

DUPLICAT

JULIUS MEINL

BARISTA CUP 2026

REGULAMENT



More than a moment

1. INFORMAȚII GENERALE ȘI APLICABILITATE

1.1. Cupa Julius Meinl Barista Cup 2026, denumit în continuare „COMPETIȚIA”, este organizat și desfășurat de societatea Julius Meinl România S.R.L cu sediul social în Tg. Secuiesc, str. Fabricii, nr. 1/A, Jud. Covasna, înmatriculată la Oficiul Registrul Comerțului sub nr. J14/533/1991, având CUI RO558580, telefon 0267.360.729, e-mail: office@meinl.ro (denumită în continuare „Organizatorul” sau „Julius Meinl”).

1.2. Concursul este organizat de Julius Meinl prin intermediul agentiei:

SmartPoint Consulting S.R.L., cu sediul în Bd. Splaiul Unirii nr. 33, bl. M4, sc. 1, et. 4, ap. 18, București, România, înregistrată la Registrul Comerțului cu nr. J40/3792/2005, CUI 17290596, atribut fiscal RO, telefon +4 031 805 3911, denumită în continuare „Agenția Smartpoint” sau „Agenția”.

1.3. COMPETIȚIA se organizează și se desfășoară pe teritoriul României, în scopul promovării ORGANIZATORULUI, a societăților din grupul său și a activităților, imaginii, experienței, produselor și ofertelor respective ale acestora.

1.4. COMPETIȚIA se desfășoară în trei etape: prima etapă de concurs – online, desfășurată pe teritoriul României (denumită „ETAPA 1”), a doua etapă de concurs – finală locală, desfășurată pe teritoriul României (denumită „ETAPA 2”) și a treia etapă – marea finală, desfășurată în Austria, la Viena (denumită „ETAPA 3”). Participarea la COMPETIȚIE este gratuită.

1.5. Prezentul Regulament, împreună cu anexele sale (denumite în continuare împreună „**REGULAMENTUL**”), este aplicabil COMPETIȚIEI și este obligatoriu din punct de vedere juridic pentru fiecare participant la COMPETIȚIE (denumit în continuare „**PARTICIPANTUL**”). Prin înregistrarea la COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL este implicit de acord cu acest REGULAMENT și garantează că are capacitatea juridică de a încheia și de a accepta să fie obligat de acest REGULAMENT.

1.6. REGULAMENTUL este disponibil în mod gratuit oricărui solicitant și stă la dispoziția oricărui PARTICIPANT din locațiile partenere Julius Meinl România pentru consultare, la adresa <https://juliusmeinl.com/ro/regulamente-campanii>. Orice persoană interesată va putea descărca REGULAMENTUL de la adresa mai sus menționată, acceptarea acestuia fiind o condiție preliminară pentru înscrierea în COMPETIȚIE. Înscrierea în COMPETIȚIE presupune acceptarea implicită, integrală, expresă și neechivocă a prevederilor prezentului REGULAMENT.

1.7. ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a modifica, suspenda sau încheia COMPETIȚIA sau de a modifica prezentul REGULAMENT, după cum va considera de cuviință. Orice modificare va fi comunicată PARTICIPANȚILOR în timp util, la aceeași adresă menționată în art. 1.6. Se pot stabili termeni și condiții suplimentare etapelor individuale ale COMPETIȚIEI. Aceștia vor include, în special, condițiile de participare la respectivele etape.

1.8. Nota de informare cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal (Anexa 6) face parte integrantă din prezentul REGULAMENT și trebuie să fie acceptată de fiecare PARTICIPANT la înscrierea în COMPETIȚIE.

2. CONDIȚII DE PARTICIPARE ȘI RETRAGERE DIN COMPETIȚIE

2.1 Pot participa la COMPETIȚIE persoanele care sunt barista într-o unitate parteneră Julius Meinl Romania. (de exemplu, cafenea, restaurant, hotel sau bar) în care este listată și în care se servește cafea Julius Meinl, având calitatea de angajați/colaboratori/reprezentanți al unei astfel de unități.

Raportul de muncă dintre PARTICIPANT și unitatea în care este listată și se servește cafea Julius Meinl trebuie să existe pe toată durata desfășurării COMPETIȚIEI, inclusiv în data desfășurării finalei competiției.



More than a moment



2.2 Nu pot participa la COMPETIȚIE angajații ORGANIZATORULUI sau ai oricăor terți implicați în organizarea COMPETIȚIEI, în calitate de consilieri sau consultanți, membrii ai juriului, etc. sau, în fiecare caz, niciun membru al familiei lor apropiate (inclusiv soțul/soția, părinții, bunicii, copiii, frații, surorile, unchii, mătușile și verișorii).

2.3. PARTICIPANTUL trebuie să aibă cel puțin 18 ani împliniți în momentul completării și transmiterii formularului de înscriere.

2.4 PARTICIPANTUL trebuie să fie rezident al țării în care ia parte la COMPETIȚIE.

2.5 PARTICIPANTUL poate participa la ETAPA 1 și ETAPA 2 ale COMPETIȚIEI exclusiv pe teritoriul României, aceste etape fiind destinate persoanelor cu reședința în România (a se vedea secțiunea 5.1).

2.6 ORGANIZATORUL are dreptul expres de a respinge cererea unui PARTICIPANT fără a oferi o motivare. În special, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a descalifica și/sau de a exclude PARTICIPANTUL din COMPETIȚIE în orice moment, în special dacă:

2.6.1 acesta a furnizat date (personale) greșite în formularul de înscriere (a se vedea secțiunea 3.1);

2.6.2 există motive întemeiate pentru ca ORGANIZATORUL să creadă că PARTICIPANTUL ar fi încălcat sau încalcă acest REGULAMENT sau orice alte reglementări obligatorii.

2.7. Participarea la COMPETIȚIE este strict personală și nu este transferabilă. PARTICIPANTUL trebuie să participe singur la toate etapele COMPETIȚIEI și nu are voie să se folosească de ajutorul unei terțe părți.

2.8 ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a solicita dovada că PARTICIPANTUL îndeplinește cerințele de eligibilitate pentru COMPETIȚIE (a se vedea secțiunea 2.1 - 2.4). Neprezentarea unor dovezi privind îndeplinirea cerințelor de eligibilitate poate determina descalificarea de la COMPETIȚIE și pierderea oricăror premii acordate. Toate deciziile ORGANIZATORULUI sunt definitive și obligatorii și nu pot face obiectul unei căi de atac.

2.9 Criteriile generale de evaluare pentru toate ETAPELE COMPETIȚIEI sunt enumerate în Anexa A.

3. ÎNSCRIEREA ÎN COMPETITIE

3.1 PARTICIPANTUL trebuie să finalizeze procesul de înscriere online pe pagina web a ORGANIZATORULUI, în perioada 03 februarie 2026, ora 12:00 – 31 mai 2026, prin completarea pe formularul de înscriere și transmiterea, în special, a următoarelor informații (personale):

- denumirea și adresa angajatorului,
- numele și prenumele,
- adresa de e-mail,
- țara de domiciliu/reședință,
- numărul de telefon de contact.
- o fotografie a participantului

3.2. Este responsabilitatea PARTICIPANTULUI să se asigure că datele transmise sunt complete, exacte și respectă formatul sau instrucțiunile specificate. Formularele de înscriere incomplete sau formate necorespunzător pot fi descalificate și excluse din COMPETIȚIE la discreția ORGANIZATORULUI.

3.3. La înscrierea în COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL trebuie să se înscrie în concurs și cu un material video prin care demonstrează prepararea unui cappuccino folosind tehnica latte art. Materialul video



More than a moment

trebuie încărcat în același formular de înscriere în care sunt furnizate datele personale menționate în secțiunea 3.1.

3.4 Participanții care au luat parte la ediția COMPETIȚIEI din anul 2025 nu au dreptul să reutilizeze sau să reîncarce materialul video înscris în ediția anterioară, fiind necesară transmiterea unui material video nou.

3.5. Pentru încărcarea videoului demonstrativ, PARTICIPANTUL poate alege între a încărcă un fișier video și a furniza o adresă web/un link unde videoclipul de înscriere cu demonstrația menționată în secțiunea 3.3. este disponibil.

La această adresă, PARTICIPANTUL trebuie să se asigure că videoul este public și poate fi vizionat sau descărcat de către ORGANIZATOR. Videoclipul trebuie să permită identificarea vizuală a PARTICIPANTULUI, fața acestuia trebuind să fie clar vizibilă pe parcursul preparării. În caz contrar, înscrierea PARTICIPANTULUI în competiție poate fi invalidată.

3.6. Prin trimiterea unei cereri de înscriere în COMPETIȚIE, PARTICIPANTUL recunoaște că a citit, a înțeles și este de acord să fie evaluat/jurizat pe baza criteriilor enumerate în prezentul REGULAMENT și la discreția unui juriu numit de ORGANIZATORUL LOCAL.

4 ȚINUTA

4.1 PARTICIPANTUL poate primi din partea ORGANIZATORULUI ținuta (cămăși și șorțuri) pentru COMPETIȚIE.

4.2 PARTICIPANTUL este obligat să poarte îmbrăcămintea furnizată în conformitate cu instrucțiunile verbale și scrise ale ORGANIZATORULUI.

4.3 Doar logo-urile Julius Meinl și orice alte logo-uri ale sponsorilor admise în mod expres de către ORGANIZATOR pot fi purtate de către PARTICIPANT în timpul COMPETIȚIEI.

5. PRIMA ETAPĂ DE CONCURS - ETAPA 1

5.1 ETAPA 1 reprezintă procesul de înscriere online (a se vedea secțiunea 3), în perioada declarată oficial (a se vedea secțiunea 3.1) și se finalizează cu selecția a 10 finaliști.

5.2. PARTICIPANȚII sunt evaluați și punctați de un juriu (a se vedea secțiunea 5.3) în categoria Latte Art & Abilități Barista. Toți pașii trebuie îndepliniți prin completarea formularului online pe pagina web a ORGANIZATORULUI și înainte de data limită.

Latte Art & Abilități Barista:

PARTICIPANTUL trebuie să transmită un singur videoclip scurt, de bună calitate (durata maximă a videoclipului: 3 minute), care să demonstreze abilitățile sale în următoarele activități:

- prepararea unui shot de espresso la o mașină cu portafiltru;
- texturarea/spumarea laptelui;
- turnarea liberă (free pour) a laptelui în espresso pentru a crea latte art.

Espresso și Cappuccino trebuie să respecte definițiile băuturilor pe bază de cafea prevăzute în Anexa 3.

Poate fi încărcat un singur videoclip. PARTICIPANTUL trebuie să se asigure că videoclipul este clar, bine iluminat, fața acestuia este clar vizibilă pe parcursul preparării și permite o evaluare detaliată a nivelului de competență pentru fiecare activitate.



More than a moment

Scopul este de a oferi o imagine cuprinzătoare a abilităților PARTICIPANTULUI de preparare a cafelei, de la shot-ul inițial de espresso până la prezentarea finală a latte art.

Criteriile detaliate de evaluare privind Latte Art & Abilități Barista sunt prezentate în Fișa de jurizare pentru ETAPA 1 (Anexa 2).

5.3 JURIUL ETAPEI 1

5.3.1 Juriul este format din membri calificați cu experiență în domeniul cafelei („**JURIUL ETAPEI 1**”). ORGANIZATORUL LOCAL este liber să aleagă toți membrii juriului, după cum va considera de cuviință. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL LOCAL poate înlocui membrul respectiv cu orice altă persoană potrivită.

5.3.2 JURIUL ETAPEI 1 va întocmi o listă de până la zece (10) PARTICIPANȚI, pe baza performanțelor din ETAPA 1 și a îndeplinirii obligației prevăzute la punctul 3.2, cel mai bun PARTICIPANT fiind clasat pe primul loc, al doilea cel mai bun pe locul al doilea și așa mai departe („**CÂȘTIGĂTORUL/CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1**”). În caz de egalitate între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 1 decide de comun acord care PARTICIPANT demonstrează cele mai bune aptitudini în prepararea cafelei și cele mai avansate abilități de barista. În caz de egalitate de voturi între membrii juriului, președintele juriului are votul decisiv.

5.3.3. Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 1 sunt definitive și obligatorii și nu pot fi atacate. JURIUL ETAPEI 1 nu va trebui să justifice sau să explice decizia sa, iar ORGANIZATORUL nu este obligat să ofere feedback participanților.

5.4 CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1 vor fi notificați prin e-mail în data de 3 iunie 2026, și pe Rețele Sociale pe 4 iunie 2026.

5.5 În cazul în care un CÂȘTIGĂTOR din ETAPA 1 acceptă să participe la etapa subsecventa, dar ulterior nu mai poate participa la restul COMPETIȚIEI, acesta trebuie să anunțe imediat ORGANIZATORUL.

Într-un astfel de caz, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a adresa o nouă invitație de participare la COMPETIȚIE PARTICIPANTULUI cu cel mai mare punctaj următor din România.

