



KOREA COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP

2019 코리아 커피 로스팅 챔피언십 규정 및 규칙

WCE의 2019년 WCRC 대회의 규정을 준수하여 선수와 심사위원의 편의를 위해 번역된 규정집입니다.

KCC 대회는 WCE 규정을 준수 및 적용합니다.

원본버전 2019.05.28

번역버전 2019.08.12

SCA 한국 챕터 대회 위원회

2019 WORLD COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP RULES AND REGULATIONS

TABLE OF CONTENTS 목차

1.0 ORGANIZATION 조직..... 4

 1.1 RIGHTS 권리 4

2.0 PARTICIPANTS 선수 4

 2.1 QUALIFICATIONS 자격 4

 2.2 NATIONAL CHAMPIONS AND SUBSTITUTIONS 국가 대표 선수 및 대체 선수 4

 2.3 AGE REQUIREMENT 연령 제한 4

 2.4 NATIONALITY 국적 4

 2.5 MULTIPLE PASSPORTS 다중 여권 5

 2.6 JUDGING 심사 5

 2.7 CONFLICTS OF INTEREST 이해 상충 5

 2.8 EXPENSES 비용 5

3.0 APPLICATION 지원서 5

 3.1 COMPETITOR REGISTRATION FORM 선수 참가 등록 양식 5

 3.2 LATE NATIONAL CHAMPIONSHIP REGISTRATION 신청 마감 기한 5

 3.3 COMPETITOR QUESTIONS 참가 선수 질문 6

 3.4 TERMS AND CONDITIONS 계약 조건 6

 3.5 ENFORCEMENT OF RULES AND REGULATIONS 규정 및 규칙의 실행 6

4.0 THE COMPETITION 대회 6

 4.1 COMPETITION SUMMARY 대회 요약 6

 4.2 NATIONAL COMPETITIONS 국가대표 선발전 7

5. 0 STANDARDS AND DEFINITIONS 기준 및 정의 8

6.0 COMPETITION EQUIPMENT AND SUPPLIES 대회 장비 및 도구 9

 6.1 PROVIDED FACILITIES AND EQUIPMENT 제공되는 설비 및 장비 9

7.0 COMPETITOR ORIENTATION MEETING AND TUTORIAL TIME 선수 오리엔테이션 미팅과 안내 시간 10

 7.1 LAB PRACTICE 장비 실습 10

8.0 COACHES AND EMCEES 코치 및 사회자 10

 8.1 COACHES 코치 10

 8.2 EMCEES 사회자 10

 8.3 INTERPRETERS 통역 10

9.0 COMPETITION PROCEDURE 대회 절차 10

10.0 PRE-ROASTING 사전 로스팅 11

 10.1 SAMPLE ROASTING TIME 샘플 로스팅 시간 11

 10.2 GREEN EVALUATION TIME 생두 평가 시간 11

 10.3 PRACTICE ROASTING 연습 로스팅 13

 10.4 OPEN CUPPING TIME 오픈 커피 타임 13

10.5 ROASTING PLAN 로스팅 플랜	13
11.0 PRODUCTION ROASTING 프로덕션 로스팅	14
11. ROASTING TIME 로스팅 타임.....	14
11.2 DEDUCTION AND OVERTIME PENALTY 감점 및 오버타임 패널티	15
12.0 PRODUCTION ROAST EVALUATION 프로덕션 로스팅 평가.....	15
12.1 PRODUCTION ROAST EVALUATION PREPARATION 프로덕션 로스트 평가 준비	15
12.2 EVALUATION PROCEDURE 평가 절차.....	16
12.3 PRODUCTION ROAST EVALUATION SCORESHEET 프로덕션 로스트 평가표	16
13.0 SCOREKEEPING 스코어키퍼.....	18
13.1 WCRC OFFICIAL SCOREKEEPING WCRC 공식 스코어키퍼	18
13.2 COMPETITOR'S TOTAL SCORE 선수 총점	18
13.3 TIE SCORES 동점	19
13.4 DEBRIEFING 디브리핑.....	19
14.0 WCRC CHAMPION WCRC 우승자	19
15.0 TECHNICAL ISSUES 기술적 문제.....	19
.16.0 COMPETITOR PROTEST AND APPEALS 선수 항의와 항소	20
16.1 COMPETITOR RELATED ISSUES 선수 관련 문제	20
16.2 DISHONEST BEHAVIOR BY A WCRC OFFICIAL WCRC 관계자의 부정 행위	20
16.3 APPEAL 항소	21
16.4 APPEALS REVIEWED BY THE WCE BOARD OF ADVISORS WCE 이사회에서 검토한 항소.....	21

1.0 ORGANIZATION 조직

월드 커피로스팅 챔피언십(WCRC)은 월드커피이벤트(WCE: World Coffee Events, LTD)의 프로그램이다.

1.1 RIGHTS 권리

본 공식 규정 및 규칙 그리고 대회 형식을 포함한 월드 커피로스팅 챔피언십과 관련된 모든 지적 재산권은 월드커피이벤트의 자산이다. 월드커피이벤트의 명시적인 허가 없이 본 문서의 어떠한 부분도 사용하거나 복제할 수 없다.

2.0 PARTICIPANTS 선수

2.1 QUALIFICATIONS 자격

월드커피로스팅챔피언십은 월드커피이벤트가 인증한 각 국가별 챔피언들이 출전하는 대회이다. WCE에서 인증 받은 내셔널바디를 대표하는 각 국가별 대표 선수 1명이 참가할 수 있다. (WCE의 인증 내셔널바디가 되는 방법에 대한 자세한 내용은 관련 링크를 통해 내셔널바디 인증 기준 및 약관 참조: <http://www.worldcoffeeevents.org/national-bodies/>)

2.2 National Champions and Substitutions 국가 대표 선수 및 대체 선수

국가 대표는 해당 국가의 내셔널바디 대회에서 우승한 선수로 정의된다. 이 선수는 그 해의 월드 대회에 참가할 수 있는 권리를 얻으며, 월드 대회에 참가할 수 없는 경우(DC 정책 참조, 적합한 사유가 있어야 함) 그 다음해로 연기하여 참가할 수 있다.

만약 국가 대표가 후보 연기(Deferred Candidacy) 등록을 할 경우, 국가 대표로서의 타이틀은 유지되며 다음 년도의 월드 대회에 참가할 수 있다. 국가 대표의 후보 연기가 성공적으로 등록되는 경우, 내셔널 바디는 결승전 결과 2위 선수부터 시작하여 대체 선수를 내림차순으로 지정할 수 있다. 이 경우, 월드 대회에 참가하는 선수는 내셔널 선수(National Competitor)라는 타이틀을 받게 된다. 내셔널 선수는 월드 커피 챔피언 타이틀을 획득할 수 있는 것을 포함하여 월드 커피 대회에 참여함으로써 자신들의 커피 공동체(communitiy)를 대표할 자격을 갖게 될 것이다. 하지만 그 해의 국가 대표 타이틀을 얻지는 못한다.

만약 국가 대표가 참가 연기 승인을 얻지 못하고 월드 챔피언십에 참가하지 않음을 선택할 경우, 국가 대표 타이틀은 다음 순위의 선수에게 주어진다.

어떠한 사유로든 월드 대회에 참가하지 않는 모든 국가 대표는 반드시 info@worldcoffeeevents.org 를 통해 WCE 알려야 할 책임이 있다. 대체 선수(내셔널 바디 대표 선수)는 info@worldcoffeeevents.org 를 통해 내셔널 바디가 직접 요청해야 하며 대회 전에 WCE 총괄 이사의 승인을 받아야 한다.

