

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2006/C 320/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande d'enregistrement au sens des articles 5 et 17, paragraphe 2

«CAFÉ DE COLOMBIA»

N° CE: CO/PGI/0467/08.06.2005

AOP () IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète, il est loisible aux parties intéressées de consulter la version complète du cahier des charges soit auprès des services des autorités nationales indiquées dans la section 1, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. *Service compétent du pays tiers*

Nom: Superintendencia de Industria y Comercio de la República de Colombia
Adresse: Carrera 13 n° 27-00, Bogotá, Colombia
Téléphone: (57-1) 382 08 40
Fax: (57-1) 382 26 95
Courriel: info@sic.gov.co

2. *Groupement demandeur*

Nom: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
Adresse: Calle 73 n° 8-13, Bogotá, Colombia
Téléphone: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
Courriel: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autre ()

3. *Type de produit*

Classe 1.8 (autres produits de l'annexe I du traité): Café (chapitre 9 de l'annexe I du traité).

4. *Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)*

4.1. Nom: «Café de Colombia»

4.2. Description: Le «Café de Colombia» se définit comme le café cultivé dans la région caféière de Colombie délimitée dans le cahier des charges, répondant aux normes d'exportation établies par le Comité National de Cafeteros (Comité national des producteurs de café) et qui, une fois transformé, présente les caractéristiques suivantes: doux, à tasse claire, moyennement à très acide, à corps moyen/plein, arôme prononcé et complet.

⁽¹⁾ Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

Dans la région caféière de Colombie, on cultive uniquement l'espèce arabica. Les principales variétés ou plantes de café de l'espèce arabica cultivées en Colombie sont le Caturra, le Típica, le Bourbon, le Maragogype, le Tabi, le Colón, le San Bernardo et le «Colombia», maintenant connu sous le nom de «Castillo». Le «Café de Colombia» vert et transformé peut se composer de l'un de ces types ou variétés ou d'un mélange de ceux-ci. Ainsi, seul le café présenté au consommateur contenant exclusivement du «Café de Colombia», quel que soit son état (vert ou torréfié), possède les caractéristiques mentionnées.

- 4.3. Aire géographique: Elle se situe en République de Colombie, entre 1° 00' et 11° 15' de latitude nord et 72° 00' et 78° 00' de longitude ouest, à une altitude comprise entre 400 et 2 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

En tout état de cause, il y a lieu de souligner que l'aire géographique ne comprend pas la totalité du territoire de la République de Colombie.

- 4.4. Preuve de l'origine: La traçabilité du produit est assurée au cours des phases suivantes:

- Suivi chez les producteurs, via la base de données du Système d'information sur le café (SICA, Sistema de Información Cafetero). Absolument toutes les plantations de café de la région caféière de Colombie sont contrôlées, de même que tous les lots issus de ces dernières. Ce mécanisme de compilation est intégré dans la base de données de l'administration des propriétés;
- Suivi du café parche et du décorticage, au moyen de documents légaux officiels tels que les «guías de transito» (bordereau d'accompagnement) et des contrôles des achats dans les centres d'approvisionnement ou de décorticage, lesquels sont soumis à réglementation en ce qui concerne leur enregistrement et leur exploitation;
- Suivi du café vert. Après le passage par les centres de décorticage, qui sont dûment enregistrés, conformément à la décision n° 1 de 2002 du Comité Nacional de Cafeteros, les «guías de transito», instaurés par le décret colombien 2685 de 1999, restent le document légal qui accompagne chaque lot de café destiné à l'exportation;
- Suivi de l'exportation. L'exportateur et son guide de transit sont contrôlés tant par les autorités douanières que par ALMACAFÉ, l'entité chargée par la Federación Nacional de Cafeteros (Fédération nationale des producteurs de café) de procéder à ces contrôles. En effet, il existe également un registre des exportateurs régi par la décision n° 355 de 2002 du ministère du commerce extérieur, pour autant que les critères fixés dans la décision n° 3 de 2002 du Comité Nacional de Cafeteros soient remplis. De plus, au port, ALMACAFÉ procède aux derniers contrôles pour vérifier si les critères de qualité propres au «Café de Colombia» sont respectés;
- Suivi du café torréfié. Les usines de torréfaction implantées en Colombie respectent les dispositions en matière de traçabilité du «Café de Colombia» établies dans la décision n° 1 de 2002 du Comité Nacional Cafetero. La traçabilité du café torréfié en dehors de Colombie est assurée par les accords de bonnes pratiques signés avec les torréfacteurs étrangers ainsi que par divers mécanismes de contrôle, comme la réalisation de tests de qualité par des entreprises de contrôle et des dégustateurs.

- 4.5. Méthode d'obtention: Les différentes phases du traitement du produit sont les suivantes: la cueillette, le traitement et le décorticage:

- la cueillette. La récolte du fruit a lieu 210 à 224 jours après la floraison, lorsque les fruits sont en cours de maturation, arrivés à maturité ou très mûrs. Ils sont cueillis de façon sélective (cerise par cerise) et essentiellement à la main;
- le traitement. Le processus de traitement (nettoyage) du café protégé se fait en utilisant de l'eau («méthode humide») et comporte les phases suivantes: 1) le dépulpage, 2) le nettoyage du café dépulvé, 3) la démulcination (fermentation), 4) le lavage et 5) le séchage;
- le décorticage: on sépare l'endocarpe du café parche sec dans des décortiqueuses afin d'obtenir les graines de café, qui sont triées en machines par taille, couleur et densité;
- la torréfaction: elle n'est pas nécessairement effectuée dans l'aire géographique et consiste en l'application de chaleur au grain vert qui présente les caractéristiques définies de la région caféière de Colombie; c'est une étape nécessaire avant de pouvoir préparer de la boisson à base de café. Ce processus fait ressortir les caractéristiques organoleptiques (doux, à tasse claire, moyennement à très acide, corps moyen/plein, arôme prononcé et complet) intrinsèques du «Café de Colombia» vert provenant de la région caféière de Colombie.

