

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2006/C 320/09)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

Pedido de registo nos termos do artigo 5.º e do n.º 2 do artigo 17.º

«CAFÉ DE COLOMBIA»

N.º CE: CO/PGI/0467/8.6.2005

DOP () IGP (X)

A presente ficha é um resumo redigido para efeitos de informação. Convidam-se as partes interessadas que pretendam dispor de todos os elementos a consultar a versão completa do caderno de especificações, que podem obter junto das autoridades nacionais referidas no n.º 1 ou dos serviços da Comissão Europeia ⁽¹⁾.

1. *Serviço competente do País Terceiro:*

Nome: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Endereço: Carrera 13 n.º 27-00, Bogotá, Colombia
Telefone: (57-1) 382 08 40
Fax: (57-1) 382 26 95
E-mail: info@sic.gov.co

2. *Requerente:*

Nome: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Endereço: Calle 73 n.º 8-13, Bogotá, Colombia
Telefone: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
E-mail: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado; Café: Capítulo 9 do Anexo I do Tratado)

4. *Descrição do caderno de especificações (resumo das condições definidas no n.º 2 do artigo 4.º)*

4.1. Nome: «Café de Colombia»

4.2. Descrição: O «Café de Colombia» define-se como o café que cresce na Zona Cafetera Colombiana definida no caderno de especificações, que cumpre as normas de exportação fixadas pelo Comité Nacional de Cafeteros e que, depois de transformado, apresenta as seguintes características: é suave, de chávena limpa, com acidez média a alta, corpo médio/pleno e aroma intenso e completo.

⁽¹⁾ Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, Unidade «Política de qualidade dos produtos agrícolas», B-1049 Bruxelas.

Na Zona Cafetera Colombiana apenas se cultiva a espécie Arábica. As principais variedades ou plantas de café da espécie Arábica cultivadas na Colômbia são conhecidas como Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo e «Colombia», actualmente conhecida como Castillo. O «Café de Colombia» verde e transformado pode ser composto por um destes tipos ou variedades ou por uma mistura das mesmas. Deste modo, apenas o café apresentado ao consumidor cujo conteúdo seja exclusivamente 100 % «Café de Colombia», independentemente da sua condição (verde ou torrado), reproduz as características referidas.

- 4.3. Área geográfica: A área geográfica situa-se na República da Colômbia, entre os pontos 1° e 11° 15' de latitude Norte e 72.° e 78.° de longitude Oeste, e a uma altitude de 400 a 2 500 metros acima do nível do mar.

De qualquer modo, é necessário realçar que a área geográfica não abrange todo o território da República da Colômbia.

- 4.4. Prova de origem: A rastreabilidade do produto é realizada nas seguintes fases:

- o acompanhamento nos produtores, através da base de dados do Sistema de Informação sobre o Café (SICA, Sistema de Información Cafetero). Todas as plantações de café da Zona Cafetera Colombiana são controladas, assim como todos os lotes procedentes das mesmas. Este mecanismo de compilação é integrado na base de dados da administração das propriedades.
- Seguimento do café em pergamino e do descasque, graças a documentos legais, como as «guias de trânsito», e aos controlos das compras nos centros de armazenamento ou de descasque, os quais estão sujeitos a regulamentação quanto ao respectivo registo e exploração.
- Seguimento do café verde. Após a passagem pelos centros de descasque, que estão devidamente registados em conformidade com a Resolução 1 de 2002 do Comité Nacional de Cafeteros, as «guias de trânsito», estabelecidas pelo Decreto Colombiano 2685 de 1999, continuam a ser o documento legal que acompanha cada lote de café destinado à exportação.
- Seguimento da exportação. O exportador, com a respectiva guia de trânsito, é controlado tanto pelas autoridades aduaneiras como por ALMACAFÉ, a entidade encarregada pela Federação Nacional de Cafeteros de efectuar os referidos controlos. Existe igualmente um registo de exportadores regulado pela Resolução 355 de 2002 do Ministério do Comércio Exterior, desde que sejam cumpridos os critérios estabelecidos na Resolução 3 de 2002 do Comité Nacional de Cafeteros. Além disso, no porto, ALMACAFÉ realiza os últimos controlos para verificar que os critérios de qualidade do «Café de Colombia» são respeitados.
- Seguimento do café torrado. As fábricas de torrefacção existentes na Colômbia regulam a rastreabilidade do «Café de Colombia» através da Resolução 1 de 2002 do Comité Nacional Cafetero. A rastreabilidade do café torrado no exterior da Colômbia é garantida graças aos acordos de boas práticas assinados pelos torrefactores estrangeiros, assim como através de diversos mecanismos de controlo, como a realização de testes de qualidade por empresas de controlo e provedores.

- 4.5. Método de obtenção: As diferentes fases de tratamento do produto são as seguintes: a colheita, o processamento e o descasque.

- Colheita. A colheita do fruto é realizada entre 210 e 224 dias após a floração, quando os frutos estão verdes, maduros ou sobre-maduros, é levada a cabo selectivamente (grão a grão) e essencialmente à mão.
- Processamento. O processo de limpeza (processamento) do café em cereja é realizado utilizando água («via húmida») e tem as seguintes fases: (1) despolpagem, (2) limpeza do café despolpado (3) extracção da mucilagem (fermentação) (4) lavagem (5) secagem.
- Descasque: remoção do endocárpio do café em pergaminho seco, em máquinas descascadoras, de modo a obter o café verde, que é separado em máquinas em função do tamanho, da cor e da densidade.
- Torrefacção: não é necessariamente efectuada na área geográfica e consiste em aplicar calor aos grãos verdes que apresentam as características da Zona Cafetera Colombiana, como passo prévio para a preparação da bebida de café. Este processo realça as características organolépticas (suave, de chávena limpa, com acidez média a alta, corpo médio/pleno, aroma intenso e completo) intrínsecas do «Café de Colombia» verde originário da Zona Cafetera Colombiana.