2.3 AGE REQUIREMENT 연령 제한

월드커피이벤트(WCE)에서 인가한 모든 대회 참여 선수는 참가 당시 만 18세 이상이어야 한다.

2.4 NATIONALITY 국적

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. 선수는 WCE가

인가한 대회 별로 한 국가의 대회에만 참가할 수 있다. WCRC 대회 연도는 한 해의 WCRC 이벤트가 끝나고 다음 해의 WCRC 이벤트가 끝나는 시점으로 정의한다.

2.5 MULTIPLE PASSPORTS 다중 여권

여러 개의 여권을 소지한 경우, 선수는 한 곳을 선택해야 하며 승인된 내셔널 대회를 통해 참가 자격을 부여 받아야 한다.

2.6 JUDGING 심사

선수는 해당 연도의 WCRC 이벤트가 끝나기 전까지는 자신의 경기를 포함하여 인가된 모든 WCRC 대회(월드, 내셔널, 지역)에서 심사할 수 없다. 심사위원은 해당 연도의 WCRC 이벤트가 끝나기 전까지는 인가된 WCRC 대회(월드, 내셔널 또는 지역)에 선수로 참가할 수 없다. 심사위원 칼리브레이션 바리스타로 참여하는 선수는 해당 연도의 WCRC 이벤트가 끝나기 전까지는 인가된 모든 WCRC 대회(월드, 내셔널, 지역)에서 선수로 참여할 수 없다.

선수는 내셔널 대회에서 심사위원을 선발하거나 지원할 수 없다. 내셔널 대회 운영에 관련된 선수는 반드시 자신이 관련된 분야를 요약하여 WCE 이메일로 자신의 상황을 알려야 한다. 이로 인해 선수로 참여함에 있어 배제되거나 그와 비슷한 영향을 주지는 않는다. 하지만, 공개하지 않을 경우 그렇게 될 가능성이 높다.

2.7 CONFLICTS OF INTEREST 이해 상충

WCE는 선수, 심사위원, 운영진이 대회가 개최되기 전 가능한 한 빠른 시기에 잠재적인 모든 이해관계에 대해 알리기를 권장한다. 이는 WCE 관련 국내외 모든 행사와 월드 대회에 해당된다. 이러한 지침을 따르지 않을 경우 혹은 잠재적인 이해관계에 대해 사전에 알리지 않을 경우 WCE는 행사에서 실격 또는 박탈 및 결과에 대한 승인을 취소할 수 있는 자격이 있다. 이해 상충에 대한 질문이나 추가 설명이 필요한 경우 이메일로 info@worldcoffeeroasting.org 문의할 수 있다.

2.8 EXPENSES 비용

인증 내셔널 바디는 대회 기간에 국가 대표로 WCRC에 참여하는 선수의 항공료와 호텔 숙박비를 지원해야 한다. 이 외의 대회 기간에 발생하는 대회 관련 비용, 개인 경비, 여행, 숙박, 현지 교통비 및 추가적인 경비 등은 선수가 부담해야 한다. WCE는 선수의 비용에 대한 책임이 없다. 만일 선수가 이러한 비용을 감당할 수 없을 경우, 후원자(sponsor)나 이러한 비용을 지원해 줄 수 있는 외부 단체를 찾아야 한다.

3.0 APPLICATION 지원서

3.1 COMPETITOR REGISTRATION FORM 선수 참가 등록 양식

참가 선수는 <http://www.worldcoffeeroasting.org/> 에서 WCRC 이벤트 최소 6주전에 온라인으로 선수 등록 양식 작성을 완료하여야 한다. 이 양식은 유효한 여권 또는 관련 자격을 인증할만한 자격(2.4 국적에서 언급한)의 스캔 복사본을 함께 업로드할 공간을 포함한다. 승인된 모든 내셔널 챔피언은 온라인 등록 및 유효한 여권 또는 법적 서류를 보낸 메일을 통해 2주 이내에 확인 메일을 받게 된다.

3.2 LATE NATIONAL CHAMPIONSHIP REGISTRATION 신청 마감 기한

참가 선수는 온라인 참가 등록 양식과 유효한 여권 또는 법적 문서를 WCRC 대회 개최 6주 전에 제출해야 한다. 내셔널 대회가 WCRC 이벤트가 시작되기 전 6주 이내에 개최되는 경우, 내셔널 챔피언은 내셔널 대회 종료 5일 이내에 등록

양식과 여권/문서를 제출해야 한다. 이러한 요건을 충족하지 못할 경우 WCRC 대회 참가에 배제될 수 있다.

3.3 COMPETITOR QUESTIONS 참가 선수 질문

모든 참가 선수는 최신의 규정 및 규칙과 평가표(scoresheets)를 숙지할 책임이 있다. 규정 및 규칙 또는 평가표를 이해하지 못했다는 주장은 인정되지 않으며 또한 수용되지 않는다. 모든 WCRC 문서는 WCRC 웹사이트 (<http://www.worldcoffeeroasting.org>)에서 다운로드 할 수 있다. 참가 선수는 WCRC에 참가하기 전에 질문하는 것을 권장한다. 만일 선수가 규정 및 규칙 중 이해가 가지 않거나 내용의 의미가 명확하지 않다고 여겨지는 항목이 있는 경우 info@worldcoffeevents.org에 연락하여 규정 및 규칙 위원회(Rules and Regulations Committee)의 명확한 답변을 얻는 것도 선수의 책임이다. 또한 참가 선수는 대회가 시작되기 전 개최되는 공식 선수 오리엔테이션에서 질문을 할 기회를 갖게 된다.

3.4 TERMS AND CONDITIONS 계약 조건

WCRC 선수 등록 양식을 제출하게 되면, 선수들은 다음과 같은 계약 조건을 이해하고 있음을 의미한다. (이 계약 조건에는 선수 개인 및 WCRC 우승자에게 부과되는 대표로서의 요구 및 책임 사항이 포함된다.)

- A. 월드커피로스팅챔피언십(WCRC)의 우승자는 월드커피이벤트(WCE)와 스페셜티커피협회(SCA)를 대표한다.
- B. WCRC 참가를 신청하고 우승의 기회를 가짐으로써, WCRC의 각 선수는 다음과 같은 의무를 가진다:
 - i. WCE 또는 SCA의 홍보용으로 선수의 이름과 이미지를 어떤 형식으로도 무료로 사용함을 WCE와 SCA에 허용한다.
 - ii. (i)조항에는 제한이 없으며, (i)에서 언급되는 형식은 다음을 포함할 수 있다: 사진, 비디오, 인쇄물, 인터넷 또는 전자 매체
 - iii. 이러한 계약 조건을 이행할 때 WCRC 및 SCA의 명예를 유지하기 위해 적극적으로 활동한다.
- C. 각 참가 선수들은 WCRC 웹사이트에 있는 선수 행동 강령 문서를 읽고 준수해야 한다.

3.5 ENFORCEMENT OF RULES AND REGULATIONS 규정 및 규칙의 실행

WCE는 대회 기간 내내 해당 규정 및 규칙을 준수한다. 선수가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반하는 경우, 해당 규칙이 특정한 집행 또는 결과를 명시하는 경우를 제외하고, 자동으로 실격될 수 있다. 만일 심사위원이나 대회 운영자가 이러한 규정 중 하나 이상을 위반할 경우, 참가 선수는 "선수 항의 및 항소"에서 안내하는 절차에 따라 항소할 수 있다.

4.0 THE COMPETITION 대회

4.1 COMPETITION SUMMARY 대회 요약

WCRC 대회는 다음의 3가지 단계로 나누어 진다.

