

قوانین و مقررات مسابقات ایروپرس ۲۰۲۶

۱. فرمت مسابقات

۱. مسابقات به صورت تورنمنت چند مرحله ای حذفی برگزار می شود.
 ۲. در هر مرحله، دو یا چند شرکت کننده به صورت هم زمان و با استفاده از AeroPress Coffee Maker قهوه خود را دم آوری می کنند.
 ۳. شرکت کنندگان برای انجام کامل فرآیند آماده سازی، دم آوری و ارائه قهوه، ۵ دقیقه زمان دارند.
 ۴. پس از پایان دم آوری، قهوه ها باید در ظروف یکسان به هیئت داوران ارائه شوند.
 ۵. داوران قهوه ها را به صورت Blind Tasting / ارزیابی حسی کور بررسی کرده و به صورت مستقل بهترین دم آوری را انتخاب می کنند.
 ۶. با شمارش هماهنگ «سه»، داوران به صورت هم زمان به قهوه منتخب خود اشاره می کنند.
 ۷. برنده هر مرحله به مرحله بعد صعود کرده و سایر شرکت کنندگان از مسابقات حذف می شوند.
-

۲. مشخصات و محدودیت های دستگاه ایروپرس

۱. هر شرکت کننده تنها مجاز به استفاده از یک دستگاه AeroPress در مسابقه است.
۲. دستگاه باید AeroPress Original یا AeroPress Clear اصل و اورجینال باشد.
۳. تمامی اجزای اصلی دستگاه، شامل محفظه (Chamber)، پیستون (Plunger) و درپوش فیلتر اصلی یا Flow Control Filter Cap، باید مورد استفاده قرار گیرند.

4. استفاده از Flow Control Filter Cap به جای درپوش فیلتر اصلی مجاز است؛ مشروط بر اینکه محصول اصل AeroPress باشد و نسخه Aftermarket یا برند متفرقه نباشد.
 5. سایر مدل‌های AeroPress، از جمله AeroPress Go، XL و Premium، مجاز به استفاده در مسابقه نیستند.
 6. استفاده از کاپ‌های اهدایی World AeroPress Championship و همچنین دستگاه‌های AeroPress رنگ‌آمیزی شده سفارشی مجاز است، به شرطی که دستگاه پایه، AeroPress Original یا Clear اصل و بدون تغییر ساختاری باشد.
 7. استفاده از هر نوع دستگاه دم‌آوری قهوه دیگر در هیچ بخش از مسابقه مجاز نیست؛ از جمله فرنچ پرس، پوراور، Zero Bypass Brewer، سایفون و سایر تجهیزات دم‌آوری جایگزین.
-

۳. استفاده از فیلتر و دستورالعمل‌های مربوطه

1. استفاده از هر نوع یا برند فیلتر مجاز است، مشروط بر اینکه جایگزین درپوش فیلتر AeroPress نشود.
 2. فیلتر می‌تواند از کاغذ، فلز، پارچه یا هر ماده دیگری ساخته شده باشد، به شرط آنکه طعم خنثی داشته باشد و هیچ طعم یا مزه‌ای به قهوه منتقل نکند.
 3. فیلتر باید درون Filter Cap یا Flow Control Filter Cap قرار بگیرد و در زمانی که درپوش روی محفظه نصب شده است، فیلتر باید همچنان مکانیزم اصلی فیلتراسیون قهوه دم‌آوری شده باشد.
-

۴. لوازم جانبی و ابزارهای دم‌آوری

1. استفاده از ابزارهای کمک‌کننده به دم‌آوری قهوه، از جمله موارد زیر مجاز است:

- آسیاب قهوه
- کتری
- دکانتر

- ترازو
 - همزن و قاشق
 - تایمر
 - دماسنج
 - پایه ایروپرس
 - الکی یا Sifter
 - دمنده هوا
 - ابزار (RDT (Ross Droplet Technique
 - ابزار (WDT (Weiss Distribution Technique
 - سنگ های خنک کننده Chilling Rocks / یا Frosty Balls
 - ابزارهای ایجاد و توزیع جریان آب
2. تمام لوازم جانبی باید با قوانین بخش مشخصات و محدودیت های دستگاه ایروپرس مطابقت داشته باشند و نباید با سایر قوانین مسابقه مغایرت داشته باشند.
3. برگزارکننده می تواند به دلایل مربوط به اسپانسرینگ، الزامات محل برگزاری یا یکسان سازی شرایط اجرایی، شرکت کنندگان را ملزم به استفاده از تجهیزات مشخصی روی استیج کند.