4.6. Lien: Le lien entre le produit et la zone délimitée repose sur les facteurs suivants:

- géographiques. La situation géographique particulière de la région caféière de Colombie, associée aux caractéristiques particulières du climat, des sols et du relief, confèrent au «Café de Colombia» des propriétés physiques et organoleptiques spécifiques;
- agroclimatiques. La région caféière de Colombie est placée sous l'influence de la zone de convergence intertropicale (ZCIT). Cela se traduit par l'existence de deux saisons par an, ce qui, associé à l'interaction de l'orographie, entraîne d'importants volumes de précipitations très particuliers. De plus, les pluies qui arrosent la région caféière de Colombie sont influencées par les circulations locales entre les vallées et les montagnes. Le double passage de la ZCIT par la région caféière, conjugué au relief accidenté, assurent un volume et une répartition adéquats des pluies pendant toute l'année, avec suffisamment d'eau pour compléter tout le cycle productif de la culture et garantir des récoltes de café toute l'année. Grâce à ces facteurs agroclimatiques, la région caféière de Colombie offre «du café frais toute l'année»;
- topographiques. La région caféière de Colombie se situe sur les versants des Cordillères des Andes colombiennes, dans la Sierra Nevada de Santa Marta et dans la Serranía de la Macarena. Cette situation implique une composition minéralogique spécifique des matériaux géologiques et détermine les caractéristiques physiques et chimiques des sols, sous l'influence du climat (précipitations et température, essentiellement) et de la topographie au moyen de différents processus de météorisation. Cela produit des sols très riches en nutriments, peu acides et avec un degré élevé de rétention d'humidité;
- relatifs à la cueillette. Étant donné qu'il y a plusieurs récoltes au cours de l'année, un même caféier présente à la fois des cerises vertes et des cerises mûres. Cela détermine une des caractéristiques essentielles du «Café de Colombia», à savoir la cueillette sélective et essentiellement manuelle, cerise par cerise, du fruit des caféiers;
- autres facteurs: historiques et traditionnels, culturels et sociaux et de prestige du «Café de Colombia.»

Ces facteurs concourent à faire du «Café de Colombia» un café de qualité supérieure, dont les caractéristiques spécifiques (grain vert à l'odeur fraîche et au taux d'humidité moyen de 10 à 12 %) sont réglementées par la décision n° 5 de 2002 du Comité Nacional de Cafeteros concernant la présentation du café torréfié.

En résumé, la région caféière de Colombie se caractérise par la production de grains de café permettant l'obtention d'une boisson à tasse claire, moyennement à très acide, à corps moyen/plein et à l'arôme prononcé et complet. L'on obtient ces caractéristiques et qualités à partir de café de l'espèce arabica, pour autant que les pratiques culturelles soient effectuées avec soin. Par conséquent, la qualité du café colombien dépend également des facteurs communs suivants: la procédure de traitement selon la méthode humide, détaillée plus haut, la cueillette sélective essentiellement manuelle, la culture par des producteurs de café traditionnels expérimentés et l'application de procédures de sélection et de classification particulièrement soignées. Toutes les caractéristiques du «Café de Colombia» sont liées aux spécificités du pays, telles la qualité des sols, le climat montagneux tropical propre à la région caféière de Colombie, l'uniformisation des procédures d'ensemencement et de cueillette, les exigences requises pour sa commercialisation internationale. Ce produit doit sa réputation, sa renommée et son excellence, célébrées dans le monde entier, à l'ensemble et à la combinaison de ces facteurs propres et exclusifs de la région caféière de Colombie et du «Café de Colombia».

Il convient de mentionner tout particulièrement le prestige et l'excellente réputation dont jouit le «Café de Colombia» et dont témoignent les nombreux prix attribués par les consommateurs, attestés statistiquement. Cette reconnaissance est le fruit des efforts consentis par les producteurs de café colombiens. À cet égard, des échantillons des campagnes promotionnelles réalisées (qui remontent aux années 1960) destinées à faire connaître le «Café de Colombia» sont jointes au cahier des charges. Depuis cette date, ces actions ont généré de nombreux articles et travaux journalistiques sur le «Café de Colombia», ce dernier étant considéré comme un café de grande qualité et prestige. Enfin, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia s'oppose activement, que ce soit par la voie judiciaire ou administrative, à toutes les tentatives d'usurpations, qui sont nombreuses, visant à tirer indûment profit du prestige du «Café de Colombia».

4.7. Structure de contrôle:

Nom: ALMACAFÉ
Adresse: Calle 73 n° 8-13 Piso 2B. Bogotá, Colombia
Téléphone: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 212 85 40
Courriel: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFÉ satisfait aux exigences et spécifications techniques de la norme ISO 65.

4.8. Étiquetage: L'étiquetage se compose des éléments suivants: Appellation: «I.G.P. CAFÉ DE COLOMBIA».

4.9. Exigences nationales: Réglementation nationale colombienne. Décision 486 de la Communauté andine.

Enregistrement en tant qu'A.O. en Colombie: décision n° 4819 de la Superintendencia de Industria y Comercio (Surintendance de l'industrie et du commerce) du 4 mars 2005.