- A. 사전 로스팅(Pre-Roasting): 선수들은 제공된 생두의 수분, 밀도, 스크린 사이즈 및 결점두 선별 평가를 위해 30분을 부여 받는다. 선수들은 모든 생두를 평가할 수 있으나 생두 평가 경연 시간이 종료될 때에는 싱글 오리진 커피의 생두 평가 점수표를 제출해야 한다. 30분에서 1시간의 시간 동안 선수들은 샘플 로스팅을 할 수 있으며, 해당 시간은 공식 스폰서 머신에 따라 달라질 수 있다. 선수들은 실습 장비 및 로스팅 머신에 대해 숙지할 수 있는 시간을 추가적으로 지정 받을 것이다. 선수들은 또한 예정된 공개 컵핑 시간에 센서리 평가를 할 수 있다.
- B. 프로덕션 로스팅(Production Roasting): 선수들은 자신의 프로덕션 로스팅 시작 전 지정된 시간에 싱글 오리진과

블렌드 커피의 로스팅 플랜을 제출해야 한다. 싱글 오리진 로스팅은 30분 그리고 블렌드 커피 로스팅을 위해 1시간의 시간이 주어진다. 각 프로덕션 로스팅 시간이 끝나기 전에 선수들은 제공받은 1.5kg 봉투에 최종적으로 생산된 원두커피를 담아 제출해야 한다.

- C. 프로덕션 로스팅 평가(Production Roast Evaluation): 제출된 모든 커피는 '더블 블라인드' 형태로 심사위원회에 의해 평가받는다. 제출한 싱글 오리진과 블렌드 커피는 다른 시간대에 평가될 수 있다. 선수들의 참고를 위해 별도의 프로덕션 컵핑 섹션을 제공할 수 있다.
- D. 총점은 프로덕션 로스팅 평가 결과, 싱글 오리진 생두 평가 및 싱글 오리진과 블렌드 커피의 로스팅 플랜 점수를 기반으로 한다.

4.2 NATIONAL COMPETITIONS 국가대표 선발전

- A. WCRC 대회를 용이하게 개최할 수 있도록 내셔널바디는 각 국가별 상황에 따라 WCRC 대회의 형식을 조절할 수 있다. 대회의 형식을 지키기 위해, 인가된 내셔널 대회는 WCRC 형식을 그대로 채택하거나 규정 4.2.B에 명시된 대체 형식을 따라야 한다. 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 내셔널바디에서 제공한 대회용 생두를 사전에 분석하고 샘플 로스팅할 수 있으며 내셔널 대회의 프로덕션 로스팅을 대비할 수 있다. 내셔널 바디는 이러한 방식으로 내셔널 대회 단계에 앞선 샘플 로스팅 부분의 사전 로스팅(Pre-roasting)을 대체할 수 있다.

이 방법으로 진행할 경우 내셔널바디는 모든 선수들이 내셔널 대회 이전에 생두 샘플에 대해 동일한 시간에 수령을 할 수 있도록 배송 시간을 조정할 것이다.

- II. 프로덕션 로스팅: 대회 1일차 (그리고/또는 2일차):

선수는 내셔널 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.

내셔널 바디는 대회의 시간 가용성과 제약 등을 고려하여 싱글 오리진 또는 블렌드 로스팅 중 하나를 선택하여 대회를 운영할 수 있다. 로스팅 장소는 대회 요건을 충족하는 전제하에, 주최자가 준비할 수 있는 내용에 따라 달라질 수 있다. 로스팅 사이트는 공개적으로 오픈할 필요는 없다. 그러나 대회 위치와 장비는 선수들에게 미리 알려야 하며, 로스팅과 컵핑을 포함한 전체 대회는 대회 주최측과 헤드 심사위원의 감독하에 운영되어야 한다.

- III. 프로덕션 로스팅 평가: 대회 2일차 (또는 3일차):

프로덕션 로스팅 평가는 WCRC 평가 절차에 따라 현장에서 실시되며, 결과는 당일 컵핑으로 발표된다. 헤드 심사위원과 센서리 심사위원은 제출된 커피 컵핑을 진행하기 전에 칼리브레이션을 해야 한다. 프로덕션 컵핑과 시상식은 로스팅 장소와는 다른 곳에서 열릴 수 있지만 공개적으로 진행하여야 한다.

- C. WCRC 국가대표선발전을 개최하는 모든 내셔널 바디는 WCE 내셔널 바디 매니저(info@worldcoffeeevents.org)에게 연락하여 내셔널 대회에 대한 도움을 받아야 한다.

5. 0 STANDARDS AND DEFINITIONS 기준 및 정의

- A. **생두(Green Coffee)** - 대회의 모든 생두는 다양한 국가 또는 지역에서 생산된 코페아 아라비카 종이 될 것이다. 선수에게는 각 로스트 카테고리에 지정된 총 5가지 유형의 생두를 제공된다: 싱글 오리진 커피 로스트에 사용될 대회 커피 1가지, 블렌드 커피 로스트에 사용될 대회 커피 3가지, 그리고 로스팅 머신 연습을 위한 연습용 커피 1가지가 제공된다. 선수는 오리엔테이션 미팅 시 현장에서 제공되는 커피를 알 수 있다.
- B. **생두**는 다양한 가공방식(예: 워시드[습식], 내추럴[건식], 세미워시드 등)에 의해 처리되었을 수 있다.
- C. **생두 샘플** - 생두 평가와 샘플 로스팅을 위해 각 선수들에게 350-500g의 생두가 제공된다. 생두 샘플은 준비된 종류별 생두 더미나 자루에서 무작위로 담아내어 제공된다. 선수는 제공된 모든 샘플의 생두 평가를 할 수 있지만, 생두 평가 시간에 별도로 제공된 350g 단위의 싱글 오리진 커피에 대한 생두 점수표만 평가한다.
- D. **대회용 생두** - 각 생두의 양은 최대 6kg으로, 요구되는 그린빈 수요에 따라 프로덕션 로스팅 시간에 선수들에게 제공될 것이다. 스테이지 매니저는 대량으로 준비된 각 생두 옵션에서 생두가 무작위로 담기는 것을 확인해야 한다. 선수들은 반드시 프로덕션 로스팅에 제공된 생두만을 사용해야 한다. 싱글 오리진 커피는 제공된 싱글 오리진 생두를 사용하여 로스팅해야 하며, 블렌드 커피는 제공된 생두 옵션을 사용하여 생산하여야 한다. 블렌드 커피로 제공된 각각의 생두는 블렌드 커피 제출 총 중량의 최소 10%이상씩 사용해야 한다. 제공된 생두 요구사항을 준수하지 않을 경우 해당 커피 카테고리의 제품 컵핑 점수 합계에 0점이 부여된다.
- E. **커피 밀도** - 생두의 밀도를 측정하기 위해 WCE 스폰서의 밀도 측정 장치가 제공될 수 있다. 장치가 제공되지 않는 경우 아래의 밀도 계산 프로토콜이 사용된다:

생두의 질량밀도 측정은 용량이 표기된 용기에서 측정한 커피 질량(그램)을 커피 량(리터)으로 나눈 값으로 계산된다. 커피 사이의 공기과 같은 공간은 일정한 것으로 간주되어 계산에 반영하지 않는다. 이 대회에서 커피의 무게는 250ml 용기에서 측정된다.

