

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 320/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Registratieaanvraag als bedoeld in artikel 5 en artikel 17, lid 2

„CAFÉ DE COLOMBIA”

EG-nummer: CO/PGI/0467/08.06.2005

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting is uitsluitend ter informatie opgesteld. Belangstellenden wordt verzocht om voor volledige informatie kennis te nemen van de volledige versie van het productdossier, die verkrijgbaar is bij de in punt 1 genoemde nationale autoriteiten of bij de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van het derde land*

Naam: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Adres: 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. *Groepering*

Naam: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Adres: 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
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. *Productcategorie*

Categorie 1.8 (andere in Bijlage I van het Verdrag genoemde producten): Koffie (hoofdstuk 9 van Bijlage I van het Verdrag)

4. *Overzicht van het productdossier (Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)*

4.1. Productnaam: „Café de Colombia”

4.2. Beschrijving: Café de Colombia is koffie die wordt geteeld in de Colombiaanse koffiestreek, gedefinieerd in het productdossier, die voldoet aan de exportnormen als bepaald door het Comité Nacional de Cafeteros, en die na bewerking beantwoordt aan de volgende kenmerken: mild, zuiver van smaak, met een gemiddelde/hoge zuurgraad en met een gemiddelde/volle body, en met een uitgesproken en compleet aroma.

⁽¹⁾ Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw en plattelandontwikkeling, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

In de Colombiaanse koffiestreek wordt alleen arabicakoffie geteeld. De belangrijkste in Colombia geteelde variëteiten of koffieplanten van de soort arabica zijn bekend als Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo en „Colombia”, nu bekend als Castillo. Zowel groene als verwerkte „Café de Colombia” kan bestaan uit één van deze soorten of variëteiten, of uit een melange daarvan. Zo zal alleen de aan de consument aangeboden koffie die uitsluitend bestaat uit 100 % Café de Colombia, in welke staat dan ook, zowel gebrand als ongebrand, voldoen aan de beschreven kenmerken.

- 4.3. Geografisch gebied: Het grondgebied binnen de Republiek Colombia tussen 1° en 11°15' noorderbreedte, en 72° en 78° westerlengte, tussen 400 m en 2 500 meter boven zeeniveau.

Benadrukt wordt dat het geografisch gebied niet het gehele territorium van de Republiek van Colombia beslaat.

- 4.4. Bewijs van oorsprong: De traceerbaarheid van het product heeft betrekking op de volgende fases:

- Toezicht op de producenten. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van de databank van het Sistema de Información Cafetero (SICA). Op alle kavels van elke koffieplantage van de Colombiaanse koffiestreek wordt toezicht gehouden. Dit mechanisme van gegevensvergaring is geïntegreerd in de databank voor landgoedadministratie [Administración de Fincas].
- Toezicht op de koffie in de hoornschil en op het pellen. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van officiële papieren, zoals de „transitogidsen” en wordt de inkoop gecontroleerd bij de verzamelcentra en de pellerijen, welke gebonden zijn aan regelingen met betrekking tot hun registratie en bedrijfsvoering.
- Toezicht op de groene koffie. Na het pellen; deze laatste zijn naar behoren geregistreerd overeenkomstig Beschikking 1 van 2002 van het Comité Nacional de Cafeteros. De „transitogids”, geregeld bij het Colombiaans decreet 2685 van 1999, blijft het officiële document dat aan elke partij exportkoffie is verbonden.
- Toezicht op de export. Op de exporteur en de transitogids wordt toezicht gehouden door zowel de douaneautoriteiten als door ALMACAFÉ, de gedelegeerde instelling van de Federación Nacional de Cafeteros, die met deze controles is belast. In feite bestaat er tevens een register van exporteurs dat wordt geregeld door Beschikking 355 van 2002, van het Colombiaans ministerie van buitenlandse handel, onverminderd de naleving van de criteria vastgesteld bij beschikking 3 van 2002 van het Comité Nacional de Cafeteros. ALMACAFÉ verricht bovendien in de haven de laatste controles teneinde vast te stellen of voldaan is aan de kwaliteitseisen van Café de Colombia.
- Toezicht op de gebrande koffie. Voor de koffiebranderijen binnen Colombia is de traceerbaarheid van de Café de Colombia geregeld bij Beschikking 1 van 2002 van het Comité Nacional Cafetero. De traceerbaarheid van de buiten Colombia gebrande koffie is geregeld door overeenkomsten van goede praktijken, gesloten met buitenlandse branderijen, en kent verschillende controlemechanismen, zoals het verrichten van kwaliteitsproeven door controlebedrijven en koffieproevers.

