

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2006/C 320/09)

Enligt artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 innebär detta offentliggörande också en rättighet att inkomma med invändningar. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 510/2006

Ansökan om registrering i enlighet med artikel 5 och artikel 17.2

"CAFÉ DE COLOMBIA"

EG-nummer: CO/PGI/0467/08.06.2005

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För ytterligare information kan berörda parter erhålla den fullständiga versionen från den nationella myndighet som anges i punkt 1, eller från Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Behörig myndighet i tredjelandet:*

Namn: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Adress: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia
Tfn: (57-1) 382 08 40
Fax: (57-1) 382 26 95
E-post: info@sic.gov.co

2. *Ansökande grupp*

Namn: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Adress: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia
Tfn: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
E-post: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Sammansättning: Producent/bearbetningsföretag: (X) Annan: ()

3. *Produkttyp:*

Klass 1.8 (övriga produkter i bilaga I i fördraget): Kaffe (kapitel 9 i bilaga I i fördraget).

4. *Produktspecifikation (sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2)*

4.1. *Produktnamn: "Café de Colombia"*

4.2. *Beskrivning:* Definitionen av *Café de Colombia* (kaffe från Colombia) är kaffe som växer i det colombianska kaffeodlingsområde som definieras i produktspecifikationen, som uppfyller de exportstandarder som fastställs av *Comité Nacional de Cafeteros* (kaffeodlarnas nationella kommitté), och som genom beredning utvecklar följande egenskaper: mildhet, ren smak, medelhög till hög syrlighet och fyllighet, rik och välbalanserad arom.

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen – Generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling – Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter – B-1049 Bryssel.

I det colombianska kaffeodlingsområdet odlas endast Arabica-kaffe. De huvudsakliga sorterna av arten arabica som odlas i Colombia är kända under benämningarna Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo och Colombia; den sistnämnda sorten är numera känd under benämningen Castillo. Orostat och rostat Café de Colombia kan innehålla en av dessa sorter eller en blandning av dem. Vid saluföring är det således endast kaffe som till 100 % innehåller Café de Colombia, oberoende av dess tillstånd (orostat eller rostat), som uppfyller ovanstående kriterier.

- 4.3. Geografiskt område: Det geografiska området ligger i Republiken Colombia, mellan latitud 1° och 11°15N, longitud 72° och 78°V, samt mellan 400 och 2 500 meter över havet.

Det bör också understrykas att det geografiska området inte omfattar Republiken Colombias hela territorium.

- 4.4. Bevis på ursprung: Produktens spårbarhet säkerställs i följande faser:

- Uppföljning av producenterna. Sker med hjälp av en databas (*Sistema de Información Cafetero, SICA*) som används för att övervaka samtliga kaffeplantager i det colombianska kaffeodlingsområdet, ända ner på de enskilda odlingslotternas nivå. Den här samlingsmekanismen är ansluten till en databas för fastighetsförvaltning.
- Uppföljning av skalade, jästa och torkade kaffebönor och tröskning av kaffebönor sker med hjälp av juridiska handlingar såsom följesedlar och inköpskontroller på uppsamlings- eller tröskningscentraler – de senare lyder under särskilda bestämmelser rörande registrering och verksamhet.
- Uppföljning av orostat kaffe sker efter att kaffet har passerat genom tröskningscentraler, vilka registrerats i enlighet med Comité Nacional de Cafeteros beslut nr 1 av år 2002. Följesedlarna, som definieras och fastställs i Decreto Colombiano 2685 av år 1999, är även i detta skede de juridiska handlingar som åtföljer varje parti kaffe avsett för export.
- Uppföljning av exporten. Exportören med sin följesedel kontrolleras såväl av tullmyndigheten som av ALMACAFÉ, den enhet som tillsatts av *Federación Nacional de Cafeteros* (Kaffeodlarnas nationella federation) för att utföra denna typ av kontroll. Det finns även ett motsvarande register över exportörer vilket regleras genom Ministerio de Comercio Exteriors beslut nr 355 av år 2002, under förutsättning att de kriterier som fastställs i Comité Nacional de Cafeteros beslut nr 3 av år 2002 är uppfyllda. På samma sätt utför ALMACAFÉ i hamn de sista kontrollerna för att se till att kvalitetskriterierna för Café de Colombia är uppfyllda.
- Uppföljning av rostat kaffe. Kafferosterier i Colombia reglerar spårbarheten hos Café de Colombia genom Comité Nacional Cafeteros beslut nr 1 av år 2002. Spårbarheten hos rostat kaffe utanför Colombia säkerställs genom överenskommelser enligt god sed som undertecknas av utländska rosterier, och även genom ett flertal kontrollmekanismer såsom kvalitetskontroller utförda av kontrollföretag och provsmakare.