- F. **커피 수분(Coffee Moisture)** - 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 계산된다. 커피 수분의 단위는 퍼센티지(%)이며 백분율(예: 10.33%)에 가장 가깝게 계산되어야 한다.
- G. **스크린 사이즈(Screen Size)** - 여러 개의 사이즈의 스크린은 생두 샘플 사이즈를 물리적으로 분리하는데 사용된다. 스크린 사이즈는 1/64인치 단위로 증가한다. 예를 들어, 스크린 15는 15/64인치의 홀을 갖는다. 결과 데이터는 1, 2 또는 3개의 스크린 번호로 표기해야 한다. (가장 많은 양이 담긴 스크린 3개까지만 기록한다).
- H. **결점두 카운트(Defect Count)** - 생두 결함은 업계 표준 350g 샘플로 확인 및 계수해야 한다. 선수는 싱글 오리진 커피 350g 샘플을 제공받게 될 것이며, 생두 평가 점수표에 나열된 결점두를 식별하고 카운트한다: full black, partial black, full sour, partial sour 등. 선수는 자신의 생두 평가 점수표를 제출할 때 제공받은 봉투에 담긴 싱글 오리진 샘플에서 발견된 모든 결함(퀘이커quakers 제외)을 제출해야 한다. 퀘이커(Quaker(s))는 싱글 오리진 프로덕션 로스트에서 확인하고 카운트하며, 제출 후 심사위원회에 의해 평가된다. 선수는 싱글 오리진 프로덕션 로스트에서 발견한 퀘이커(quaker(s))를 싱글 오리진 프로덕션 로스트 제출 시 별도로 제공되는 봉투에 제출하여 평가를 받는다.
- I. **로스트 색상(Roast Color)** - 로스팅 및 분쇄된 커피는 제공된 컬러측정기를 사용해 로스트 색상을 평가해야 한다. 로스트 색상 평가에 대한 내용 및 분쇄 사이즈는 선수 대상 기기 안내 시간에 제공된다. 선수는 제공되는 컬러측정기로 칼리브레이션을 하기 위해 자신의 원두 샘플을 가져올 수 있다. 공식 스폰서의 컬러측정기가 복수의 설정을 가지고 있는 경우, 사용할 설정이 합의되어 선수 오리엔테이션 미팅에서 전달한다.
- J. **샘플 로스팅 머신(Sample Roasting Machine)** - 100-500g 샘플을 로스팅 할 수 있도록 디자인된 커피 로스팅 머신이 제공된다. 샘플 로스팅 머신은 여러 제조업체에서 후원할 수 있다.

- K. **로스팅 된 커피 제출(Roasted Coffee Submission)** – 선수가 최종물로 제출한 원두 커피 제품은 심사위원에 의해 평가된다. 제출은 선수 본인의 프로덕션 로스팅 시간이 끝나기 전에 완료해야 한다. 로스팅 된 커피 제출은 총 2가지(싱글 오리진 1개와 블렌드 커피 1개) 제품이어야 한다. 선수는 로스팅 된 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. 로스팅 된 커피 제출에는 싱글 오리진 커피에 대한 생두 평가 점수표와 싱글 오리진 커피 및 블렌드 커피 로스팅에 대한 로스팅 플랜이 함께 수반되어야 한다. 로스팅 된 커피 제출은 이 목적으로 제공되는 포장지에 각각 최소 1.5kg를 담아 제출해야 한다. 선수가 로스팅 후 블렌딩 계획이라면 제출물은 완전히 혼합된 최종 제품이어야 한다.
- L. **로스팅 플랜(Roasting Plan)** – 선수는 싱글 오리진과 블렌드 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 참고 도구로 사용할 것을 권장한다.
- M. **로스팅 머신(Roasting Machine)** – 제공되는 로스팅 머신은 안전 및 환경적인 영향에 대해 현지 법률에 따라 설치된 3-6kg 용량으로 수동으로 작동해야 한다. 대회 기간 중에는 자동화 모드를 사용할 수 없다. 국가대표 선발전은 WCE의 공식 머신을 사용하지 않아도 된다. 국가대표 선발전은 다른 용량의 로스팅 머신을 제공할 수 있다. 제공되는 로스팅 머신이 WCE가 제공하는 것과 다른 크기인 경우, 내셔널 바디는 머신 용량에 따라 WCE가 제공하는 각 생두의 양을 더 많거나 적게 제공해야 한다.

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

6.0 COMPETITION EQUIPMENT AND SUPPLIES 대회 장비 및 도구

6.1 PROVIDED FACILITIES AND EQUIPMENT 제공되는 설비 및 장비

대회장에는 다음이 포함된다:

- 생두 평가 작업 스테이션 (예: 그린 그레이딩 테이블, 그린 그레이딩 평가표, 결점두 수집용 패키지 등)
- 실습 도구 스테이션: (예: 수분측정장비, 밀도측정장비, 스크린 사이즈 측정도구 등)
- 샘플 로스팅 머신
- 로스팅 머신
- 컵핑 스테이션 (예: 그라인더, 물, 컵핑 도구, 저울, 컬러측정기 등)
- 대회용 컨테이너 및 액세서리류

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

선수는 대회 시간 동안 대회에서 제공한 항목(또는 위에 선택사항으로 나열된 항목)만 사용할 수 있으며, 다른 도구는 이용할 수 없다.

7.0 COMPETITOR ORIENTATION MEETING AND TUTORIAL TIME 선수 오리엔테이션 미팅과 안내 시간

대회가 시작되기 전에 선수 오리엔테이션이 개최된다. 오리엔테이션은 모든 선수가 필수로 참석해야 한다. 해당 시간 동안 스테이지 매니저는 대회 흐름, 대회 스케줄, 선수 개인별 지정된 대회 시간을 설명하고, 대회 장소 및 WCE가 제공하는 실습 장비(샘플 로스터, 수분측정장비, 스크린사이즈 측정도구, 컬러측정기 등)에 대한 안내를 제공한다. 이는 선수가 스테이지 관리자와 대회 관계자에게 질문 및/또는 관련사항을 묻고, 대회의 책임을 완전히 이해하고 수용할 수 있는 마지막 기회가 될 것이다.

7.1 LAB PRACTICE 장비 실습

- A. 선수의 예정된 그린 그레이딩 및 샘플 로스팅 대회 시간에 앞서 선수는 예정된 실습 연습 시간을 갖는다. 선수는 이 시간을 활용해 실습 장비를 숙지해야 한다.
- B. 선수는 스테이션의 청결과 정돈을 위해 서로 협력해야 한다. 만일 선수가 이 시간 동안 정리를 하지 않거나 방해 또는 기타 비신사적인 행동을 하는 경우, 심사위원은 점수를 감점할 수 있다. 이러한 경우가 아니라면 모든 활동은 평가되지 않고 선수가 실습 장비와 장소에 익숙해질 수 있는 목적으로만 적용된다.

8.0 COACHES AND EMCEES 코치 및 사회자

8.1 COACHES 코치

코칭은 준비 및/또는 시연 중 어느 시점에도 허용되지 않는다. 그럴 경우 실격 처리될 수 있다. WCE는 관중들, 서포터즈, 기타 팀 멤버로부터의 지원을 권장한다. 그러나 어떤 방법으로든 선수를 돕는 행위는 금지한다. (참고: 코치, 서포터즈, 친구, 가족은 준비 시간을 포함하여 대회가 진행되는 동안 무대에 들어오는 것이 허용되지 않는다. 만약 이를 위반할 경우 현장의 스테이지 매니저와 헤드저지의 권한으로 실격 처리될 수 있다.) 선수들의 경연시간 외의 오픈 컵핑 시간에 선수가 컵핑을 할 경우 코치 1명이 참가할 수 있다. 하지만, 컵핑 섹션이 분리되어 운영되는 프로덕션 커피 로스팅 컵핑 시간에는 선수만 참가 가능하다.

