

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 49/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾****„กาแฟดอยช้าง“ (KAFAE DOI CHAANG)****ES č.: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010****CHZO (X) CHOP ()****1. Název**

„กาแฟดอยช้าง“ (Kafe Doi Chaang)

2. Členský stát nebo třetí země

Thajsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1 Druh produktu**

Třída 1.8 Ostatní produkty uvedené v příloze I Smlouvy (koření atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Název „Kafe Doi Chaang“ označuje produkt z nejvýznamnějších odrůd kávovníku arabského Caturra, Catimor a Catuai. Získává se z čerstvých plodů kávovníků, které se pěstují v nadmořské výšce 1 100 až 1 700 metrů na svazích hory Doi Chaang v okolí vesnic Doi Chaang a Ban Mai Pattana v obvodě Tambon Wawee, okrese Mae Suai provincie Chiangrai. Vyrábí se standardním postupem, který zaručuje přípravu velmi kvalitní čisté kávy s osvěžujícím účinkem, sladkým, mírně nakyslým aroma s podtónem medu a s květinovým a ovocným nádechem (kyselé třešně).

„Kafe Doi Chaang“ je exkluzivní káva Arabica světové třídy, která pochází z jednoho místa (single estate) a zpracovává se způsobem, který zajišťuje nejvyšší kvalitu. Má přirozeně nízký obsah kofeinu a bohatý, chuťově zajímavý profil, který její pěstitelé ještě podporují pěstitelskými metodami a zajišťují jeho uvolňování vhodnými metodami zpracování a pražení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Názvem „Kafae Doi Chaang“ se označují jak zelená kávová zrna, tak pražená káva. Výše popsané vlastnosti má pouze 100 % produkt „Kafae Doi Chaang“, ať už je spotřebitelům nabízen v podobě zelených či pražených zrn.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Na hoře Doi Chaang se pěstuje pouze kávovník druhu Arabica. Hlavní odrůdy druhu Arabica pěstované na této hoře jsou známy pod názvy Caturra, Catimor a Catuai. Semena musí pocházet ze spolehlivých zdrojů, například ze Zemědělské fakulty Univerzity v Chiangmai, nebo musí být získána ze zdravých rostlin bez stop rzivosti.

Kávovník kvete v únoru a jeho plody se sklízí od listopadu do března. Plody se sbírají postupně, podle zralosti, která se u jednotlivých odrůd projevuje zbarvením od červené po žlutou. Sběr probíhá ručně a selektivně, aby se zajistila co nejlepší kvalita. Následuje mytí, třídění, odstranění dužniny, kvašení, namočení do vody, vysušení, další třídění a uskladnění podle specifických metod používaných v oblasti Doi Chaang. Obsah vlhkosti takto získaných zelených zrn nepřesahuje 8 %.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Nepoužije se