تجهیزات اجباری

تجهیزات اجباری فقط می توانند شامل موارد زیر باشند:

- کتری
- ترازو
- آسیاب

در صورتی که برگزارکننده استفاده از تجهیزات اجباری را تعیین کند، باید فرصت مناسبی برای آشنایی و تمرین با این تجهیزات پیش از مسابقه در اختیار شرکت کنندگان قرار دهد.

حداقل زمان دسترسی به تجهیزات اجباری برای تمرین و آشنایی باید ۳ ساعت پیش از مسابقه باشد.

در صورت امکان، برگزارکنندگان باید هر دستگاه را برای تمرین در اختیار شرکت‌کننده قرار دهند تا شرکت‌کننده بتواند با همان دستگاه تمرین کند.

اگر برگزارکننده فرصت منطقی و کافی برای آشنایی با تجهیزات را مطابق این قوانین فراهم نکند، شرکت‌کننده می‌تواند برای آن تجهیز مشخص از تجهیزات انتخابی خود استفاده کند.

۵. قوانین دم‌آوری

1. تنها قهوه آسیاب‌شده و آب به عنوان مواد اولیه مجاز هستند.
2. اگر برگزارکننده قهوه مسابقه را تعیین و در اختیار شرکت‌کنندگان قرار دهد، تنها همان قهوه قابل استفاده است.
3. اگر برگزارکننده آب مسابقه را تعیین و در اختیار شرکت‌کنندگان قرار دهد، تنها همان آب قابل استفاده است.
4. حداکثر مقدار قهوه آسیاب‌شده در هر Recipe برابر با ۲۰ گرم است.
5. شرکت‌کنندگان باید حداقل ۵۰ گرم قهوه دم‌آوری‌شده آماده کنند.
6. افزودن آب Bypass با هر دمایی به قهوه دم‌آوری‌شده مجاز است.
7. قهوه‌ای که تا پایان مهلت ۵ دقیقه‌ای ارائه نشود، مورد ارزیابی داوران قرار نخواهد گرفت.

— Post-Mineralisation میسرال‌سازی پس از دم‌آوری

افزودن مواد معدنی، کنسانتره‌ها یا افزودنی‌های تکمیلی به عنوان یک ماده جداگانه، چه در طول فرآیند دم‌آوری و چه پس از دم‌آوری به قهوه، به عنوان Ingredient / ماده اولیه محسوب شده و مجاز نیست.

افزودن مواد معدنی غلیظ تنها زمانی مجاز است که این مواد در آب حل شده باشند و آب مورد استفاده مطابق قوانین بخش «مقررات آب» باشد.

این قانون به طور یکسان درباره:

- آب دم آوری
- یخ
- آب Bypass

نیز اعمال می شود.

۶. قوانین آب

1. در صورتی که برگزارکننده آب مشخصی را برای مسابقه تعیین و ارائه نکرده باشد، شرکت کنندگان می توانند آب مورد نظر خود را برای Recipe به همراه داشته باشند.
2. آب باید از نظر طعمی خنثی (Neutral) باشد و شیرینی یا ناخالصی محسوس و غیرطبیعی نداشته باشد.
3. Head Judge / سرداور این حق را دارد که آب را بچشد و در صورت تشخیص شیرین شدن نامناسب آب، استفاده از آن را ممنوع کند.
4. استفاده از یخ در Recipe و همچنین آب با هر دمایی برای Bypass مجاز است.
5. همان استاندارد هایی که برای آب دم آوری اعمال می شود، برای یخ و آب Bypass نیز اعمال خواهد شد.

۷. فرآیند داوری

1. هر مرحله با استفاده از روش / Blind Cupping کاپینگ کور داوری می شود؛ شامل قاشق زنی، Slurp مکش و تف کردن.
2. نام و / یا کشور شرکت کنندگان در قسمت زیرین فنجان ها درج می شود تا از دید داوران پنهان بماند.
3. فرم امتیاز دهی رسمی وجود ندارد. داوران صرفاً قهوه مورد نظر خود را انتخاب می کنند.

4. هر داور باید به صورت مستقل و بدون مشورت با سایر داوران تصمیم خود را بگیرد.
 5. در شمارش «سه»، تمام داوران باید به صورت هم زمان، قاطعانه و مشخص به فنجان انتخابی خود اشاره کنند.
 6. MC/ مجری مسابقه با برداشتن فنجان برنده، برنده آن مرحله را اعلام می کند.
 7. در صورت تساوی، زمانی که هر داور به یک فنجان متفاوت اشاره کند، Head Judge تعیین شده از پیش تمام نمونه ها را می چشد و برنده را مشخص می کند. تصمیم Head Judge نهایی است.
-

۸. آماده سازی پیش از مسابقه

پیش از رسیدن زمان حضور روی استیج، شرکت کنندگان مجاز هستند:

- آب دم آوری را از قبل گرم کنند.
 - دانه های قهوه را بررسی و انتخاب کنند.
 - دوز قهوه را وزن کنند.
 - دستگاه AeroPress را مونتاژ کنند.
 - فیلتر را داخل Filter Cap قرار دهند.
-

۹. زمان آماده سازی روی استیج

پس از حضور روی استیج و پیش از شروع زمان رسمی مسابقه، چند دقیقه برای آماده سازی در اختیار شرکت کنندگان قرار می گیرد.

