

Điểm nền cà phê Việt Nam — CVA 8 mục, thang 1-9

SCA Coffee Value Assessment · Affective Form · Fragrance và Aroma là hai mục tách biệt

Biên soạn: **Q Instructor Nguyễn Văn Hòa** · Stone Village Lab

THANG ẤN TƯỢNG VỀ CHẤT LƯỢNG — IMPRESSION OF QUALITY

	1	2	3	2 4	3 5	6	7	8	9
	cực kỳ thấp <i>extremely low</i>	rất thấp <i>very low</i>	khá thấp <i>moderately low</i>	hơi thấp <i>slightly low</i>	trung tính <i>neither high nor low</i>	hơi cao <i>slightly high</i>	khá cao <i>moderately high</i>	rất cao <i>very high</i>	cực kỳ cao <i>extremely high</i>
PHÂN HẠNG	ĐIỂM NÉN				TỔNG 8 MỤC		ĐIỂM CVA		DẢI THỰC TẾ
ROBUSTA									
G1 Việt Nam xuất khẩu Tiêu chuẩn thương mại	3				24		68,5		66 – 71
Chất lượng cao, quả chín Phơi cơ bản	4				32		73,75		71 – 76
Fine Robusta cận 80 Sơ chế kiểm soát · thiếu 1,0 để chạm 80	5				40		79,0		76 – 82
ARABICA									
Arabica G1 Việt Nam xuất khẩu Tiêu chuẩn thương mại	4				32		73,75		71 – 76
Arabica chất lượng cao, trái chín Hái chọn lọc	5				40		79,0		76 – 82
Arabica Specialty 80+ Đạt ngưỡng đặc sản	6				48		84,25		82 – 87

CÔNG THỨC

$$S = 0,65625 \times \Sigma h_i + 52,75 - 2u - 4d$$

Σh_i tổng 8 mục (8-72) · Neo: $\Sigma h = 72 \rightarrow 100$ · $\Sigma h = 40 \rightarrow 79$ · ngưỡng 80 ở $\Sigma h = 42$

u cup không đồng đều: -2/cup, **tối đa 2 / 5 cup** (-4) — từ 3 cup lệch thì không còn nhóm đa số làm chuẩn, phải cấy lại mẫu

d cup lỗi: -4/cup, tối đa 5 cup (-20) — MOLDY · PHENOLIC · POTATO

1 · **CỘNG - TRỪ BẬC THEO CATA** — chỉnh trên thang 1-9 trước, quy đổi sau; trần ±2 bậc mỗi mục; mỗi đặc trưng chỉ tính một lần

ĐẶC TRƯNG TỐT → +1 BẬC	ĐẶC TRƯNG XẤU → -1 BẬC	CHĂM ONLINE
Hoa, trái cây chín, berry, cam chanh · Fragrance · Aroma · Flavor Cacao, caramel, mật ong, đường nâu · Flavor · Sweetness Hạt rang, gia vị ngọt, vani · Flavor · Aftertaste Chua sáng, có cấu trúc, giống trái cây · Acidity Body đầy, mượt, béo như kem · Mouthfeel Hậu vị dài, sạch, ngọt kéo · Aftertaste · Overall	Ngái, cỏ, đậu sống (green) · Fragrance · Flavor Giấy, ẩm mốc, bao bố (papery/musty) · Aroma · Flavor Đất, mùn, gỗ mục (earthy/woody) · Flavor · Aftertaste Lên men quá, chua gắt (over-ferment) · Acidity · Flavor Chát, khô rít, kim loại (astringent) · Mouthfeel Đắng gắt, hậu vị cụt ngắn · Aftertaste · Overall	 sca.coffee/ cupping.score

Arabica · Chua citric (chanh, cam), trái cây, hoa, ngọt sáng, hậu vị trong	Robusta · Body dày, nutty · hạt rang, cacao, đắng sạch có cấu trúc
---	---

Đặc trưng loài (CQI): không hạ bậc Robusta vì thiếu chua citric, không nâng bậc Arabica chỉ vì body dày — loài xác định thế nào là đúng kiểu, CATA mới quyết định cộng trừ bậc. **Ranh giới với lỗi:** MOLDY, PHENOLIC, POTATO khi đã đạt mức lỗi thì tick ô cup lỗi (-4/cup), không hạ bậc.

