

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2006/C 320/09)

Η δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις πρέπει να υποβληθούν στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από τη στιγμή που θα δημοσιευτεί η παρούσα αίτηση.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**Αίτηση καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 5 και το άρθρο 17 παράγραφος 2**

**«CAFÉ DE COLOMBIA»**

**Αριθ. ΕΚ: CO/PGI/0467/08.06.2005**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

Το παρόν συνοπτικό δελτίο συντάσσεται για ενημερωτικούς λόγους. Για πληρέστερη ενημέρωση, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να συμβουλευτούν το πλήρες κείμενο της συγγραφής υποχρεώσεων, είτε στις αρμόδιες αρχές της παραγράφου 1 είτε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή <sup>(1)</sup>.

1. *Αρμόδια αρχη τρίτης χώρας:*

Όνομα: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia  
Διεύθυνση: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia  
Τηλέφωνο: (57-1) 382 08 40  
Φαξ: (57-1) 382 26 95  
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: info@sic.gov.co

2. *Αιτούσα ομάδα:*

Όνομα: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia  
Διεύθυνση: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia  
Τηλέφωνο: (57-1) 313 66 00  
Φαξ: (57-1) 217 21 90  
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com  
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές ( X ) Άλλοι ( )

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.8 (άλλα προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης): Καφές (κεφάλαιο 9 του παραρτήματος I της Συνθήκης)

4. *Προδιαγραφές (σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παράγραφος 2)*

4.1. *Ονομασία του προϊόντος:* «Café de Colombia»

4.2. *Περιγραφή:* Το προϊόν «Café de Colombia» ορίζεται ως ο καφές που παράγεται σε συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη παραγωγής της Κολομβίας, η οποία περιγράφεται στη συγγραφή υποχρεώσεων· το προϊόν ανταποκρίνεται στα πρότυπα εξαγωγής που καθορίζει η Comité Nacional de Cafeteros (Εθνική Επιτροπή Παραγωγών Καφέ) και έχει τις εξής ιδιότητες μετά την επεξεργασία: απαλός, δίχως κατάλοιπα στο φλιτζάνι, μεσαία έως υψηλή οξύτητα, ελαφρό έως πλούσιο/γεμάτο σώμα, έντονο και γεμάτο άρωμα.

<sup>(1)</sup> Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, Μονάδα «Πολιτική για την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων», Β-1049 Βρυξέλλες.

Στη ζώνη παραγωγής καφέ της Κολομβίας καλλιεργείται αποκλειστικά και μόνο το είδος arábica. Οι κύριες ποικιλίες ή καφεόδεντρα του είδους arábica που καλλιεργούνται στην Κολομβία αποκαλούνται Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo και «Colombia», γνωστή τώρα ως Castillo. Το προϊόν «Café de Colombia» ακαβούρδιστο και επεξεργασμένο μπορεί να προέρχεται από μία ποικιλία ή μείγμα ποικιλιών. Ως εκ τούτου, μόνο ο καφές που διατίθεται στους καταναλωτές ως 100 % «Café de Colombia», ανεξάρτητα από το στάδιο της επεξεργασίας (ακαβούρδιστος ή καβουρδισμένος), έχει τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά.

- 4.3. Γεωγραφική ζώνη παραγωγής: Η περιοχή της Δημοκρατίας της Κολομβίας μεταξύ βόρειου γεωγραφικού πλάτους 1 ° έως 11 ° 15' και δυτικού γεωγραφικού μήκους 72 ° έως 78 ° σε υψόμετρο 400 έως 2 500 m.

Υπογραμμίζεται ότι η ως άνω γεωγραφική ζώνη δεν καλύπτει το σύνολο της επικράτειας της Δημοκρατίας της Κολομβίας.

- 4.4. Απόδειξη καταγωγής: Το προϊόν παρακολουθείται στα κάτωθι στάδια:

