.4. Appeals Reviewed by the Competition Strategic Committee 대회 전략 위원회의 항소 검토

WCE 대회 전략위원회는 접수 후 (30)일 이내에 서면으로 제출된 불만 사항 및 항소를 검토할 것이다. WCE 대회 전략위원회는 이메일을 통해 선수에게 최종 결정을 알릴 것이다. (접수 후 30일 이내에 서면으로 제출된 내용을 검토할 것이며, SCA 한국챕터 사무국은 선수에게 이메일을 통해 최종 결정을 알릴 것이다.)

15. Appeals at A Competition Body Event 컴페티션 바디 이벤트 항소

선수가 이벤트 기간동안 컴페티션 바디 챔피언십에 대해 이의를 제기하거나 항소하고자 할 경우, 컴페티션 바디 이벤트 운영자(SCA 한국챕터) 및/또는 WCE Rep(대회 초청 랩)에게 연락해야 한다.

이벤트 운영자가 문제 및/또는 항의가 현장에서 해결될 수 있다고 판단하는 경우, 이벤트 운영자는 공정한 대표성을 보장하기 위해 관련 담당자나 단체에 연락한다. 선수의 문제 및/또는 항의가 논의되고 이벤트 주최자와 현장 WCE Rep이 공동으로 결정한다. 이벤트 운영자 및/또는 WCE Rep은 선수에게 결정을 알린다.

해당 문제가 서면 항소를 필요로 하는 경우, 이벤트 종료 후 2일 이내에 컴페티션 바디와 WCE에 이메일을 통해 직접

전달해야 한다. 항소가 운영 시스템에 관련된 것이라면 컴페티션 바디가 내용 조사 및 중재를 전적으로 책임진다. 만약 항소 내용이 심사 또는 규정과 관련된 것이라면 WCE는 해당 문제를 조사하고 중재를 제공할 수 있다. WCE는 컴페티션 바디 심사위원 또는 자원봉사자를 직접 인증하거나 관리하지 않으므로 그들의 행동을 중재할 수 없다. 컴페티션 바디 이벤트(내셔널 대회)로부터 접수된 항소는 추가 시간이 소요될 수 있다. 항소를 제출한 사람은 2주 이내에 답변을 받을 것으로 예상된다.