2 · **CHO ĐIỂM TUYỂN CHỌN THAM KHẢO NHÂN XANH** — mẫu 350 g theo SCA Green Grading; nhân xanh đặt trần cho điểm nền, không bảo đảm đạt

CHẤT LƯỢNG NHÂN XANH	ĐIỂM NÉN TỐI ĐA	TỔNG LỖI QUY ĐỔI TRÊN 350 G	LỖI NHÓM 1 (SƠ CẤP)	QUAKER	ĐỘ ẨM	A _w	CỠ SÀNG
Thương mại · Exchange	3	24 – 86	có	không giới hạn	≤ 13 %	—	≥ 90 % trên sàng công bố
Chọn lọc cơ bản · Premium	4	9 – 23	≤ 1	≤ 5	11 – 12,5 %	≤ 0,65	không đạt chuẩn
Chọn lọc cao · Fine / cận specialty	5	≤ 8	0	≤ 3	10,5 – 12 %	0,55 – 0,62	không đạt chuẩn
Đặc sản · Specialty	6	≤ 5	0	0	10 – 12 %	0,55 – 0,60	không đạt chuẩn

Lỗi nhóm 1 và nhóm 2 đều đếm trên **mẫu 350 g** rồi quy đổi ra số lỗi tương đương (full defects) theo SCA Green Grading. Danh mục lỗi và hệ số quy đổi **không liệt kê ở đây** — tra tài liệu chuẩn bên cạnh để tránh sai lệch khi áp dụng.
Cỡ sàng chỉ là tiêu chí của hàng xuất khẩu tiêu chuẩn — ≥ 90 % khối lượng nằm trên sàng công bố. Từ bậc 4 trở lên, tuyển chọn dựa trên độ chín, tỷ trọng và số lỗi; cỡ hạt không quyết định chất lượng ly. Các ngưỡng còn lại là định hướng, cần hiệu chỉnh theo dữ liệu thực tế của phòng lab.

	DANH MỤC LỖI HẠT Nhóm 1 · Nhóm 2 hệ số quy đổi stonevillagelab.edu.vn
---	---

3 · **BỘ MẪU CHUẨN ĐỂ TẬP LUYỆN**

- **Ít nhất 2 mẫu cho mỗi bậc nền 3-6** (tối thiểu 8 mẫu). • **Điểm mẫu** phải là điểm đồng thuận của ≥ 3 Q Grader, ghi rõ từng mục chứ không chỉ điểm tổng. • **Ngưỡng đạt khi tập:** lệch ≤ 1 bậc ở mỗi mục và ≤ 3 điểm tổng.
- **Hiệu chuẩn lại mỗi 4-6 tuần;** lưu nhân xanh kín, rang mẫu trong 24 giờ và nghỉ 8-24 giờ trước khi thử. • **Ghi lại độ lệch từng thành viên** theo thời gian — lệch hệ thống một chiều quan trọng hơn lệch ngẫu nhiên.

GHI CHÚ VỀ FORM VÀ TIÊU CHUẨN
• Từ 01.10.2025 SCA tiếp quản chương trình Q và áp dụng CVA. Form CQI 2004 không còn dùng cho chứng nhận Q; CQI cấp license cuối cùng đến 09.2025. Bảng này soạn theo form CVA Affective.
• Chất lượng giao dịch theo định hướng của SCA căn cứ trên thoả thuận hợp đồng giữa bên mua và bên bán, không quy về một điểm số duy nhất. Điểm CVA là cơ sở thương lượng, không phải phân quyết.
• SCA-110 Green Coffee: Grading, Specifications and Test Methods (for the Purpose of Trading) hiện đang trong giai đoạn xây dựng, dự kiến phân sản phẩm thành 6 grade. Bảng nhân xanh ở mục 2 vẫn theo hệ 2004 cho tới khi SCA-110 ban hành.