

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 320/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 rozporządzenia (UE) nr 510/2006 Rady. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie 6 miesięcy od daty publikacji.

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2

„CAFÉ DE COLOMBIA”

Nr CE: CO/PGI/0467/8.6.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub przez Komisję Europejską ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ kraju trzeciego:*

Nazwa: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Adres: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia
Telefon: (57-1) 382 08 40
Faks: (57-1) 382 26 95
Adres elektroniczny: info@sic.gov.co

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Adres: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia
Telefon: (57-1) 313 66 00
Faks: (57-1) 217 21 90
Adres elektroniczny: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) Inne kategorie ()

3. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.8 (inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu): kawa (Rozdział 9 załącznika I do Traktatu)

4. *Opis specyfikacji (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1. Nazwa produktu: „Café de Colombia”

4.2. Opis: Kawa z Kolumbii to kawa produkowana w kolumbijskiej strefie kawowej określonej w specyfikacji i spełniająca wymogi dotyczące eksportu ustalone przez Krajowy Komitet Producentów Kawy. Po obróbce ma ona następujące cechy: jest łagodna, o czystym smaku, silnej/średniej kwasowości i mocy, wyrazistym i pełnym zapachu.

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

W kolumbijskiej strefie kawowej uprawia się tylko gatunek Arabica. Główne odmiany i rodzaje kawy Arabica uprawiane w Kolumbii znane są jako: Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo i Colombia; ta ostatnia obecnie bardziej znana jako Castillo. Zielona „Café de Colombia” po obróbce może składać się z jednej lub z kilku powyższych odmian lub rodzajów. Tak więc, kawa, którą otrzymuje klient zawiera 100 % Café de Colombia, niezależnie od tego, czy jest kawą zieloną, czy paloną i posiada wymienione cechy charakterystyczne.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar upraw położony jest w Republice Kolumbii między równoleżnikami 1° i 11°15' północnej szerokości geograficznej, między południkami 72° i 78° zachodniej długości geograficznej i na wysokości między 400 a 2 500 metrów n.p.m.

Należy podkreślić, że obszar geograficzny nie obejmuje całego terytorium Republiki Kolumbii.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Kontrolowanie procesu wytwórczego przebiega w następujących etapach:

- Kontrola producentów. Odbyna się za pomocą bazy danych Systemu Informacji o Kawie (SICA), która umożliwia kontrolę każdej plantacji kawy w kolumbijskiej strefie kawowej, a także poszczególne jej partie. Zebrane informacje stanowią część bazy danych Administracji Plantacji.
- Kontrola kawy pergaminowej i obłuskiwania. Przeprowadza się ją na podstawie oficjalnych dokumentów, określanych mianem „listów przewozowych” oraz kontroli zakupów w ośrodkach skupu i palarniach kawy, które są podporządkowane określonym przepisom prawnym regulującym ich rejestrację i funkcjonowanie.
- Kontrola zielonej kawy. Ma miejsce po obróbce przez łuszczarki, które są zarejestrowane zgodnie z decyzją nr 1 z 2002 r. Krajowego Komitetu Producentów Kawy. Listy przewozowe, których treść została ustalona w dekrete kolumbijskim nr 2685 z 1999 r., nadal są oficjalnym dokumentem, który dołączony jest do każdej partii eksportowanej kawy.
- Kontrola eksportu. Eksporterzy posiadający list przewozowy są poddawani kontroli zarówno przez władze celne, jak i przez ALMACAFÉ, jednostkę powołaną przez Krajową Federację Producentów Kawy do przeprowadzania tych kontroli. Ponadto istnieje rejestr eksporterów stworzony na mocy rozporządzenia Ministra Handlu Zagranicznego 355 z 2002 r., który zawiera listę eksporterów spełniających kryteria wymienione w decyzji nr 3 z 2002 r. Krajowego Komitetu Producentów Kawy. Dodatkowo, ALMACAFÉ przeprowadza ostatnią kontrolę w porcie, sprawdzając, czy spełnione zostały kryteria właściwe dla „Café de Colombia”.
- Kontrola kawy palonej. Jednym z etapów kontrolowania procesów wytwórczych „Café de Colombia” jest kontrola palarni kawy znajdujących się w Kolumbii na podstawie decyzji nr 1 z 2002 r. Krajowego Komitetu Producentów Kawy. Kontrolowanie procesów palenia kawy poza Kolumbią odbywa się poprzez umowy o dobrych praktykach, które podpisują zagraniczne palarnie kawy, a także poprzez różne procedury kontrolne, takie jak przeprowadzanie testów jakościowych przez firmy zajmujące się kontrolą i przez degustatorów.