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

- Sklizeň: kávovníky začínají kvést v únoru a jejich plody se mohou sklízet od listopadu do března. Sklizeň probíhá ručně a otrhávají se při ní pouze zralé plody, čímž je zajištěno jak minimální poškození rostlin, tak zpracování jen těch nejlepších plodů.
- Zpracování plodů mokrou metodou: při tomto tradičním postupu se zrna vymývají z plodů proudem vody. Přestože je tato metoda náročná na čas i práci, umožňuje zachovat jedinečné vlastnosti zrn a pracovníci při ní mohou pečlivě sledovat každou fázi, aby zajistili konsistentní a optimální chuť. Zrna kávy jsou obklopena několika vrstvami, které je nutno odstranit – pergamemem, slizem, dužninou a slupkou.
- Extrakce: pracovníci nejprve plody kávovníku umyjí v nádobě s čistou pramenitou vodou, v níž všechny zralé plody klesnou ke dnu, zatímco nezralé nebo přezrálé plody vyplavou na hladinu a pracovníci je seberou. Pracovníci pak nasypou zralé plody do stroje, který z nich oddělí slupku a dužninu. Zrna se poté nechají kvasit ve vodě, aby se z nich odstranil sliz a koncentrovalo se jejich aroma a chuť. V poslední fázi pracovníci zrna ručně umyjí čerstvou tekoucí pramenitou vodou, aby z nich odstranili veškeré stopy slizu a pak je na dalších 20 až 24 hodin vloží do čerstvé pramenité vody. Teprve poté je připraven k sušení. Sliz a vedlejší produkty z fermentace se recyklují a používají k hnojení kávovníků.
- Sušení: rovnoměrně rozložená zrna s pergaménovou slupkou se sedm až osm dní přirozeně suší na slunci. Pracovníci je během dne obracejí a znovu rozhrabují do rovnoměrné vrstvy, aby zajistili jejich úplné vyschnutí. Navečer je pracovníci shrabou a zakryjí, aby je chránili před vlhkem. Jakmile zrna obsahují jen 11 % vlhkosti, jsou uskladněna až do doby pražení.
- Loupání: tato poslední fáze zpracování probíhá těsně před pražením. Z kávových zrn se v loupaci odstraní poslední vrstva, tedy pergamen. Až do tohoto okamžiku si každá rodina, která pěstuje kávu Doi Chaang, zajišťovala zpracování zrn sama, za přísného dohledu nad kontrolou. Loupání a třídění všech kávových zrn určených k pražení provádíme kolektivně.
- Třídění: kávová zrna jsou roztříděna a zařazena do jednotlivých kategorií prosíváním přes soustavu různých velikých sít. Takto roztříděná zrna jsou ještě ručně přetříděna, aby se zajistilo, že budou pražena jen zrna nejvyšší kvality.

- Pražení: odborník na pražení opraží pouze ta nejkvalitnější zrna. Aby mohl věnovat pozornost každému detailu, provádí pražení po malých šaržích v tradičních bubnech, díky čemuž se projevují jedinečné a exotické vlastnosti naší kávy. Naše zrna se opraží, ochladí a zapečetí do velmi kvalitních sáčků s ventilkem, které zajistí čerstvost produktu „Kafae Doi Chaang“. Pražení lze provádět také mimo pěstitelskou oblast. Kontrola procesu pražení speciality Doi Chaang mimo Thajsko se zajišťuje pomocí smluv o společném podnikání s pražírny v daných zemích. Ve smlouvách je uvedeno, že pražená šarže musí ze 100 % sestávat z kávových zrn Arabica z oblasti Doi Chaang a nesmí být smíchána s kávovými zrny z jakýchkoli jiných zdrojů. Zahraniční pražírny provádějí před pražením i po něm fyzické kontroly kvality různými druhy odběru vzorků, testování a ochutnávání. Ochutnávky provádí také nejrůznější instituce, jako například SCAA (Specialty Coffee Association of America), SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Kenneth Davis z <http://www.coffeereview.com>, <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> a další.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

„Kafae Doi Chaang“ se balí do sáčků s ventilkem, vzduch tedy může unikat ze sáčku, ale nemůže pronikat do něj.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Označení sestává ze slov „กาแฟดอยช้าง“ a/nebo „Kafae Doi Chaang“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce „Kafae Doi Chaang“ se nachází v Thajsku na hoře Doi Chaang, obvodě Wawi, okrese Mae Suai, provincii Chiangrai. Oblast leží 1 100 až 1 700 metrů nad mořem mezi 19° 48' 48" severní zeměpisné šířky a 99° 34' východní zeměpisné délky.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

V této oblasti se nacházejí vysoké hory se svahy o sklonu nad 35 %. Půda se vyskytuje v úzkých pruzích na svazích a v údolích. Kávovníky se pěstují na svazích se sklonem od 8 do 35 %, rozdíl nadmořské výšky v oblasti činí přibližně 500 m. Půda v oblasti je písčitá nebo hlinitá a vznikla rozkladem skal a minerálů a naplavením částic z vyšších poloh do nižších. Je bohatá na živiny a dobře odvádí vodu. Na hoře Doi Chaang pramení řada potoků a bystřin, včetně říčky Huai Krai, z níž lze brát vodu po celý rok. Kromě toho je možné celoročně čerpat z větších či menších přírodních studní.

