

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2006/C 320/09)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter denne offentliggørelse.

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

Ansøgning om registrering i henhold til artikel 5 og artikel 17, stk. 2

CAFÉ DE COLOMBIA

EF-Nr.: CO/PGI/0467/8.6.2005

BOB () BGB (X)

Denne oversigt er et resumé, der tjener til oplysning. For yderligere oplysninger kan interesserede konsultere den fuldstændige varespecifikation, som kan fås ved henvendelse til de nationale myndigheder i punkt 1 eller Europa-Kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Tredjelandets ansvarlige myndighed:*

Navn: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Adresse: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia
Tlf. nr.: (57-1) 382 08 40
Fax: (57-1) 382 26 95
E-mail: info@sic.gov.co

2. *Ansøgende sammenslutning:*

Navn: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Adresse: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia
Tlf. nr.: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
E-mail: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Sammensætning: Producenter/forarbejdere (X) Andet ()

3. *Produkttype:*

Kategori 1.8 (andre produkter fra bilag I til traktaten): Kaffe (kapitel 9 i bilag I til traktaten)

4. *Varespecifikationen (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)*

4.1. *Produktets navn:* »Café de Colombia«

4.2. *Beskrivelse:* *Café de Colombia* vokser i det colombianske kaffeområde (Zona Cafetera Colombiana), som er defineret i varespecifikationen. Kaffen opfylder de eksportstandarder, der fastlægges af *el Comité Nacional de Cafeteros* (det nationale kaffeforbund), og den forarbejdede kaffe kendetegnes af følgende: mild, rund smag, middel/høj syrlighed og fylde, karakteristisk og fuldendt aroma.

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter, Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

I det colombianske kaffeområde dyrkes kun Arabica-kaffe. De primære kaffetyper eller -planter, der dyrkes i Colombia, er Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo og »Colombia«, nu kendt som Castillo. Ristet og uristet *Café de Colombia* kan være sammensat af en af disse typer eller en blanding heraf. Uanset om det er uristet eller ristet kaffe, der sælges, er det kun den kaffe, der udelukkende består af 100 % *Café de Colombia*, der besidder de nævnte egenskaber.

- 4.3. Geografisk område: Området ligger i Republikken Colombia mellem 1° og 11°15' nordlige breddegrad, og 72° til 78° vestlige længdegrad, og mellem 400 og 2 500 meter over havets overflade.

Under alle omstændigheder understreges det, at det geografiske område ikke inkluderer hele Republikken Colombia.

- 4.4. Bevis for oprindelse: Varens sporbarhed sikres gennem følgende trin:

- Overvågning af varerne. Dette finder sted ved hjælp af databasen *Sistema de Información Cafetero* (SICA), hvor alle plantager og kaffedyrkere i det colombianske kaffeområde, inklusive de enkelte partier kaffe, overvåges. Denne dataindsamlingsmekanisme indgår i ejendomsadministrationens database.
- Overvågning af adskillelsen af bønner fra pergaminohinde og tærskning. Dette sker på baggrund af retlige dokumenter som *guías de tránsito* og opkøbskontrol enten i oplagrings- eller tærskningscentrene, som er underlagt særlige regler for registrering og forarbejdning.
- Overvågning af uristet kaffe. Dette sker efter, at kaffen er passeret gennem tærskningscentrene, som er registreret i overensstemmelse med *Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros*. *Guías de tránsito*, fastsat ved *Decreto Colombiano 2685 de 1999*, er fortsat det retlige dokument, der følger hvert parti eksporteret kaffe.
- Overvågning af eksport. Eksportøren og dennes *guía de tránsito* overvåges både af toldmyndighederne og af ALMACAFÉ, en kontrolenhed udpeget af *Federación Nacional de Cafeteros*. Yderligere findes der et register over eksportører, fastsat ved *Resolución del Ministerio de Comercio Exterior 355 de 2002*, der opfylder kravene i *Resolución 3 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros*. ALMACAFÉ udfører ligeledes en sidste kontrol i havnene for at sikre, at kvalitetskravene for *Café de Colombia* opfyldes.
- Overvågning af ristede bønner. Risterierne i Colombia overvåger sporbarheden af *Café de Colombia* gennem *Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional Cafetero*. Uden for Colombia overvåges sporbarheden af de ristede bønner både gennem aftaler om »god praksis«, som de udenlandske kafferisterier underskriver, såvel som gennem diverse kontrolforanstaltninger, herunder kvalitetskontroller foretaget af kontrolvirksomheder og prøvesmagere.

- 4.5. Fremstillingsmetode: Forarbejdningsprocessen kan deles op i følgende faser: høst, forbehandling og tærskning:

- Høst: Høst af umodne, modne eller fuldmodne bær foregår mellem 210 og 224 dage efter blomstringen. Hvert bær udvælges og plukkes først og fremmest ved håndkraft.
- Forbehandling: Rensningsprocessen for den beskyttede kaffe foregår ved brug af vand (den våde metode) og består af følgende trin: 1) fjernelse af frugtkød, 2) rensning af kaffebærerne, 3) fjernelse af den ydre hinde (gæring), 4) vask, 5) tørring.
- Tærskning: Pergaminohinden, der omgiver bønnerne, fjernes i tærskningsmaskiner, hvorefter bønnerne sorteres i en maskine alt efter størrelse, farve og vægt.
- Ristning: Ristningen, som er en del af forarbejdningen af drikkekaffe, finder ikke nødvendigvis sted i det geografiske område. Den indebærer en opvarmning af de grønne bønner med de egenskaber, som er kendetegnende for det colombianske kaffeområde. Denne proces understreger de organoleptiske egenskaber (mild og rund smag, middel/høj syrlighed og fylde, karakteristisk og fuldendt aroma), som er naturlige egenskaber ved *Café de Colombia verde* fra det colombianske kaffeområde.