6. ÎNTÂLNIREA INFORMATIVĂ ȘI TRAGEREA LA SORTI

6.1 Înainte de începerea ETAPEI 2, vor avea loc întâlniri informative cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Data și locul întâlnirilor vor fi anunțate în prealabil PARTICIPANȚILOR respectivi. Participarea va fi posibilă fie online, fie personal. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 1. Neparticiparea la întâlnirile informative fără nicio justificare rezonabilă poate duce la descalificare.

6.2. Scopul întâlnirilor informative este de a furniza câștigătorilor ETAPEI 1 informațiile necesare pentru ETAPA 2. În special, ORGANIZATORUL va explica regulile și procedura detaliată a ETAPEI 2.

7. A DOUA ETAPĂ DE CONCURS – finală locală

7.1 ETAPA 2 se desfășoară ca eveniment local în data 9 iulie 2026.

7.2 La ETAPA 2 sunt calificați câștigătorii ETAPEI 1, împreună cu Câștigătorul Barista Cup 2025 (denumiți colectiv „PARTICIPANȚII LA ETAPA 2”).

7.3. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 sunt evaluați și punctați de un juriu (a se vedea secțiunea 7.8) în trei categorii de concurs: „Espresso”, „Cappuccino” și „Signature Drink”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea enumerate în Anexa 3.



More than a moment

7.4 PARTICIPANȚII ETAPEI 2 vor servi câte o băutură din fiecare categorie de concurs fiecărui judecător senzorial. PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pot produce câte băuturi doresc. Vor fi evaluate numai băuturile servite judecătorilor senzoriali (a se vedea Secțiunea 7.8.1).

7.5. Criteriile de evaluare detaliate, inclusiv criteriile de evaluare tehnică și senzorială, sunt enumerate în Fișele de jurizare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.6 Prevederile detaliate privind echipamentele, instrumentele și boabele de cafea care trebuie utilizate de către PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 sunt descrise în continuare în Anexa 4.

7.7. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 au obligativitatea de a utiliza siropurile DaVinci puse la dispoziție de ORGANIZATOR în prepararea băuturii din categoria „Signature Drink”,

7.8 Durata probelor și penalizări:

7.8.1. Fiecare dintre PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 va avea la dispoziție 31 de minute la postul de lucru care le-a fost atribuit, după cum urmează:

- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de participare la probă: 12 min.
- Timp de curățare: 7 min.

7.8.2 Un cronometru/ceas care afișează timpul va fi clar vizibil pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII LA ETAPA 2. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 vor fi avertizați când se termină fiecare interval de timp acordat (a se vedea secțiunea 7.7.1).

7.8.3. Dacă un PARTICIPANT LA ETAPA 2 nu termină oricare dintre pașii individuali stabiliți în intervalul de timp acordat (a se vedea secțiunea 7.7.1), acesta poate finaliza etapele stabilite cu o penalizare de un punct pentru fiecare secundă de depășire a limitelor de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 care au nevoie de mai mult de șaiszeci de secunde în plus vor fi descalificați din ETAPA 2.

7.9 JURIUL ETAPEI 2

7.9.1 Juriul ETAPEI 2 este format din 4 (patru) membri, care sunt parteneri de afaceri și/sau angajați ai ORGANIZATORULUI (denumit „**JURIUL ETAPEI 2**”). Sunt doi jurați senzoriali, un jurat tehnic și un președinte al juriului. ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv președintele juriului, după cum va considera de cuviință. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL poate înlocui membrul respectiv cu orice altă persoană potrivită.

7.9.2 JURIUL ETAPEI 2 va fi condus de un președinte al juriului care va coordona procesul de jurizare.. JURIUL ETAPEI 2 va evalua fiecare prestație doar pe baza meritelor/abilităților PARTICIPANȚILOR LA ETAPA 2.

7.9.3 JURIUL ETAPEI 2 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pe baza Fișelor de jurizare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.9.4 În cazul unei egalități între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 2, scorul senzorial la categoria "Espresso" (descriș în continuare în Anexa 4) va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu cel mai mare scor senzorial la "Espresso" câștigă clasamentul și va fi înaintea oricărui alt PARTICIPANT ETAPEI 2 cu același scor total. Dacă PARTICIPANȚII aflați la egalitate au același scor senzorial la "Espresso", PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu scorul total senzorial mai mare la "Cappuccino" (descriș în continuare în Anexa 4) va fi înaintea oricărui alt PARTICIPANT ETAPEI 2 cu același scor total. Dacă PARTICIPANȚII aflați la egalitate au același scor senzorial la "Espresso" și același scor senzorial la



More than a moment

"Cappuccino", cel cu scorul mai mare al "Judecătorului-șef" (descriș în continuare în Anexa 4) va fi clasat pe primul loc. În cazul unei egalități finale între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 2 va decide în comun care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în cafea și abilitățile avansate de barista. În cazul unei egalități între membrii juriului, judecătorul-șef are vot decisiv.

7.9.5. JURIUL ETAPEI 2 va declara un câștigător („**CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2**”), un ocupant al locului al doilea și un ocupant al locului al treilea pe baza celui mai mare punctaj total al evaluărilor la toate cele trei categorii.

7.9.6. Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 2 sunt definitive și irevocabile și nu pot fi contestate. PARTICIPANTUL LA ETAPA 2 nu este îndreptățit la vreun feedback, însă JURIUL ETAPEI 2 poate da o justificare și/sau explicații cu privire la decizia sa.

8. PREMIILE ETAPEI LOCALE

8.1 Premiile nu se acordă în cazul încălcării prezentului REGULAMENT sau în cazul în care PARTICIPANTUL încalcă interesele ORGANIZATORULUI.

8.2 PREMIUL ETAPEI 2 (Finala Națională)

Pozitie clasament	Premiu
Locul 1	5.000 RON si acces in marea finala de la Vienna
Locul 2	3.000 RON
Locul 3	1.500 RON
	9.500 RON

8.2.1. Premiile în bani acordate câștigătorilor etapei locale vor fi transferate în termen de 14 zile lucrătoare de la desemnarea câștigătorilor. Câștigătorii trebuie să comunice ORGANIZATORULUI contul IBAN, fiind responsabili pentru corectitudinea datelor furnizate. ORGANIZATORUL nu își asumă răspunderea pentru eventualele erori sau întârzieri cauzate de informațiile incorecte transmise de PARTICIPANT.

8.2.2. Câștigătorul ETAPEI 2 va primi, suplimentar, un espresso Rancilio Silvia, care va fi transmis în termen de 14 zile lucrătoare de la desfășurarea ETAPEI 3. Organizatorul va lua legătura cu câștigătorul pentru confirmarea datelor necesare livrării.

8.2.3 Pentru Câștigătorul ETAPEI 2, Organizatorul suportă integral costurile aferente participării la ETAPA 3, precum și costurile de călătorie și cazare în Viena, conform prezentului regulament. Cheltuielile vor fi decontate atât pentru Câștigător, cât și pentru un reprezentant al locației în care acesta activează, astfel încât ambii să poată fi prezenți la ETAPA 3.

8.2.4. Dacă un CÂȘTIGĂTOR din ETAPA 2 nu ridică PREMIUL ETAPEI 2 în timp util, la data și conform programului stabilit de ORGANIZATOR, acesta nu va mai avea niciun drept asupra respectivului premiu.

În acest caz, concurentul plasat pe locul al doilea (a se vedea secțiunea 7.8.5) va fi considerat ca fiind noul CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 2 și va fi contactat de ORGANIZATOR în timp util pentru a primi PREMIUL ETAPEI 2.

8.2.5. Câștigătorilor premiilor li se va solicita codul numeric personal (CNP) în vederea îndeplinirii de către Organizator a obligațiilor prevăzute de Codul Fiscal, mai precis de completare a Declarației 205 - Declarația informativă privind impozitul reținut pe veniturile cu regim de reținere la sursă, pe beneficiari de venit.

8.2.6 CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2 va primi informații despre data și programul ETAPEI 3 de la ORGANIZATOR, în timp util, după finalizarea ETAPEI 2 în fiecare țară, în intervalele de timp menționate în Anexa 1.



More than a moment

8.2.7 Dacă CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2 acceptă invitația, dar ulterior nu mai poate participa la restul COMPETIȚIEI, acesta trebuie să notifice de îndată ORGANIZATORUL. În acest caz, ORGANIZATORUL își rezervă dreptul de a invita următorul PARTICIPANT cu punctajul cel mai mare din țara respectivă să participe la COMPETIȚIE.



9. ÎNTÂLNIREA INFORMATIVĂ ȘI TRAGEREA LA SORȚI

9.1 Înainte de începerea ETAPEI 3, vor avea loc întâlniri informative cu CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Data și locul întâlnirii vor fi comunicate în prealabil participanților respectivi. Aceste întâlniri sunt obligatorii pentru toți CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2. Cu toate acestea, participarea va fi posibilă fie online, fie în persoană. Neparticiparea la întâlnirea informativă fără o justificare rezonabilă poate conduce la descalificare.

9.2 Scopul întâlnirii informative este de a oferi CÂȘTIGĂTORILOR ETAPEI 2 informațiile necesare pentru ETAPA 3. În special, ORGANIZATORUL va explica regulile și termenii și condițiile finale ale ETAPEI 3, precum și procesul detaliat al ETAPEI 3.

9.3 În cadrul întâlnirii informative, ordinea prestațiilor în ETAPA 3 va fi stabilită prin tragere la sorți.

10. A TREIA ETAPĂ DE CONCURS – MAREA FINALA

10.1 ETAPA 3 va avea loc la Viena, Austria, la 4 septembrie 2026 sau la o altă dată stabilită la discreția exclusivă a ORGANIZATORULUI.

10.2 Numai CÂȘTIGĂTORII ETAPEI 2 pot participa la ETAPA 3 ("PARTICIPANȚII ETAPEI 3").

10.3 PARTICIPANȚII ETAPEI 3 sunt evaluați și punctați de un juriu (a se vedea Secțiunea 9.7) în trei categorii de concurs: "Espresso", "Cappuccino" și "Signature Drink", în conformitate cu definițiile băuturilor pe bază de cafea enumerate în Anexa 3.

10.4 PARTICIPANȚII ETAPEI 3 vor servi câte o băutură din fiecare categorie de concurs fiecărui judecător senzorial. PARTICIPANȚII ETAPEI 3 pot produce câte băuturi doresc. Vor fi evaluate numai băuturile servite judecătorilor senzoriali (a se vedea Secțiunea 7.8.1).

10.5 Criteriile detaliate de evaluare, inclusiv criteriile tehnice și senzoriale, sunt prezentate în Fișa de jurizare pentru ETAPA 3 (Anexa 5).

10.6 Dispozițiile detaliate privind echipamentele și ustensilele, precum și boabele de cafea care trebuie utilizate de PARTICIPANȚII ETAPEI 3 sunt descrise în continuare în Anexa 5.

10.7 Cronometrare și penalizări de timp:

Fiecare PARTICIPANT AL ETAPEI 3 va primi 31 de minute la stația alocată, împărțite în următoarele segmente:

- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de concurs/prestație: 12 min.
- Timp de curățenie: 7 min.

Un cronometru care afișează timpul va fi vizibil în mod clar pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII ETAPEI 3. Un responsabil cu timpul (timekeeper) va anunța PARTICIPANTUL ETAPEI 3 când se încheie fiecare interval alocat (a se vedea Secțiunea 9.6.1).



More than a moment

Dacă un PARTICIPANT AL ETAPEI 3 nu finalizează pașii individuali în intervalele alocate (a se vedea Secțiunea 9.6.1), acesta poate finaliza prestația cu o deducere de un punct pentru fiecare secundă care depășește limitele de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut).

PARTICIPANȚII ETAPEI 3 care depășesc cu mai mult de șaiszeci de secunde vor fi descalificați din ETAPA 3.

11. JURIUL ETAPEI 3

11.1 Juriul ETAPEI 3 este format din 4 (patru) membri cu expertiză în domeniul cafelei, selectați de ORGANIZATOR ("JURIUL ETAPEI 3"). Există doi judecători senzoriali, un judecător tehnic și un judecător-șef.

11.2 ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv judecătorul-șef, la discreția sa exclusivă. În cazul absenței unui membru al juriului, ORGANIZATORUL poate înlocui membrul respectiv cu orice altă persoană adecvată.

11.3 JURIUL ETAPEI 3 va fi condus de un judecător-șef care coordonează procesul de jurizare. JURIUL ETAPEI 3 va evalua fiecare prestație exclusiv pe baza meritelor.

11.4 Juriul ETAPEI 3 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 3 pe baza Fișei de jurizare pentru ETAPA 3 (Anexa 5).