8.2 EMCEES 사회자

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

8.3 INTERPRETERS 통역

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

9.0 COMPETITION PROCEDURE 대회 절차

- A. 대회는 세 단계로 나뉘며, 각 단계별 절차와 사용 가능한 장치(시설)가 있다.
- B. 대회 시간 동안, 선수 이외의 사람은 선수에게 도움이나 지시를 제공하거나 선수, 심사위원, 스테이지 매니저

또는 대회 절차를 방해해서는 안 된다. 이를 준수하지 않을 경우, 선수는 실격될 수 있다.

- C. 대회 사회자는 수시로 대회 또는 선수와 관련하여 선수와 인터뷰를 할 수 있다. 선수는 이에 대비해야 한다.
- D. 선수는 예정된 대회 시간 30분 전에 대회장에 있어야 한다. 대회 시작 시 현장에 없는 선수는 스테이지 매니저 또는 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 개봉된다.
- F. 대회 구역 내 모든 커피는 각 선수별 로스팅 작업이 끝난 후 즉시 대회 관계자들에 의해 회수된다. 이 작업에는 생두 평가, 샘플 로스팅, 연습 로스팅 및 프로덕션 로스팅 시간이 포함된다. 선수는 일부 로스팅 된 샘플 (프로덕션 로스팅 제외)을 공개 컵핑 시간에만 사용할 수 있다.
- G. 샘플, 연습 및 프로덕션 로스팅 커피는 WCRC 바에서 추출해 (선수 정보 비공개 상태) 관객에게 제공할 수 있다. 관객들은 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.

10.0 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

10.1 SAMPLE ROASTING TIME 샘플 로스팅 시간

- A. 샘플 로스트는 로스팅 매개변수 및 생두 특성을 결정하기 위한 목적으로 선수 개인의 용도로 사용되며 평가를 위해 제출하지는 않는다. 선수는 다른 선수 및 기술 관리자에 대한 배려와 함께 정돈된 작업장 사용으로 서로 존중하는 방식으로 작업을 해야 한다.
- B. 선수는 공식 머신 유형에 따라 30분에서 1시간의 샘플 로스팅 시간을 갖는다. 샘플 로스팅 시간이 5분 미만으로 남았을 경우 새로운 로스팅을 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 전에 선수가 기술적 문제를 제기해야 한다. 선수는 남은 시간 15분 이후부터 5분마다 남은 시간을 알림 받게 된다.
- C. 관계자들은 첫 번째 선수가 시작하기 30분 전에 오리엔테이션에서 발표된 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 5분의 준비시간을 갖게 된다.

10.2 GREEN EVALUATION TIME 생두 평가 시간

- A. 선수에게는 각 생두 옵션의 350-500그램만 지급된다. 모든 생두 평가 및 샘플 로스팅 작업은 제공된 샘플로만 수행해야 한다.
- B. 각 선수는 생두 평가를 위해 특정 싱글 오리진 생두 350그램을 추가로 지급받게 되며, 이에 따라 제공된 생두 평가 점수표를 작성하여야 한다. (점수표에 있는 웨이커는 생두 평가 시간 중에 확인하지 않는다)
- C. 선수는 생두에 대한 충분한 지식, 결점 및 제공된 장비를 사용하여 커피 특성을 평가할 수 있는 능력을 입증해야 한다.

- D. 생두 평가는 5.0항에 정의된 기준과 정의에 및 선수 오리엔테이션에서 설명한 사용 지침에 따라 수행해야 한다.
- E. 결점 카운트는 SCA Green Arabica Coffee Classification 및 350g 샘플을 기반으로 한 SCA Defect Handbook의 설명된 지침에 따라 결정해야 한다. 생두 평가 시간 동안에는 관련 핸드북을 사용할 수 없다.
- F. 선수는 30분의 생두 평가 시간 동안 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 선수가 기술적 문제를 제기해야 한다.
- G. 선수가 생두 평가를 마쳤을 때, 자신의 생두 평가 점수표와 함께 제공된 가방/컨테이너에 분리된 결점두를 헤드 심사위원 또는 공인 큐그레이더가 확인 할 수 있도록 제출해야 한다.
- H. 선수가 배정된 시간 동안 제출을 완료하지 못한 경우 제출이 완료될 때까지 계속 진행할 수 있다. 할당된 시간동안 매 4초마다 1점씩, 최대 15점(1분)까지 선수의 총점에서 차감한다. 경기 시간이 1분을 초과하는 선수는 실격처리 된다.
- I. 선수는 WCE에서 제공한 수분측정장비를 사용하여 수분을 평가한다. 선수는 생두의 수분 함량을 측정할 수 있음을 보여주어야 한다.
- J. 선수는 WCE에서 제공한 장비를 사용하여 밀도를 평가한다. 선수는 생두의 밀도를 측정할 수 있어야 한다.
- K. 스크린 사이즈는 WCRC 스폰서에 의해 제공한 장비만 사용한다. 선수는 제공된 스크린 사이즈 측정 도구를 사용하여 커피의 스크린 사이즈를 평가하는 능력을 보여주어야 한다. 선수는 측정 도구를 통해 350그램의 생두를 흔들어서 가장 많은 양의 콩이 담긴 3가지 스크린의 무게를 그램단위로 기록한다.

DEFECTS	Report counts from a 350g sample. Do not report equivalents.		3
		Correct Defect identified.	
CATEGORY 1 (No if actual defect count is more than 1 of the defect found)		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)		
	Overtime		
		-	/17
		-	/24
		TOTAL	

Evaluation Scale: Yes = 1 No = 0

10.3 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 프로덕션용 로스트에 제공되는 커피가 아니며, 선수가 머신과 제공된 로스트 기록 시스템에 대한 작동 지식을 얻을 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 점수를 감점할 수 있다. 이러한 경우가 아니라면 모든 활동은 평가되지 않고 선수가 실습 장비와 장소에 익숙해질 수 있는 목적으로만 적용된다.
- C. 선수는 실전 대회 로스팅에 참고할 로스팅 프로파일을 연습 시간을 통해 선택할 수 있다. 그럴 경우, 로스팅 플랜에 이를 명확하게 기록 하고 스테이지 매니저 또는 기술 관계자에게 자신이 선호하는 로스트 프로파일 번호를 알려야 한다

10.4 OPEN CUPPING TIME 오픈 컵핑 타임

- A. 선수는 예정된 오픈 컵핑 시간동안 해당 구역에서 자신의 로스팅 샘플(분쇄, 추출, 컬러 평가 및/또는 컵핑)을 확인할 수 있다. 오픈 컵핑 시간은 전체 이벤트 일정에 따라 이벤트의 1일 및/또는 2일차에 지정할 수 있다.
- B. 선수는 서로 협력하여 스테이션을 깨끗하고 정돈된 상태로 유지해야 한다. 만일 선수가 이 시간 동안 비협조적이거나 방해하는 경우 심사위원은 1점을 차감할 수 있다. 그렇지 않은 경우라면 심사에 반영되지 않으며 온전히 선수 로스팅 결정을 위한 시간으로만 활용된다.
- C. 자원봉사자 등 대회에 사용된 커피를 대회장 밖으로 유출해서는 안 된다. 이것은 샘플 로스팅, 연습 및 프로덕션 커피 모두를 포함한다.