- Παρακολούθηση των παραγωγών. Η παρακολούθηση αυτή πραγματοποιείται βάσει του SICA (σύστημα πληροφοριών για τον καφέ) μέσω του οποίου εξασφαλίζεται η εποπτεία όλων των φυτειών καφέ στη ζώνη παραγωγής καφέ της Κολομβίας, συμπεριλαμβανομένων και των αντίστοιχων παρτίδων. Ο εν λόγω μηχανισμός συλλογής στοιχείων είναι ενσωματωμένος στη βάση δεδομένων της διοίκησης αγροκτημάτων (Administración de Fincas).
- Παρακολούθηση του μη αποφλοιωμένου και του αποφλοιωμένου καρπού. Πραγματοποιείται με τα κατά το νόμο προβλεπόμενα πιστοποιητικά όπως οι «guías de tránsito» (οδηγοί διαμετακόμισης) και με ελέγχους των αγοραπωλησιών στα κέντρα συγκέντρωσης του προϊόντος ή στις μονάδες αποφλοιώσης, που διέπονται από συγκεκριμένες κανονιστικές διατάξεις όσον αφορά την καταχώριση και λειτουργία τους.
- Παρακολούθηση του ακαβούρδιστου καφέ μετά τις μονάδες αποφλοιώσης, καταχωρισμένες σύμφωνα με την απόφαση 1/2002 της Εθνικής Επιτροπής Παραγωγών Καφέ. Ο «οδηγός διαμετακόμισης», που έχει θεσπιστεί με το διάταγμα 2685/1999 της Κολομβίας εξακολουθεί να είναι το μόνο προβλεπόμενο πιστοποιητικό που συνοδεύει κάθε παρτίδα καφέ προς εξαγωγή.
- Παρακολούθηση της εξαγωγής. Ο εξαγωγέας, μαζί με τον οδηγό διαμετακόμισης, ελέγχονται τόσο από τις αρμόδιες τελωνειακές αρχές όσο και από τον οργανισμό ALMACAFÉ, εξουσιοδοτημένο από την Εθνική Ομοσπονδία Παραγωγών Καφέ. Στην πραγματικότητα, υπάρχει επίσης ένα μητρώο εξαγωγέων το οποίο διέπεται από την απόφαση 355/2002 του Υπουργείου Εξωτερικού Εμπορίου, εφόσον τηρούνται τα κριτήρια της απόφασης 3/2002 της Εθνικής Επιτροπής Παραγωγών Καφέ. Παράλληλα, στα λιμάνια ο ALMACAFÉ πραγματοποιεί τους τελευταίους ελέγχους για να πιστοποιήσει ότι τηρούνται τα κριτήρια ποιότητας του «Café de Colombia».
- Παρακολούθηση του καβουρδισμένου καφέ. Τα καφεκοπτεία στην Κολομβία εφαρμόζουν την απόφαση 1/2002 της Εθνικής Επιτροπής Παραγωγής Καφέ σε ό,τι αφορά την ιχνηλασιμότητα του «Café de Colombia». Η ιχνηλασιμότητα του καβουρδισμένου καφέ εκτός Κολομβίας διέπεται από συμφωνίες ορθής πρακτικής που έχουν υπογράψει καφεκοπτεία στο εξωτερικό, καθώς και από (διάφορους) μηχανισμούς ελέγχου, όπως η πραγματοποίηση δοκιμών ελέγχου ποιότητας από εξουσιοδοτημένους οργανισμούς και φορείς γευσιγνωσίας.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Τα στάδια της επεξεργασίας του προϊόντος έχουν ως εξής: συγκομιδή, επεξεργασία αναβάθμισης και αποφλοιώση.

- Συγκομιδή. Η συγκομιδή του καφέ πραγματοποιείται 210 με 224 ημέρες μετά την ανθοφορία, ενώ οι καρποί βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμανσης, έχουν ήδη ωριμάσει ή είναι υπερώριμοι. Συλλέγονται επιλεκτικά (σπόρο το σπόρο) και ως επί το πλείστον με το χέρι(χειρωνακτικά).
- Επεξεργασία αναβάθμισης (beneficio). Η διαδικασία καθαρισμού καφέ προστατευμένου από την υγρασία γίνεται με νερό («υγρή μέθοδος») στα εξής στάδια, (1) αφαίρεση τσάρκας, (2) περαιτέρω καθαρισμός, (3) αφαίρεση της βλέννας (ζύμωση) (4) πλύση (5) ξήρανση.
- Αποφλοιώση: αφαιρείται το ενδοκάρπιο του μη αποφλοιωμένου ξηρού καρπού με ειδικές (αποφλοιωτικές) μηχανές και τα σπέρματα που προκύπτουν ταξινομούνται, επίσης μηχανικά, (από ειδικές μηχανές) κατά μέγεθος, χρώμα και πυκνότητα.
- Καβούρδισμα: δεν πραγματοποιείται απαραίτητα στη ζώνη παραγωγής, και συνίσταται σε θερμική επεξεργασία του ακαβούρδιστου σπόρου με τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά από την υπόψη ζώνη παραγωγής · είναι το τελευταίο στάδιο πριν από την παραγωγή του ροφήματος. Η συγκεκριμένη διαδικασία αναδεικνύει τα εγγενή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (απαλός, καθαρό φλιτζάνι, μέση έως υψηλή οξύτητα, ελαφρό έως πλούσιο/γεμάτο σώμα, έντονο και γεμάτο άρωμα) του ανεπεξέργαστου «Café de Colombia» από την υπόψη ζώνη παραγωγής καφέ.