- 4.5. Metoda produkcji: Etapy otrzymywania produktu są następujące: zbiór, pozyskiwanie i obłuskiwanie:

- Zbiór. Zbiór owoców kawy przeprowadza się w okresie między 210 i 224 dni od kwitnienia. Zbiera się owoce prawie dojrzałe, dojrzałe i zbyt dojrzałe, w sposób wybiórczy, jeden po drugim i zasadniczo ręcznie.
- Pozyskiwanie. Proces pozyskiwania (czyszczenia) kawy o chronionej nazwie pochodzenia odbywa się przy pomocy wody (metoda „mokra”) i składa się z następujących etapów: (1) oddzielenie miąższu owocu, (2) czyszczenie kawy pozbawionej miąższu, (3) usuwanie śluzu (fermentacja), (4) mycie, (5) suszenie.
- Obłuskiwanie: Łuszczarki eliminują łuskę z suchej kawy pergaminowej, w ten sposób uzyskuje się ziarno kawy, które zostaje posortowane przez łuszczarki według rozmiaru, koloru i gęstości.
- Palenie: Nie musi odbywać się na wspomnianym obszarze geograficznym. Polega na poddaniu zielonych ziaren działaniu wysokiej temperatury. Ziarna muszą posiadać określone cechy charakterystyczne, właściwe dla kolumbijskiej strefy kawowej. Jest to proces poprzedzający przygotowywanie napoju. Palenie podkreśla cechy organoleptyczne kawy, która jest łagodna, o czystym smaku, silnej/średniej kwasowości i mocy, wyrazistym i pełnym zapachu. Cechy te są typowe dla zielonej „Café de Colombia” pochodzącej z kolumbijskiej strefy kawowej.

4.6. Związek: Związek wynika z następujących czynników:

- Czynniki geograficzne. Wyjątkowa lokalizacja geograficzna w kolumbijskiej strefie kawowej wraz z charakterystycznym klimatem, podłożem i nierównością terenu powodują, że „Café de Colombia” posiada szczególne właściwości fizyczne i organoleptyczne.
- Czynniki agroklimatyczne. Region, w którym produkuje się „Café de Colombia” położony jest na terenie międzyzwrotnikowej strefy zbieżności (MSZ). Wynika z tego obecność dwóch pór roku, co w połączeniu z zależnościami orograficznymi, powoduje wyjątkowo obfite opady deszczu. Ponadto na deszcze w kolumbijskiej strefie kawowej mają wpływ lokalne cyrkulacje powietrza między dolinami i górami. Podwójny pas MSZ przecinający kolumbijską strefę kawową wraz ze zróżnicowaną topografią zapewniają odpowiednie ilości opadów deszczu i ich równomierny rozkład w ciągu roku. Ilość wody jest wystarczająca do zapewnienia całego cyklu produkcyjnego uprawy kawy i do zagwarantowania odpowiednich zbiorów w ciągu całego roku. Właśnie z tych powodów mających swoje źródło w czynnikach agroklimatycznych kolumbijska strefa kawowa charakteryzuje się produkcją „świeżej kawy przez cały rok”.
- Czynniki topograficzne. Kolumbijska strefa kawowa znajduje się na zboczach łańcuchów górskich Andów kolumbijskich, w obszarze Sierra Nevada de Santa Marta i Serranía de la Macarena. Teren ten charakteryzuje się specyficznym składem mineralnym oraz szczególnymi cechami fizycznymi i chemicznymi podłoża. Jest to skutek działania klimatu (głównie opadów i temperatury) oraz topografii. Dzięki temu gleba jest bogata w składniki odżywcze, posiada niski poziom kwasowości i wysoką zdolność do zatrzymywania wilgoci.
- Czynniki związane ze zbiorem. W związku z tym, że zbiory odbywają się kilkakrotnie w ciągu roku, na jednym krzewie kawowca mogą znaleźć się jednocześnie ziarna zielone i dojrzałe. Powoduje to konieczność przeprowadzania zbiorów ziaren na plantacjach w sposób wybiórczy, jeden po drugim, i zasadniczo ręcznie, co jest to typową cechą charakterystyczną „Café de Colombia”.
- Inne czynniki: historyczne, tradycyjne, kulturowe, społeczne oraz prestiżowe „Café de Colombia”.