11.5 În cazul unei egalități între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 3 pentru categoria "Espresso", scorul la "Cappuccino" (descriș în continuare în Anexa 5) va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 3 cu cel mai mare scor la "Espresso" câștigă clasamentul și va fi înaintea oricărui alt PARTICIPANT ETAPEI 3 cu același scor total. În cazul unei egalități între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 3 pentru categoria "Cappuccino", scorul la "Espresso" (descriș în continuare în Anexa 5) va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 3 cu cel mai mare scor senzorial la "Cappuccino" câștigă clasamentul și va fi înaintea oricărui alt PARTICIPANT ETAPEI 3 cu același scor total. Dacă PARTICIPANȚII aflați la egalitate au același scor la "Espresso" și același scor la "Cappuccino", cel cu un scor mai mare la "Impresia totală a judecătorului-șef" (descriș în continuare în Anexa 5) va fi clasat pe primul loc. În cazul unei egalități finale între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 3 va decide în comun care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în cafea și abilitățile avansate de barista. În cazul unei egalități între membrii juriului, judecătorul-șef are vot decisiv.

11.6 Juriul ETAPEI 3 va declara un câștigător ("CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 3") pe baza celui mai mare scor total în evaluările din toate cele trei categorii (descrișe în continuare în Anexa 5) și un câștigător de categorie pentru categoriile "Espresso", "Cappuccino" și "Signature Drink", pe baza celui mai mare scor în evaluările din categoria respectivă ("CÂȘTIGĂTORII DE CATEGORIE").

11.7 JURIUL ETAPEI 3 va declara, de asemenea, un participant clasat pe locul al doilea și un participant clasat pe locul al treilea pentru scorul total în evaluările din toate cele trei categorii, precum și pentru categoriile "Espresso", "Cappuccino" și "Signature Drink".



More than a moment

11.8 Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 3 sunt finale și obligatorii și nu pot fi contestate. JURIUL ETAPEI 3 poate să își motiveze sau să își explice decizia, iar PARTICIPANTUL nu are dreptul de a primi feedback.

12. PREMIILE ETAPEI 3

12.1 Premiul pentru ETAPA 3 va fi acordat CÂȘTIGĂTORULUI ETAPEI 3 și CÂȘTIGĂTORILOR DE CATEGORIE.

12.2 PREMIUL ETAPEI 3 constă într-o călătorie într-o țară de origine a cafelei, pe cheltuiala ORGANIZATORULUI. Destinația poate fi modificată la discreția ORGANIZATORULUI. Detaliile (țara, conexiuni de zbor, tipul de cazare etc.) sunt stabilite de ORGANIZATOR la discreția sa exclusivă. ORGANIZATORUL va furniza informațiile relevante despre călătorie și șederea în țara de origine a cafelei ORGANIZATORULUI (de exemplu, datele de călătorie, programul) în timp util după ETAPA 3.

12.3 CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 3, CÂȘTIGĂTORII DE CATEGORIE și CÂȘTIGĂTORUL INVITAT (GUEST WINNER) vor coopera cu ORGANIZATORUL pentru a organiza în mod corespunzător PREMIUL ETAPEI 3.

12.4 În cazul în care un PARTICIPANT obține mai multe titluri la ETAPA 3 (de exemplu, PARTICIPANTUL este CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE "Espresso" și CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE "Cappuccino" în același timp), câștigătorul respectiv poate revendica PREMIUL ETAPEI 3 o singură dată.

12.5 Dacă CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 3, un CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE sau CÂȘTIGĂTORUL INVITAT nu revendică PREMIUL ETAPEI 3 la data și în programul stabilite de ORGANIZATOR, PREMIUL ETAPEI 3 se consideră consumat și executat. În acest caz, participantul clasat pe locul al doilea în categoria respectivă (a se vedea Secțiunile 9.7.5, 9.7.6) este considerat noul CÂȘTIGĂTOR AL ETAPEI 3, CÂȘTIGĂTOR DE CATEGORIE sau CÂȘTIGĂTOR INVITAT și va fi contactat de ORGANIZATOR în timp util pentru a primi PREMIUL ETAPEI 3.

12.6 Premiile nu pot fi schimbate în echivalentul lor bănesc.

13. DREPTURI DE AUTOR ȘI PROPRIETATE INTELECTUALĂ

13.1 Prin participare, fiecare PARTICIPANT la COMPETIȚIE transferă ORGANIZATORULUI și societăților locale enumerate în Anexa 1 drepturile de proprietate și de utilizare a videoclipurilor și/sau a fotografiilor, respectiv asupra conținutului acestora, fără nicio restricție (de exemplu, în ceea ce privește durata și/sau teritoriul), inclusiv dreptul de a acorda sublicențe unor terți. Sunt incluse fotografiile și videoclipurile realizate de către PARTICIPANT însuși, precum și fotografiile și videoclipurile realizate de către ORGANIZATOR și/sau societățile locale (Anexa 1) în timpul sau în legătură cu COMPETIȚIA.

Utilizarea include dreptul de a publica, copia, prelucra, modifica, procesa, adapta și distribui conținutul publicat în întregime sau în părți, precum și dreptul de a compila întreaga lucrare video sau părți din aceasta, precum și fotografiile într-un videoclip unic de către ORGANIZATOR și societățile locale enumerate în Anexa 1, toate acestea în scopuri promoționale, la discreția ORGANIZATORULUI și a organizatorilor locali enumerați în Anexa 1. PARTICIPANTUL este obligat să aibă grijă și este responsabil să nu existe alte persoane în videoclipul sau fotografia pe care o realizează. În eventualitatea în care sunt prezente alte persoane, PARTICIPANTUL se va asigura că are consimțământul scris al acestora pentru fotografie/filmare, precum și pentru înregistrarea respectivelor fotografii/filmări în cadrul COMPETIȚIEI și pentru toate drepturile identice cu cele pe care ORGANIZATORUL și organizatorii locali enumerați în Anexa 1 le primesc sub orice formă de la PARTICIPANT. Nu este permisă prezența minorilor în fotografii/videoclipuri.



More than a moment

13.2 Prin trimiterea oricărui conținut, inclusiv, dar fără a se limita la rețete de băuturi, materiale de prezentare și imagini, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și organizatorilor locali enumerați în Anexa 1 o licență perpetuă, neexclusivă, transferabilă, sublicențabilă la nivel global, cu titlu gratuit, pentru utilizarea, reproducerea, afișarea și distribuirea conținutului trimis în scopul organizării, promovării și raportării acestei COMPETIȚII. Aceste drepturi includ, dar nu se limitează la prezentarea conținutului pe site-ul web al COMPETIȚIEI, pe platformele de social media, materiale promoționale și media conexe, precum și alte activități de marketing ale ORGANIZATORULUI și ale organizatorilor locali menționați în Anexa 1.

13.3. Prin transmiterea/înscrierea unei rețete pentru categoria „Signature Drink” (a se vedea secțiunea 5.2.2), fiecare PARTICIPANT este de acord ca ORGANIZATORUL și societățile afiliate acestuia să folosească, să reproducă și să expună respectivele rețete în scopuri promoționale și de marketing. PARTICIPANTUL va fi numit și menționat pentru creațiile sale ori de câte ori rețetele sunt folosite pentru activități promoționale în afara COMPETIȚIEI. Prin prezenta, PARTICIPANTUL acordă ORGANIZATORULUI și organizatorilor locali (Anexa 1) dreptul nerestricționat de a utiliza rețeta în mod gratuit.

14. OBLIGAȚII

14.1 PARTICIPANȚII sunt obligați să dea dovadă de prudență și bun simț atunci când participă la COMPETIȚIE și să respecte și să asigure siguranța lor și a celorlalți.

14.2 ORGANIZATORUL nu garantează în niciun fel în ceea ce privește natura sau calitatea premiilor care sunt oferite. Toate premiile sunt oferite „ca atare”, iar orice condiții, garanții sau alte clauze implicite prin lege sunt excluse prin prezenta în măsura permisă de lege.

14.3. ORGANIZATORUL nu își asumă nicio răspundere pentru orice daune, pierderi sau vătămări suferite de orice PARTICIPANT ca urmare a înscrierii sau participării la COMPETIȚIE sau a acceptării oricărui premiu; acestea se vor face exclusiv pe propriul risc al PARTICIPANTULUI. Cu toate acestea prezentul REGULAMENT nu exclude răspunderea ORGANIZATORULUI pentru:

14.3.1 deces sau vătămare corporală cauzată de neglijența gravă a ORGANIZATORULUI;

14.3.2 fraudă sau înșelăciune săvârșită cu intenție; sau

14.3.3 orice altă răspundere care nu poate fi exclusă prin lege.

14.4 PARTICIPANȚII sunt de acord să despăgubească și să apere de răspundere ORGANIZATORUL, precum și pe angajații, voluntarii, colaboratorii și alți reprezentanți ai acestora, ale căror servicii sunt utilizate de către ORGANIZATOR în legătură cu COMPETIȚIA sau cu care ORGANIZATORUL are relații contractuale ca urmare a participării PARTICIPANTULUI la COMPETIȚIE, cu privire la toate pretențiile, responsabilitățile, pierderile sau daunele de orice fel, fizice sau personale (inclusiv onorariile avocaților) care decurg din, au legătură cu sau sunt rezultatul COMPETIȚIEI, sau sunt urmarea nerespectării de către PARTICIPANT a acestui REGULAMENT sau a altor dispoziții legale.

15. COSTURI

Fiecare PARTICIPANT își va suporta propriile costuri și cheltuieli legate de COMPETIȚIE, cu excepția cazului în care se prevede în mod expres altfel în prezentul REGULAMENT.

16. LEGEA APLICABILĂ

În măsura în care este permis din punct de vedere legal, acest REGULAMENT va fi guvernat și interpretat în conformitate cu legislația Republicii Austria, fără a se aplica normele privind conflictul de legi și Convenția ONU din 1980 privind vânzările internaționale de bunuri.



More than a moment

17. DIVERSE

17.1 În cazul în care se constată că oricare dintre dispozițiile prezentului REGULAMENT este nulă în totalitate sau parțial, inaplicabilă sau ineficientă, valabilitatea și aplicabilitatea tuturor celorlalte dispoziții nu vor fi afectate. Dispoziția nulă, ineficace sau inaplicabilă va fi înlocuită, în măsura permisă de lege, cu o dispoziție valabilă, eficientă și aplicabilă care se apropie cel mai mult de atingerea scopului economic urmărit de dispoziția inițială. Același lucru se aplică și în cazul oricăror lacune din prezentul REGULAMENT.

17.2 Cesiunea de drepturi și obligații

Drepturile și obligațiile referitoare la sau care decurg din COMPETIȚIE sunt exercitate exclusiv de către PARTICIPANT și nu pot fi cesionate unei terțe părți fără acordul prealabil scris al ORGANIZATORULUI.

ANEXE:

Anexa A Bareme și proceduri de evaluare

Anexa 2 Fișele de jurizare ale ETAPEI 1

Anexa 3 Definiții ale băuturilor pe bază de cafea

Anexa 4 Fișele de jurizare ale ETAPEI 2 (inclusiv criteriile de evaluare tehnică, critpareriile de evaluare senzorială, criteriile de evaluare a impresiei generale a președintelui juriului), precum și echipamentele, instrumentele și boabele de cafea utilizate.

Anexa 5 - Fișa de jurizare ETAPA 3 (inclusiv criterii de evaluare tehnică, criterii de evaluare senzorială, criterii de evaluare a impresiei totale a judecătorului-șef) precum și echipamente și ustensile, boabe de cafea

Anexa 6 - Declarația privind protecția datelor



More than a moment

Anexa A

Bareme și proceduri de evaluare

BAREME DE EVALUARE

Concurenții/participanții vor fi evaluați pe baza următoarelor bareme:

Da/Nu

Concurentul primește 1 punct pentru "Da" și 0 puncte pentru "Nu".

Punctaj Numeric (Latte Art): 0-3

Concurenții primesc un punctaj de la 0 la 3 pentru fiecare dintre factorii Contrast, Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă, Calitatea spumei și Identificarea modelului, în conformitate cu criteriile prezentate în tabelul de mai jos. Nu sunt admise jumătățile de punct.

Scor	Contrast	Armonie, dimensiune și poziție în ceașcă	Calitatea spumei	Identificarea modelului
0	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat	Nimic de evaluat
1	Contrastul este slab, împiedicând delimitarea clară a modelului. O parte semnificativă din spuma albă pare a fi integrată cu crema.	Pentru un consumator dreptaci, când toarta este poziționată la ora 3, modelul apare răsturnat.	Nivel 4-5 conform standardelor de calitate a spumei SCA.	Modelul nu poate fi identificat clar.
2	Există un anumit efect de marmurare între spuma albă și crema brună, deși modelul poate fi identificat clar. Se pot observa zone bej acolo unde crema și spuma s-au amestecat.	Pentru consumatorii dreptaci, baza modelului este prezentată între orele 4 și 8 în ceașcă. Dimensiunea modelului este ușor prea mică sau prea mare pentru spațiul disponibil. Modelul este poziționat necorespunzător în ceașcă (de	Nivel 2-3 conform standardelor de calitate a spumei SCA.	Modelul poate fi identificat clar.



