

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2006/C 320/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2

«CAFÉ DE COLOMBIA»

N.º CE: CO/PGI/0467/8.6.2005

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea (¹).

1. *Servicio competente del País Tercero:*

Nombre: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Dirección: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia
Teléfono: (57-1) 382 08 40
Fax: (57-1) 382 26 95
Correo electrónico: info@sic.gov.co

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Dirección: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia
Teléfono: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
Correo electrónico: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.8 (otros productos del Anexo I del Tratado): Café (Capítulo 9 del Anexo I del Tratado)

4. *Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)*

4.1. Nombre del producto: «Café de Colombia»

4.2. Descripción: El Café de Colombia se define como el café que crece en la Zona Cafetera Colombiana definida en el pliego de condiciones, y que cumple los estándares de exportación que determine el Comité Nacional de Cafeteros, que procesado genera las siguientes características: suave, de taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo.

(¹) Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

En la Zona Cafetera Colombiana sólo se cultiva la especie Arábica. Las principales variedades o plantas de café de la especie arábica cultivadas en Colombia son conocidas como Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi, Colón, San Bernardo y «Colombia», ahora conocida como Castillo. El «Café de Colombia» verde y procesado puede estar compuesto por uno de estos tipos o variedades o por una mezcla de las mismas. Así, solamente el café presentado al consumidor cuyo contenido es exclusivamente 100 % Café de Colombia, independientemente de su condición (verde o tostado) reproduce las características anotadas.

- 4.3. Zona geográfica: Aquella ubicada en la República de Colombia entre los rangos de latitud Norte 1° a 11°15', longitud Oeste de 72° a 78° y altitud de 400 a 2.500 metros sobre el nivel del mar.

En todo caso, se subraya que la zona geográfica no incluye la totalidad del territorio de la República de Colombia.

- 4.4. Prueba del origen: La trazabilidad del producto se efectúa en las siguientes fases:

- Seguimiento a los productores. Se realiza mediante la base de datos del Sistema de Información Cafetero (SICA) se supervisan todas y cada una de las plantaciones, cafeteras de la Zona Cafetera colombiana, incluidos los lotes respectivos. Este mecanismo de recopilación se integra en la base de datos de Administración de Fincas.
- Seguimiento del café pergamino y trilla. Se lleva a cabo mediante documentos legales como las «guías de tránsito» y controles de compra en los centros de acopio o trilladoras, las cuales son sometidas a regulaciones para su registro y operación.
- Seguimiento del café verde. Tras el paso por las trilladoras, que se encuentran debidamente registradas de acuerdo con la Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Las «guías de tránsito», establecidas normativamente en el Decreto Colombiano 2685 de 1999, continúan siendo el documento legal que acompaña a cada lote de café de exportación.
- Seguimiento de la exportación. El exportador, con su guía de tránsito, es supervisado tanto por las autoridades aduaneras como por ALMACAFÉ, la entidad delegada por la Federación Nacional de Cafeteros para dichos controles. De hecho, existe igualmente un registro de exportadores regulado mediante Resolución del Ministerio de Comercio Exterior 355 de 2002 siempre que se cumplan los criterios establecidos en la Resolución 3 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Igualmente, en puerto, ALMACAFÉ realiza los últimos controles para supervisar que se cumplen los criterios de calidad propio del Café de Colombia.
- Seguimiento del café tostado. Las plantas tostadoras que se ubican en Colombia regulan la trazabilidad del café de Colombia mediante la Resolución 1 de 2002 del Comité Nacional Cafetero. La trazabilidad del tostado fuera de Colombia se efectúa mediante los acuerdos de buenas prácticas que firman las tostadoras extranjeras así como mediante diversos mecanismos de control, tales como la realización de pruebas de calidad por empresas de control y catadores.

- 4.5. Método de obtención: Las fases del tratamiento del producto son: la recolección, beneficio y trilla:

- Recolección. La cosecha del fruto de café se presenta entre los 210 y 224 días después de la floración, con frutos en estados pintón, maduro y sobremaduro y se recoge selectivamente (grano a grano) y primordialmente de forma manual.
- Beneficio. El proceso de limpieza (beneficio) del café amparado se realiza mediante la utilización de agua («húmedo») y tiene las siguientes fases, (1) despulpado, (2) limpieza del Café Despulpado (3) Remoción del Mucílago (fermentación) (4) lavado (5) secado.
- Trilla: se separa el endocarpio del café pergamino seco en máquinas trilladoras, para obtener el café almendra, que se clasifica en máquinas por tamaño, color y densidad.
- Tostado: no necesariamente efectuado en la zona geográfica, consiste en aplicar calor al grano verde de las características definidas provenientes de la Zona Cafetera Colombiana, como paso previo a la preparación de la bebida de café. Este proceso resalta las características organolépticas (suave, de taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo) que son intrínsecas al Café de Colombia verde originario de la zona cafetera colombiana.

