

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 403/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo (¹).

DOCUMENTO ÚNICO

«KOPI ARABIKA GAYO»

N.º UE: PGI-ID-02115 – 26.1.2016

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Kopi Arabika Gayo»

2. **Estado miembro o tercer país**

Indonesia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. **Tipo de producto**

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Kopi Arabika Gayo» se produce a una altitud de entre 900 m y 1 700 m sobre el nivel del mar en tres distritos administrativos, «Aceph Tengah», «Bener Meriah» y «Gayo Lues», ubicados en las montañas de Gayo.

El «Kopi Arabika Gayo» es un café que cumple las normas nacionales, ha sido elaborado por el típico «método de semilavado de Sumatra», también conocido como «trillado húmedo» (en lo sucesivo, «método de trillado húmedo»), y tiene las siguientes características: sabor uniforme, acidez viva (sin indicadores, solo efecto sensorial/organoléptico al probar el café), menor amargor, fuerte intensidad de aroma. Además, el «Kopi Arabika Gayo» presenta características aromáticas y de sabor de una complejidad única, como la ligera acidez, la densidad y la persistencia, que recuerdan a la nuez, el caramelo, el chocolate y la fruta.

En las montañas de Gayo solo se cultiva la especie *Arabica*. Las variedades o plantas de café de la especie *Arabica* cultivadas para el «Kopi Arabika Gayo» son las siguientes: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 y P-88. Estas variedades pueden utilizarse como variedad única o en mezclas.

El producto al que se refiere la indicación geográfica «Kopi Arabika Gayo» son los granos de café obtenidos con el método de trillado húmedo.

El color del grano antes del trillado húmedo es blanco grisáceo, con un contenido de agua de entre el 35 y el 40 %.

Después del trillado húmedo, el color del grano es de azul a verde azulado y el contenido de agua es del 12-12,5 %.

(¹) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Los granos de «Kopi Arabika Gayo» comercializados en el mercado internacional son de calidad de grado 1 (según la norma nacional relativa al valor de los defectos físicos), lo cual significa que el valor de los defectos físicos es inferior a 11 por 300 g. La clasificación final según el sonido da lugar a granos de café de un tamaño mínimo de 6,5 mm.

Solo presenta las características mencionadas el café ofrecido al consumidor con un contenido del 100 % de «Kopi Arabika Gayo» exclusivamente, sin tener en cuenta su condición (verde o tostado).

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona geográfica de «Kopi Arabika Gayo» se deben llevar a cabo las siguientes fases de producción:

- la producción de las bayas de café,
- los procedimientos de transformación hasta el procesado final de los granos.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

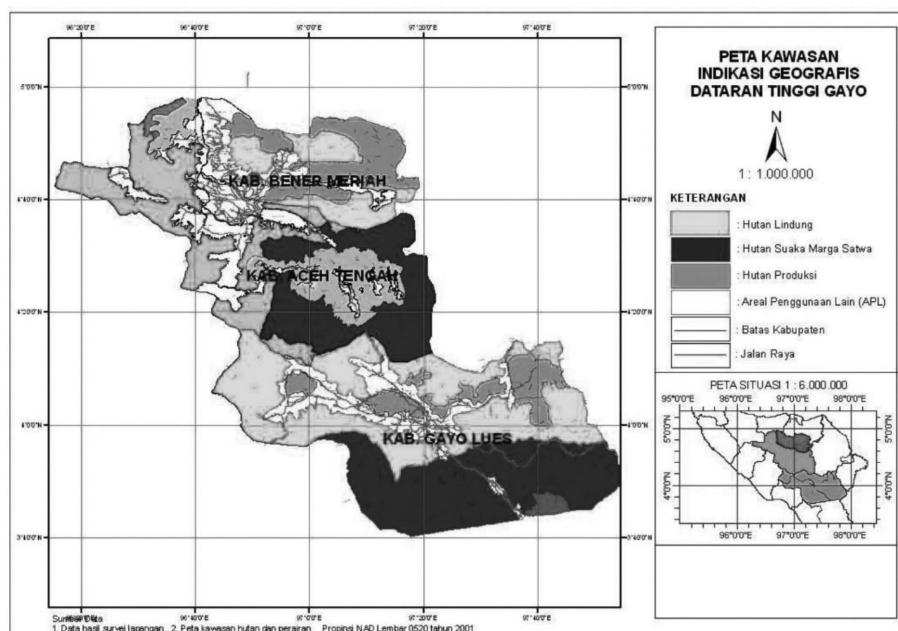
El envasado de los granos de café se efectúa en la zona geográfica de «Kopi Arabika Gayo» a fin de mantener su calidad y garantizar su trazabilidad.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El café incluido en la IGP «Kopi Arabika Gayo» se ofrece a los clientes o consumidores finales en el mercado en envases y recipientes en los que figura claramente la siguiente mención: «Indicación geográfica protegida» o IGP, el nombre «Kopi Arabika Gayo» solo o junto con su traducción a cualquiera de los idiomas oficiales de la Unión si así se desea, el logotipo «Kopi Arabika Gayo» registrado como marca de la Unión Europea y el logotipo IGP europeo, si así se desea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El «Kopi Arabika Gayo» se produce a una altitud de entre 900 m y 1 700 m sobre el nivel del mar en tres distritos administrativos, «Aceh Tengah», «Bener Meriah» y «Gayo Lues», ubicados en las montañas de Gayo.