4.6. Παράδοση και σχέση με το φυσικό περιβάλλον: Οι αντίστοιχοι δεσμοί διαμορφώνονται βάσει των εξής παραγόντων:

- Γεωγραφικού χαρακτήρα: η ιδιαίτερη γεωγραφική θέση της ζώνης παραγωγής καφέ στην Κολομβία, με τα ειδικά κλιματικά, εδαφικά και γεωγραφικά γνωρίσματα, έχει ως αποτέλεσμα το προϊόν «Café de Colombia» να διαθέτει ιδιαίτερες φυσικές και οργανοληπτικές ιδιότητες.
- Γεωροκλιματικού χαρακτήρα: Η ζώνη παραγωγής καφέ της Κολομβίας χαρακτηρίζεται από την παρουσία της ενδοτροπικής ζώνης σύγκλισης (ZCIT). Αυτό συνεπάγεται τη δυνατότητα διπλής συγκομιδής ετησίως, οπότε σε συνδυασμό με την ορογραφία, (εξασφαλίζει) προκαλούνται πολύ μεγάλα ύψη βροχής/βροχοπτώσεων. Επιπλέον, οι (συγκεκριμένες) βροχές αυτές (στην περιοχή παραγωγής καφέ της Κολομβίας) επηρεάζονται από τις τοπικές κυκλοφορίες αέριων μαζών μεταξύ κοιλάδων και βουνών. Η διπλή διέλευση της ZCIT στην περιοχή παραγωγής καφέ σε συνδυασμό με την τοπογραφική ποικιλομορφία οδηγούν σε μεγάλες βροχοπτώσεις ευρείας κατανομής σε όλη τη διάρκεια του έτους, ώστε να υπάρχει αρκετό νερό για ολόκληρο τον καλλιεργητικό κύκλο, πράγμα που εγγυάται συγκομιδές καφέ καθόλη τη διάρκεια του έτους. Λόγω των ως άνω γεωροκλιματικών αιτιών, η συγκεκριμένη ζώνη παραγωγής καφέ στην Κολομβία χαρακτηρίζεται από τη δυνατότητα παραγωγής «φρέσκου καφέ όλο το χρόνο».
- Τοπογραφικού χαρακτήρα: Η ζώνη παραγωγής καφέ στην Κολομβία, βρίσκεται στις πλαγιές της οροσειράς των κολομβιανών Άνδεων, στη Σιέρα Νεβάδα, τη Σάντα Μάρτα και στους δρυμούς Μακαρένα. Αυτό σημαίνει ειδική ορυκτολογική σύσταση και συγκεκριμένα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά των εδαφών συνεπεία της επένεργειας του κλίματος (βροχοπτώσεων και θερμοκρασίας κυρίως) και της τοπογραφίας λόγω αποσάθρωσης. Προκύπτουν έτσι εδάφη πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, που χαρακτηρίζονται από χαμηλή οξύτητα και υψηλό δυναμικό κατακράτησης υγρασίας.
- Παράγοντες σχετικοί με τη συγκομιδή. Δεδομένου ότι πραγματοποιούνται πολλές συγκομιδές κατά τη διάρκεια του έτους, στο ίδιο καφεόδενδρο συνυπάρχουν άγουροι και ώριμοι καρποί, πράγμα που καθορίζει ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του «Café de Colombia», ήτοι την επιλεκτική και ως επί το πλείστον χειρωνακτική συλλογή καρπού στις φυτείες του καφέ.
- Άλλοι παράγοντες: ιστορικοί και παραδοσιακοί, πολιτιστικοί και κοινωνικοί καθώς και γοήτρου του προϊόντος «Café de Colombia».

Οι συνθήκες αυτές έχουν ως αποτέλεσμα το προϊόν «Café de Colombia» να έχει αναγνωριστεί ως καφές υψηλής ποιότητας, του οποίου ο ακαβούρδιστος καρπός έχει χαρακτηριστικό άρωμα φρεσκάδας και μέση υγρασία 10 με 12 %, ενώ παράλληλα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις εξαγωγής που προβλέπει η απόφαση 5/2002 της Εθνικής Επιτροπής Παραγωγών Καφέ ως προς την παρουσίαση του καβουρδισμένου καφέ.