10.5 ROASTING PLAN 로스팅 플랜

- A. 지정된 시간에, 첫 번째 선수가 프로덕션 로스트 시간을 시작 하기 전까지 모든 선수가 로스팅 플랜을 제출한다. 이는 싱글 오리진 및 블렌드 커피 로스트에 대해 제공된 커피, 로스팅 프로파일 및 선택된 로스팅 프로파일의 이유에 대한 기록이다. 선수는 각 로스트 프로파일의 양과 품질, 그리고 맛 표현 및 산미와 바디를 포함한 맛과 플레이버 측면에서 제품 로스팅 결과가 어떻게 나타날지를 설명해야 한다. 선수는 플레이버 특성을 설명할 때 SCA 표준 플레이버 휠을 사용할 것을 권장한다.
- B. 각 생두 옵션은 로스팅 시간 계획에 따라 프로덕션 로스팅 시간 직전에 선수에게 제공한다. 따라서 선수들은 각 로스트 프로파일과 그 순서에 필요한 양을 분명히 언급해야 한다.
- C. 선수가 로스팅 전-블렌드 또는 로스트 후-블렌드를 계획하는 경우, 블렌딩 비율과 블렌딩 시점을 포함하여 각 로스팅 플랜 문서에 각각의 로스트 프로파일을 적어야 한다.
- D. 심사위원은 로스팅 플랜에서 작성된 산미, 바디 그리고 단맛의 강도와 맛 특성을 고려하여 최종 제품에 대한 선수의 맛 표현의 정확성을 기준으로 컵프로파일을 평가한다. 이는 프로덕션 로스트 평가 딜리버레이션 중 심사위원들에 의해 평가된다. 각 컵의 기대되는 컵프로파일은 딜리버레이션 동안 스테이지 매니저에 의해 공개되고 심사위원은 컵핑 노트에 따라 컵프로파일의 점수를 기록한다. 여러 개의 로스트가 블렌드 된 경우, 컵프로파일은 최종 산물의 결과로 설명해야 한다.

11.0 PRODUCTION ROASTING 프로덕션 로스팅

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

11. ROASTING TIME 로스팅 타임

- A. 싱글 오리진 및 블렌드 커피 로스팅을 위한 생두는 최대 각 6kg씩 선수의 프로덕션 로스팅 시간 전에 본인의 로스팅 플랜에 따라 제공된다. (예를 들어, 선수가 싱글 오리진 로스트를 블렌딩할 경우, 로스트 플랜에는 각각의 로스트 프로파일의 양과 순서 그리고 블렌딩의 비율과 타이밍을 명시해야 한다.)
- B. 선수는 지정된 프로덕션 로스팅 시간을 가지며, 싱글 오리진을 위해서는 30분, 블렌드 커피 로스팅을 위해서는 1시간을 할당 받게 된다. 각 카테고리의 로스팅 시간은 전체 이벤트 스케줄에 따라 다른 시간에 배정될 수 있다. 선수는 본인의 시간을 정확히 파악하고 제 시간에 도착해야 할 책임이 있다.
- C. 대회 관계자들은 첫 번째 선수가 시작하기 30분전에 적정 온도까지 로스팅 머신을 예열할 것이다. 두 선수 사이 시간동안 머신은 다음 선수 이전에 동일한 예열온도로 준비한다. 선수 오리엔테이션 동안 예열 온도를 선수에게 통지한다. 선수는 자신의 로스팅 시작 전 자신의 예열 온도로 조절하기 위한 5분의 준비시간을 받는다.
- D. 선수는 남은 시간 30분, 15분을 알림 받는다. 선수는 자신의 대회 시간 중 남은 시간이 10분 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 협찬사가 없는 국가대표선발전의 경우, 자원봉사자를 배정하여 해당 데이터를 기록해야 한다.
- G. 공식 로스팅 머신에서 댐퍼(배기) 조절이 가능한 경우, 선수의 재량에 따라 이 컨트롤을 사용할 수 있지만 이는 평가되지는 않는다. 각 선수의 대회 시간이 시작될 때 오리엔테이션에서 공지한 설정으로 댐퍼가 재설정된다.
- H. 선수는 두 가지의 커피(싱글 오리진과 블렌드 커피 로스트)를 로스팅하여 제출해야 한다. 해당 선수의 프로덕션 로스팅 시간 종료 전에 제공된 로스팅 커피 제출한 허용된다. 지정된 경연 시간이 끝나기 전에 "타임"을 외쳐 로스팅 시간을 멈출 수 있다.
- I. 선수가 싱글 오리진과 블렌드 커피 중 하나 또는 둘 모두에 대해 로스팅 후-블렌드로 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 컵프로파일 점수를 합친 결과이다.
- J. 선수는 대회 시간 중 모든 로스팅 과정을 책임지고 관리한다. 로스팅 과정에는 온도 조절, 청소 및 포장도 포함된다. 자원봉사자 또는 기술 관리자가 이에 대해 지원하지 않는다.
- K. 로스트 색상은 스테이지 매니저 또는 헤드 심사위원에 의해 측정된다. 로스트 색상 측정은 제출이 완료된 후 최소 1시간 이후에 이루어진다.

11.2 DEDUCTION AND OVERTIME PENALTY 감점 및 오버타임 패널티

- A. 로스팅 된 커피 제출에 사용되어 포함된 커피는 제출된 로스팅 플랜과 비교하여 평가 및 판단된다. 로스팅 플랜과 로그 데이터간의 큰 차이는 헤드 심사위원 및 기술 관리자에 의해 감점될 수 있다. 로스트 온도가 기록되고 편차가 발생하는 경우 감점된다: 원하는 온도의 위아래로 2도 이상 차이시 1점 감점, 최대 6점 감점.
- B. 각 로스트의 최종 중량은 로스팅 경연 시간 동안 기술 관리자에 의해 측정되고 점수화하며, 로스트의 실제 최종 중량이 최종 중량 사양의 200g 이내인 경우 감점되지 않는다. 허용된 200그램의 범위를 벗어나는 경우 100그램마다 1점이 감점된다.
- C. 실제 로스트 색상이 로스트 플랜 예상 색상과 2포인트 이내인 경우 감점되지 않는다. 허용된 2포인트를 초과하는 1포인트마다 1점씩 감점한다
- D. 선수가 지정된 시간 동안 로스팅 또는 제출을 완료하지 못한 경우, 제출이 완료될 때까지 계속할 수 있다. 선수의 총점에서 할당된 시간 동안 매 4초마다 1점씩이 감점되며, 최대 15점(1분)까지 차감한다. 주어진 대회 경연 시간에서 1분을 초과하는 선수는 실격 처리된다.

12.0 PRODUCTION ROAST EVALUATION 프로덕션 로스팅 평가

- A. 선수와 심사위원은 제출된 모든 로스팅 된 커피의 컵핑에 참여한다. 프로덕션 컵핑 테이블은 선수와 심사위원으로 분리되어 서로 다른 시간대에 진행될 수 있다.
- B. 각 커피 카테고리 심사위원 프로덕션 컵핑은 전체 이벤트 스케줄에 따라 다른 날에 진행 될 수 있다.
- C. 각 커피 카테고리를 위한 심사위원의 프로덕션 컵핑은 두 개의 컵핑 테이블로 구성될 수 있다. 첫 번째 테이블은 스케줄의 전반부에 배정된 선수의 제출품으로 구성된다. 두 번째 테이블은 나머지 선수의 제출품으로 구성된다.
- D. 모든 컵핑은 더블 블라인드로 각 선수의 제출한 커피가 암호화되어 진행되며 암호화된 코드를 표시하고 별도의 코드 키를 유지해야 한다. 분리된 관리자는 첫 번째 관리자의 코드 세트에서 다시 새로운 코드를 작성하고, 순서를 섞어 별도의 코드 키를 보관한다.
- E. 컵핑 심사는 한 팀당 4명의 컵핑 심사위원과 1명의 헤드 심사위원으로 구성되며 이들은 대회 전반을 감독하기도 한다. 심사위원은 언제라도 물리적으로 컵을 만지거나 들어올릴 수 없으며, 헤드 심사위원이 정한대로 커피를 브레이크 해야 한다(커피를 분산시키기 위해 컵을 휘젓는 행위).
- F. 선수가 제출한 각각의 커피는 3장에서 5장의 컵을 일반적인 컵핑 표준과 실전에 맞게 준비하고, 컵핑은 헤드 심사위원이 정한 방향과 프로토콜에 따라 진행한다. 모든 컵핑 심사위원과 선수는 헤드 심사위원의 지시를 주의 깊게 듣고 모든 지시와 프로토콜을 준수해야 한다.
- G. 컵핑 심사위원과 헤드 심사위원의 점수만 전체 점수에 반영된다. 심사위원과 선수는 표준 SCA 컵핑 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, 딜리브레이션 및 디브리핑 과정을 진행한다.