El mapa de la izquierda muestra los 3 distritos cubiertos por la IG. Los colores gris y blanco («Hutan Produksi» y «APL») representan la zona de estos tres distritos en que se produce el café.

5. Vínculo con la zona geográfica:

El «Kopi Arabika Gayo» presenta características aromáticas y de sabor de complejidad única debido a los factores humanos y naturales que se dan en la zona geográfica. Estas cualidades otorgan al «Kopi Arabika Gayo» su reputación en el mercado.

Influencia de los factores naturales:

El «Kopi Arabika Gayo» se produce en una zona determinada que se encuentra a una altitud de entre 900 y 1 700 m sobre el nivel del mar. La ubicación de las montañas de Gayo tiene fronteras naturales, como valles, o carreteras en las partes oriental y occidental. El «Kopi Arabika Gayo» crece bajo árboles de sombra de varias especies de la familia de las leguminosas, *Leucaena* sp. (cuyo nombre local es *pete*). El hecho de cultivar el café a una elevada altitud y con baja intensidad de luz (un 60 % de la luz solar total) contribuye a frenar el proceso de maduración. Este proceso implica la formación de compuestos químicos que dan al café un sabor ligeramente ácido, denso y persistente, que recuerda a la nuez, el caramelo, el chocolate y la fruta.

Esta zona tiene aire frío y seco, y unas precipitaciones anuales de 1 834 mm, con 149 días de lluvia y un promedio de entre 60 y 347 mm al mes. La temperatura oscila entre 16 y 24 °C durante todo el año, mientras que la humedad relativa es superior al 80 %. En las montañas de Gayo hay una diferencia máxima de temperatura entre el día y la noche de unos 5 °C. En consecuencia, las plantas del «Kopi Arabika Gayo» dan bayas durante todo el año, con dos picos de temporada de cosecha, en marzo-abril y octubre – noviembre. La distribución de la producción de bayas a lo largo del año evita la sobreproducción e influye en el aroma específico del café (acidez ligera, densidad y persistencia, con sabor a nuez, caramelo, chocolate y fruta).

Las montañas de Gayo se encuentran en una zona tropical húmeda y están compuestas por fértiles suelos volcánicos (andosol, inceptisol, ultisol y oxisol). En cuanto a las propiedades físicas, la textura del suelo de la zona es principalmente una mezcla equilibrada de arena, limo y arcilla. Esta situación facilita que crezcan bien las raíces del cafeto. La mayoría de los suelos de las montañas de Gayo también poseen buenas propiedades químicas, como un nivel de materia orgánica (C orgánico) alto o muy alto, un contenido de nitrógeno (N total) entre medio y muy alto, y una relación C/N de baja a media, así como un pH óptimo para el cultivo del café (5,5 a 7,0).