More than a moment

		exemplu, atinge marginea). Dacă se toarnă modele multiple, acestea sunt dezechilibrate, deși clar identificabile.		
3	Spuma albă curată contrastează puternic cu culoarea bogată a cremei. Acest contrast puternic este evidențiat pe cea mai mare parte a modelului.	Pentru consumatorii dreptaci, baza modelului este prezentată la ora 6 (toleranță între orele 5 și 7), iar toarta la ora 3. Dimensiunea modelului se potrivește cu dimensiunea ceștii, suficient de mare pentru a umple spațiul, lăsând totodată loc pentru un chenar de cremă. Dacă se toarnă modele multiple, acestea trebuie să fie complementare și atractive.	Nivel 1-2 conform standardelor de calitate a spumei SCA.	Modelul poate fi identificat clar și este atractiv.



More than a moment



STANDARDE DE CALITATE A SPUMEI SCA

Nivelul 1	• A fost produsă micro-spumă. • Netedă, lucioasă și umedă. • Fără bule vizibile.
Nivelul 2	• A fost produsă micro-spumă. • Netedă și umedă. • Foarte puține bule mici (<0,5 mm diametru).
Nivelul 3	• A fost produsă micro-spumă. • Netedă și umedă. • Textura micro-spumei cu multe bule mici (<1mm diametru) și foarte puține bule mai mari (1-2mm diametru).
Nivelul 4	• Sunt prezente multe bule mari (>1 mm + diametru). • Textura este neuniformă/netedă/uscăță.
Nivelul 5	• Sunt prezente multe bule mari (>1 mm + diametru). • Foarte uscată și neuniformă, arătând ca și cum ar fi fost așezată cu o lingură/spatulă standard mai degrabă decât turnată.

Punctaj Numeric (calitate): 0-6

Performanța concurentului va fi evaluată pe o scară de la 0 la 6. Cifrele mici indică o performanță mai slabă, iar scorurile mai mari indică o performanță mai bună, fiecare punct corespunzând nivelului de calitate prezentat în tabelul de mai jos. Nu se admit jumătăți de puncte.

0	Nu poate fi evaluat
1	Insuficient
2	Mediu
3	Bun
4	Foarte bun
5	Excelent
6	Excepțional

Punctaj Numeric (impresie generală): 0-3

Scala numerică (impresia generală) este folosită de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală a unui concurent în fiecare categorie. La evaluare, juratul ia în considerare criteriile utilizate de jurații senzoriali și juratul tehnic. Nu se admit jumătăți de puncte.

0	Nu poate fi evaluat
1	Impresia generală se încadrează între acceptabil și mediu.
2	Impresia generală se încadrează între bună și foarte bună.
3	Impresia generală se încadrează în intervalul de la excelent la extraordinar.



More than a moment

PROCEDURA DE EVALUARE

FIȘA DE JURIZARE ÎNSCRIERE

Evaluarea Latte Art

Membrii juriului vor acorda puncte de la 0 la 3, în conformitate cu scala numerică (Latte Art).

Evaluarea abilităților de barista

Juriul caută candidați care demonstrează că stăpânesc tehnica și meșteșugul în prepararea cafelei și în latte art. Membrii juriului vor evalua mișcarea și fluiditatea generală a candidatului la postul de lucru și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor.

Competența candidatului în ceea ce privește organizarea fluxului de lucru și organizarea la postul de lucru va primi un punctaj de la 0 la 6 în conformitate cu scala numerică (de calitate).

Evaluarea Signature Drink

Băutura Signature Drink trebuie să demonstreze creativitatea și abilitatea aplicantului de a crea o băutură pe bază de cafea sau ceai, care să fie atractivă vizual și să aibă un gust excepțional. Băutura Signature trebuie să fie lichidă și să conțină cafea sau ceai. Gustul cafelei sau al ceaiului trebuie să fie prezent în băutură. Este permisă utilizarea alcoolului în băutura Signature.

Competența aplicantului în cele 3 domenii: prezentare, creativitatea rețetei și armonia ingredientelor va fi punctată cu un scor de la 0 la 6 conform scalei Numeric (Calitate). Se pot acorda jumătăți de punct.

FIȘA DE JURIZARE – CRITERIU SENZORIAL

Evaluarea Espresso

a) Aspectul vizual

Membrii juriului vor evalua prezența creimei în recipient. Pentru a primi un "Da", crema trebuie să acopere întreaga suprafață a espresso-ului, fără găuri sau zone neacoperite.

b) Calitatea experienței gustative

Membrii juriului vor evalua calitatea experienței gustative folosind scala numerică (Scala de calitate) în raport cu un punct de referință stabilit înainte de începerea concursului și vor acorda punctaje de la 0 la 6.

Evaluarea Cappuccino

a) Recunoașterea vizuală a Latte Art

Membrii juriului vor acorda punctaje de la 0 la 3 în conformitate cu scala numerică (Latte Art).

b) Calitatea experienței gustative

Membrii juriului vor evalua calitatea experienței gustative folosind scala numerică (de calitate) în raport cu un punct de referință stabilit înainte de începerea concursului și vor acorda punctaje de la 0-6



More than a moment

Evaluarea Signature Drink

Judecătorii vor evalua Signature Drink folosind scala Numeric (Calitate) și vor acorda scoruri de la 0 la 6.

Explicată și introdusă corespunzător: concurentul trebuie să explice băutura sa Signature judecătorilor. Pentru un scor ridicat, explicația ar trebui să includă ingredientele, metodele de preparare, precum și aromele și mirosurile băuturii. Concurentul poate instrui judecătorii cum să consume băutura (de exemplu, să soarbă, să amestece), dacă dorește. Dacă nu sunt oferite instrucțiuni, judecătorii vor alege individual modul de evaluare a băuturii Signature.

Prezentare și acuratețe: judecătorii vor evalua prezentarea băuturii pentru creativitate și atractivitate vizuală. În plus, vor evalua gustul băuturii comparativ cu descrierea și explicația oferite, pentru acuratețe.

Experiența gustativă: judecătorii vor evalua cât de bine se potrivesc componentele gustative ale băuturii și cum se completează în experiența totală de consum. Băuturile Signature care creează experiențe noi și/sau unice pot primi punctaje mai mari. Băuturile Signature care imită gustul unui espresso nu primesc neapărat punctaje mai mari. Dacă băutura este dezechilibrată sau o componentă gustativă diminuează experiența, scorul va fi redus.

FIȘA DE JURIZARE – CRITERIU TEHNIC

Toate criteriile incluse în fișa de jurizare tehnică vor fi evaluate folosind scala de evaluare Da/Nu. Concurentul primește 1 punct pentru "Da" și zero puncte pentru "Nu". Criteriile pe care fiecare concurent trebuie să le îndeplinească pentru a primi un "Da" sunt prezentate mai jos.

Evaluarea Espresso

- Flash la grup: trebuie să aibă loc după îndepărtarea portafiltrului și înainte de fiecare extracție.
- Curățarea portafiltrului înainte de dozare: sita trebuie să fie complet uscată și curată înainte de dozare.
- Vărsare/resturi acceptabile la dozare/măcinare: se referă la cafeaua măcinată lăsată nefolosită în timpul competiției/preparării. Vărsarea/depășirea a mai mult de 5 grame de cafea nefolosită per categorie de băutură va duce la un punctaj 0.
- Dozare și tampare adecvată: concurentul trebuie să distribuie uniform cafeaua măcinată, urmată de o tampare dreaptă, nivelată cu o presiune adecvată.
- Curățarea portafiltrelor (înainte de a le introduce): concurentul trebuie să curețe marginea sitei și flanșele laterale ale portafiltrelor înainte de a le introduce în aparat.
- Inserarea și prepararea imediată: concurentul trebuie să înceapă extracția imediat după ce introduce portafiltrul în aparat, fără nicio întârziere.
- Timpul de extracție (20 - 30 de secunde): timpul de extracție trebuie să se încadreze într-un interval de 20 - 30 de secunde.

Evaluarea Cappuccino

Competențe tehnice: aceleași criterii tehnice de evaluare pentru Espresso de mai sus.



More than a moment

Lapte:

- Recipient (pitcher) gol/curat la început: recipientul nu trebuie să fi fost umplut în timpul perioadei de pregătire. Concurentul trebuie să toarne lapte rece, proaspăt într-un recipient curat.
- Purjează bagheta de abur înainte de spumare: concurentul trebuie să purjeze bagheta de abur înainte de introducerea acesteia în lapte.
- Curăță bagheta de abur după spumare: bagheta trebuie curățată cu un prosop dedicat.
- Purjează bagheta de abur după spumare: concurentul trebuie să purjeze bagheta de abur după spumare.
- Pierdere acceptabilă de lapte la final (mai puțin de 60 ml): recipientul ar trebui să fie gol după prepararea băuturii cu lapte. O pierdere de lapte sub 60 ml este acceptabilă.

Evaluarea Signature Drink

Nu se aplică evaluare tehnică pentru categoria Signature Drink, deoarece participanții pot utiliza fie cafea, fie ceai și nu au obligația de a prepara o băutură pe bază de espresso.

Evaluare tehnică

Managementul stației / zonă de lucru curată la final: judecătorul tehnic va evalua dacă concurentul îndeplinește următoarele criterii la un standard acceptabil:

- Fluxul de lucru general demonstrează competență și expertiză.
- Utilizarea și operarea corectă a espressorului și a râșniței.
- Stație de lucru curată și bine întreținută (echipamente, blaturi, prosoape și recipiente) și gestionarea ordonată a cafelei și a ingredientelor (lapte, ingrediente pentru băutura Signature).
- Orice scurgeri/vărsări apărute sunt curățate în timpul intervalului de concurs.
- Nu trebuie plasate lichide sau ingrediente deasupra aparatului.

Curăță duzele portafiltrului: concurentul trebuie să îndepărteze orice apă sau zaț de pe duzele portafiltrului. Acest lucru se poate realiza prin clătire, folosirea unui prosop și/sau ștergere cu degetele.

Igienă generală pe parcursul prezentării: judecătorii vor evalua practicile sanitare ale concurenților pe întreaga durată a prezentării. Exemple de practici inacceptabile: atingerea feței, gurii sau podelei cu mâinile și apoi utilizarea mâinilor pentru prepararea băuturilor.

Utilizarea corespunzătoare a lavetelor: judecătorii vor evalua utilizarea corectă și igienică a lavetelor. Concurentul trebuie să folosească o lavetă pentru bagheta de abur, una pentru curățarea sitei (filter basket) și una pentru stația de lucru. Exemple de practici neigienice: utilizarea unei lavete căzute pe jos, amestecarea lavetelor pentru utilizări diferite, atingerea feței sau gurii cu laveta.



More than a moment

FIȘĂ DE JURIZARE PENTRU PREȘEDINTELE JURIULUI

Evaluarea Espresso

Scala numerică (impresia generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală cu privire la fiecare concurent în categoria Espresso și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluarea Cappuccino

Scala numerică (impresie generală) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua impresia generală cu privire la fiecare concurent în categoria Cappuccino Latte Art și pentru a acorda un punctaj de la 0 la 3.

Evaluarea Signature Drink

Scala Numeric (Impresie generală) este utilizată de judecătorul-șef pentru a evalua impresia generală a concurentului în categoria Signature Drink și pentru a acorda un scor de la 0 la 3.

Evaluare tehnică/managementul postului de lucru

Scala numerică (calitate) este utilizată de către președintele juriului pentru a evalua aptitudinile tehnice ale unui concurent și managementul postului de lucru. Juratul va lua în considerare criteriile utilizate pentru Evaluarea tehnică de pe fișa de jurizare tehnică atunci când acordă punctajul de la 0 la 6.

Încadrarea în timp

În cazul în care un concurent nu termină în intervalul de timp alocat, el/ea poate totuși continua proba cu acordarea unei penalizări de un punct pentru fiecare secundă care depășește limitele de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). Concurenții care au nevoie de mai mult de șaiszeci de secunde în plus vor fi descalificați.



More than a moment

Anexa 2

Fișa de jurizare ETAPA 1

Numele concurentului:	Data:
Numele juratului:	



FIȘA DE JURIZARE A PARTICIPANTULUI

FIȘA DE PUNCTAJ A APLICANTULUI	
EVALUARE VIDEO – BĂUTURĂ	
Latte Art – Contrast	/3
Latte Art - Armonie, dimensiune și poziție	/3
Latte Art - Calitatea spumei	/3
Latte Art - Identificarea modelului	/3
Abilități Barista - Flux de lucru și managementul stației	/6
EVALUAREA SIGNATURE DRINK	
Prezentare	/6
Creativitatea rețetei	/6
Armonia ingredientelor	/6
SCOR TOTAL: /36	



More than a moment

PROCEDURA DE EVALUARE A CONCURENȚILOR

Evaluarea Latte Art

Judecătorii vor acorda puncte de la 0 la 3 conform scalei Numeric (Latte Art). Un scor 0 poate fi acordat dacă nu există nimic de evaluat. Latte Art este definit ca un model realizat prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Evaluarea Latte Art se concentrează pe calitatea generală și atractivitatea vizuală, nu pe creativitate. Participanții nu primesc puncte pentru designuri de latte art complicate și/sau complexe; accentul este pus pe competența de a executa un model ales.

