

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2006/C 320/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CEE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**Domanda di registrazione a norma degli articoli 5 e 17, paragrafo 2**

**«CAFÉ DE COLOMBIA»**

**Numero CE: CO/PGI/0467/8.6.2005**

**DOP ( ) IGP ( X )**

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servizio competente del paese terzo*

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

2. *Associazione richiedente*

Nome: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia  
Indirizzo: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia  
Telefono: (57-1) 313 66 00  
Fax: (57-1) 217 21 90  
E-mail: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com  
Composizione: Produttori/trasformatori ( X ) Altre categorie ( )

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8 (altri prodotti dell'allegato I del trattato): Caffè (capitolo 9 dell'allegato I del trattato)

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1. Nome del prodotto: «Café de Colombia»

4.2. Descrizione: Si definisce «Café de Colombia» il caffè che cresce nella Zona Cafetera colombiana delimitata nel disciplinare, che rispetta le norme di esportazione stabilite dal Comité Nacional de Cafeteros e che dopo la lavorazione presenta le seguenti caratteristiche: *dolce, da tazza pulita, con acidità e corpo medio/alti e aroma pronunciato e completo.*

<sup>(1)</sup> Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, unità «Politica di qualità dei prodotti agricoli», B-1049 Bruxelles.

Nella Zona Cafetera colombiana si coltiva esclusivamente la specie Arabica, in particolare le varietà Caturra, Tipica, Bourbon, Maragogype, Tabi, Colón, San Bernardo e «Colombia» (attualmente conosciuta come Castillo); il «Café de Colombia», verde e tostato, può essere composto da una sola di queste varietà oppure da una loro miscela. Il caffè presentato al consumatore riproduce le caratteristiche sopra descritte solo se contiene esclusivamente Café de Colombia al 100 %, indipendentemente dalla sua condizione (verde o tostato).

- 4.3. Zona geografica: È situata nella Repubblica di Colombia e compresa tra 1° e 11° 15' di latitudine nord, tra 72° e 78° di longitudine ovest e tra 400 e 2 500 metri di altitudine sopra il livello del mare.

In ogni caso, si sottolinea che la zona geografica non include l'intero territorio della Repubblica di Colombia.

- 4.4. Prova dell'origine: La tracciabilità del prodotto si realizza nelle seguenti fasi:

- Monitoraggio dei produttori. Si realizza per mezzo della banca dati del Sistema de Información Cafetero (SICA), che consente di controllare ogni singola piantagione di caffè della Zona Cafetera colombiana, comprese le rispettive parcelle. I dati raccolti con questo meccanismo vanno ad integrare la banca dati per la gestione di beni immobili.
- Monitoraggio del caffè pergamenato e della trebbiatura. Si realizza mediante documenti legali come le «guías de tránsito» e controlli sugli acquisti effettuati nei centri di raccolta o sulle trebbiatrici, la cui registrazione e il cui utilizzo sono sottoposti a regolamentazione.
- Monitoraggio del caffè verde. Dopo la trebbiatura, effettuata con trebbiatrici regolarmente registrate ai sensi della risoluzione n. 1 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros, ciascuna partita di caffè da esportazione è sempre accompagnata dalle «guías de tránsito», documenti legali introdotti con il Decreto colombiano n. 2685 del 1999.
- Monitoraggio dell'esportazione. Gli esportatori, muniti di «guías de tránsito», sono sorvegliati sia dalle autorità doganali che da ALMACAFÉ, l'ente delegato dalla Federación Nacional de Cafeteros per tali controlli. Esiste inoltre un registro di esportatori, disciplinato dalla risoluzione n. 355 del 2002 del Ministerio del comercio estero e subordinato al rispetto dei requisiti stabiliti nella risoluzione n. 3 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. ALMACAFÉ realizza gli ultimi controlli in porto per accertare il rispetto delle caratteristiche di qualità proprie del «Café de Colombia».
- Monitoraggio del caffè tostato. Negli impianti di tostatura situati in Colombia, la tracciabilità del caffè è disciplinata dalla risoluzione n. 1 del 2002 del Comité Nacional Cafetero. La tracciabilità del caffè tostato al di fuori della Colombia è regolamentata dagli accordi di buone pratiche firmati dalle imprese di tostatura straniere, nonché da vari meccanismi di controllo tra cui la realizzazione di prove di qualità da parte di imprese di sorveglianza e di esperti assaggiatori.

- 4.5. Metodo di ottenimento: Le fasi di trattamento del prodotto sono la raccolta, la lavorazione e la trebbiatura.

- Raccolta: la raccolta del caffè avviene tra 210 e 224 giorni dopo la fioritura; i frutti, in via di maturazione, maturi o appassiti, sono raccolti in maniera selettiva (un chicco alla volta) ed essenzialmente manuale.
- Lavorazione: il processo di pulitura (lavorazione) del caffè comporta l'utilizzo di acqua («in umido») e comprende le seguenti fasi: (1) spolpatura, (2) pulitura del caffè spolpato, (3) rimozione della mucillagine (fermentazione), (4) lavaggio, (5) essiccazione.
- Trebbiatura: si separa l'endocarpo del caffè pergamenato secco in apposite macchine trebbiatrici, ottenendo il caffè verde che viene poi classificato meccanicamente per dimensione, colore e densità.
- Tostatura: non è necessariamente effettuata all'interno della zona geografica delimitata. Consiste nell'applicazione di calore ai chicchi di caffè verde che presentano le caratteristiche definite legate alla Zona Cafetera colombiana, ed è preliminare alla preparazione della bevanda. Tale processo accentua le caratteristiche organolettiche (*dolce, da tazza pulita, con acidità e corpo medio/alti e aroma pronunciato e completo*) che sono proprie del «Café de Colombia» verde *originario della Zona Cafetera colombiana*.

