

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 320/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Antrag auf Eintragung nach Artikel 5 und Artikel 17 Abs. 2

„CAFÉ DE COLOMBIA“

EG-Nr. CO/PGI/0467/08.06.2005

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Drittlandes:*

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

2. *Vereinigung:*

Name: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Anschrift: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
E-Mail: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.8 (Andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse): Kaffee (Anhang I Kapitel 9 des Vertrags)

4. **Spezifikation** (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)

4.1. Name: „Café de Colombia“

4.2. Beschreibung: Als „Café de Colombia“ wird der Kaffee bezeichnet, welcher in der in der Spezifikation beschriebenen Zona Cafetera Colombiana angebaut wird und der den vom Comité Nacional de Cafeteros festgelegten Ausfuhrstandards entspricht und welcher nach der Verarbeitung die folgenden Eigenschaften aufweist: mild, rein im Geschmack, Säure und Körper mittel bis stark, ausgeprägtes, rundes Aroma.

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

In der Zona Cafetera Colombiana wird ausschließlich Arabica-Kaffee angebaut. Die in Kolumbien am häufigsten angebauten Arabica-Sorten tragen die Bezeichnungen Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo und „Colombia“, heute bekannt als Castillo. Der rohe und verarbeitete „Café de Colombia“ kann aus nur einer dieser Arten oder Sorten oder aber aus einer Mischung bestehen. Daher weist nur für den Endverbraucher bestimmter Kaffee, der zu 100 % aus „Café de Colombia“ besteht — unabhängig von seinem Verarbeitungszustand (roh oder geröstet) — die genannten Eigenschaften auf.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet liegt in der Republik Kolumbien zwischen 1° und 11°15' nördlicher Breite und 72° bis 78° östlicher Länge auf einer Höhe von 400 bis 2 500 m über dem Meeresspiegel.

In jedem Fall ist anzumerken, dass das geografische Gebiet nicht das gesamte Staatsgebiet der Republik Kolumbien umfasst.

- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses ist durch folgende Maßnahmen gegeben:

— Kontrolle der Erzeuger: Die Kontrolle erfolgt mittels der Datenbank des Sistema de Información Cafetero (SICA); überwacht werden sämtliche Kaffeeplantagen der Zona Cafetera Colombiana einschließlich der einzelnen Parzellen. Die gesammelten Daten werden in die Datenbank der Administración de Fincas übernommen.

— Kontrolle des „café pergamino“ und des geschälten Kaffees: Die Kontrolle erfolgt mittels Urkunden wie z. B. den Begleitpapieren und Einkaufskontrollen in den Aufkaufzentren und Schälanlagen, die bestimmten Rechtsvorschriften hinsichtlich Eintragung und Betrieb unterliegen.

— Kontrolle des Rohkaffees: Die Kontrolle erfolgt beim Durchlaufen der Schälanlagen, die entsprechend der Entschließung Nr. 1/2002 (Resolución 1 de 2002) des Comité Nacional de Cafeteros registriert sein müssen. Die nach dem kolumbianischen Gesetz 2685/2999 (Decreto Colombiano 2685 de 1999) vorgeschriebenen Begleitpapiere („guías de tránsito“) sind jedem ausgeführten Los Kaffee als offizielles Begleitdokument beigelegt.

— Ausfuhrkontrolle: Der Exporteur, der sich im Besitz der Begleitpapiere befindet, unterliegt der Überwachung sowohl durch die Zollbehörden als auch durch ALMACAFÉ, die vom nationalen Verband der Kaffeeerzeuger (Federación Nacional de Cafeteros) mit diesen Kontrollen beauftragte Stelle. Zudem werden die Exporteure in einem nach Entschließung 355/2002 des Außenhandelsministeriums (Resolución del Ministerio de Comercio Exterior 355 de 2002) vorgeschriebenen Register erfasst, sofern die in der Entschließung Nr. 3/2002 des Comité Nacional de Cafeteros genannten Kriterien erfüllt sind. Im Hafen werden von ALMACAFÉ die abschließenden Kontrollen durchgeführt, mit denen die Einhaltung der Qualitätskriterien des „Café de Colombia“ überwacht wird.