Evaluarea abilităților de barista

Judecătorii caută aplicanți care demonstrează stăpânirea tehnicii și a meșteșugului în prepararea cafelei și a latte art. Judecătorii vor evalua fluxul de lucru general al aplicantului și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor, precum și mișcarea și cursivitatea la stație.

Competența aplicantului în fluxul de lucru și managementul stației va fi punctată cu un scor de la 0 la 6 conform scalei Numeric (Calitate). Se pot acorda jumătăți de punct.

Evaluarea Signature Drink

Băutura Signature Drink trebuie să demonstreze creativitatea și abilitatea aplicantului de a crea o băutură pe bază de cafea sau ceai, care să fie atractivă vizual și să aibă un gust excepțional. Băutura Signature trebuie să fie lichidă și să conțină cafea sau ceai. Gustul de espresso sau ceai trebuie să fie prezent în băutură. Este permisă utilizarea alcoolului în băutura Signature.

Competența aplicantului în cele 3 domenii: prezentare, creativitatea rețetei și armonia ingredientelor va fi punctată cu un scor de la 0 la 6 conform scalei Numeric (Calitate). Se pot acorda jumătăți de punct.



More than a moment

Definiții ale băuturilor

Espresso

Espresso este o băutură de 1 fl. oz. (30 mL +/- 5 mL, inclusiv crema) obținută din cafea măcinată, extrasă dintr-o singură parte a unui portafiltru dublu, într-o extracție continuă.

Cafeaua reprezintă produsul prăjit rezultat din semințele fructului unei plante din genul *Coffea*.

Toți judecătorii trebuie să primească un espresso complet. Dacă shot-ul nu respectă definiția de espresso, atunci punctajele de gust și/sau tactile vor reflecta experiența senzorială rezultată. Espresso poate fi preparat cu cantități variabile de cafea.

Espresso va fi preparat pe aparatul sponsorizat, cu temperatura de extracție setată între 90,5-96°C (195-205°F). Grupurile individuale pot fi setate la temperaturi diferite în acest interval. Cu toate acestea, fiecare rundă de băuturi ar trebui servită la o temperatură consistentă. Organismele de competiție trebuie să utilizeze o singură temperatură pentru toate grupurile.

Presiunea de extracție a espressorului va fi setată între 8,5 și 9,5 bari.

Este necesar un timp de extracție de 20-30 secunde.

Crema ar trebui să fie prezentă atunci când espresso este servit, fără întreruperi în acoperire.

Espresso trebuie servit într-o ceașcă Julius Meinl pentru espresso, din care judecătorii să poată bea conform protocolului, fără nicio afectare funcțională a capacității lor de a acorda punctaje corecte; aceasta include, fără a se limita la: recipient prea fierbinte, imposibilitatea de a ține și bea în siguranță din recipient, judecători incapabili să execute protocolul de evaluare a espresso-ului. Espresso trebuie servit judecătorilor împreună cu o linguriță adecvată, un șervețel și apă nearomată.

Nimic altceva decât cafea măcinată și apă nu poate fi pus în portafiltre; în caz contrar, băutura va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj tehnic și senzorial pentru categoria Espresso..

Cappuccino

Un cappuccino este o combinație între un shot simplu de espresso (conform definiției de espresso din secțiunea "Espresso") și lapte spumat (steamed milk), care ar trebui să producă un echilibru armonios între laptele bogat și dulce și espresso.

Se recomandă ca participanții să utilizeze lapte de vacă pentru băuturile cu lapte. În cazul în care un participant intenționează să utilizeze un produs alternativ de lapte, acesta trebuie să notifice în mod formal organizatorul și să solicite aprobarea cu mult înainte de data competiției.

Cappuccino ar trebui servit cu latte art. Latte art este definit ca un model realizat prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Exprimarea latte art poate avea orice model alege concurentul.

Concurenții trebuie să informeze judecătorii despre modelul intenționat (de exemplu, inimă, lelea) la începutul timpului lor de concurs.

Cappuccino trebuie servit într-o ceașcă Julius Meinl pentru cappuccino, din care judecătorii să poată bea fără nicio afectare funcțională a capacității lor de a acorda punctaje corecte; aceasta include, fără a se limita la recipient prea fierbinte ori imposibilitatea de a ține și bea în siguranță din recipient. Dacă există o afectare funcțională a capacității unui judecător de a evalua, scorul "Atenție la detalii" va fi afectat.

Nu sunt permise ingrediente sau toppinguri suplimentare, inclusiv, fără a se limita la zahăr, condimente sau arome pudră. Aceasta se aplică și ingredientelor deja prezente în lapte, așa cum sunt acestea disponibile. Nu se pot face adăugiri. Dacă se adaugă, concurentul va primi 0 puncte la categoria "Gust".

Băuturile cu lapte trebuie servite judecătorilor împreună cu un șervețel și apă nearomată.

Nimic altceva decât cafea măcinată și apă nu poate fi pus în portafiltre; în caz contrar, băutura cu lapte va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj tehnic și senzorial pentru categoria Cappuccino.



Signature Drink

O băutură Signature (Signature Drink) demonstrează creativitatea și abilitatea unui concurent de a crea o băutură atractivă și individuală, axată pe espresso sau pe ceai.

Băutura Signature trebuie să fie o băutură lichidă; judecătorii trebuie să o poată bea.

Fiecare băutură Signature trebuie să includă cafea sau ceai. Sunt permise metode creative și alternative de preparare a cafelei și a ceaiului și nu se limitează la metodele tradiționale de extracție sau infuzare (cum ar fi extracția espresso sau infuzarea la cald), cu condiția ca prezența și gustul componentei de cafea sau ceai să fie clar identificabile în băutura finală.

Pregătirea în avans este necesară pentru anumite ingrediente (de exemplu, o infuzie de 24 de ore) și este acceptată. De asemenea, este permisă pregătirea în avans a componentelor de cafea și/sau ceai; cu toate acestea, toate componentele trebuie aduse pe scena competiției ca ingrediente separate. Asamblarea finală și combinarea tuturor ingredientelor în băutura Signature trebuie să aibă loc pe scenă, în timpul alocat concurentului. Prepararea unei băuturi Signature este reflectată în categoria "Bine explicată, introdusă și preparată" din fișa de punctaj senzorial. Un gust predominant de espresso sau ceai trebuie să fie prezent; în caz contrar, scorul "Experiența gustativă" va reflecta experiența senzorială rezultată.

Băutura Signature poate fi servită la orice temperatură care poate fi consumată.

Ingrediente care conțin alcool sunt permise pentru utilizare în categoria Signature Drink. Concurenții sunt sfătuiți să se asigure că prezența alcoolului în băuturi nu domină gustul general, menținând un profil de aromă echilibrat.

Toate ingredientele trebuie dezvăluite la cerere. Concurenții trebuie să aducă ambalajul original al tuturor ingredientelor utilizate pentru inspecție, astfel încât judecătorii să poată verifica ingredientele. Dacă un concurent nu furnizează ambalajul original atunci când i se solicită, băutura Signature va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj senzorial pentru categoria băuturii Signature.

Nimic altceva decât cafea măcinată și apă nu poate fi pus în portafiltre; în caz contrar, băutura Signature va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj tehnic și senzorial pentru categoria băuturii Signature.



More than a moment

Anexa 4

Fișa de jurizare pentru ETAPA 2

Nume concurent:	Data:
Nume jurat:	



FIȘA DE JURIZARE SENZORIALĂ

EVALUARE ESPRESSO

Atractivitate Vizuală

	DA	NU
Crema		
		/1

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Forma	/6
Savoare	/6
	/ 24

EVALUARE CAPPUCCINO

Atractivitate vizuală Latte Art

Contrast	/3
Armonie, dimensiune și poziție	/3
Calitatea spumei	/3
Identificarea motivului	/3
	/ 12

Calitatea experienței gustative

Gust	/6
Echilibru	/6
Forma	/6
Savoare	/6
	/ 24

EVALUARE SIGNATURE DRINK

Bine explicat și prezentat	/6
Forma de prezentare și acuratețe	/6
Experiența gustului	/6
	/ 18

**PUNCTAJ
SENZORIAL**

/ 79



More than a moment

EVALUAREA SIGNATURE DRINK

Criteriu	Punctaj	Max.
Bine explicată și introdusă		/6
Prezentare și acuratețe		/6
Experiența gustativă		/6

Total Signature Drink: /18

FIȘA DE JURIZARE TEHNICĂ

Evaluarea Espresso

Criteriu	DA	NU	Max.
Spală (flush) grupul espressorului			/1
Sită (basket) uscată/curată înainte de dozare			/1
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare			/1
Dozare și tampare consecvente			/1
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)			/1
Inserare și pornire imediată a extracției			/1
Timp de extracție (20-30 secunde)			/1

Total Evaluarea Espresso: /7

Evaluarea Cappuccino

Timp de extracție (secunde): _____



More than a moment

Abilități tehnice (aceleași ca la Espresso)

Criteriu	DA	NU	Max.
Spală (flush) grupul espresso-ului			/1
Sită (basket) uscată/curată înainte de dozare			/1
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare			/1
Dozare și tampare consecvente			/1
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)			/1
Inserare și pornire imediată a extracției			/1
Timp de extracție (20-30 secunde)			/1

Total Abilități tehnice (aceleași ca la Espresso): /7

Lapte

Criteriu	DA	NU	Max.
Recipient (pitcher) gol/curat la început			/1
Purjează bagheta de abur înainte de spumare			/1
Curăță bagheta de abur după spumare			/1
Purjează bagheta de abur după spumare			/1
Pierdere acceptabilă de lapte la final (mai puțin de 60 ml)			/1

Total Lapte: /5



More than a moment



Evaluare Signature Drink

Nu se aplică evaluare tehnică datorită utilizării flexibile a cafelei sau a ceaiului.

Evaluare tehnică generală

Criteriu	DA	NU	Max.
Managementul stației / zonă de lucru curată la final			/1
Curăță duzele portafiltrului			/1
Igienă generală pe parcursul prezentării			/1
Utilizarea corespunzătoare a lavetelor			/1

Total Evaluare tehnică generală: /4

SCOR TEHNIC: /23



More than a moment

Nume concurent:	Data:
Nume jurat:	

FIȘA DE JURIZARE A PREȘEDINTELUI JURIULUI

Categorie	Punctaj	Max.
Evaluarea Espresso		/3
Evaluarea Cappuccino		/3
Evaluarea Signature Drink		/3
Evaluare tehnică / managementul stației		/6
În intervalul de 12 minute: DA / NU		

SCOR JUDECĂTOR-ȘEF: /15

Timp total: _____

Dacă "NU", numărul total de secunde peste timp: _____ secunde.

Puncte negative: _____ (max. 60)

Echipamente, instrumente și boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza numai espressorul și râșnița/râșnițele furnizate de organizator.

Concurenții nu pot schimba, ajusta sau înlocui niciun element al espressorului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu pot schimba nicio configurație tehnică a râșniței, cu excepția granulației măcinăturii și a dozei din controalele externe.



More than a moment

Fiecare stație a concurentului va fi echipată cu următoarele: espresso, 1 râșniță, 1 recipient pentru zaț (knock box), lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 căruț pentru servire (pentru utilizare în timpul pregătirii și curățeniei), cești Julius Meinl pentru espresso, cești Julius Meinl pentru cappuccino, pahare Julius Meinl pentru apă, boabe de cafea Julius Meinl, ceai Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze cu boabele de cafea și ceaiul furnizate de ORGANIZATOR.

Concurenții sunt obligați să aducă toate consumabilele suplimentare necesare pentru prezentare. Concurenții sunt responsabili și au grijă de propriile echipamente și accesorii pe durata competiției.

Lista de consumabile pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Echipamente electrice suplimentare (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare pe baterii (atâta timp cât nu încalcă alte restricții)
- Tamper
- Shot glass-uri
- Recipient/pitcher pentru spumarea laptelui
- Lapte (opțiunea de a utiliza laptele furnizat de ORGANIZATOR)
- Cești/pahare pentru băutura Signature
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura Signature
- Apă (pentru 2 judecători senzoriali)
- Prosoape bar / lavete curate (pentru antrenament și competiție)
- Produse de curățenie (perie pentru blat, perie pentru râșniță etc.)
- Toate accesorii pentru masa de prezentare a judecătorilor
- Căruț pentru servire (opțiunea de a utiliza căruțul furnizat de ORGANIZATOR)

Cafea boabe

Concurenții trebuie să concureze utilizând același produs Julius Meinl de boabe de cafea în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va notifica concurenții în timp util înainte de competiție cu privire la produsul de boabe de cafea Julius Meinl care va fi utilizat.

Produse de ceai

Numai pentru categoria Signature Drink, concurenții au voie să utilizeze produse de ceai Julius Meinl. Sunt permise toate produsele de ceai din portofoliul global Julius Meinl, inclusiv produse Single Bag, Leaf Bag, Big Bag și ceai vrac (Loose Tea).