Při produkci „Kafae Doi Chaang“ hrají velkou roli přírodní i lidský faktor. Hora Doi Chaang stoupá z nadmořské výšky 1 100 do výšky 1 700 metrů a je vhodná pro pěstování kávovníků druhu Arabica.

Produkce „Kafae Doi Chaang“ se skládá z pečlivé volby odrůd kávovníku, pravidelné péče, opatrného sběru a výrobního procesu splňujícího náročné normy.

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

- Ze zeměpisného hlediska: jedinečné zeměpisné umístění pěstitelské oblasti „Kafae Doi Chaang“ kombinované s klimatickými podmínkami, specifickým fyzickým reliéfem a půdou vytváří z produktu „Kafae Doi Chaang“ prvotřídní kávu Arabica pocházející z jediné oblasti (single estate).
- Z agronomického a klimatického hlediska: v oblasti se nacházejí vysoké hory, jejichž svahy mají sklon nad 35 %. Kávovníky se pěstují na úzkých pruzích půdy na svazích a v údolích. Pěstují se na svazích se sklonem od 8 do 35 %, rozdíl nadmořské výšky v oblasti činí přibližně 500 m. Půda v oblasti je písčitá nebo hlinitá a vznikla rozkladem skal a minerálů a naplavením částic z vyšších poloh do nižších. Je bohatá na živiny a dobře odvádí vodu. Její pH se pohybuje přibližně od 6 do 6,5. Na hoře Doi Chaang pramení řada potoků a bystřin, včetně říčky Huai Krai, z níž lze brát vodu po celý rok. Kromě toho je možné celoročně čerpat z větších či menších přírodních studní.

- Z topografického hlediska: oblast, v níž se pěstuje produkt „Kafae Doi Chaang“, se nachází v Thajsku, na svazích hory Doi Chaang, v pohoří Wawí, obvodě Wawí, okrese Mae Suai, provincie Chiangrai. Místní klima, topografie, specifické pěstitelské metody, půda s vysokým obsahem živin, přirozený stín a vysoká nadmořská výška, to vše jsou faktory přispívající k postupnému růstu plodů kávovníků, díky němuž se vypěstovaná kávová zrna vyznačují výjimečně bohatým spektrem intenzivních chutí.

5.2 Specifičnost produktu

1. Zelená kávová zrna

Zelená kávová zrna Doi Chaang se dělí do těchto kategorií:

- kategorie AA: zelené zrno šedozelené barvy s průměrem nad 6,96 mm a obsahem vlhkosti od 10 do 12 %
- kategorie A: zelené zrno šedozelené barvy s průměrem od 6,10 do 6,96 mm a obsahem vlhkosti od 10 do 12 %
- Peaberry: jediné, oválné zrno s obsahem vlhkosti od 10 do 12 %