4.6. Relação: A relação é estabelecida devido aos seguintes factores:

- Geográficos. A situação específica da Zona Cafetera Colombiana, combinada com as características do clima, dos solos e do relevo, conferem ao «Café de Colombia» as suas qualidades físicas e organolépticas.
- Agroclimáticos. A Zona Cafetera Colombiana está situada numa Zona de Confluência Intertropical (ZCIT). Tal permite a existência de duas estações num ano, o que, juntamente com a interacção da orografia, dá origem a importantes volumes de precipitação muito particulares. Além disso, as chuvas da Zona Cafetera Colombiana são influenciadas pelas circulações locais entre os vales e as montanhas. O facto de a ZCIT passar duas vezes pela zona de cultura de café, aliado à topografia variada, permite que haja uma quantidade e distribuição de chuva adequadas durante o ano, com água suficiente para completar o ciclo de produção do café e garantir colheitas de café durante todo o ano. Devido às causas agroclimáticas acima referidas, a Zona Cafetera Colombiana caracteriza-se pelo facto de oferecer «café fresco todo o ano».
- Topográficos. A Zona Cafetera Colombiana está situada nas vertentes das cordilheiras dos Andes colombianos, na Sierra Nevada de Santa Marta e na Serranía da Macarena. Graças essencialmente aos efeitos do clima (sobretudo à precipitação e à temperatura) e à topografia, resultante de diferentes processos de meteorização, obtém-se uma composição mineralógica específica dos vários materiais geológicos e características físicas e químicas particulares dos solos. Estes elementos produzem solos com um elevado nível de nutrientes, pouco ácidos e com um elevado nível de retenção de humidade.
- Colheita. O facto de haver mais de uma colheita por ano implica que se encontram simultaneamente grãos maduros e verdes na mesma plantação. Este facto determina uma das principais características do «Café de Colombia», designadamente a colheita selectiva e primordialmente manual, grão a grão, do café.
- Outros factores: históricos e tradicionais, culturais e sociais, e ainda o prestígio do «Café de Colombia».

Estas circunstâncias determinam que o «Café de Colombia» é reconhecido como um café de qualidade, cujo grão verde se caracteriza por um aroma fresco e por um teor de humidade média de 10 a 12 %. Essas características são reguladas, para fins de exportação, pela Resolução 5 de 2002 do Comité Nacional de Cafeteros para a apresentação de café torrado.

Em resumo, a Zona Cafetera Colombiana caracteriza-se por produzir um grão de café que produz uma bebida de chávena limpa, com acidez média a alta, corpo médio/pleno e aroma intenso e completo. Estas características e qualidades são obtidas utilizando o café da espécie Arábica, desde que as práticas de cultivo sejam efectuadas com grande cuidado. Consequentemente, a qualidade do café colombiano depende também dos seguintes factores comuns: o processo de tratamento por via húmida acima descrito, a colheita selectiva preponderantemente manual, o cultivo por produtores de café tradicionais com experiência e a aplicação de processos de selecção e separação esmerados. Todos os atributos do «Café de Colombia» se devem às características especiais da República da Colômbia relativamente à qualidade dos solos, ao clima próprio do país nas zonas de montanha dos trópicos, à altitude da Zona Cafetera Colombiana e à uniformização dos procedimentos e processos de sementeira e colheita, bem como aos requisitos para a sua comercialização internacional. O café deve a sua reputação, fama e excelência em todo o mundo à soma e conjunção destes factores, típicos e exclusivos da Zona Cafetera Colombiana e do «Café de Colombia».

O prestígio e a reputação do «Café de Colombia» merecem uma menção especial, sendo testemunho de tal os numerosos prémios atribuídos pelos consumidores, atestados estatisticamente. Este reconhecimento é fruto dos esforços desenvolvidos pelos cafeicultores colombianos. Para o efeito, os cadernos de especificações são acompanhados amostras das campanhas de promoção realizadas (que remontam à década de 1960) destinadas a dar a conhecer o «Café de Colombia». Esta actividade deu origem, desde então, a numerosas menções em artigos de jornais e a trabalhos jornalísticos sobre o «Café de Colombia», que é considerado como um café de alta qualidade e prestígio. Por último, a Federación Nacional de Cafeteros de Colombia opõe-se activamente, quer por via judicial quer administrativa, a todas as (numerosas) tentativas de usurpação do prestígio do «Café de Colombia».

4.7. Estrutura de controlo:

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

ALMACAFÉ cumpre os requisitos e especificações técnicas contidas na norma ISO 65.

4.8. Rotulagem: A rotulagem compõe-se dos seguintes elementos: Denominação: «I.G.P.» «CAFÉ DE COLOMBIA».

4.9. Exigências nacionais: Regulamentação nacional colombiana. Decisão 486 da Comunidade Andina.

Registo como D.O. na Colômbia: Decisão n.º 4819 da Superintendencia de Industria e Comercio, de 4 de Março de 2005.