12.1 PRODUCTION ROAST EVALUATION PREPARATION 프로덕션 로스트 평가 준비

- A. 모든 샘플은 로스팅 이후 최소 8시간 동안 보관된다.
- B. 샘플은 컵핑 직전 분쇄해야 하며, 분쇄 후 최대 15분 이내에 물을 부어야 한다.

- C. 샘플은 물 150ml 당 8.25그램의 비율로 계량한다.
- D. 분쇄 입자 크기는 필터 드립 브루잉에 사용되는 기준보다 약간 굵게 사용한다. 프로덕션 커피를 위한 그라인더 설정은 헤드 심사위원의 재량에 따라 오리엔테이션 현장에서 발표한다. 각 샘플의 3-5개의 컵을 준비하여 샘플의 균일성을 평가해야 한다.
- E. 각 샘플의 첫 번째 컵에 앞서, 그라인더는 정량의 샘플을 분쇄하여 퍼징(찌꺼기 배출)한다. 그 후 각 샘플의 분쇄를 시작하여 개별적으로 컵핑 잔 또는 컵핑볼에 일관된 양을 담는다. 분쇄 후 즉시 각 컵의 뚜껑을 닫는다.
- F. 컵핑에 사용되는 물은 깨끗하고 냄새가 없어야 하지만 증류나 연수 처리된 물은 안된다. 이상적인 TDS(Total Dissolved Solids)는 125-175ppm 이지만 50ppm 이하 또는 200ppm 이상이어서는 안된다. 분쇄된 커피에 부은 물의 온도를 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 4분 후부터 평가가 시작된다.

12.2 EVALUATION PROCEDURE 평가 절차

- A. 먼저 샘플의 로스트 색상을 육안으로 확인해야 한다. 이는 시트에 표시되어 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 붓고 난 후, 크리스트는 4분 후에 진행한다. 크리스트는 3번을 저어 시행한다. 프레그런스/아로마는 건조 및 젖은 상태에서 평가하여 기록한다.
- D. 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 바디, 단맛 그리고 밸런스(Flavor, Aftertaste, Acidity, Body, Sweetness and Balance): 샘플이 약 8-10분에 160°F(71°C)가 되면 음료평가를 시작해야 한다. 특히 혀와 윗입술이 가능한 많은 부위와 접촉되어 평가 할 수 있도록 입속으로 흡입한다. 비후 증기는 이 온도에서 최대 강도를 나타내기 때문에 이 시점에서 플레이버와 애프터를 평가한다.
- E. 커피가 계속 식어감에 따라(160°F-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, 컵프로파일 점수는 선수가 제출한 로스트 플랜에 있는 모든 특성과 조합된 특성에 대한 설명과 비교하여 심사위원이 결정한다.

12.3 PRODUCTION ROAST EVALUATION SCORESHEET 프로덕션 로스트 평가표

- A. 점수는 WCRC 프로덕션 로스트 평가 양식을 기반으로 한다. 각 점수표는 100점 만점으로 채점되며, 프로덕션 컵핑의 총점은 다른 평가 점수와 합산되며 최종 총점으로 전체 우승자를 결정한다.

프로덕션 컵핑 평가 스케일은 표준 컵핑 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 결점원두(Roasted Defects). 심사위원은 품질의 향상과 저하에 따라 각 특성의 품질을 점수화한다. 컵프로파일 점수는 선수가 제공한 맛 설명의 정확성을 기준으로 평가한다.
- C. 각 평가 항목은 수평(왼쪽에서 오른쪽) 눈금으로 표시되며, 제품으로써의 필터 브루잉 커피에 대한 인식과 커피 품질에 대한 경험적 이해에 기초하여 특정 구성요소의 상대적 품질에 대한 심사위원의 인식을 평가하는데 사용된다.
- D. 일부 구성요소는 수직으로 표기하게 되어 있다. 수직(위와 아래) 눈금은 각 성분의 강도를 매기는데 사용되며 참조 및 표기형태로 표시되며 점수에 포함되지 않는다. 단맛 카테고리를 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 도출하기 위해 컵핑 심사위원의 참조도구로 사용된다.
- F. 프레그런스/아로마(Fragrance/Aroma): 프레그런스(드라이한 상태에서 원두 커피의 향으로 정의)과 아로마(뜨거운 물이 부어졌을 때 커피 향)를 포함한 아로마틱 측면을 말함. 컵핑 과정에서 다음 세가지 단계로 이것을 평가할 수 있다. (1) 커피에 물을 붓기 전에 컵에 담긴 커피의 향을 맡는 것 (2) 뜨거운 물을 붓고 커피 표면이 딱딱해지고 갈라지면서 나타나는 아로마를 맡는 것 그리고 (3) 크러스트를 깨는 동안 나타나는 아로마를 맡는 것. 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 커피가 뱉어지거나 삼켜진 후에 남는 긍정적인 플레이버(맛과 향)의 길이로 정의된다. 애프터테이스트가 짧거나 불쾌하다면 낮은 점수가 주어진다.
- I. 산미(Acidity): 산미는 종종 긍정적일 때 "밝기(brightness)"로 부정적일 때 "신맛(sour)"으로 표현된다. 산미는 커피의 생동감(liveliness), 달콤함(sweetness) 및 신선한 과일특징이 좋은 면으로 나타나며 커피가 입안에 처음으로 슬러핑되었을 때 즉시 경험되고 평가된다. 그러나 지나치게 강하거나 지배적인 산미는 불쾌할 수 있으며 과도한 산미는 샘플의 플레이버 프로파일에 적합하지 않을 수 있다. 수평 평가에 표시된 최종 점수는 산미에 대한 심사위원의 인지된 품질을 반영한다.
- J. 바디(Body): 바디의 품질은 특히 혀와 입천장 사이에서 인식되는 입 안에 있는 액체의 촉감에 기초한다. 목직한 바디를 가진 대부분의 샘플들은 콜로이드와 자당류의 존재로 인해 품질면에서 높은 점수를 받을 수 있다. 그러나 가벼운 바디의 일부 샘플들은 입 안에서 기분좋은 느낌을 줄 수도 있다. 수마트라 커피처럼 높은 바디를 가졌을 것으로 예상되는 커피나 멕시코 커피와 같이 낮은 바디를 가졌을 것으로 예상되는 커피는 강도는 상당히 다르지만 동일하게 높은 점수를 받을 수도 있다.

