

**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**

(2016/C 91/11)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„CAFÉ DE VALDESIA“**

**EU č.: DO-PDO-0005-01197 – 30.1.2014**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

**1. Název**

„Café de Valdesia“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Dominikánská republika

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1. Druh produktu**

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

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

Označením původu „Café de Valdesia“ jsou chráněny plody kávovníku (*Coffea arabica* L.) pěstovaného ve vymezené zeměpisné oblasti, jež zahrnuje hlavní kávovníkové kraje dominikánských provincií Ocoa, Peravia a San Cristóbal. Kávové zrno nesoucí CHOP „Café de Valdesia“ pochází z místních odrůd Typica a Caturra pěstovaných v zastínění a splňuje níže uvedené specifické požadavky.

Produkt s tímto označením může být uváděn na trh jako zelená káva, pražená zrnková káva a pražená mletá káva.

Zelená káva se z fyzikálního hlediska vyznačuje konkrétní velikostí zrn – nejméně 75 % zrn (uvažován je hmotnostní podíl) musí zůstat zadrženo na síti o straně ok 17 a nejvýše 5 % může projít sítí o straně ok 16. Všechna zrna (100 %) musí pocházet z nové sklizně a musí si uchovávat stejnorodou šedavě zelenou barvu, která je pro ně typická. Zdánlivá hustota musí dosahovat alespoň 675 g/l a vlhkost se může pohybovat mezi 10,0 % a 11,5 %. Velmi důležitý je rovněž přípustný počet vad – zpracovávaná zrna smí vykazovat maximálně 22 vad na vzorek o hmotnosti 350 g a zároveň nesmí vykazovat více než jednu primární vadu.

Co se týče senzorických vlastností, vyznačuje se zelená káva při degustačních zkouškách středním tělem, mírnou kyselostí, sladkou a dobře vyváženou chutí a čistotou šálku (chuť ani podchuť není nijak nepřirozená a není spojena s negativními dojmy). Příležitostně vykazují kávová zrna zvláštnosti jako například ořechové a čokoládové aroma.

Pražená zrnková káva se z fyzikálně-chemického hlediska vyznačuje velkými zrny, specifickým chemickým složením a stupněm pražení, které je vždy „tmavé“, „středně tmavé“ nebo „střední“ – horní mezí je „tmavá“ káva (Espresso, European nebo High) a dolní mezí pak káva „střední“ (Medium High, American nebo City).

Pražená mletá káva se z fyzikálně-chemického hlediska vyznačuje nejen svým specifickým chemickým složením a pražením na stupně, které jsou uvedeny výše u pražené zrnkové kávy, ale také kontrolovanou zrnitostí – u zrn musí být vždy uplatňováno „hrubé“, „střední“ nebo „jemné“ mletí.

Pokud jde o organoleptické vlastnosti, chuť nálevu připraveného z pražené zrnkové kávy a z pražené mleté kávy závisí při degustačních zkouškách na stupni pražení, jemuž bylo zrno podrobeno, a na výsledném chemickém složení:

i) střední pražení:

a) průměrné chemické složení: kofein 1,34 %; tuky 12,9 %; cukry 3,1 %; kyselina chlorogenová 3,98 %;

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- b) organoleptické vlastnosti: čistota šálku, střední tělo, mírná kyselost, sladká a dobře vyvážená chuť a občasné aromatické tóny připomínající ořechy a čokoládu;
- ii) středně tmavé pražení:
  - a) průměrné chemické složení: kofein 1,43 %; tuky 13,8 %; cukry 3,9 %; kyselina chlorogenová 3,03 %;
  - b) organoleptické vlastnosti: čistota šálku, střední až těžké tělo, střední až nízká kyselost, sladká chuť, pražená podchuť a občasné aromatické tóny připomínající čokoládu;
- iii) tmavé pražení:
  - a) průměrné chemické složení: kofein 1,12 %; tuky 15,7 %; cukry 2,8 %; kyselina chlorogenová 1,95 %;
  - b) organoleptické vlastnosti: čistota šálku, těžké tělo, nízká kyselost, kořenitá chuť, dlouhá podchuť a občasné aromatické tóny připomínající hořkou čokoládu.