شرکت کنندگان می توانند:

- کتری و سایر تجهیزات را به برق متصل کنند.
- تجهیزات دم آوری را در محل خود قرار دهند.
- آب را داخل کتری از قبل گرم کنند.

- سایر اقدامات مجاز در بخش «آماده‌سازی پیش از مسابقه» را انجام دهند.

شرکت‌کنندگان نمی‌توانند:

- فیلتر را خیس یا Rinse کنند.
- دستگاه دم‌آوری یا ظروف را از قبل گرم یا سرد کنند.
- قهوه را داخل آسیاب بریزند یا آن را آسیاب کنند.

۱۰. زمان رسمی مسابقه

در طول ۵ دقیقه زمان مسابقه، شرکت‌کنندگان باید:

1. در صورت نیاز، دستگاه AeroPress و ظروف را Pre-heat یا Pre-chill کنند.
2. قهوه را آسیاب کنند.
3. Recipe را آماده و اجرا کنند.
4. تمام قهوه دم‌آوری شده را داخل ظرف ارائه به داوران بریزند.

ممنوعیت ایجاد اختلال برای سایر شرکت‌کنندگان

هر تکنیک یا اقدامی که توانایی شرکت‌کننده دیگر را برای دم‌آوری مختل، متوقف یا دشوار کند، چه عمدی و چه سهوی، کاملاً ممنوع است.

این موارد شامل، اما محدود به این موارد نیست:

- دمیدن / Chaff پوسته‌های ریز قهوه یا مواد دیگر به محدوده دم‌آوری شرکت‌کننده دیگر.
 - تکان دادن، ضربه زدن یا کوبیدن میز مشترک به شکلی که بر تجهیزات یا روند کار شرکت‌کننده دیگر تأثیر بگذارد.
 - ورود به محدوده اختصاص یافته به شرکت‌کننده دیگر یا مسدود کردن دسترسی او به تجهیزات، آب یا فضای مورد نیاز برای حرکت در هنگام دم‌آوری.
- شرکت‌کنندگان در طول ۵ دقیقه زمان مسابقه می‌توانند قهوه خود را در هر مرحله بچشند.

۱۱. شرایط شرکت در مسابقات منطقه‌ای و ملی

۱. شرکت‌کنندگان در هر سنی می‌توانند در مسابقات شرکت کنند.
 ۲. شرکت‌کننده الزامی به داشتن پاسپورت، تابعیت یا اقامت دائم کشور محل برگزاری مسابقه ندارد.
 ۳. شرکت‌کننده باید در سه ماه بلافاصله پیش از تاریخ مسابقه در کشور محل برگزاری زندگی کرده باشد و در صورت درخواست، بتواند این موضوع را از طریق مدارک و شواهد قابل قبول اثبات کند.
 ۴. فردی که یک‌بار قهرمان مسابقات ملی شده باشد، تا پایان همان فصل دیگر مجاز به شرکت در هیچ مسابقه منطقه‌ای یا ملی در هیچ کشوری نخواهد بود.
 ۵. افرادی که در سازمان برگزارکننده در سمت‌های مدیریتی یا رهبری فعالیت می‌کنند، نمی‌توانند در رویدادی که همان سازمان برگزار می‌کند شرکت کنند. این مورد شامل مالکان، مدیران، اعضای هیئت‌مدیره، مدیران اجرایی و کارکنان ارشد است.
 ۶. افرادی که در سازمان برگزارکننده سهم مالکیت دارند، در هر فصلی که سازمان آنها میزبان یک مسابقه باشد، مجاز به شرکت در مسابقات منطقه‌ای یا ملی نیستند.
 ۷. کارکنان، پیمانکاران و فریلنسرهایی که به‌طور قابل‌توجهی در عملیات مسابقه دخیل هستند، مانند هماهنگ‌کنندگان رویداد، مدیران رویداد یا افراد رابط مستقیم با برگزارکنندگان، در فصلی که محل کار آنها میزبان مسابقه است، مجاز به شرکت نیستند.
-