- 4.5. Framställningsmetod: Produktens beredningsfaser är: skörd, rengöring och tröskning.

- Skörd: Kaffebären skördas mellan 210 och 224 dagar efter blomningen när bären befinner sig i stadierna mognande, mogna eller övermogna. De bedöms och plockas ett och ett, huvudsakligen för hand.
- Rengöringen av Café de Colombia utförs med vatten (den "fuktiga" fasen) och består av följande delprocesser: (1) avlägsnande av fruktkött, (2) tvätt av kaffebönor vars omgivande fruktkött har avlägsnats, (3) avlägsnande av den mjuka yttre hinna som omger kaffebönorna genom jäsning, (4) tvätt, (5) torkning.
- Tröskning: Den hårda inre hinna som omger de skalade, jästa och torkade kaffebönorna avlägsnas med hjälp av tröskverk för att få fram orostat kaffe, vilket sedan klassificeras maskinellt i fråga om storlek, färg och konsistens.
- Rostning: Det här momentet, som inte nödvändigtvis behöver utföras inom det geografiska området, innebär uppvärmning av grönt orostat kaffe med de egenskaper som är kännetecknande för det colombianska kaffeodlingsområdet. Det här steget gör det möjligt att senare tillreda kaffe som dryck. Processen framhäver de organoleptiska karaktärsdrag (mildhet, ren smak, medelhög till hög syrlighet och fyllighet, rik och välbalanserad arom) som är knutna till orostat Café de Colombia med ursprung i det colombianska kaffeodlingsområdet.

4.6. Samband med området: Sambandet med området styrks genom följande faktorer:

- Geografiska faktorer. Det colombianska kaffeodlingsområdets särskilda geografiska läge med sitt karakteristiska klimat, jordmån och topografi gör att Café de Colombia har vissa karakteristiska fysiska och organoleptiska egenskaper.
- Odlingklimatet. Det colombianska kaffeodlingsområdet präglas av dess läge inom den intertropiska konvergenzonen. Det innebär att året har två regnperioder vilket tillsammans med påverkan från bergen leder till avsevärda regnmängder i just detta område. Dessutom påverkas regnen i det colombianska kaffeodlingsområdet av den lokala cirkulationen mellan dalar och berg. Nederbördsmonstret i det colombianska kaffeodlingsområdet i kombination med den varierade topografin leder till en lämplig mängd regn vid rätt tidpunkter under året. Till följd av detta finns det tillräckligt med vatten under hela odlingscykeln och det är möjligt att skörda kaffebär året runt. På grund av odlingklimatet är det ett kännetecken för det colombianska kaffeodlingsområdet, såsom det definieras ovan, att det kan erbjuda färskt kaffe hela året.
- Topografiska faktorer. Det colombianska kaffeodlingsområdet är beläget på de colombianska Andernas sluttningar, i Sierra Nevada de Santa Marta och i Serranía de la Macarena. Det innebär att jordmånen har en specifik mineralsammansättning och särskilda fysiska och kemiska kännetecken till följd av påverkan av klimatet (huvudsakligen i fråga om nederbörd och temperatur) och topografin genom olika vittringsprocesser. Det här leder till att jordarna har en hög näringshalt: de har en låg surhetsgrad och hög fukthållningsförmåga.
- Skörd. Beroende på att kaffebuskarna skördas flera gånger om året finns det på samma buske ett flertal både omogna och mogna bär. Det är en avgörande orsak till ett av Cafés viktiga kännetecken, det vill säga det faktum att kaffebären bedöms och plockas ett och ett, huvudsakligen för hand.
- Övriga faktorer. Historiska, traditionella, kulturella, sociala och renommémässiga faktorer knutna till Café de Colombia.