4.6. Legame: Il legame tra il prodotto e la zona geografica è basato sui seguenti fattori:

- Geografici. La particolare ubicazione geografica della Zona Cafetera colombiana, nonché le caratteristiche specifiche del clima, del suolo e dei rilievi, conferiscono al «Café de Colombia» peculiari qualità fisiche e organolettiche.
- Agroclimatici. La Zona Cafetera colombiana è caratterizzata dall'esistenza di due stagioni o fenomeni di movimento nel corso dell'anno, dovuti alla presenza della zona di convergenza intertropicale (ZCIT), che danno origine a piogge particolarmente abbondanti condizionate inoltre dall'influsso dell'orografia e dalla circolazione locale tra le valli e le montagne. Il doppio passaggio della ZCIT attraverso la Zona Cafetera e la varietà topografica del territorio danno luogo a piogge abbondanti e ben distribuite nel corso dell'anno, il che assicura una quantità di acqua sufficiente per completare l'intero ciclo produttivo della coltivazione e garantire raccolti di caffè per tutto l'anno. Questi fattori agroclimatici permettono alla Zona Cafetera colombiana delimitata di offrire «caffè fresco per tutto l'anno».
- Topografici. La Zona Cafetera colombiana si trova sui versanti della cordigliera delle Ande colombiane, sulla Sierra Nevada di Santa Marta e sulla Serrania della Macarena. Ciò conferisce al suolo una specifica composizione mineralogica dei diversi materiali parentali e peculiari caratteristiche fisiche e chimiche, in conseguenza all'azione del clima (precipitazioni e temperatura in particolare) e alla topografia, attraverso vari processi di meteorizzazione. Ne deriva un tipo di suolo ad elevato livello nutrizionale, poco acido e ad alta ritenzione di umidità.
- Di raccolta. Poiché si realizzano diversi raccolti nel corso dell'anno, accade che nella stessa pianta di caffè ci siano sia chicchi verdi che maturi; ciò determina una delle caratteristiche fondamentali del «Café de Colombia», ovvero la raccolta selettiva ed essenzialmente manuale, un chicco alla volta, dei frutti delle piantagioni di caffè.
- Altri fattori: storici e tradizionali, culturali e sociali e legati al prestigio del «Café de Colombia».

Queste circostanze rendono il «Café de Colombia» un caffè di qualità riconosciuta, il cui chicco verde presenta specifiche caratteristiche (odore fresco, tasso di umidità medio dal 10 al 12 %), attualmente disciplinate ai fini dell'esportazione dalla risoluzione n. 5 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros per la presentazione del caffè tostato.

In conclusione, il chicco di caffè prodotto nella Zona Cafetera colombiana ha la caratteristica di generare una bevanda che lascia la tazza pulita alla degustazione e che possiede acidità e corpo medio/alti e aroma pronunciato e completo. Tali caratteristiche e qualità appartengono al caffè della specie Arabica, purché prodotto seguendo processi accurati di coltivazione. La qualità del caffè colombiano dipende pertanto anche dai seguenti fattori comuni: il processo di lavorazione in umido descritto in dettaglio più avanti, la raccolta selettiva e in gran parte manuale, la coltivazione effettuata da caffèicoltori esperti per tradizione attraverso processi accurati di selezione e classificazione. Tutte le caratteristiche del «Café de Colombia» si devono alla particolare qualità del suolo della Repubblica di Colombia, al clima delle sue zone montuose tropicali e delle alture della Zona Cafetera colombiana e alla compatibilità tra le procedure e i processi di semina e raccolta e i requisiti per la commercializzazione internazionale. A tutto questo insieme di fattori, propri esclusivamente della Zona Cafetera colombiana e del «Café de Colombia», si devono la reputazione, la fama e l'eccellenza del prodotto nel mondo intero.

Meritano una menzione particolare l'alto prestigio e l'eccellente reputazione del «Café de Colombia», dimostrati da numerosi riconoscimenti ricevuti da parte dei consumatori e accreditati statisticamente. Ciò risponde all'impegno dei caffèicoltori colombiani e al loro prodotto. Per questo il disciplinare è accompagnato da elementi di prova delle campagne pubblicitarie (che risalgono agli anni '60) destinate a far conoscere il «Café de Colombia». A partire da allora, queste operazioni hanno determinato un'abbondante presenza di articoli e pubblicazioni sul «Café de Colombia», considerato un caffè di alta qualità e prestigio. Infine, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia si oppone attivamente, in sede sia giudiziaria che amministrativa, alle non poche usurpazioni volte a trarre indebitamente vantaggio dal prestigio del «Café de Colombia».

4.7. Organismo di controllo:

Nome: ALMACAFÉ

Indirizzo: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia

Telefono: (57-1) 313 66 00

Fax: (57-1) 212 85 40

E-mail: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ soddisfa i requisiti e le specifiche tecniche stabiliti nella norma ISO 65.

4.8. Etichettatura: L'etichettatura contiene i seguenti elementi: Denominazione: «I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA».

4.9. Condizioni nazionali: Normativa nazionale colombiana. Decisione n. 486 della Comunità andina. Registrazione come D.O. in Colombia: Risoluzione n. 4819 del 2005 della Superintendencia de Industria y Comercio (4 marzo 2005).

---