4.6. Vínculo: El vínculo se acredita en virtud de los siguientes factores:

- Geográficos. La peculiar ubicación geográfica de la Zona Cafetera Colombiana, aunada a las características de clima, suelos y relieve particulares, hacen que el Café de Colombia posea unos atributos físicos y organolépticos peculiares.
- Agroclimáticos. La zona cafetera colombiana se caracteriza por la presencia de la Zona de Confluencia Intertropical (ZCIT). Ello implica la existencia de dos oportunidades de movimiento o temporadas en el año, lo que, junto a la interacción de la orografía origina importantes volúmenes de lluvia muy particulares. Además, estas lluvias de la Zona Cafetera Colombiana están influenciadas por las circulaciones locales entre los valles y las montañas. El doble paso de la ZCIT por la zona cafetera unido a la variada topografía permiten la ocurrencia de una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año con agua suficiente para completar todo el ciclo productivo del cultivo y garantizar cosechas cafeteras todo el año. Por estas causas de origen agroclimáticas, la Zona Cafetera Colombiana definida se caracteriza por ofrecer «café fresco todo el año».
- Topográficos. La zona cafetera colombiana, se encuentra en las vertientes de las cordilleras de los Andes colombianos, en la Sierra Nevada de Santa Marta y en la Serranía de la Macarena. Ello implica una específica composición mineralógica de los diferentes materiales parentales y las características físicas y químicas de los suelos, como consecuencia de la acción del clima (precipitación y temperatura principalmente) y la topografía a través de diferentes procesos de meteorización. Esto genera unos suelos con un alto nivel de nutrientes: poco ácidos y con un alto nivel de retención de humedad.
- De recolección. Debido al hecho de darse varias cosechas a lo largo del año, hace que en un mismo café existan diversos granos verdes y maduros. Esto determina una de las características esenciales del Café de Colombia cual es la recolección selectiva y primordialmente manual, grano a grano, del fruto de los cafetales.
- Otros factores: históricos y tradicionales, culturales y sociales y de prestigio del Café de Colombia.

Estas circunstancias determinan que el Café de Colombia se reconoce como un café de calidad, cuya grano verde presenta unas características como olor fresco y humedad media del 10 al 12 % con unas características que, para la exportación, aparecen reguladas actualmente en la Resolución 5 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros para la presentación del café tostado.

En suma, la zona cafetera colombiana se caracteriza por producir un grano de café que genera una bebida con una taza (cata) limpia, con acidez y cuerpo medio/alto y aroma pronunciado y completo. Estas características y cualidades se obtienen de café de la especie Arábica, siempre y cuando se realicen procesos esmerados en el cuidado de los cultivos. Consecuentemente, la calidad del café colombiano también depende de los siguientes factores comunes: el proceso de beneficio húmedo que se detalla mas adelante, recolección selectiva con un alto componente manual, cultivado por cafeteros de tradición y conocimiento, y con procesos de selección y clasificación esmerados. Todos los atributos del Café de Colombia, se deben a la particularidad que presenta la República de Colombia en cuanto a la calidad de los suelos, al clima propio del país en sus zonas montañosas del trópico y alturas de la Zona Cafetera Colombiana y a la similitud de procedimientos y procesos para la siembra, recolección y a las requerimientos para su comercialización internacional. A la suma y conjunción de estos factores, propios y exclusivos de la Zona Cafetera Colombiana y del Café de Colombia, debe dicho producto la reputación, fama y excelencia que le preceden en el mundo.

Mención especial debe hacerse del prestigio y de la reputación del Café de Colombia. Así, numerosos reconocimientos por parte de los consumidores, acreditados por estadísticas, demuestran el alto prestigio y la excelente reputación que ha alcanzado el Café de Colombia. Este extremo corresponde a los esfuerzos de los cafeteros colombianos, y a su producto. En el mismo sentido, el pliego está acompañado de pruebas acreditativas de las campañas publicitarias (que se remontan a la década de 1960) destinadas a dar a conocer el Café de Colombia. Estas actuaciones han generado, desde la fecha señalada, una abundante presencia en artículos y trabajos periodísticos sobre el Café de Colombia, considerándose éste como un café de alta calidad y prestigio. Por último, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha emprendido una ingente labor de persecución, tanto en sede judicial como en sede administrativa, de las no pocas usurpaciones destinadas a aprovecharse indebidamente del prestigio del Café de Colombia.

4.7. Estructura de control:

Nombre: ALMACAFÉ
Dirección: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia
Teléfono: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 212 85 40
Correo electrónico: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ cumple con los requisitos y especificaciones técnicas contenidas en la norma ISO 65.

4.8. Etiquetado: El etiquetado se configura con los siguientes elementos: Denominación: «I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA».

4.9. Requisitos nacionales: Normativa nacional Colombiana. Decisión 486 de la Comunidad Andina.

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.