Dessa omständigheter ligger till grund för det faktum att Café de Colombia är känt som ett kaffe av god kvalitet, vars orostade kaffebönor besitter egenskaper såsom en frisk doft och en medelhög fuktighet från 10 till 12 %. Det har egenskaper som, med avseende på export, för närvarande regleras genom Comité Nacional de Cafeteros beslut nr 5 av år 2002 för att ligga till grund för hur det rostade kaffet presenteras.

Sammanfattningsvis kännetecknas det colombianska kaffeodlingsområdet av att det producerar kaffebönor som ger upphov till en dryck med ren smak, medelhög till hög syrlighet och fyllighet, rik och välbalanserad arom. Dessa egenskaper och kvaliteter erhålls av Arabica-kaffe under förutsättning att odlingarna sköts genom omsorgsfulla metoder. Följaktligen beror det colombianska kaffets kvalitet även på följande gemensamma faktorer: rengöringen med hjälp av vatten, att bären skördas efter bedömning och i stor utsträckning för hand, kaffeodlarnas traditioner och kunskaper rörande kaffeodling, samt omsorgsfulla metoder för urval och klassificering. Alla Cafés kännetecken har sitt ursprung i de särskilda omständigheter som råder i Colombia i fråga om jordarnas kvalitet, det speciella klimatet i landets tropiska bergsområden, det colombianska kaffeodlingsområdets höjd samt de enhetliga tillvägagångssätten och metoderna vid sådd, skörd och beredning inför internationell saluföring. Tack vare dessa faktorer, som är unika och betecknande för det colombianska kaffeodlingsområdet och för Café de Colombia, har den här produkten vunnit det goda rykte, den berömmelse och den överlägsenhet som förknippas med den ute i världen.

Betydelsen av denna renommé och detta rykte kan inte tillräckligt understrykas. Åtskilliga gånger har konsumenterna visat sin uppskattning av produkten, ett faktum som stöds av statistiken, vilket skall ses som ett tydligt tecken på Cafés höga status och goda anseende. Denna uppskattning i slutledet är ett resultat av de colombianska kaffeodlarnas ansträngningar och av produktens kvalitet. I detta sammanhang bifogas till produktspecifikationen dokument som intygar att reklamkampanjer har genomförts ända sedan 1960-talet för att göra människor bekanta med Café de Colombia. De här kampanjerna har alltsedan dess bidragit till uppkomsten av ett stort antal artiklar och andra journalistiska publikationer där Café de Colombia beskrivs som ett kaffe av hög kvalitet och med gott anseende. Avslutningsvis har *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia* bedrivit ett omfattande arbete i såväl rättsliga som administrativa instanser för att förhindra de många försök som har gjorts för att ootillbörligen dra vinning av Cafés goda renommé.

4.7. Kontrollorgan:

Namn: ALMACAFÉ

Adress: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia

Tfn: (57-1) 313 66 00

Fax: (57-1) 212 85 40

E-post: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ uppfyller de tekniska krav och specifikationer som ingår i normen ISO 65.

4.8. Märkning: Märkningen tydliggörs genom följande inskription: Beteckning: "I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA".**4.9. Nationella krav:** Nationellt colombianskt regelverk. Decisión 486 de la Comunidad Andina. (Andinska gemenskapens beslut nr 486.)

Registrering av ursprungsbeteckning i Colombia: Resolución de la Superintendencia de Industria y Comercio n° 4819 de 2005 de fecha 4 de marzo de 2005. (Förvaltningsmyndigheten för industri och handels resolution nr 4819 av den 4 mars 2005.)