2. Pražená kávová zrna

- Doi Chaang Peaberry: plod kávovníku obvykle obsahuje dvě plochá zrna, někdy však obsahuje pouze jedno oválné zrno, zvané hráškové zrno neboli peaberry. Toto zrno je menší, má koncentrovanější chuť a představuje v oblasti Doi Chaang pouze 5 % roční sklizně. Káva Doi Chaang Peaberry chutná jinak, než jakákoli káva, kterou jste v minulosti ochutnali, má intenzivní ovocné a květinové aroma a těžké, plné tělo. Zrna Doi Chaang Peaberry jsou vzácná a vyhledávaná, a proto se praží pomalu a opatrně, aby se zachovala jejich výrazná a jedinečná chuť. Věříme, že pití této kávy s hlubokým tónem a nádechem zemitosti bude vaším nejlepším kávovým zážitkem
- kategorie Doi Chaang Premium A (Medium): vybraná zrna Doi Chaang se praží do plného středního stupně, aby z nich bylo možné připravit ovocný, sladký šálek kávy s příjemnou květinovou vůní. Kategorie Doi Chaang A (Medium) nabízí vyváženou chuť s delikátní konzistencí a bohatými podtóny, která je zpočátku výjimečně výrazná a poté jasně ukončená. Jedná se o příjemný šálek středního těla, který lze pít v kteroukoli dobu
- kategorie Doi Chaang Premium A (Dark): vybraná zrna Doi Chaang se praží velmi pomalu, aby z nich bylo možné připravit tmavý, exotický šálek kávy s odvážně intenzivní bohatou chutí. Kategorie Doi Chaang Premium A Dark se vyznačuje plným tělem a je lehce nakyslá. Nejprve chutná sladce s lehkou příchutí po pražení, poté se v ní projeví nádech karamelu a makadamových oříšků.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Díky výše popsaným specifikům zeměpisné oblasti je produkt „Kafae Doi Chaang“ znám jako kvalitní káva, pro jejíž zelená zrna je typické čerstvé aroma a průměrný obsah vlhkosti od 10 do 12 %. Tyto vlastnosti se před vývozem kontrolují spolu s dodržením minimálních norem pro zrna kávy Arabica, které stanovuje Státní úřad pro zemědělské komodity a potravinářské normy.

Pěstitelé kávy Doi Chaang pěstují kávovníky druhu Arabica ve stínu broskvoní, hrušní, švestek a makadamí v nadmořské výšce 1 100 až 1 700 metrů. Kávovníky Doi Chaang čerpají živiny z vrstvy spadaneho listí ovocných stromů, což naší kávě dodává jemnou ovocnou a ořechovou chuť. Stín a vysoká nadmořská výška zpomalují růst kávovníkových plodů, díky čemuž se v zrnech kávovníků Doi Chaang vytváří široké spektrum intenzivních chutí. Kávovníky se hnojí zejména recyklovanou dužninou kávovníkových plodů a hnojem. Pěstitelé kávovníků v oblasti Doi Chaang používají jednu ze dvou pěstitelských metod. Buď metodu ekologického zemědělství, při níž není dovoleno používání chemických hnojiv a pesticidů, nebo konvenční metodu, při níž je dovoleno používání malého množství chemických látek. U obou metod se kávovníky pěstují ve stínu, jedná se tedy o metody udržitelného zemědělství, které zachovávají kvalitu půdy a zabráňují kácení lesů. Stín rovněž zlepšuje mikroklima plantáže a vytváří vyvážený ekosystém, který se podobá lesnímu ekosystému a poskytuje přirozené životní prostředí pro mnohé druhy rostlin a živočichů.

Pěstitelská oblast produktu „Kafae Doi Chaang“ se tedy vyznačuje produkcí kávových zrn, z nichž lze připravit čistý nápoj středního těla a kyselosti s květinovým aroma. Těchto vlastností je dosaženo díky pěstování odrůd Arabica, díky místnímu klimatu, zvláštnímu fyzickému reliéfu a půdě. Vynikající vlastnosti „Kafae Doi Chaang“ jsou dány také následujícími faktory: metodou zpracování ve vodě, jedinečnými metodami pěstování a sklizně, které zahrnují selektivní ruční sklizeň pouze těch plodů, které již dosáhly zralosti, a používáním tradičních metod zpracování. „Kafae Doi Chaang“ vděčí za všechny své vlastnosti klimatu a topografii, tedy půdě s vysokým obsahem živin, přirozenému stínu a vysoké nadmořské výšce, i dodržování náročných norem.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.