- K. 단맛(Sweetness): 단맛은 분명한 단맛뿐만 아니라 기분 좋은 풍미를 의미하며, 이러한 인식은 특정 탄수화물의 존재의 결과로 본다. 이러한 맥락에서 단맛의 반대는 신맛, 떼은 맛 또는 "덜익은(green)" 플레이버로 표현할 수 있다. 이 카테고리는 커피가 어떻게 로스팅 되었는지와 로스팅 시 당류가 어떻게 생성되었는지에 따라 직접적으로 영향을 받으며 점수에 2배수를 곱한다.
- L. 밸런스(Balance): 샘플의 플레이버, 애프터테이스트, 산미, 단맛 그리고 바디의 모든 측면이 함께 보완하거나 대조되는 것이 밸런스이다. 특정 아로마나 맛의 특성이 부족하거나 몇몇 특성이 부족하거나 과도한 경우, 밸런스 점수는 낮아진다.
- M. 컵프로파일 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 상세할 경우 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 Scorched이다.
- O. 언더디벨롭먼트(Underdevelopment)는 로스팅을 통한 산미, 단맛 그리고 플레이버의 발현이 충분하지 못함과 관련이 있다. 이는 애프터테이스트 없이 입천장 앞에서 마치 공격적인 신맛이 나는 듯한 맛이 느껴진다. 이는 SCA 플레이버 휠에서 green/vegetative 노트와 관련이 있다.
- P. 오버디벨롭먼트(Overdevelopment): Overdevelopment는 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): Baking은 카라멜화 과정의 지연(stalling)과 관련이 있다. 이는 팝콘 또는 딱딱한 시리얼/오트와 같은 맛으로 SCA 플레이버 휠에서 cereal 노트와 관련될 수 있다.
- R. 스코칭(Scorching): Scorching은 로스팅 시 과도하게 높은 열을 가하는 것과 관련이 있다. SCA 플레이버 휠에서 ashy 또는 burnt 노트와 같은 느낌이 난다.
- S. 위에 열거된 로스팅 원두 결점은 헤드 심사위원의 판단에 의해 발견되고 컵핑 심사위원이 동의한 것으로 컵핑 점수 평가의 일부가 된다.

13.0 SCOREKEEPING 스코어키퍼

13.1 WCRC OFFICIAL SCOREKEEPING WCRC 공식 스코어키퍼

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

13.2 COMPETITOR'S TOTAL SCORE 선수 총점

선수의 총점은 3일간 스코어시트의 총점을 모두 더한 총점에 모든 패널티를 감점한 것이다.

프로덕션 로스트 평가 후에 스코어시트 각 네모칸에는 숫자로 된 점수가 적혀있어야 한다. 스코어키퍼는 각 항목의 스코어를 더해 총점을 낸다. 선수들이 제출한 커피 샘플의 프로덕션 컵핑 총점은 5명의 심사위원 중의 최대와 최저점을 제외한 3명의 심사위원의 총점을 더한 점수이다.

13.3 TIE SCORES 동점

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

13.4 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.

14.0 WCRC CHAMPION WCRC 우승자

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

15.0 TECHNICAL ISSUES 기술적 문제

- A. 경연 중 선수가 WCRC에서 제공하는 장비에 기술적 문제가 있다고 판단될 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 재조정할 것이다. 기술적 문제가 선수의 실수나 선수 개인 장비에 의한 것으로 판단될 경우, 헤드 심사위원은 선수에게 추가적인 시간을 부여하지 않을 것이며, 준비 시간 또는 시연 시간은 추가 시간 없이 재개될 것이다.

16.0 COMPETITOR PROTEST AND APPEALS 선수 항의와 항소

16.1 COMPETITOR RELATED ISSUES 선수 관련 문제

16.1.1 Protest 항의

선수가 WCRC 대회 중 대회와 관련된 항의 혹은 문제를 제기하고자 할 경우, WCRC 이벤트 매니저에게 이야기해야 한다. WCRC 이벤트 매니저는 해당 문제 제기가 그 자리에서 해결될 수 있는 것인지 문서로 이의제기를 해야 하는 사항인지를 결정한다.

WCRC 이벤트 매니저가 현장에서 해당 문제와 항의를 해결할 수 있다고 판단할 경우, WCRC 이벤트 매니저는 공정한 진술을 위해 관련된 사람 혹은 단체(들)을 만난다. 해당 선수의 문제 제기와 항의는 WCRC 이벤트 매니저와 심사위원장, 대회규정 위원회와 직접 현장에 모여 토론하고 결정된다. WCRC 이벤트 매니저는 이러한 결정 사항을 선수에게 통보한다.

16.1.2 Appeal 항소

만약 선수가 현장에서 해결할 수 없는 불만이 있거나, 현장에서 내린 결정에 이의를 제기하고자 하는 경우 WCRC 이벤트 매니저는 선수에게 공식적인 항의 혹은 불만에 대한 내용을 문서화하여 WCE 대회 운영 위원회에 제출할 것을 요청한다. WCE 대회 운영 위원회의 결정은 최종 결정이다.

항의 서한에는 아래의 내용이 포함되어야 한다:

- 1) 선수 이름
- 2) 날짜
- 3) 분명하고 간결하게 표현된 문제 제기 내용
- 4) 관련 날짜와 시간 (가능한 경우)
- 5) 선수의 의견과 해결 방안 제안
- 6) 소속 단체
- 7) 선수의 연락 가능한 신상 정보

위 정보가 포함되지 않은 항소는 인정되지 않는다. 선수는 직접 작성한 항의 서한을 해당 결정 혹은 통보가 이루어진 후 24시간 이내에 이메일을 통해 WCRC 이벤트 매니저에게 제출해야 한다.

16.1.3 Appeals Reviewed by the WCE Board of Advisors WCE 자문 위원회에 의한 항의 검토

WCE 자문위원회는 접수 30일 이내에 항의 서한에 대해 검토한다. WCE 자문위원회장은 최종 결정을 이메일로 작성하여 선수에게 알려준다.

16.2 DISHONEST BEHAVIOR BY A WCRC OFFICIAL WCRC 관계자의 부정 행위

만일 선수의 평가가 진행되는 동안 헤드 심사위원이나 다른 WCRC 관계자 또는 심사위원의 부정행위나 상황이 발견되거나 의심되는 경우 다음과 같이 적용될 것이다:

- A. 헤드 심사위원은 의심스러운 평가와 관련된 선수의 모든 평가표를 스코어키퍼에게 요청할 것이다.
- B. 헤드 심사위원은 해당 WCRC 심사위원(들), WCE임원 및 대회 운영 위원장과 함께 관련 상황에 대한 회의를 소집할 것이다.

- C. WCE 운영위원과 WCE 대회 운영 위원장은 비공개 회의에서 이 문제를 결정할 것이다.
- D. 부정 행위 사안이 심각한 경우, WCE 대회 운영 위원장은 향후 모든 WCRC 인증 대회에서 관련 WCRC 심사위원이 심사에서 배제될 것을 결정할 권한이 있다.

16.3 APPEAL 항소

관련 WCRC 심사위원이 결정에 동의하지 않을 경우, WCE 대회 운영 위원회에 서면으로 이의를 제기할 수 있다. WCE 대회 운영 위원회의 결정은 최종 결정이다.

항소장은 다음을 포함해야 한다:

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

위 정보가 포함되지 않은 항의/항소 서한은 인정되지 않는다. 심사위원은 결정이 내려진 후 24시간 이내에 이메일 info@worldcoffeeevents.org 를 통해 불만 또는 항소 내용을 WCE 이벤트 매니저에게 서면으로 제출해야 한다.

16.4 APPEALS REVIEWED BY THE WCE BOARD OF ADVISORS WCE 이사회에서 검토한 항소

이사회는 접수 후 30일 이내에 서면으로 제출된 불만 사항 및 항소 내용을 검토할 것이다. WCE 이사회 장은 최종 결정 사항을 선수나 심사위원에게 이메일을 통해 서면으로 연락할 것이다.