4.6. Tilknytning: Tilknytningen etableres via følgende faktorer:

- Geografiske forhold. Det colombianske kaffeområdes særegne geografiske beliggenhed sammen med de klimatiske egenskaber og særlige terræn- og jordbundsforhold gør, at *Café de Colombia* har nogle helt specielle fysiske og organoleptiske egenskaber.
- Agroklimatiske forhold. Det colombianske kaffeområde ligger i den intertropiske konvergenzone (ITK). Dette medfører to regnsæsoner om året, der sammen med terrænet sikrer høsten betydelige mængder regn. Yderligere påvirkes regnen i det colombianske kaffeområde af lokale luftstrømme mellem dalene og bjergene. ITKs passage over kaffeområdet to gange om året og kaffeområdets meget varierede topografi forårsager en passende mængde og spredning af regn over hele året med tilstrækkeligt vand til at opfylde behovet for hele produktionscyklussen og sikre kaffehøst hele året. Disse agroklimatiske forhold gør, at det colombianske kaffeområde kan tilbyde »*café fresco todo el año*« (frisk kaffe hele året).
- Topografi. Det colombianske kaffeområde ligger på bjergsiderne i Andesbjergene, i Sierra Nevada de Santa Marta og i Serranía de la Macarena. Jordbunden har en særlig mineralsk sammensætning af karakteristiske fysiske og kemiske egenskaber på grund af klimaet (især nedbør og temperatur) og topografien, som følge af forskellige erosionsprocesser. Dette gør, at jordbunden har et højt næringsindhold, lavt syreniveau og højt fugtindhold.
- Høst. Da der høstes flere gange om året, findes der både umodne og modne bær i en kaffeplantage. Dette er bestemmende for et af de vigtige kendetegn for *Café de Colombia*, nemlig høsten af kaffebærrene, som plukkes selektivt og først og fremmest med håndkraft, bær for bær.
- Andre faktorer: Historiske, traditionelle, kulturelle og sociale faktorer og *Café de Colombias* anseelse.

Ovenstående omstændigheder gør, at *Café de Colombia* kendes som en kvalitetskaffe, hvis bønne besidder egenskaber som frisk aroma og et gennemsnitligt fugtindhold på mellem 10 og 12 %. Disse egenskaber er fastlagt i eksportøjemed af *Resolución 5 de 2002 del Comité Nacional de* vedrørende præsentation af ristet kaffe.

Alt i alt er det colombianske kaffeområde kendetegnet ved at fremstille en kaffebønne med ren smag, middel/høj syrlighed og fylde og en karakteristisk og fuldendt aroma. Disse kaffeegenskaber og -kvaliteter opnås ved dyrkning af sorten Arabica, men kun hvis der udvises særlig omhyggelighed under dyrkningen. Derfor afhænger kvaliteten af colombiansk kaffe også af følgende fælles faktorer: Den våde forarbejdningsmetode, som beskrevet tidligere, selektiv indsamling foretaget først og fremmest ved håndkraft af kaffedyrkere med en lang tradition og erfaring bag sig og ved brug af omhyggelige udvælgelses- og klassifikationsprocesser. Alle *Café de Colombias* egenskaber skyldes de særlige forhold i Republiken Colombia i form af jordbundens kvalitet, landets klima i de tropiske bjergområder i det colombianske kaffeområde og ensartetheden i sånings- og høstprocesser og -metoder samt de krav, der stilles for afsætning på det internationale marked. Dette produkts omdømme og fremragende kvalitet skyldes sammenlagt alle disse faktorer, der er særlige for det colombianske kaffeområde og *Café de Colombia*.

Især *Café de Colombias* anseelse og omdømme bør nævnes. Adskillige forbrugerundersøgelser, der bakked op af statistikker, beviser den høje anseelse og det særdeles gode omdømme, som *Café de Colombia* har opnået. Denne anerkendelse tilkommer kaffedyrkernes store arbejdsindsats og deres produkt. Af samme årsag er beviser i form af reklamer for *Café de Colombia* (der går så langt tilbage som til 1960'erne) vedlagt varespecifikationen. Dette har siden dengang medført et stort antal artikler om *Café de Colombia*, hvori den betegnes som en kaffe af høj kvalitet og godt omdømme. Til slut har *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia* arbejdet hårdt, både i retslig og administrativ sammenhæng, for at komme de mange forsøg på uretmæssig udnyttelse af *Café de Colombias* omdømme til livs.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: ALMACAFÉ
Adresse: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia
Tlf. nr.: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 212 85 40
E-mail: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ opfylder kravene og de tekniske specifikationer i ISO 65.

4.8. Mærkning: Etiketten indeholder følgende elementer: Navn: B.G.B. CAFÉ DE COLOMBIA

4.9. Krav i nationale bestemmelser: Colombiansk lovgivning. Decisión 486 de la Comunidad Andina.

Registreret som oprindelsesbetegnelse i Colombia: *Resolución de la Superintendencia de Industria y Comercio n° 4819 de 2005 de fecha 4 de marzo de 2005.*