۱۲. شرایط حضور در فینال جهانی

1. اگر قهرمان مسابقات ملی قادر به سفر به فینال جهانی نباشد یا نتواند ویزای سفر به محل فینال جهانی را دریافت کند، حق حضور به نفر دوم مسابقات ملی منتقل می‌شود.
 2. اگر نفر دوم نیز نتواند در مسابقه حاضر شود، این حق به نفر سوم منتقل خواهد شد.
 3. این امتیاز بیش از نفر سوم منتقل نمی‌شود و همچنین قابل انتقال به فرد دیگری نیست.
 4. این سهمیه به فصل‌های بعدی منتقل یا ذخیره نمی‌شود.
-

۱۳. در صورتی که هیچ‌یک از برندگان قادر به سفر نباشند

اگر نفرات اول، دوم و سوم مسابقات ملی هیچ‌کدام قادر به سفر به فینال جهانی نباشند:

1. برگزارکننده باید به قهرمان مسابقات ملی یک جایزه نقدی جبرانی پرداخت کند.
 2. مبلغ جایزه باید حداقل معادل ۵۰٪ هزینه تقریبی سفر به فینال جهانی باشد.
- برای مثال:

- اقامت هتل: ۳ شب × ۲۰۰ دلار = ۶۰۰ دلار
 - سفر: بلیت رفت و برگشت از ملبورن = ۳۰۰۰ دلار
 - مجموع هزینه = ۳۶۰۰ دلار
 - جایزه نقدی معادل ۵۰٪ = ۱۸۰۰ دلار
3. مبلغ جایزه باید توسط World AeroPress Championship تأیید و تصویب شود.

4. جایزه باید حداکثر ظرف ۷ روز پس از تأیید مبلغ، مستقیماً از طریق وجه نقد یا انتقال بانکی به برنده پرداخت شود.
5. این جایزه جبرانی تنها به عنوان آخرین راه حل در نظر گرفته شده است. انتظار می رود قهرمانان ملی در فینال جهانی حضور پیدا کنند و برگزارکنندگان نیز موظف به تلاش برای اعزام آنها هستند.
-

۱۴. تعارض منافع

1. برای اطمینان از عادلانه بودن مسابقه و جلوگیری از تعارض منافع، افرادی که به دلیل نقش خود در سازمان برگزارکننده می توانند به طور منطقی از مزیت رقابتی برخوردار شوند، مجاز به شرکت در مسابقه ای که همان سازمان برگزار می کند نیستند.
2. این افراد شامل، اما محدود به موارد زیر هستند:
- مالکان، سهام داران، اعضای هیئت مدیره، مدیران اجرایی، مدیران و سایر کارکنان ارشد.
 - کارکنان، پیمانکاران یا فریلنسرهایی که در برنامه ریزی، اجرای مسابقه یا نظارت بر آن دخالت دارند؛ از جمله هماهنگی رویداد، عملیات مسابقه یا فعالیت به عنوان رابط مستقیم با برگزارکنندگان.
 - کارکنان یا پیمانکاران هر شریک یا تأمین کننده رُست قهوه که توسط برگزارکننده انتخاب شده و فرد مورد نظر به صورت فیزیکی به قهوه مسابقه دسترسی داشته یا در فرآیند آماده سازی و جابه جایی آن دخالت داشته باشد؛ از جمله دریافت قهوه سبز، رُست، کنترل کیفیت، بسته بندی، نگهداری یا توزیع.
 - صرفاً اطلاع داشتن از نام قهوه، خاستگاه (Origin) یا فرآیند کلی رُست، بدون دسترسی یا دخالت فیزیکی در قهوه، به تنهایی باعث عدم صلاحیت فرد برای شرکت در مسابقه نمی شود.
3. کارکنان سازمان برگزارکننده یا تأمین کنندگان آن که در برنامه ریزی یا عملیات مسابقه دخالت ندارند و همچنین به قهوه مسابقه دسترسی فیزیکی نداشته

اند یا در فرآیند آماده سازی و جابه جایی آن دخالت نکرده اند، همچنان واجد شرایط شرکت هستند.

4. برگزارکنندگان، یعنی World AeroPress Championship، می توانند برای بررسی صلاحیت افراد اطلاعات معقول و مرتبط درخواست کنند و اختیار نهایی تعیین صلاحیت را دارند. تصمیم آنها نهایی است.

۱۵. روند رسیدگی به شکایات و اختلافات

1. هرگونه شکایت یا اختلاف در سطح منطقه ای یا ملی باید مستقیماً به برگزارکننده همان مسابقه (Host) ارائه شود.
2. اگر موضوع حل نشود، یا شکایت مربوط به فینال جهانی باشد، باید توضیحی روشن و مختصر درباره موضوع به آدرس زیر ارسال شود:

hello@aero.press

3. شکایات مطرح شده از طریق کامنت ها یا پیام های مستقیم شبکه های اجتماعی مورد رسیدگی قرار نخواهند گرفت.