— Kontrolle des gerösteten Kaffees: In den Röstbetrieben innerhalb Kolumbiens ist die Rückverfolgbarkeit des „Café de Colombia“ durch die Entschließung Nr. 1/2002 des Comité Nacional de Cafeteros geregelt. Die Rückverfolgbarkeit des Röstkaffees außerhalb Kolumbiens wird durch Verhaltenskodizes sichergestellt, die von den ausländischen Röstbetrieben unterzeichnet werden, sowie durch verschiedene Kontrollmechanismen wie z. B. Qualitätsprüfungen durch Kontrollunternehmen und Verkoster.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Die Herstellung des Erzeugnisses umfasst die drei Phasen Ernte, Aufbereitung und Schälen:

— Ernte: Die Kaffeeirschen werden 210 bis 224 Tage nach der Blüte, wenn der Kaffeestrauch halbreife, reife und überreife Früchte trägt, geerntet. Die Ernte erfolgt selektiv (einzeln) und überwiegend von Hand.

— Aufbereitung: Die Reinigung des Rohkaffees (Aufbereitung) erfolgt mittels Wasser (nasse Aufbereitung) in den Arbeitsgängen (1) Entpulpen, (2) Reinigung des entpulpten Kaffees, (3) Entfernung des anhaftenden Fruchtschleims (Fermentation), (4) Waschen und (5) Trocknen.

— Schälen: Beim Schälen werden in Schälmaschinen Pergamenthülle und Silberhäutchen von den Kaffeebohnen entfernt, die dann maschinell nach Größe, Farbe und Dichte sortiert werden.

— Rösten: Die Kaffeebohnen werden nicht unbedingt innerhalb des geografischen Gebiets geröstet. Beim Rösten wird der aus der Zona Cafetera Colombiana stammende Rohkaffee, der die geforderten Eigenschaften aufweist, erhitzt und damit das verbrauchsfertige Produkt hergestellt. Bei diesem Vorgang entfaltet der „Café de Colombia“ die für den Rohkaffee aus der Zona Cafetera Colombiana typischen organoleptischen Eigenschaften (mild, rein im Geschmack, Säure und Körper mittel bis stark, ausgeprägtes, rundes Aroma).

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist durch folgende Faktoren gegeben:

- Geografische Faktoren: Die besondere geografische Lage der Zona Cafetera Colombiana ergibt sich aus dem Zusammenwirken von besonderen Klima-, Boden- und Geländeprofileigenschaften, die dem „Café de Colombia“ seine speziellen physischen und organoleptischen Merkmale verleihen.
- Agroklimatische Faktoren: Die Zona Cafetera Colombiana liegt in der innertropischen Konvergenzzone (ITC); dies bedeutet, dass hier zwei Durchgänge oder Saisons pro Jahr stattfinden, was im Zusammenwirken mit der Orografie zu starken Regenfällen mit hohen Niederschlagsmengen führt. Die Niederschläge in der Zona Cafetera Colombiana werden außerdem durch lokale Zirkulationsbewegungen zwischen Tälern und Gebirgszügen beeinflusst. Der zweimalige Durchgang der ITC durch die Zona Cafetera Colombiana sorgt zusammen mit der vielfältigen Topografie für eine ausreichende Menge und Verteilung der Niederschläge während des gesamten Jahres, so dass genügend Wasser für den gesamten Anbauzyklus zur Verfügung steht und Ernten während des ganzen Jahres möglich sind. Aus diesen agroklimatisch bedingten Gründen ist die Zona Cafetera Colombiana dadurch gekennzeichnet, dass sie „das ganze Jahr über frischen Kaffee“ liefert.
- Topografische Faktoren: Die Zona Cafetera Colombiana erstreckt sich an den Steilhängen der kolumbianischen Anden in der Sierra Nevada de Santa Marta und der Serranía de la Macarena. Dies bedingt eine spezifische mineralogische Zusammensetzung der unterschiedlichen Grundstoffe und der physikalischen und chemischen Eigenschaften der Böden infolge von Klimaeinwirkungen (hauptsächlich Niederschläge und Temperatureinflüsse) und der Topografie durch verschiedene Verwitterungsprozesse. Dadurch entstehen wenig saure Böden mit hohem Nährstoffgehalt und hohem Wasserspeichungsvermögen.
- Mit der Ernte zusammenhängende Faktoren: Da über das Jahr hinweg mehrere Ernten möglich sind, trägt ein Kaffeestrauch Früchte unterschiedlichen Reifegrades. Dies ist der Grund für eine der wesentlichen Besonderheiten des „Café de Colombia“, nämlich die selektive Ernte der Kaffeekirschen, die hauptsächlich einzeln von Hand von den Sträuchern gelesen werden.
- Weitere Faktoren: Historische und traditionelle, kulturelle und soziale Faktoren sowie das Ansehen, das der „Café de Colombia“ genießt.