Συμπερασματικά, η ζώνη παραγωγής καφέ στην Κολομβία χαρακτηρίζεται από την παραγωγή καφέ από τον οποίο προκύπτει το ρόφημα με τα χαρακτηριστικά που έχουν ήδη αναφερθεί, δηλαδή καθαρό φλιτζάνι, μέση έως υψηλή οξύτητα, ελαφρό έως πλούσιο/γεμάτο σώμα, άρωμα έντονο και γεμάτο. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά και ιδιότητες προκύπτουν από καφέ του είδους Arábica, από καλλιέργειες ιδιαίτερης φροντίδας. Κατά συνέπεια, η ποιότητα του κολομβιανού καφέ εξαρτάται επίσης από τους εξής κοινούς παράγοντες: τον προαναφερθέντα υγρό καθαρισμό, την επιλεκτική (και ως επί το πλείστον χειρωνακτική) συγκομιδή με το χέρι, την καλλιέργεια από καφεπαραγωγούς με παράδοση και γνώση, καθώς και από τις διεργασίες προσεκτικής επιλογής και ταξινόμησης. Όλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Café de Colombia» οφείλονται στις ιδιαίτερες του εδάφους, του κλίματος των ορεινών τροπικών ζωνών, το υψόμετρο, τις παρεμφερείς διαδικασίες και μεθόδους σποράς και συγκομιδής, καθώς και τις απαιτήσεις εμπορικής διακίνησης στις παγκόσμιες αγορές. Στο σύνολο και στο συνδυασμό των ως άνω παραγόντων, που προσδιάζουν στην περιοχή παραγωγής της Κολομβίας και στο προϊόν «Café de Colombia», οφείλεται η φήμη και το όνομα που έχει κατακτήσει παγκοσμίως.

Αξίζει να γίνει αναφορά στο γόητρο και την υπόληψη του «Café de Colombia». Η αναγνώριση της αξίας του εκ μέρους των καταναλωτών, που πιστοποιείται από σχετικές στατιστικές, αποδεικνύει ότι χαιρεί εξαιρετικής φήμης και γοήτρου. Αυτό το εξαιρετικό αποτέλεσμα οφείλεται στις προσπάθειες των παραγωγών καφέ της Κολομβίας και στην ποιότητα του προϊόντος. Όσον αφορά το συγκεκριμένο θέμα, επισυνάπτονται στη συγγραφική υποχρέωση στοιχεία από τις διαφημιστικές εκστρατείες (ακόμη και από τη δεκαετία του 1960) με στόχο να γίνει γνωστό το προϊόν «Café de Colombia». Ανάλογες πρωτοβουλίες οδήγησαν, ήδη από τη δεκαετία του 1960, σε πλήθος άρθρων και δημοσιογραφικών δημοσιευμάτων με αντικείμενο το προϊόν «Café de Colombia», στα οποία το συγκεκριμένο προϊόν θεωρείται καφές υψηλής ποιότητας και γοήτρου. Τέλος, η Εθνική Ομοσπονδία Παραγωγών Καφέ της Κολομβίας έχει αναλάβει δραστηκή εκστρατεία, σε διοικητικό και δικαστικό επίπεδο, για δίωξη των ουκ ολίγων περιπτώσεων σφετερισμού του ονόματος του προϊόντος «Café de Colombia».

## 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: ALMACAFÉ  
Διεύθυνση: Calle 73 nº 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia  
Τηλέφωνο: (57-1) 313 66 00  
Φαξ: (57-1) 212 85 40  
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: informacion.calidades@almacafe.com.co

Ο οργανισμός ALMACAFÉ ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις και στις τεχνικές προδιαγραφές του προτύπου ISO 65.

## 4.8. Επισημάνση: Η επισημάνση έχει τα εξής στοιχεία: Ονομασία: «I.G.P. (ΠΓΕ) CAFÉ DE COLOMBIA».

## 4.9. Εθνικές απαιτήσεις: Εθνική νομοθεσία της Κολομβίας. Decisión 486 de la Comunidad Andina (απόφαση 486 της Κοινότητας των Άνδεων).

Καταχώριση ως ΟΠ στην Κολομβία: Resolución de la Superintendencia de Industria y Comercio nº 4819 de 2005 de fecha 4 de marzo de 2005 (απόφαση 4819/2005, της 4ης Μαρτίου 2005, της Επιθεώρησης Βιομηχανίας και Εμπορίου.)

---