- 4.5. Werkwijze voor de verkrijging van het product: De verwerkingsfases van het product zijn: de pluk, het ontpulpen en het hullen:

- De pluk. De koffieoogst vindt plaats tussen de 210 en 224 dagen na de bloei, met fruit in de fases roodgekleurd, rijp en overrijp. Er wordt selectief geplukt (vrucht voor vrucht) en voornamelijk handmatig.
- Het ontpulpen. Het schoonmaken (ontpulpen) van de koffievruucht gebeurt volgens de natte methode in de volgende fases: (1) ontpulpen, (2) schoonmaken van de ontpulpte koffie, (3) verwijderen van de slijmlaag (fermentatie), (4) wassen, (5) drogen.
- Het pellen: het endocarpium van de droge hoornschilkoffie wordt machinaal gescheiden in de pelmachines; hieruit wordt de koffieboon verkregen, en deze wordt gesorteerd op maat, kleur en dichtheid.
- Het branden: dit behoort niet noodzakelijkerwijs plaats te vinden in het geografisch gebied; het branden bestaat uit de toepassing van hitte op de groene koffieboon van de beschreven kenmerken, afkomstig uit de Colombiaanse koffiestreek, als voorafgaande stap voor de bereiding van koffie. In dit proces worden de organoleptische kenmerken versterkt (mild, zuiver van smaak, met een gemiddelde/hoge zuurgraad en met een gemiddelde/volle body, en met een uitgesproken en compleet aroma) die eigen zijn aan de groene Café de Colombia, afkomstig uit de Colombiaanse koffiestreek.

4.6. Verband met het geografisch gebied: Het verband met het geografisch gebied berust op de volgende factoren:

- Geografische factoren. De bijzondere geografische ligging van de Colombiaanse koffiестreek verlenen, samen met de speciale eigenschappen van klimaat, bodemgesteldheid en reliëf, de Colombiaanse koffie zijn bijzondere fysische en organoleptische kenmerken.
- Agroklimatologische factoren. De Colombiaanse koffiестreek wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van de Inter-Tropische Convergence-Zone (ITCZ). Dit impliceert het bestaan van twee mogelijke cyclussen of seizoenen per jaar, wat, samen met de orografische interactie, een aanzienlijke en bijzondere hoeveelheid regenval met zich meebrengt. De regenval in de Colombiaanse koffiестreek wordt bovendien beïnvloed door de lokale luchtstromingen tussen de valleien en de bergen. Het tweemaal door de koffiестreek trekken van de ITCZ, in samenhang met de gevarieerde topografie, de juiste hoeveelheid en verspreiding van de regenval in de loop van het jaar op, met voldoende water voor de volledige teeltcyclus, zodat de koffieoogsten het hele jaar door gegarandeerd zijn. Vanwege deze agroklimatologische omstandigheden biedt de beschreven Colombiaanse koffiестreek „het hele jaar door verse koffie”.
- Topografische factoren. De Colombiaanse koffiестreek ligt op de hellingen van de Colombiaanse ketens van het Andesgebergte, in de Sierra Nevada de Santa Marta en de Serranía de la Macarena. Dit brengt een specifieke minerale samenstelling van de verschillende moederlaagmaterialen met zich mee, en bepaalde fysische en chemische eigenschappen van de bodem, ten gevolge van de verweringsprocessen die veroorzaakt worden door de inwerking van het klimaat (vnl. neerslag en temperatuur) en de topografie. Het resultaat is een bodem op met een hoog gehalte aan nutriënten: geringe zuurgraad en een hoog vochtvasthoudend vermogen.
- Oogstfactoren. Vanwege het feit dat in de loop van het jaar verschillende malen kan worden geoogst treffen we aan eenzelfde koffieboom verschillende vruchten aan, van groen tot rijp. Dit is belangrijk voor een van de essentiële kenmerken van Café de Colombia, namelijk de selectieve, vooral handmatige pluk, vrucht voor vrucht.
- Overige factoren: historische, traditionele en cultuurhistorische factoren en het prestige van de Café de Colombia.

