

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2006/C 320/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**5 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemus**

**”CAFÉ DE COLOMBIA”**

**EY-nro: CO/PGI/0467/8.6.2005**

**SAN ( ) SMM ( X )**

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Hakemuksen täydelliset tiedot löytyvät eritelmästä, joka on saatavissa kohdassa 1 ilmoitetuilta kansallisilta viranomaisilta ja Euroopan komissiolta <sup>(1)</sup>.

1. *Kolmannen valtion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia  
Osoite: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia  
Puhelin: (57-1) 382 08 40  
Faksi: (57-1) 382 26 95  
Sähköposti: info@sic.gov.co

2. *Hakijaryhmittymä:*

Nimi: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia  
Osoite: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia  
Puhelin: (57-1) 313 66 00  
Faksi: (57-1) 217 21 90  
Sähköposti: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com  
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja ( X ) Muut luokat ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.8 (muut perustamissopimuksen liitteen I tuotteet): Kahvi (perustamissopimuksen liitteen I ryhmä 9)

4. *Eritelmä (yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)*

4.1. Tuotteen nimi: ”Café de Colombia”

4.2. Kuvaus: Café de Colombia määritellään kahviksi, joka kasvaa eritelmässä määritellyllä Zona Cafetera Colombianan alueella ja joka täyttää Comité Nacional de Cafeterosin (kahvintuottajien kansallinen komitea) määrittämät vientiä koskevat standardit. Lisäksi käsittelyssä saadaan aikaan seuraavat ominaisuudet: kahvi on pehmeä, puhdas, hapan, keskitäyteläinen/täyteläinen, voimakasarominen ja viimeistelty.

<sup>(1)</sup> Euroopan komissio, Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto, Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö, B-1049 Bryssel.

Zona Cafetera Colombian alueella viljellään ainoastaan arabialaista kahvilajia. Tärkeimmät Kolumbiassa viljeltävät arabialaisen lajin kahvilajikkeet tai -kasvit ovat Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo ja "Colombia", joka nykyään tunnetaan nimellä Castillo. Vihreä ja käsitelty "Café de Colombia" voi koostua yhdestä näistä tyypistä tai lajikkeesta tai niiden sekoituksesta. Näin ollen mainitut ominaisuudet on ainoastaan kuluttajalle tarjottavassa kahvissa, jonka sisältö on sen ominaisuuksista (vihreä tai paahdettu) riippumatta täysin 100-prosenttista Café de Colombiasta.

- 4.3. Maantieteellinen alue: Alue sijaitsee Kolumbian tasavallassa 1°—11°15' pohjoisen leveysasteen ja 72°—78° läntisen pituusasteen välillä 400–2 500 metrin korkeudella merenpinnan yläpuolella.

Maantieteellinen alue ei kuitenkaan sisällä koko Kolumbian tasavallan aluetta.

- 4.4. Alkuperätodisteet: Tuotteen jäljitettävyys toteutetaan seuraavissa vaiheissa:

- Tuottajien seuranta. Seuranta toteutetaan valvomalla kahvintuottajien SICA-tietojärjestelmän (Sistema de Información Cafetero) tietokannan avulla Zona Cafetera Colombian kaikkia viljelmiä ja niiden erää. Keruumekanismi sisältyy maatalojen hallinnointia koskevaan tietokantaan.
- Pergamenttikahvin ja papujen kuorinnan seuranta. Tämä toteutetaan laillisilla asiakirjoilla, kuten rahtikirjoilla, ja ostotarkastuksilla papujen keruu- ja kuorimalaitoksissa, joilta edellytetään rekisteröintiä ja toimintaa koskevan sääntelyn noudattamista.
- Vihreän kahvin seuranta. Tämä toteutetaan vuonna 2002 annetun Comité Nacional de Cafeterosin päätöslauselman nro 1 mukaisesti sen jälkeen kun kahvi on kulkenut asianmukaisesti rekisteröityjen käsittelylaitteiden läpi. Kolumbiassa annetun asetuksen 2685/1999 määräysten mukaisesti vahvistetut "rahtikirjat" ovat edelleen kahvin vientierien mukana kulkevia oikeudellisia asiakirjoja.
- Viennin seuranta. Viejää valvovat rahtikirjalla sekä tulliviranomaiset että kyseisestä valvonnasta vastaavan Federación Nacional de Cafeterosin valtuuttama ALMACAFÉ. Itse asiassa on olemassa myös vientirekisteri, jota säädellään vuonna 2002 annetulla ulkomaankauppaministerin päätöslauselmalla nro 355 edellyttäen, että vuonna 2002 vahvistetut Comité Nacional de Cafeterosin päätöslauselman nro 3 vaatimukset täytetään. ALMACAFÉ suorittaa viimeisimmät tarkastukset satamissa sen varmistamiseksi, että Café de Colombian laatuvaatimukset täytetään.
- Paahdetun kahvin seuranta. Kolumbiassa sijaitsevat paahtimot säätelevät Café de Colombian jäljitettävyttä vuonna 2002 annetulla Comité Nacional Cafeteron päätöslauselmalla nro 1. Paahton jäljitäminen Kolumbian ulkopuolella toteutetaan hyviä käytänteitä koskevilla sopimuksilla, joita ulkomaiset paahtimot allekirjoittavat, sekä erilaisilla valvontamekanismeilla, kuten valvontayritysten ja arvioinnin suorittajien laatutestauksilla.