Gracias a las propiedades físicas y químicas del suelo mencionadas, el «Kopi Arabika Gayo» crece de forma vigorosa. Las plantas sanas poseen normalmente suficientes hojas sanas para soportar el crecimiento de las bayas de café hasta su maduración total. A este respecto, las bayas pueden alcanzar el máximo crecimiento y formar los precursores de aroma más adecuados.

Por lo tanto, el especial aroma del café no está determinado por un solo factor, sino que se ve influido por una interacción de varios factores, principalmente la tierra (sobre todo la altitud y la fertilidad del suelo), el crecimiento de la planta (vigor y salud), y los métodos de producción como el uso de árboles de sombra, el tratamiento de plagas y enfermedades (incluidos los trastornos fisiológicos), la recolección de bayas (nivel de maduración y frescura) y la manipulación posterior a la cosecha (mediante el proceso de trillado húmedo semilavado).

Influencia de los factores humanos:

Además de los factores mencionados, los factores humanos también desempeñan un papel importante en la producción del «Kopi Arabika Gayo». El «Kopi Arabika Gayo» es un producto muy reputado porque lo cultivan personas a quienes les importa la calidad.

El saber hacer del pueblo Gayo que repercute en la calidad del café se basa principalmente en las prácticas de cultivo del café, la recolección de las bayas y la manipulación después de la recolección mediante el proceso de trillado húmedo semilavado.

En lo que se refiere a las prácticas agrícolas, el pueblo Gayo cultiva el cafeto bajo la sombra de árboles como el guaje (*lamtorogung*), el aguacate y el mandarino (*jeruk keprok*); además mantiene bien la fertilidad del suelo y realiza la poda de forma regular.

Por otra parte, los productores utilizan tradicionalmente para los cafetales tierras no irrigadas. Además, los agricultores suelen fertilizar los cafetales únicamente con abonos orgánicos, que sobre todo están compuestos por una combinación de pulpas de café y varios materiales locales, como trozos de guaje (*lamtorogung*) y estiércol (Karim et al., 2000). La mayoría de los agricultores se ven obligados a utilizar más abonos orgánicos, porque muchas tierras tienen nutrientes con bajos niveles de fósforo.

Los cultivadores de café de Gayo siempre seleccionan las bayas rojas porque entienden perfectamente las consecuencias de la recolección en la transformación tras la cosecha, así como en la calidad del café (aspecto, sabor y aroma).

En cuanto a la manipulación tras la cosecha, la comunidad cafetera de las montañas de Gayo aplica el proceso de trillado húmedo. A este respecto, el proceso de retirada del pergamino o «trillado» se realiza cuando los granos de café «pergamino» aún están húmedos (su contenido de agua se encuentra entre el 35 y el 40 %). Las bayas de café procesadas mediante el trillado húmedo presentan un sabor denso, complejo, persistente y de ligera acidez, que recuerda a la nuez, el caramelo, el chocolate y la fruta. El contenido de humedad es de entre el 12 y el 12,5 % y estas características se controlan con fines comerciales.

Reputación del «Kopi Arabika Gayo»:

El nombre «Gayo» está relacionado con la producción de café, la cual es conocida como producción tradicional de esta zona, integrada en las prácticas culturales de este pueblo.

El «Kopi Arabika Gayo» tiene una larga historia. Empezó en una parcela hortícola experimental en Berendal, pueblo del distrito de Aceh Tengah, durante la época colonial neerlandesa y se expandió por todas las zonas de las montañas de Gayo. Debido a la tradición de cultivo local, la región produce café de calidad. Por ello, el «Kopi Arabika Gayo» tiene buena reputación y es conocido en Indonesia como uno de los cafés de origen y un café de especialidad.

Algunas publicaciones científicas confirman la reputación del «Kopi Arabika Gayo»:

Criterios de evaluación de la idoneidad de la tierra para el «Kopi Arabika Gayo» en las montañas de Gayo/*Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo* - R Salima, A Karim, S Sugianto - *Jurnal Manajemen* ..., 2012 - *jurnal.unsyiah.ac.id*; Guía para cultivar y procesar el «Kopi Arabika Gayo» / *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopí Arabika Gayo*-S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra-2008