Deze omstandigheden maken dat Café de Colombia erkend wordt als kwaliteitskoffie, waarvan de bonen bepaalde kenmerken vertonen, zoals een verse geur en gemiddelde vochtigheid van tussen de 10 en de 12 %, met eigenschappen die tegenwoordig voor de export gereguleerd zijn bij Beschikking 5 van 2002 van het Comité Nacional de Cafeteros voor het aanbieden van gebrande koffie.

Samenvattend karakteriseert de Colombiaanse koffiестreek zich door de productie van een koffieboon waaruit koffie gezet wordt van een zuivere smaak, met een gemiddelde/hoge zuurgraad en met een gemiddelde/volle body, en met een uitgesproken en compleet aroma. Deze kenmerken en kwaliteiten worden verkregen van de soort Arabica, op voorwaarde dat de teelt verloopt via zorgvuldige processen. Dientengevolge zal de kwaliteit van de Colombiaanse koffie mede afhankelijk zijn van de volgende gemeenschappelijke factoren: het proces van het hierna beschreven nat ontpulpen, de selectieve en voornamelijk handmatige pluk, de teelt door planters met een lange traditie en expertise, en zorgvuldige processen van selectie en classificatie. Alle eigenschappen van Café de Colombia zijn te danken aan de bijzondere omstandigheden die worden geboden door de Republiek van Colombia met betrekking tot de bodemkwaliteit, het karakteristieke klimaat van het land in de tropische berggebieden en de hoge ligging van de Colombiaanse koffiестreek, alsmede aan de onderling vergelijkbare procedures en processen van zaaien en oogsten en de eisen die worden gesteld aan de aanbieding voor de internationale handel. Aan de som en de samenloop van deze factoren, eigen aan en exclusief voor de Colombiaanse koffiестreek en Café de Colombia, dankt dit product zijn wereldwijd erkende reputatie, faam en topkwaliteit.

Speciale vermelding verdient het prestige en de reputatie van Café de Colombia. Talloze onderscheidingen van consumenten, ondersteund door de statistieken, tonen hoe hoog het prestige en hoe excellent de reputatie is van Café de Colombia. Deze kwaliteit is het gevolg is van de inspanningen van de Colombiaanse koffieplanters en hun product. In deze zin gaat het productdossier vergezeld van bewijsstukken in de vorm van reclamecampagnes (die teruggaan tot de zestiger jaren), welke werden opgezet om Café de Colombia bekendheid te geven. Deze initiatieven hebben sinds het genoemde tijdperk geleid tot uitgebreide aanwezigheid in de pers via artikelen en stukken over Café de Colombia, beschouwd als een hoogwaardige en prestigieuze koffiesoort. Rest nog op te merken dat de Federación Nacional de Cafeteros de Colombia aanzienlijke actie heeft ondernomen ter vervolging, zowel via de rechter als langs administratieve weg, van het niet geringe aantal wederrechtelijke gebruikmakingen van de reputatie van Café de Colombia.

4.7. Controle-instantie:

Naam: ALMACAFÉ
Adres: 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 voldoet aan de vereisten en technische specificaties die zijn opgenomen in de norm ISO 65.

4.8. Etikettering: De etikettering omvat de volgende elementen: Benaming: „B.G.A. CAFÉ DE COLOMBIA”.

4.9. Nationale eisen: Normativa nacional Colombiana. Decisión 486 de la Comunidad Andina. (Nationale regelingen van Colombia. Besluit 486 van de Andesgemeenschap.)

Registro como D.O. en Colombia: Resolución de la Superintendencia de Industria y Comercio n° 4819 de 2005 de fecha 4 de marzo de 2005. (Registratie van de oorsprongbenaming in Colombia: Beschikking van Superintendencia de Industria y Comercio n° 4819 van 2005 d.d. 4 maart 2005.)
