

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 320/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

510/2006/EK TANÁCSI RENDELET

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„CAFÉ DE COLOMBIA”

EK-szám: CO/PGI/0467/08.06.2005

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A harmadik ország felelős szerve:*

Név: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Cím: 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. *Csoportosulás:*

Név: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Cím: 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
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.8. osztály (a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek): kávé (a Szerződés I. mellékletének 9. fejezete)

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*

4.1. *Elnevezés: „Café de Colombia”*

4.2. *Leírás: A „Café de Colombia” olyan kávé, amely a termékleírásban meghatározott kolumbiai kávéövezetben terem, megfelel a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség által meghatározott exportra vonatkozó szabványoknak, feldolgozás után pedig az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: lágy, áttetszően tiszta, közepesen/erősen savanyú és testes, markáns és teljes aromájú.*

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

A kolumbiai kávéövezetben kizárólag az Arábica fajtát termesztik. A Kolumbiában termesztett Arábica fajta fő változatai az alábbi elnevezésekkel ismertek: Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo valamint a jelenleg Castillo néven ismert „Colombia”. A zöld és feldolgozott „Café de Colombia” állhat ezen fajták egyikéből vagy ezek keverékéből. Így tehát kizárólag az a kávé, amely 100 %-ban „Café de Colombiá”-t tartalmaz, és függetlenül annak állapotától (zöld vagy pörkölt) rendelkezik az említett jellemzőkkel.

- 4.3. Földrajzi terület: A Kolumbiai Köztársaság területén található azon övezet, amely az északi szélesség 1° és 11°15' és a nyugati hosszúság 72° és 78° között, a tengerszint felett 400 és 2 500 méter közötti magasságon található.

Mindenesetre hangsúlyozni kell, hogy a földrajzi terület nem terjed ki a Kolumbiai Köztársaság teljes területére.

- 4.4. A származás igazolása: A termék ellenőrzése az alábbi szakaszokban történik:

- A termelők ellenőrzése. A *Sistema de Información Cafetero* (SICA) adatbázisával történik. Felülvizsgálat alá esik a kolumbiai kávéövezet minden egyes kávéültetvénye, beleértve a megfelelő tételeket. Ez az adatgyűjtési mechanizmus bekerül a teleknyilvántartási adatbázisba.
- A perikarpiumtól és mezokarpiumtól megfosztott kávé és a cséplés ellenőrzése. Ez a „guías de tránsito” elnevezésű okmány révén, illetve azon tároló- és cséplőközpontokban történő ellenőrzések keretében történik, amelyek bejegyzése és működése külön szabályozva van.
- A zöldkávé ellenőrzése. Erre azután kerül sor, hogy a kávé kikerül a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség 2002. évi 1. sz. határozatának megfelelően bejegyzett cséplőüzemekből. Az 1999. évi 2685. sz. kolumbiai rendeletben szabályozott „guías de tránsito” elnevezésű okmány az export teljes folyamata során továbbkíséri az egyes kávéteteleket.
- Az export ellenőrzése. A exportórt és a megfelelő „guía de tránsito”-t egyaránt ellenőrzik a vámhatóságok és az ALMACAFÉ, amely intézmény az ellenőrzéseket a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség megbízásából végzi. Továbbá létezik egy exportőrjegyzék, amelyet a 2002. évi 355. sz. külkereskedelmi minisztériumi rendelet szabályoz, amennyiben a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség 2002. évi 3. sz. határozatában meghatározott feltételek teljesülnek. Az ALMACAFÉ a kikötőben is elvégzi az utolsó vizsgálatokat, annak ellenőrzésére hogy eleget tesznek-e a „Café de Colombia” termékre előírt minőségi követelményeknek.
- A pörkölt kávé ellenőrzése. A kolumbiai pörköltüzemek a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség 2002. évi 1. sz. határozatával szabályozzák a „Café de Colombia” ellenőrzését. A Kolumbia területén kívül történő pörkölés ellenőrzése a külföldi pörköltök által aláírt és a helyes gyakorlatra vonatkozó megállapodások révén, valamint különféle ellenőrzési mechanizmusok keretében történik, mint például az ellenőrző és kóstolócégek által végzett minőségi ellenőrzések.

- 4.5. Az előállítás módja: A termék feldolgozásának szakaszai az alábbiak: betakarítás, hántolás és cséplés.

- Betakarítás. A kávétermés betakarítására a virágzást követő 210. és 224. nap között kerül sor, amikor a termés érőfélben van, érett, illetve túlérrett. A betakarítás szelektíven (szemenként), és elsősorban kézzel történik.
- Hántolás. A kávé tisztítása (hántolás) víz felhasználásával („nedves eljárás”) történik, és az alábbi szakaszokból áll: (1) a gyümölcshús eltávolítása, (2) a gyümölcshústól megfosztott kávé tisztítása, (3) a nyálka eltávolítása (erjesztés), (4) mosás, (5) szárítás.
- Cséplés: cséplőgépekben leválasztják a perikarpiumtól és mezokarpiumtól megfosztott száraz kávé belháját, és ezzel az ún. „café almendra”-hoz jutnak, amelyet gépek osztályoznak méret, szín és sűrűség szerint.
- Pörkölés: Nem feltétlenül a kávétermesztésre meghatározott földrajzi területen történik. A kolumbiai kávéövezetből származó és megfelelő jellemzőkkel rendelkező zöld babkávét a kávéital elkészítését közvetlenül megelőzően hőkezelik. Ez a folyamat kiemeli azokat az érzékszervi jellemzőket (lágy, áttetszően tiszta, közepesen/erősen savanyú és testes, markáns és teljes aroma), amelyek a kolumbiai kávéövezetből származó zöld „Café de Colombia” sajátjai.