- 4.5. Valmistusmenetelmä: Tuotteen käsittelyvaiheet ovat keruu, puhdistus ja kuorinta:

- Keruu. Kahvihedelmän sadonkorjuun aika on 210–224 päivän kuluttua kukinnasta. Hedelmät ovat puolikypsiä, kypsiä ja ylikypsiä ja ne kerätään valikoivasti (papu kerrallaan) ja ensisijaisesti käsin.
- Puhdistus. Kerätyn kahvin puhdistuksessa käytetään vettä ("märkäkäsittely"), ja vaiheet ovat seuraavat: (1) hedelmänlihan erottaminen, (2) kahvin, josta on erotettu hedelmänliha, puhdistus, (3) liman erottaminen (käyminen), (4) pesu ja (5) kuivaus.
- Papujen kuoriminen: Kuivan pergamiinikahvin hedelmänlihan sisäkalvo erotetaan kuorimakoneilla, jotta saadaan mantelikahvia, joka luokitellaan koneellisesti koon, värin ja tiheyden perusteella.
- Paahto: Kahvia ei paahdeta välttämättä maantieteellisellä alueella. Paahtossa Zona Cafetera Colombianasta peräisin oleva, määritellyt ominaisuudet täyttävä vihreä papu lämpökäsitellään kahvijuoman valmistamisen esivaiheena. Tässä menettelyssä tulevat esiin organoleptiset ominaisuudet (kahvi on pehmeä, puhdas, hapan ja keskitäyteläinen/täyteläinen, voimakasarominen ja viimeistely), jotka ovat ominaisia Kolumbian kahvintuotantoalueelta peräisin olevalle vihreälle Café de Colombialle.

4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Yhteys maantieteelliseen alkuperään vahvistetaan seuraavien tekijöiden perusteella:

- Maantieteelliset tekijät. Zona Cafetera Colombianan erityisen maantieteellisen sijainnin sekä ilmastoon, maaperään ja pinnamuodotukseen liittyvien erityisten ominaisuuksien ansiosta Café de Colombialla on erityisiä fyysisiä ja organoleptisiä tunnuspiirteitä.
- Maatalouteen ja ilmastoon liittyvät tekijät. Kolumbian kahvintuotantoalue on tyypillisesti pasaatituulten kohtaamisvyöhykettä. Tämä merkitsee sitä, että vuodessa on kaksi sadekautta, jolloin pinnanmuodostuksen aiheuttaman vuorovaikutuksen ansiosta muodostuu erittäin merkittäviä sademääriä. Näihin Zona Cafetera Colombianan sateisiin vaikuttavat myös laaksojen ja vuorten väliset paikalliset kiertävät ilmavirtaukset. Koska pasaatituulten välinen vyöhyke ylittää kaksinkertaisesti kahvintuotantoalueen ja pinnanmuodostus on vaihtelevaa, saadaan vuoden aikana sopiva määrä sadetta, joka jakautuu tarkoituksenmukaisesti. Näin ollen riittävä vesimäärä täydentää viljelyn tuotantosyklin ja varmistaa kahvisadot koko vuoden. Näistä maatalouteen ja ilmastoon liittyvistä syistä määritetty Zona Cafetera Colombiana on tyypillisesti aluetta, joka tarjoaa ”tuotetta kahvia koko vuoden”.
- Pinnanmuodostukseen liittyvät tekijät. Kolumbian kahvintuotantoaluetta ovat Kolumbian Andien vuorijonon rinteet, Sierra Nevada de Santa Marta ja Macarenan vuoristo. Näin eri lähtöaineilla on erityinen mineraloginen koostumus, ja maaperässä on erityiset fyysiset ja kemialliset ominaisuudet. Nämä johtuvat ilmaston (lähinnä sademäärän ja lämpötilan) vaikutuksesta ja eroosioiden aiheuttamasta pinnanmuodostuksesta. Maaperä on siten hyvin ravinnepitoista, sillä siinä on vähän happoja ja kosteus säilyy siinä hyvin.
- Keruuseen liittyvät tekijät. Koska vuoden mittaan saadaan useita satoja, on samassa kahvipensaassa useita vihreitä ja kypsiä papuja. Tämän vuoksi Café de Colombialla on se erityispiirre, että kahvipensaiden hedelmien keruu tapahtuu valikoivasti ja lähinnä käsin papu kerrallaan.
- Muut tekijät: historiaan, perinteisiin, kulttuuriin ja yhteiskuntaan sekä Café de Colombian arvostettuun asemaan liittyvät tekijät.