More than a moment

Anexa 5

Fișa de jurizare ETAPA 3

FIȘA DE PUNCTAJ SENZORIAL

EVALUAREA ESPRESSO

	DA	NU	Max.
Crema			/1
Criteriu	Punctaj		Max.
Gust			/6
Echilibru			/6
Corp			/6
Postgust			/6

Scor senzorial Espresso: /25

EVALUAREA CAPPUCCINO

Criteriu	Punctaj	Max.
Contrast		/3
Armonie, dimensiune și poziție		/3
Calitatea spumei		/3
Identificarea modelului		/3
Criteriu	Punctaj	Max.
Gust		/6
Echilibru		/6
Corp		/6
Postgust		/6

Scor senzorial Cappuccino: /36

EVALUAREA SIGNATURE DRINK

Criteriu	Punctaj	Max.
Bine explicată și introdusă		/6
Prezentare și acuratețe		/6
Experiența gustativă		/6

Scor senzorial Signature Drink: /18



More than a moment

FIȘA DE PUNCTAJ TEHNIC

Evaluarea Espresso (tehnic)

Criteriu	DA	NU	Max.
Spală (flush) grupul espressorului			/1
Sită (basket) uscată/curată înainte de dozare			/1
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare			/1
Dozare și tampare consecvente			/1
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)			/1
Inserare și pornire imediată a extracției			/1
Timp de extracție (20-30 secunde)			/1

Total Evaluarea Espresso (tehnic): /7

Evaluarea Cappuccino (tehnic)

Abilități tehnice (aceleași ca la Espresso)

Criteriu	DA	NU	Max.
Spală (flush) grupul espressorului			/1
Sită (basket) uscată/curată înainte de dozare			/1
Pierderi/risipă acceptabile la dozare/măcinare			/1
Dozare și tampare consecvente			/1
Curăță portafiltrul (înainte de inserare)			/1



More than a moment

Inserare și pornire imediată a extracției			/1
Timp de extracție (20-30 secunde)			/1

Total Abilități tehnice (aceleași ca la Espresso): /7

Lapte

Criteriu	DA	NU	Max.
Recipient (pitcher) gol/curat la început			/1
Purjează bagheta de abur înainte de spumare			/1
Curăță bagheta de abur după spumare			/1
Purjează bagheta de abur după spumare			/1
Pierdere acceptabilă de lapte la final (mai puțin de 60 ml)			/1

Total Lapte: /5

Scor tehnic total: /23

FIȘA JUDECĂTORULUI-ȘEF

Categorie	Punctaj	Max.
Evaluarea Espresso		/3
Evaluarea Cappuccino		/3
Evaluarea Signature Drink		/3
Evaluare tehnică / managementul stației		/6
În intervalul de 12 minute: DA / NU		

Scor judecător-șef: /15

Timp total: _____

Dacă "NU", numărul total de secunde peste timp: _____ secunde.

Puncte negative: _____ (max. 60)



More than a moment



TOTALURI

Categorie	Senzorial 1	Senzorial 2	Tehnic categorie	Tehnic general	Judecător- șef	Puncte negative	TOTAL
Espresso (max. /25 senzorial, /7 tehnic)							
Cappuccino (max. /36 senzorial, /12 tehnic)							
Signature Drink (max. /18 senzorial)							

Echipamente și ustensile, boabe de cafea

Echipamente și ustensile

Concurenții pot utiliza numai espressorul Rancillio și râșnița/râșnițele Fiorenzato furnizate de organizator.

Concurenții nu pot schimba, ajusta sau înlocui niciun element al espressorului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu pot schimba nicio configurație tehnică a râșniței, cu excepția granulației măcinăturii și a dozei din controalele externe.

Fiecare stație a concurentului va fi echipată cu următoarele: espressor, 1 râșniță, 1 recipient pentru zaț (knock box), lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 căruț pentru servire (pentru utilizare în timpul pregătirii și curățeniei), cești Julius Meinl pentru espresso, cești Julius Meinl pentru cappuccino, pahare Julius Meinl pentru apă, boabe de cafea Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze cu boabele de cafea furnizate de ORGANIZATOR.

Concurenții sunt obligați să aducă toate consumabilele suplimentare necesare pentru prezentare. Concurenții sunt responsabili și au grijă de propriile echipamente și accesorii pe durata competiției.

Lista de consumabile pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Echipamente electrice suplimentare (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare pe baterii (atâta timp cât nu încalcă alte restricții)
- Tamper
- Shot glass-uri
- Recipient/pitcher pentru spumarea laptelui
- Lapte (opțiunea de a utiliza laptele furnizat de ORGANIZATOR)



More than a moment

- Cești/pahare pentru băutura Signature
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura Signature
- Apă (pentru 2 judecători senzoriali)
- Prosoape bar / lavete curate (pentru antrenament și competiție)
- Produse de curățenie (perie pentru blat, perie pentru râșniță etc.)
- Toate accesoriile pentru masa de prezentare a judecătorilor
- Căruț pentru servire (opțiunea de a utiliza căruțul furnizat de ORGANIZATOR)

Boabe de cafea

Concurenții trebuie să concureze utilizând același produs Julius Meinl de boabe de cafea în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va notifica concurenții în timp util înainte de competiție cu privire la produsul de boabe de cafea Julius Meinl care va fi utilizat.

Anexa 6

NOTĂ DE INFORMARE PRIVIND PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

PREAMBUL

La prelucrarea datelor dumneavoastră cu caracter personal, respectăm toate reglementările privind protecția datelor, în special toate dispozițiile Regulamentului (UE) 679/2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE ("GDPR") și toate celelalte reglementări aplicabile, inclusiv, dar fără se limita la Legea nr. 190/2018 privind măsuri de punere în aplicare a GDPR. Prin această notă de informare vă informăm în legătură cu datele dvs. personale ce urmează să fie prelucrate de noi, cu scopurile în care sunt prelucrate datele personale și cu temeiul juridic pe baza căruia sunt prelucrate datele dvs. personale și modul în care vă puteți exercita drepturile în temeiul GDPR, în legătură cu participarea dvs. la Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026.

1 OPERATORUL PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL este JULIUS MEINL ROMANIA S.R.L. („JMR”)

Sediul: Târgu Secuiesc, Str. Fabricii nr. 1A, nr. 1/A, județul Covasna

Număr de înregistrare: J14/533/1991, Cod de identificare fiscală: RO558580

Date de contact pentru aspecte legate de protecția datelor cu caracter personal:

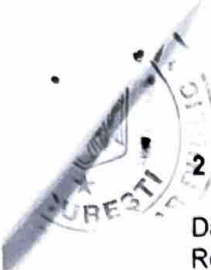
E-mail: office@meinl.group.

Denumită în continuare „Organizatorul”, persoană juridică română, în calitate de operator de date, prin intermediul următoarei agenții:

SMARTPOINT CONSULTING S.R.L., cu sediul în Bd. Splaiul Unirii nr. 33, bl. M4, sc. 1, et. 4, ap. 18, București, România, înregistrată la Registrul Comerțului cu nr. J40/3792/2005, CUI 17290596, atribut fiscal RO, telefon + 4 031 805 3911, fax + 4 031 805 3913, în calitate de împuternicit al Operatorului (denumită în continuare „Agenția” sau „Împuternicitul”).



More than a moment



2 SCOPURI ȘI TEMEIUL JURIDIC AL PRELUCRĂRII

Dacă sunteți un participant la Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, așa cum este descris în Regulamentul Competiției, vom prelucra datele dvs. cu caracter personal conform celor menționate în prezenta notă de informare.

Pentru înscrierea dvs. la Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, prelucrăm următoarele date cu caracter personal pe care le furnizați în timpul procesului de înregistrare/înscriere:

- numele și adresa angajatorului dvs.,
- numele și prenumele,
- adresa de e-mail și datele de contact (numărul de telefon);

Temeiul legal pentru prelucrarea acestor date cu caracter personal este consimțământul dumneavoastră (articolul 6 alin. (1) litera a) din GDPR), exprimat la momentul completării formularului de înscriere în Competiție. Nu sunteți obligați să vă exprimați consimțământul în acest sens însă, dacă nu vă veți exprima consimțământul pentru participarea la Competiție, prin bifarea căsuței corespunzătoare, cererea dumneavoastră de înscriere în Competiție nu va putea fi admisă.

Pentru verificarea îndeplinirii condițiilor de participare și jurizare ETAPA 1, vom prelucra următoarele date cu caracter personal care vă privesc:

- fotografii/înregistrări video cu dumneavoastră (atât fotografiile și videoclipurile încărcate/transmise de dvs. pentru participarea la Competiție, cât și cele din timpul desfășurării Competiției),

Vom prelucra datele aferente imaginilor și videoclipurilor transmise pentru participarea la Competiție, pentru verificarea îndeplinirii condițiilor de participare și procedura de jurizare din ETAPA 1.

Organizatorii vor prelucra aceste categorii de date în baza *consimțământului dumneavoastră expres* (articolul 6 alin. (1) litera a) din GDPR), exprimat la momentul transmiterii/încărcării respectivelor fotografii și videoclipuri, prin completarea formularului de înscriere la Competiție. Nu sunteți obligați să vă exprimați consimțământul în acest sens însă, dacă nu vă veți exprima consimțământul, cererea dumneavoastră de participarea dumneavoastră la Competiție Concurs nu va putea fi permisă.

Pentru desemnarea câștigătorilor și acordarea premiilor, vor prelucra date precum:

- seria și numărul actului de identitate,
- adresa de domiciliu/ rezidență,
- adresa la care se solicită transmiterea premiului,
- fotografia din actul de identitate.

Vom prelucra datele menționate mai sus conform articolul 6 alin. (1) litera b) din GDPR - prelucrarea este necesară pentru executarea unui contract la care persoana vizată este parte sau pentru a face demersuri la cererea persoanei vizate înainte de încheierea unui contract.

Alte scopuri

În plus, datele cu caracter personal sunt prelucrate și stocate pentru a promova Competiția JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 și participanții la această Competiție prin intermediul presei scrise, al presei online și al altor canale publicitare.

Prelucrăm aceste date în temeiul art. 6 alin. 1 lit. f) din Regulamentul CE nr. 679/2016, în considerarea interesului nostru legitim de a promova activitatea Organizatorilor și, dacă aceste date vor fi transferate către țări terțe, datele dvs. vor fi prelucrate în acest scop numai în baza consimțământului dvs. exprimat prin bifarea căsuței corespunzătoare la momentul completării formularului de înscriere la Competiție.

Am analizat și am comparat interesul nostru legitim în raport cu drepturile și libertățile dumneavoastră și în raport cu consecințele pe care prelucrarea datelor dumneavoastră în scopurile menționate mai sus le are asupra dumneavoastră și am ajuns la concluzia că nu încălcăm drepturile și interesele dumneavoastră:

- am limitat la maximum atât scopul prelucrării cât și volumul de date prelucrate;



More than a moment

- am limitat accesul angajaților noștri la datele dumneavoastră cu caracter personal strict la persoanele care au nevoie să prelucrez aceste date în scopurile indicate mai sus; și
- păstrăm datele dumneavoastră cu caracter personal în condiții de securitate și protecție adecvată și nu le vom prelucra în alte scopuri decât cele menționate în cuprinsul prezentei informări.

În cazul în care sunteți un jurat al Competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026, așa cum este descris în Regulamentul Competiției, vom prelucra datele dvs. cu caracter personal. Datele dvs. cu caracter personal sunt necesare pentru contribuția dvs. în calitate de jurat în cadrul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Prelucrăm următoarele date cu caracter personal pe care le furnizați în timpul procesului de candidatură:

- numele și prenumele
- adresa de e-mail și numărul de contact
- fotografii / videoclipuri cu tine în timpul JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- CV.

Temeiul legal pentru prelucrarea acestor date cu caracter personal este consimțământul dumneavoastră (articolul 6 alin. (1) litera a) din GDPR), exprimat prin transmiterea datelor către Organizatori.

3. TRANSFERUL DE DATE CĂTRE TERȚI

În general, transferăm datele dumneavoastră cu caracter personal către terți, dacă și în măsura în care există un temei juridic valabil pentru acest transfer.

Dacă este necesar, datele dvs. cu caracter personal vor fi transferate, de exemplu, către următoarele (categorii de) destinatari:

- Furnizori terți (de exemplu, arbitri externi, agenții de evenimente)
- Partenerii de distribuție ai Julius Meinl Austria GmbH și alți afiliați direcți și indirecti ai Julius Meinl Industrieholding GmbH, Viena
- Partenerii organizaționali pentru premii (agenții de turism, hoteluri, etc.),
- Agenții de marketing în legătură cu Julius Meinl Austria GmbH și alte societăți locale (a se vedea Anexa 1) și alți afiliați direcți și indirecti ai Julius Meinl Industrieholding GmbH, Viena.

Organizatorii utilizează servicii de stocare date de tip cloud, ale căror serverele sunt situate în Europa. Totodată, alte societăți din grupul de societăți al Organizatorilor vor putea solicita accesul la anumite date cu caracter personal în scop intern administrativ, cum ar fi în scopuri statistice, de evaluare a performanțelor și în alte scopuri de analiză internă, care, însă, nu sunt de natură să producă efecte juridice asupra dumneavoastră.