4.6. Kapcsolat: A kapcsolatot az alábbi tényezők támasztják alá.

- Földrajzi tényezők. A kolumbiai kávéövezet sajátos földrajzi elhelyezkedésének, valamint a speciális éghajlati, talaj- és domborzati jellemzőknek köszönhetően a „Café de Colombia” sajátos fizikai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.
- Agroklímikus tényezők. A kolumbiai kávéövezetre jellemző az úgynevezett intertropikus találkozási sáv (ITZC) jelenléte. Ez az év folyamán két éghajlati mozgást (időszakot) jelent, ami a domborzati hatással együtt jelentős mennyiségű esőt eredményez. A kolumbiai kávéövezetet érintő esőket a völgyek és hegyek közötti helyi légáramlások is befolyásolják. Miután a kávéövezetet az ITZC kétszer is érinti, valamint a változatos domborzatnak köszönhetően a csapadék az év folyamán megfelelő mennyiségű és optimálisan oszlik el, így elegendő víz áll rendelkezésre ahhoz, hogy egész évben legyen kávétermés. Mindezen agroklímikus jellegű körülményeknek köszönhetően a kolumbiai kávéövezetre az jellemző, hogy „egész évben friss kávé” nyújt.
- Domborzati tényezők. A kolumbiai kávéövezet a kolumbiai Andok hegyláncai: a Sierra Nevada de Santa Marta és a Serranía de la Macarena lejtőin található. Ez sajátos ásványi összetételt, illetve fizikai és vegyi jellemzőket eredményez a talaj alkotóelemei számára, ami az éghajlati hatásnak (elsősorban a csapadék és a hőmérséklet), valamint a különböző mállási folyamatok révén a domborzatnak köszönhető. A talaj ennek folytán tápanyagban gazdag, kevésbé savas és nagy nedvességvisszatartó képességű.
- Betakarítással kapcsolatos tényezők. Miután az év folyamán több betakarításra is sor kerül, egyazon kávécserjén vannak zöld és érett szemek is. Ez határozza meg a „Café de Colombia” egyik alapvető jellemzőjét: azt, hogy a kávécserjék termésének betakarítása szelektíven és elsősorban kézzel (szemenként) történik.
- Egyéb tényezők. a „Café de Colombia” történelmi, hagyományos, kulturális és szociális tényezői, valamint a termék presztízse.

Mindezek a körülmények azt eredményezik, hogy a „Café de Colombia” minőségi kávéként van elismerve, amelyet a friss illat és 10–12 %-os átlagos nedvességtartalom jellemez, és ezek a jellemzőket az export szempontjából jelenleg a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség 2002. évi 5. sz. határozata szabályozza a pörkölt kávéra vonatkozóan.

Összefoglalva a kolumbiai kávéövezetre jellemző, hogy olyan termést ad, amelyből áttetszően tiszta, közepesen/erősen savanyú és testes, teljes aromájú ital készül. Ezek a jellemzők és minőségi tulajdonságok az Arabica kávéfajtával érhetőek el, amennyiben az ültetvényeket a leg gondosabban kezelik. Következésképpen a „Café de Colombia” minősége az alábbi közös tényezőktől is függ: a nedves hántolási folyamat, amelyet az alábbiakban részletezünk, szelektív és elsődlegesen kézi betakarítás, hagyományőrző és hozzáértő kávétermelők, valamint gondos válogatási és osztályozási folyamatok. A „Café de Colombia” valamennyi jellemzőjét a Kolumbiai Köztársaság sajátos talajminősége, a trópusi vidék hegyes vidékének illetve a kolumbiai kávéövezet magasan fekvő vidékeinek éghajlata, a vetési, betakarítási eljárások és folyamatok hasonlósága és a nemzetközi értékesítési követelmények eredményezik. A „Café de Colombia” a kolumbiai kávéövezet valamennyi saját és specifikus tényezőjének köszönheti azt a hírnevet és kiváló minőséget, amelyet világszerte elismernek.

Külön említést érdemel a „Café de Colombia” presztízse és hírneve. Számos statisztikailag igazolt fogyasztói vélemény bizonyítja a „Café de Colombia” presztízset és kiváló hírnevét. Ez a kolumbiai kávétermelők erőfeszítéseinek és magának a terméknek köszönhető. Ezért a leíráshoz olyan dokumentumokat mellékelünk, amelyek az 1960-as évekig visszamenőleg szemléltetik a termék közismertségét megalapozó reklámokat. Így az említett időponttól kezdve a „Café de Colombia” kávéról jelentős mennyiségű újságcikk és munka jelent meg, amely hozzájárult ahhoz, hogy a terméket kiváló minőségű kávéként tartsák számon. Másrészt a Kolumbiai Nemzeti Kávészövetség mind bírósági, mind közigazgatási úton folyamatosan fellép a „Café de Colombia” presztízisével nagy számban jogosulatlanul visszaélni igyekvőkkel szemben.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: ALMACAFÉ

Cím: 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

Az ALMACAFÉ megfelel az ISO 65 szabványban foglalt műszaki követelményeknek és előírásoknak.

4.8. Címkézés: A címke az alábbi elemeket tartalmazza: Megnevezés: „I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA”.

4.9. Nemzeti előírások: Kolumbiai nemzeti jogszabály. Az Andok Közösség 486. sz. határozata.

Kolumbiai eredetmegjelölés bejegyzése: az Ipari és Kereskedelmi Főfelügyelet 2005. március 4-i 4819/2005. sz. határozata.