Aufgrund dieser Gegebenheiten ist der „Café de Colombia“ als Qualitätskaffee bekannt, der als Rohkaffee bestimmte Eigenschaften wie frischen Duft und eine mittlere Feuchte von 10 bis 12 % aufweist sowie einige Eigenschaften, die für den Export derzeit in der Entschließung Nr. 5/2002 des Comité Nacional de Cafeteros über die Darreichungsform von Röstkaffee festgelegt sind.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass sich das aus den in der Zona Cafetera Colombiana erzeugten Kaffeebohnen hergestellte Getränk durch reinen Geschmack, mittlere bis starke Säure und Körper und ein ausgeprägtes, rundes Aroma auszeichnet. Diese Eigenschaften lassen sich bei Kaffee der Sorte Arabica nur dann erreichen, wenn beim Anbau mit großer Sorgfalt gearbeitet wird. Die Qualität des kolumbianischen Kaffees hängt damit auch von den folgenden gemeinsamen Faktoren ab: der vorstehend beschriebenen nassen Aufbereitung, der selektiven Ernte mit einem hohen Anteil an Handarbeit, dem Anbau durch Kaffeebauern, die auf Tradition und Fachkenntnis Wert legen, sowie sorgfältiger Auswahl und Klassifikation. All diese Attribute des „Café de Colombia“ sind den besonderen Gegebenheiten der Republik Kolumbien im Hinblick auf die Qualität der Böden, das besondere Klima in den tropischen Bergregionen und in der Höhenlage der Zona Cafetera Colombiana, den einheitlichen Saat- und Ernteverfahren und -prozessen sowie den Anforderungen für die Vermarktung im Ausland zuzuschreiben. In ihrer Summe und in ihrem Zusammenwirken verleihen diese Faktoren, die speziell und ausschließlich in der Zona Cafetera Colombiana vorkommen und den „Café de Colombia“ prägen, diesem Erzeugnis den guten Namen, den Ruf und die Vorzüglichkeit, für die es weltweit bekannt ist.

Besonders hervorzuheben ist das Ansehen und der gute Name des „Café de Colombia“. So beweisen zahlreiche Anerkennungen seitens der Verbraucher, die durch Statistiken untermauert werden, das hohe Ansehen und den ausgezeichneten Ruf des „Café de Colombia“. Diese Besonderheit kommt in dem Bemühen der kolumbianischen Kaffeebauern und in ihrem Erzeugnis zu Ausdruck. In diesem Sinne wird diese Spezifikation durch bekräftigende Nachweise aus Werbekampagnen (die bis in die 1960er Jahre zurückgehen) untermauert, die dazu dienen, den „Café de Colombia“ bekannt zu machen. Diese Aktionen haben seitdem dazu geführt, dass über „Café de Colombia“ in zahlreichen Zeitungsartikeln und Beiträgen in Zeitschriften berichtet wurde, wobei diese Bezeichnung für Kaffee von hoher Qualität und bestem Ruf steht. Nicht zuletzt bemüht sich die Federación Nacional de Cafeteros de Colombia sowohl auf gerichtlichem Wege als auch auf dem Verwaltungsweg sehr darum, die nicht seltenen Nachahmungen, mit denen versucht wird, das Ansehen des „Café de Colombia“ unrechtmäßig zu nutzen, zu verfolgen.

4.7. Kontrollstelle:

Name: ALMACAFÉ
Anschrift: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 212 85 40
E-Mail: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ erfüllt die Voraussetzungen und technischen Anforderungen der Norm ISO 65.

4.8. Etikettierung: Die Etikettierung weist folgende Elemente auf: Bezeichnung: „g.g.A. CAFÉ DE COLOMBIA“.

4.9. Einzelstaatliche Vorschriften: Einzelstaatliche kolumbianische Rechtsvorschrift. Decisión 486 de la Comunidad Andina.

Eintragung als Ursprungsbezeichnung in Kolumbien: Resolución de la Superintendencia de Industria y Comercio n° 4819 de 2005 vom 4. März 2005.