În toate situațiile, transmiterea datelor se va face în situații concrete, limitat la obiectivul prelucrării și în conformitate cu principiile privind prelucrarea datelor cu caracter personal.

Datele dvs. cu caracter personal nu vor fi transferate către state terțe din afara Spațiului Economic European decât în scopul menționat în prezenta notă de informare și numai dacă v-ați exprimat consimțământul în acest sens.

4. DURATA OPERAȚIUNII DE PRELUCRARE PROPUSE

Prelucrăm datele dumneavoastră cu caracter personal pe durata desfășurării Competiției JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. În plus, datele dvs. cu caracter personal vor fi stocate timp de 3 ani pentru scopurile respective (menționate în secțiunea 2) în legătură cu JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. În cazul în care suntem obligați să stocăm datele dvs. cu caracter personal pentru o perioadă mai lungă din cauza obligațiilor legale de păstrare, datele dvs. cu caracter personal pot fi, de asemenea, stocate pentru perioada menționată de obligațiile de păstrare. De asemenea, datele cu caracter personal pot fi stocate atât timp cât acest lucru este necesar pentru declararea, exercitarea sau apărarea unor drepturi legale.

În cazul în care nu mai avem nevoie de datele dvs. cu caracter personal, le ștergem sau le facem anonime pentru a ne asigura că nu mai puteți fi identificat.



More than a moment

5. DREPTURILE DUMNEAVOASTRĂ ÎN LEGĂTURĂ CU DATELE DUMNEAVOASTRĂ CU CARACTER PERSONAL

Vă puteți exercita drepturile față de fiecare responsabil cu prelucrarea individuală.

Aveți dreptul la informații privind datele dvs. cu caracter personal prelucrate de noi (dreptul de acces reglementat de articolul 15 din GDPR).

În cazul în care prelucrăm date cu caracter personal inexacte sau incomplete, aveți dreptul la rectificarea sau completarea acestor date (dreptul la rectificarea datelor reglementat de articolul 16 din GDPR).

De asemenea, ne puteți solicita să ștergem datele cu caracter personal, care au fost prelucrate ilegal. Vă rugăm să rețineți că vă puteți exercita acest drept numai în ceea ce privește datele cu caracter personal inexacte, incomplete sau prelucrate în mod ilegal sau în alte cazuri în care sunt îndeplinite cerințele legale pentru exercitarea acestui drept (dreptul la ștergerea datelor reglementat de articolul 17 din GDPR).

De asemenea, aveți dreptul de a obține din partea operatorului restricționarea prelucrării datelor cu caracter personal care vă privesc (dreptul la restricționarea prelucrării reglementat de articolul 18 din GDPR).

Aveți dreptul de a primi datele cu caracter personal care vă privesc, pe care ni le-ați furnizat, într-un format structurat, utilizat în mod obișnuit și care poate fi citit automat, și aveți dreptul de a transmite aceste date cu caracter personal unui alt operator, fără ca operatorul căruia i-au fost furnizate datele cu caracter personal să vă pună în dificultate (dreptul la portabilitatea datelor reglementat de articolul 20 din GDPR).

În special, aveți dreptul de a vă opune, din motive legate de situația dvs. personală, în orice moment, prelucrării datelor cu caracter personal care vă privesc și care se bazează pe interesele noastre legitime. În cazul în care interesele noastre legitime nu prevalează asupra intereselor, drepturilor și libertăților dvs. sau dacă prelucrarea nu servește la revendicarea, exercitarea sau apărarea unor pretenții legale, nu vom mai prelucra datele dvs. cu caracter personal (dreptul la opoziție reglementat de articolul 21 din GDPR).

În ceea ce privește consimțământul dvs. aveți dreptul de a vă retrage consimțământul în orice moment. Retragerea consimțământului nu afectează legalitatea prelucrării bazate pe consimțământ înainte de retragerea acestuia (dreptul la retragerea consimțământului reglementat de articolul 7 din GDPR).

6. FURNIZAREA DE DATE CU CARACTER PERSONAL

Furnizarea de date cu caracter personal este necesară în scopurile menționate în secțiunea 3. În cazul în care datele cu caracter personal nu sunt furnizate sau nu sunt furnizate în măsura necesară, participarea la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 nu este posibilă.

7. PROCESUL DECIZIONAL AUTOMATIZAT / CREAREA DE PROFILURI

Nu utilizăm procesul decizional automatizat sau crearea de profiluri.

8. DREPTUL DE A DEPUNE O PLÂNGERE LA O AUTORITATE DE SUPRAVEGHERE

În cazul în care considerați că utilizăm în mod ilegal datele dvs. cu caracter personal, puteți depune o plângere la autoritatea de protecție a datelor din țara dvs. în conformitate cu Anexa 1 la prezentul document.

9. DIVERSE

Ne rezervăm dreptul de a actualiza prezentul document ori de câte ori va fi necesar a reflecta modificările și/sau cerințele legale și/sau tehnice sau orice modificări ale afacerii (activității) noastre. Vom depune eforturi considerabile pentru a vă informa imediat cu privire la astfel de actualizări.

Anexa 1 - Autoritățile pentru protecția datelor cu caracter personal



More than a moment

România	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal 28-30 G-ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, post code 010336 Bucharest Romania Telefon: +40 318 059 211 E-Mail: anspdcg@dataprotection.ro

3 UC
MA



More than a moment

ACT ADIȚIONAL NR. 1
LA REGULAMENTUL OFICIAL
„Julius Meinl Barista Cup 2026“



Organizatorul Campaniei, JULIUS MEINL ROMANIA S.R.L., cu sediul în Tg. Secuiesc, str. Fabricii, nr. 1/A, Jud. Covasna, înmatriculată la Oficiul Registrului Comerțului sub nr. J14/533/1991, având CUI RO558580, telefon 0267.360.729, e-mail: office@meinl.ro (denumită în continuare „Organizatorul” sau „JULIUS MEINL ROMANIA”).

Decide modificarea Regulamentului Oficial „Julius Meinl Barista Cup 2026”, autentificat sub nr. 152 în data de 03.02.2026, de către Notar Public Ana-Maria Ion, din București, modificarea acestuia, după cum urmează:

Art. 1. Se modifică **SECȚIUNEA 7. A DOUA ETAPĂ DE CONCURS - finală locală, după cum urmează:**

7.1 ETAPA 2 se desfășoară ca eveniment local în data 7 iulie 2026.

7.2 La ETAPA 2 sunt calificați câștigătorii ETAPEI 1, împreună cu Câștigătorul Barista Cup 2025 (denumiți colectiv „PARTICIPANȚII LA ETAPA 2”).

7.3. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 sunt evaluați și punctați de un juriu (a se vedea secțiunea 7.8) în trei categorii de concurs: „Espresso”, „Cappuccino” și „Signature Drink”, în conformitate cu definițiile băuturilor de cafea enumerate în Anexa 3.

7.4 PARTICIPANȚII ETAPEI 2 vor servi câte o băutură din fiecare categorie de concurs fiecărui judecător senzorial. PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pot produce câte băuturi doresc. Vor fi evaluate numai băuturile servite judecătorilor senzoriali (a se vedea Secțiunea 7.8.1).

7.5. Criteriile de evaluare detaliate, inclusiv criteriile de evaluare tehnică și senzorială, sunt enumerate în Fișele de jurizare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.6 Prevederile detaliate privind echipamentele, instrumentele și boabele de cafea care trebuie utilizate de către PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 sunt descrise în continuare în Anexa 4.

7.7. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 au obligativitatea de a utiliza siropurile DaVinci puse la dispoziție de ORGANIZATOR în prepararea băuturii din categoria „Signature Drink”,

7.8 Durata probelor și penalizări:

7.8.1. fiecare dintre PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 va avea la dispoziție 31 de minute la postul de lucru care le-a fost atribuit, după cum urmează:

- Timp de pregătire: 12 min.
- Timp de participare la probă: 12 min.
- Timp de curățare: 7 min.

7.8.2 Un cronometru/ceas care afișează timpul va fi clar vizibil pentru membrii juriului și pentru PARTICIPANȚII LA ETAPA 2. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 vor fi avertizați când se termină fiecare interval de timp acordat (a se vedea secțiunea 7.7.1).

7.8.3. Dacă un PARTICIPANT LA ETAPA 2 nu termină oricare dintre pașii individuali stabiliți în intervalul de timp acordat (a se vedea secțiunea 7.7.1), acesta poate Analiza etapele stabilite cu o penalizare de un punct pentru fiecare secundă de depășire a limitelor de timp menționate mai sus, până la o penalizare maximă de minus 60 de puncte (1 minut). PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 care au nevoie de mai mult de șaizeci de secunde în plus vor fi descalificați din ETAPA 2.

7.9 JURIUL ETAPEI 2



7.9.1 Juriul ETAPEI 2 este format din 4 (patru) membri, care sunt parteneri de afaceri și/sau angajați ai ORGANIZATORULUI (denumit „JURIUL ETAPEI 2”). Sunt doi jurați senzoriali, un jurat tehnic și un președinte al juriului. ORGANIZATORUL este liber să aleagă toți membrii juriului, inclusiv președintele juriului, după cum va considera de cuviință. În cazul în care un membru al juriului lipsește, ORGANIZATORUL poate înlocui membrul respectiv cu orice altă persoană potrivită.

7.9.2 JURIUL ETAPEI 2 va fi condus de un președinte al juriului care va coordona procesul de jurizare. JURIUL ETAPEI 2 va evalua fiecare prestație doar pe baza meritelor/abilităților PARTICIPANȚILOR LA ETAPA 2.

7.9.3 JURIUL ETAPEI 2 va evalua PARTICIPANȚII ETAPEI 2 pe baza Fișelor de jurizare ale ETAPEI 2 (Anexa 4).

7.9.4 În cazul unei egalități între doi sau mai mulți PARTICIPANȚI AI ETAPEI 2, scorul senzorial la categoria "Espresso" (descriș în continuare în Anexa 4) va fi decisiv. PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu cel mai mare scor senzorial la "Espresso" câștigă clasamentul și va fi înaintea oricărui alt PARTICIPANT ETAPEI 2 cu același scor total. Dacă PARTICIPANȚII aflați la egalitate au același scor senzorial la "Espresso", PARTICIPANTUL ETAPEI 2 cu scorul total senzorial mai mare la "Cappuccino" (descriș în continuare în Anexa 4) va fi înaintea oricărui alt PARTICIPANT ETAPEI 2 cu același scor total. Dacă PARTICIPANT, TI aflați la egalitate au același scor senzorial la "Espresso" și același scor senzorial la "Cappuccino", cel cu scorul mai mare al "Judecătorului-șefi" (descriș în continuare în Anexa 4) va fi clasat pe primul loc. În cazul unei egalități finale între PARTICIPANȚI, JURIUL ETAPEI 2 va decide în comun care PARTICIPANT exemplifică cel mai bine expertiza în cafea și abilitățile avansate de barista. În cazul unei egalități între membrii juriului, judecătorul-șef are vot decisiv.

7.9.5. JURIUL ETAPEI 2 va declara un câștigător („CÂȘTIGĂTORUL ETAPEI 2”), un ocupant al locului al doilea și un ocupant al locului al treilea pe baza celui mai mare punctaj total al evaluărilor la toate cele trei categorii.

7.9.6. Toate deciziile JURIULUI ETAPEI 2 sunt definitive și irevocabile și nu pot fi contestate. PARTICIPANTUL LA ETAPA 2 nu este îndreptățit la vreun feedback, însă JURIUL ETAPEI 2 poate da o justificare și/sau explicații cu privire la decizia sa.

Art. 2. Prezentul act adițional intră în vigoare în data de 06.03.2026, ora 12:00 și face parte din Regulamentul Oficial, pe care îl modifică în consecință, restul dispozițiilor acestuia rămânând neschimbate.

Prezentul act adițional a fost semnat și autentificat într-un exemplar original, care va rămâne în arhiva notarului public, și în 2 (două) duplicate astăzi, 06.03.2026.

ORGANIZATOR

JULIUS MEINL ROMANIA S.R.L.

AGENTIA,

SMARTPOINT CONSULTING SRL

**ACT ADIȚIONAL NR. 2
LA REGULAMENTUL OFICIAL
„Julius Meinl Barista Cup 2026”**

DUPLICAT

Organizatorul Campaniei, JULIUS MEINL ROMANIA S.R.L., cu sediul în Tg. Secuiesc, str. Fabricii, nr. 1/A, Jud. Covasna, înmatriculată la Oficiul Registrul Comertului sub nr. J14/533/1991, având CUI RO558580, telefon 0267.360.729, e-mail: office@meinl.ro (denumită în continuare „Organizatorul” sau „JULIUS MEINL ROMANIA”).

Decide modificarea Regulamentului Oficial „Julius Meinl Barista Cup 2026”, autentificat sub nr. 152 în data de 03.02.2026, de către Notar Public Ana-Maria Ion, din București, modificarea acestuia, după cum urmează:

Pentru categoria „Signature Drink”, participanții trebuie să utilizeze cafea. Nu este permisă utilizarea ceaiului sau a produselor pe bază de ceai în prepararea băuturii Signature Drink.