Näiden seikkojen vuoksi Café de Colombia tunnetaan laatukahvina, jonka vihreälle pavulle on tyypillistä raikas tuoksu ja keskimäärin 10–12 prosentin kosteus. Näitä ominaisuuksia säännellään tällä hetkellä viennissä Comité Nacional de Cafeterosin vuonna 2002 antamalla paahdetun kahvin esillepanoa koskevalla päätöslauselmalla nro 5.

Kolumbian kahvintuotantoalueelle on lyhyesti sanottuna luonteenomaista sellaisen kahvinpavun tuottaminen, josta saadaan puhdasta, hapanta, keskityteläistä/täyteläistä, voimakasaromista ja viimeisteltyä kahvia. Nämä piirteet ja ominaisuudet saadaan arabica-kahvista edellyttäen, että viljelmiä hoidetaan huolellisin menetelmin. Kolumbialaisen kahvin laatu riippuu myös seuraavista yhteisistä tekijöistä: märkäprosessi, hyvin pitkälti käsin toteutettava valikoiva keruu sekä kahvinviljelijöiden harjoittama perinteinen ja taitava viljely, jossa valikoiminen ja luokittelu toteutetaan huolellisin menetelmin. Kaikki Café de Colombian ominaisuudet johtuvat Kolumbian tasavallan maaperän laadusta, Zona Cafetera Colombianan trooppisille vuoristovyöhykkeille ja leveysasteille tyypillisestä ilmastosta, kylvämismenetelmien ja keruun samankaltaisuudesta sekä kansainväliseen kauppaan liittyvistä vaatimuksista. Näistä yksinomaan Zona Cafetera Colombianalle ja Café de Colombialle tyypillisistä ominaisuuksista johtuu, että kyseinen tuote on saanut maailmanlaajuisista mainetta, kuuluisuutta ja arvostusta.

Erytismaininnan ansaitsee Café de Colombian arvostettu asema ja maine. Kuluttajien antamat lukuisat tunnustukset, joita tilastot vahvistavat, todistavat Café de Colombian saavuttamaa korkeaa arvostusta ja erittäin hyvää mainetta. Tämä seikka johtuu kolumbialaisten kahvintuottajien toimista ja tuotteesta. Eritelmään on liitetty tältä osin todisteita mainoskampanjoista (jotka ovat peräisin 1960-luvulta), joiden tarkoituksena on ollut Café de Colombian tunnetuksi tekeminen. Näiden toimien ansiosta sanomalehdissä on ollut mainituista ajoista lähtien runsaasti lehtiartikkeleita ja toimittajien kirjoituksia Café de Colombiasta, jota pidetään korkealaatuisena ja arvostetun aseman saavuttaneena kahvina. Lopuksi todettakoon, että Federación Nacional de Cafeteros de Colombia on ryhtynyt suurisuuntaisiin oikeudellisiin ja hallinnollisiin toimiin niiden varsin lukuisten väärinkäyttäjien saamiseksi kuriin, jotka käyttävät sopimattomasti hyväkseen Café de Colombian arvostettua asemaa.

---

4.7. Valvontaelin:

Nimi: ALMACAFÉ  
Osoite: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia  
Puhelin: (57-1) 313 66 00  
Faksi: (57-1) 212 85 40  
Sähköposti: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ täyttää ISO 65:n sisältämät vaatimukset ja tekniset eritelvät.

4.8. Merkintä: Merkinässä ovat seuraavat seikat: Nimitys: "I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA".

4.9. Kansalliset vaatimukset: Kolumbian kansallinen lainsäädäntö. Andien yhteisön päätös nro 486.

Rekisteröinti alkuperänimitykseksi Kolumbiassa: Superintendencia de Industria y Comercio ( Teollisuuden ja kaupan hallintoviranomainen) päätöslauselma nro 4819/2005, annettu 4 päivänä maaliskuuta 2005.

---