Powyższe okoliczności sprawiają, że „Café de Colombia” znana jest jako kawa o wysokiej jakości, której zielone ziarna charakteryzują się świeżym zapachem i średnią wilgotnością między 10 a 12 %. Do celów eksportu typowe cechy kawy palonej zostały uregulowane w decyzji nr 5 z 2002 r. Krajowego Komitetu Producentów Kawy.

Reasumując, w kolumbijskiej strefie kawowej uprawia się takie ziarna kawy, które zapewniają napój o czystym smaku, silnej/średniej kwasowości i mocy, wyrazistym i pełnym zapachu. Takie cechy i właściwości pozyskuje się z kawy z gatunku Arabica, ale tylko pod warunkiem, że zostaną przeprowadzone staranne procedury związane z uprawą. Ponadto, jakość kolumbijskiej kawy zależy od następujących wspólnych czynników: opisane wcześniej pozyskiwanie kawy metodą mokrą, zbiór na zasadzie selekcjonowania zasadniczo ręczny, uprawa przez znanych producentów kawy z tradycjami oraz staranne procesy selekcji i klasyfikacji. Wszystkie właściwości „Café de Colombia” wynikają ze specyficznych cech Republiki Kolumbii, takich jak jakość podłoża, klimat właściwy dla kraju tropikalnego i obszarów górzystych kolumbijskiej strefy kawowej, podobieństwo procedur i procesów związanych z sadzeniem i zbiorem oraz wymogi związane z handlem międzynarodowym. Kawa zawdzięcza swoją reputację, sławę i wyjątkowość w świecie, połączeniu tych wszystkich czynników typowych dla regionu i charakterystycznych wyłącznie dla kolumbijskiej strefy kawowej.

Specjalną uwagę należy zwrócić na prestiż i reputację „Café de Colombia”. Statystyki potwierdzają, że „Café de Colombia” cieszy się uznaniem klientów, wysokim prestiżem i sławą. Te osiągnięcia są wynikiem wysiłków kolumbijskich producentów kawy. Dlatego do dokumentu specyfikacji dołączone są dowody z przeprowadzonych kampanii reklamowych sięgających lat sześćdziesiątych, których celem było promowanie „Café de Colombia”. Od tego czasu „Café de Colombia” stała się tematem przewodnim artykułów i opracowań, a sama kawa zaczęła być utożsamiana z wysoką jakością i prestiżem. Natomiast Krajowa Federacja Producentów Kawy w Kolumbii aktywnie sprzeciwia się wszelkim próbom przywłaszczenia i nadużywania renomy „Café de Colombia”, zarówno na drodze sądowej jak i administracyjnej.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: ALMACAFÉ
Adres: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia
Telefon: (57-1) 313 66 00
Faks: (57-1) 212 85 40
Adres elektroniczny: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ spełnia wymogi i specyfikacje techniczne zawarte w normie ISO 65.

4.8. Etykietowanie: Na etykiecie znajduje się następująca informacja: Nazwa: „Ch.O.G.” „Café de Colombia”.

4.9. Wymogi krajowe: Kolumbijskie przepisy krajowe. Decyzja nr 486 Wspólnoty Andyjskiej.

Rejestr w Dzienniku Ustaw Kolumbii: Decyzja Dyrekcji Generalnej Przemysłu i Handlu nr 4819 z 2005 r. z dnia 4 marca 2005 r.