7.7. PARTICIPANȚII LA ETAPA 2 „În cadrul competiției, utilizarea siropurilor gata preparate (pre-made) este permisă exclusiv dacă acestea aparțin brandului DaVinci Gourmet.

Totodată, este permisă prepararea artizanală (proaspătă) a siropurilor proprii, cu condiția de a prezenta dovezi fotografice clare ale ingredientelor folosite în procesul de producție dacă acestea sunt cerute de către juriu”.

Evaluarea Signature Drink

Băutura Signature Drink trebuie să demonstreze creativitatea și abilitatea aplicantului de a crea o băutură pe bază de cafea, care să fie atractivă vizual și să aibă un gust excepțional. Băutura Signature trebuie să fie lichidă și să conțină cafea. Gustul cafelei trebuie să fie prezent în băutură. Este permisă utilizarea alcoolului în băutura Signature.

Competența aplicantului în cele 3 domenii: prezentare, creativitatea rețetei și armonia ingredientelor va fi punctată cu un scor de la 0 la 6 conform scalei Numeric (Calitate). Se pot acorda jumătăți de punct.

Evaluarea Signature Drink

Nu se aplică evaluare tehnică pentru categoria Signature Drink, deoarece participanții pot utiliza doar cafea și nu au obligația de a prepara o băutură pe bază de espresso.

PROCEDURA DE EVALUARE A CONCURENȚILOR

Evaluarea Latte Art

Judecătorii vor acorda puncte de la 0 la 3 conform scalei Numeric (Latte Art). Un scor 0 poate fi acordat dacă nu există nimic de evaluat. Latte Art este definit ca un model realizat prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Evaluarea Latte Art se concentrează pe calitatea generală și atractivitatea vizuală, nu pe creativitate. Participanții nu primesc puncte pentru designuri de latte art complicate și/sau complexe; accentul este pus pe competența de a executa un model ales.

Evaluarea abilităților de barista

Judecătorii caută aplicanți care demonstrează stăpânirea tehnicii și a meșteșugului în prepararea cafelei și a latte art. Judecătorii vor evalua fluxul de lucru general al aplicantului și utilizarea instrumentelor, echipamentelor și accesoriilor, precum și mișcarea și cursivitatea la stație.

Competența aplicantului în fluxul de lucru și managementul stației va fi punctată cu un scor de la 0 la 6 conform scalei Numeric (Calitate). Se pot acorda jumătăți de punct.

Evaluarea Signature Drink

Băutura Signature Drink trebuie să demonstreze creativitatea și abilitatea aplicantului de a crea o băutură pe bază de cafea, care să fie atractivă vizual și să aibă un gust excepțional. Băutura Signature trebuie să fie lichidă și să conțină cafea. Gustul de espresso trebuie să fie prezent în băutură. Este permisă utilizarea alcoolului în băutura Signature.

Competența aplicantului în cele 3 domenii: prezentare, creativitatea rețetei și armonia ingredientelor va fi punctată cu un scor de la 0 la 6 conform scalei Numeric (Calitate). Se pot acorda jumătăți de punct.

Anexa 3

Definiții ale băuturilor

Espresso

Espresso este o băutură de 1 fl. oz. (30 mL +/- 5 mL, inclusiv crema) obținută din cafea măcinată, extrasă dintr-o singură parte a unui portafiltru dublu, într-o extracție continuă.

Cafeaua reprezintă produsul prăjit rezultat din semințele fructului unei plante din genul Coffea.

Toți judecătorii trebuie să primească un espresso complet. Dacă shot-ul nu respectă definiția de espresso, atunci punctajele de gust și/sau tactile vor reflecta experiența senzorială rezultată. Espresso poate fi preparat cu cantități variabile de cafea.

Espresso va fi preparat pe aparatul sponsorizat, cu temperatura de extracție setată între 90,5-96°C (195-205°F). Grupurile individuale pot fi setate la temperaturi diferite în acest interval. Cu toate acestea, fiecare rundă de băuturi ar trebui servită la o temperatură consistentă. Organismele de competiție trebuie să utilizeze o singură temperatură pentru toate grupurile.

Presiunea de extracție a espressorului va fi setată între 8,5 și 9,5 bari.

Este necesar un timp de extracție de 20-30 secunde.

Crema ar trebui să fie prezentă atunci când espresso este servit, fără întreruperi în acoperire.

Espresso trebuie servit într-o ceașcă Julius Meinl pentru espresso, din care judecătorii să poată bea conform protocolului, fără nicio afectare funcțională a capacității lor de a acorda punctaje corecte; aceasta include, fără a se limita la: recipient prea fierbinte, imposibilitatea de a ține și bea în siguranță din recipient, judecători incapabili să execute protocolul de evaluare a espresso-ului. Espresso trebuie servit judecătorilor împreună cu o linguriță adecvată, un șervețel și apă nearomată.

Nimic altceva decât cafea măcinată și apă nu poate fi pus în portafiltre; în caz contrar, băutura va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj tehnic și senzorial pentru categoria Espresso..

Cappuccino

Un cappuccino este o combinație între un shot simplu de espresso (conform definiției de espresso din secțiunea "Espresso") și lapte spumat (steamed milk), care ar trebui să producă un echilibru armonios între laptele bogat și dulce și espresso.

Se recomandă ca participanții să utilizeze lapte de vacă pentru băuturile cu lapte. În cazul în care un participant intenționează să utilizeze un produs alternativ de lapte, acesta trebuie să notifice în mod formal organizatorul și să solicite aprobarea cu mult înainte de data competiției.

Cappuccino ar trebui servit cu latte art. Latte art este definit ca un model realizat prin turnarea laptelui spumat într-un shot de espresso. Exprimarea latte art poate avea orice model alege concurentul.

Concurenții trebuie să informeze judecătorii despre modelul intenționat (de exemplu, inimă, lălea) la începutul timpului lor de concurs.

Cappuccino trebuie servit într-o ceașcă Julius Meinl pentru cappuccino, din care judecătorii să poată bea fără nicio afectare funcțională a capacității lor de a acorda punctaje corecte; aceasta include, fără a se limita la recipient prea fierbinte ori imposibilitatea de a ține și bea în siguranță din recipient. Dacă există o afectare funcțională a capacității unui judecător de a evalua, scorul "Atenție la detalii" va fi afectat.

Nu sunt permise ingrediente sau toppinguri suplimentare, inclusiv, fără a se limita la zahăr, condimente sau arome pudră. Aceasta se aplică și ingredientelor deja prezente în lapte, așa cum sunt acestea disponibile. Nu se pot face adăugiri. Dacă se adaugă, concurentul va primi 0 puncte la categoria "Gust".

Băuturile cu lapte trebuie servite judecătorilor împreună cu un șervețel și apă nearomată.

Nimic altceva decât cafea măcinată și apă nu poate fi pus în portafiltre; în caz contrar, băutura cu lapte va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj tehnic și senzorial pentru categoria Cappuccino.

Signature Drink

O băutură Signature (Signature Drink) demonstrează creativitatea și abilitatea unui concurent de a crea o băutură atractivă și individuală, axată pe espresso.

Băutura Signature trebuie să fie o băutură lichidă; judecătorii trebuie să o poată bea.

Fiecare băutură Signature trebuie să includă cafea. Sunt permise metode creative și alternative de preparare a cafelei și nu se limitează la metodele tradiționale de extracție sau infuzare (cum ar fi extracția espresso sau infuzarea la cald), cu condiția ca prezența și gustul componentei de cafea să fie clar identificabile în băutura finală.

Pregătirea în avans este necesară pentru anumite ingrediente (de exemplu, o infuzie de 24 de ore) și este acceptată. De asemenea, este permisă pregătirea în avans a componentelor de cafea; cu toate acestea, toate componentele trebuie aduse pe scena competiției ca ingrediente separate. Asamblarea finală și combinarea tuturor ingredientelor în băutura Signature trebuie să aibă loc pe scenă, în timpul alocat concurentului. Prepararea unei băuturi Signature este reflectată în categoria "Bine explicată, introdusă și preparată" din fișa de punctaj senzorial. Un gust predominant de espresso trebuie să fie prezent; în caz contrar, scorul "Experiența gustativă" va reflecta experiența senzorială rezultată.

Băutura Signature poate fi servită la orice temperatură care poate fi consumată.

Ingredientele care conțin alcool sunt permise pentru utilizare în categoria Signature Drink. Concurenții sunt sfătuiți să se asigure că prezența alcoolului în băuturi nu domină gustul general, menținând un profil de aromă echilibrat.

Toate ingredientele trebuie dezvăluite la cerere. Concurenții trebuie să aducă ambalajul original al tuturor ingredientelor utilizate pentru inspecție, astfel încât judecătorii să poată verifica ingredientele. Dacă un concurent nu furnizează ambalajul original atunci când i se solicită, băutura Signature va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj senzorial pentru categoria băuturii Signature.

Nimic altceva decât cafea măcinată și apă nu poate fi pus în portafiltre; în caz contrar, băutura Signature va primi 0 puncte la toate rubricile disponibile în fișele de punctaj tehnic și senzorial pentru categoria băuturii Signature.

Evaluare Signature Drink

Nu se aplică evaluare tehnică datorită utilizării flexibile a cafelei.



Evaluare tehnică generală

Criteriu	DA	NU	Max.
Managementul stației / zonă de lucru curată la final			/1
Curăță duzele portafiltrului			/1
Igienă generală pe parcursul prezentării			/1
Utilizarea corespunzătoare a lavetelor			/1

Total Evaluare tehnică generală: /4

SCOR TEHNIC: /23

Echipamente, instrumente și boabe de cafea

Echipamente și instrumente

Concurenții pot utiliza numai espressoorul și râșnița/râșnițele furnizate de organizator.

Concurenții nu pot schimba, ajusta sau înlocui niciun element al espressourului fără permisiunea organizatorului.

Concurenții nu pot schimba nicio configurație tehnică a râșniței, cu excepția granulației măcinăturii și a dozei din controalele externe.

Fiecare stație a concurentului va fi echipată cu următoarele: espressoor, 1 râșniță, 1 recipient pentru zaț (knock box), lapte (detalii disponibile înainte de competiție), coș de gunoi, 1 căruț pentru servire (pentru utilizare în timpul pregătirii și curățeniei), cești Julius Meinl pentru espresso, cești Julius Meinl pentru cappuccino, pahare Julius Meinl pentru apă, boabe de cafea Julius Meinl, șervețele Julius Meinl, tavă de servire Julius Meinl și masă.

Concurenții trebuie să concureze cu boabele de cafea furnizate de ORGANIZATOR.

Concurenții sunt obligați să aducă toate consumabilele suplimentare necesare pentru prezentare.

Concurenții sunt responsabili și au grijă de propriile echipamente și accesorii pe durata competiției.

Lista de consumabile pe care concurentul le poate aduce include următoarele:

- Echipamente electrice suplimentare (maximum două articole)
- Echipamente suplimentare pe baterii (atâta timp cât nu încalcă alte restricții)
- Tamper
- Shot glass-uri
- Recipient/pitcher pentru spumarea laptelui



- Lapte (opțiunea de a utiliza laptele furnizat de ORGANIZATOR)
- Cești/pahare pentru băutura Signature
- Linguri
- Orice ustensile specifice necesare
- Toate echipamentele/accesoriile necesare pentru băutura Signature
- Apă (pentru 2 judecători senzoriali)
- Prosoape bar / lavete curate (pentru antrenament și competiție)
- Produse de curățenie (perie pentru blat, perie pentru râșniță etc.)
- Toate accesoriile pentru masa de prezentare a judecătorilor
- Căruț pentru servire (opțiunea de a utiliza căruțul furnizat de ORGANIZATOR)

Cafea boabe

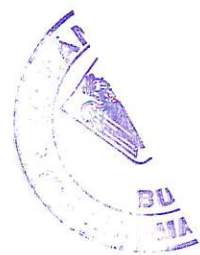
Concurenții trebuie să concureze utilizând același produs Julius Meinl de boabe de cafea în toate cele 3 categorii. ORGANIZATORUL va notifica concurenții în timp util înainte de competiție cu privire la produsul de boabe de cafea Julius Meinl care va fi utilizat.

Art. 2. Presentul act adițional intră în vigoare în data de 03.07.2026, ora 14:00 și face parte din Regulamentul Oficial, pe care îl modifică în consecință, restul dispozițiilor acestuia rămânând neschimbate.

Presentul act adițional a fost tehnoredactat conform modelului prezentat de parte la S.P.N. Dobrotă și Asociații, cu sediul în municipiul București, într-un exemplar original care rămâne în arhiva biroului și 2 (două) duplicate, din care unul va rămâne în arhiva biroului și 1 (unu) exemplar a fost eliberat părții.

ORGANIZATOR

**JULIUS MEINL ROMANIA S.R.L., prin
SMARTPOINT CONSULTING S.R.L.**



PAGINĂ ALBĂ