### 3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

V případě zelené kávy jsou surovinou kávové třešně – plody kávovníku (*Coffea arabica* L.) odrůd Typica a Caturra. Stromy a keře kávovníku se pěstují v zastínění na plantážích, které jsou zaregistrovány u regulační rady a certifikačního orgánu a nacházejí se ve vymezené zeměpisné oblasti v nadmořských výškách od 600 do 1 300 m nad mořem. Kávové třešně se sbírají v okamžiku optimální zralosti. Úroda nesmí obsahovat více než 2 % zelených bobulí a zpracovatel ji ošetřuje mokrým postupem, jenž zahrnuje mokrou a suchou fázi.

V případě pražené kávy, ať už zrnkové, či mleté, je surovinou zelená káva, která je předem certifikována pro pražení a mletí, aby vyhovovala všem požadavkům na fyzikální a senzorické vlastnosti. Jakožto surovina pro praženou zrnkovou nebo mletou kávu se certifikovaná zelená káva podrobuje kontrolovanému zpracovatelskému postupu, jehož součástí je pražení, mletí, balení a označování podle konkrétních instrukcí tak, aby u certifikovaného produktu zůstaly zachovány fyzikální a senzorické vlastnosti.

### 3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit všechny kroky při produkci kávy „Café de Valdesia“. Panují zde totiž příhodné půdní a podnebné podmínky a produkce kávy v souladu s uznávanými metodami a postupy je součástí místní kultury. Ve vymezené zeměpisné oblasti proto musí proběhnout vypěstování kávových třešní, zpracování kávových třešní na zelenou kávu i zpracování zelené kávy na praženou zrnkovou nebo mletou kávu.

Po přechodnou dobu prvních čtyř let od zápisu CHOP „Café de Valdesia“ do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení mohou registrovaná hospodářství používat i jiné odrůdy kávovníku, než jsou Typica a Caturra, avšak pod podmínkou, že se bude jednat o odrůdy kávovníku arabského a jejich podíl nebude převyšovat 10 %.

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Balení chráněného produktu musí splňovat níže uvedené požadavky, které se různí v závislosti na konkrétním typu kávy. K balení však nemusí docházet ve vymezené zeměpisné oblasti.

Zelená káva a pražená zrnková káva se balí do pytlů z rostlinných vláken (např. z juty či sisalu) nebo z jiných vhodných materiálů. Pytle musí být kvalitní a nesmí být znečištěny škůdci, houbami ani cizorodými pachy. Praženou zrnkovou kávu musí navíc uvnitř pytlů chránit bezpečný a netečný izolační materiál, který vytvoří odpovídající bariéru mezi kávovým zrnem a vnějším prostředím, aby si produkt uchoval své organoleptické vlastnosti. Je-li zelená káva nebo pražená zrnková káva určena na vývoz, může se ještě dodatečně balit do beden vyrobených ze dřeva nebo odvozených materiálů a opatřených kovovým kováním.

Pražená mletá káva se musí balit vakuově nebo do nádob s odvzdušňovacím uzávěrem. Pokud nádoba takový uzávěr nemá, produkt je nutno před zabalením zbavit vzduchu. Balení v každém případě probíhá v uzavřených systémech, jež brání tomu, aby se výrobek dostal do kontaktu s vlhkostí a kyslíkem. Používají se nádoby z neprůsvitných odolných a bezpečných materiálů, které vytvářejí náležitou bariéru mezi produktem a vnějším prostředím, aby si káva uchovala své vlastnosti po dobu nejméně šesti měsíců. Výrobek musí být expedován v odolných a bezpečných obalech, jež umožní jeho patřičné uchování.

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Pytle se zelenou kávou a praženou zrnkovou kávou se označují takto: NÁPIS: „PRODUCTO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA“; DRUH PRODUKTU: CAFÉ DE VALDESIA DOP; ČÍSLO ŠARŽE: –; VÝVOZCE: (A JAKÉKOLI JINÉ SPECIÁLNÍ OBCHODNÍ OZNAČENÍ PŘIJATÉ VÝVOZCI PRO URČITÝ TYP KÁVY); KÓD ICO: –; CERTIFIKAČNÍ LOGO CAFÉ DE VALDESIA.

Obaly s praženou mletou kávou se opatřují štítkem, na kterém figurují mimo jiné následující informace: označení CHOP „Café de Valdesia DOP“, stupeň pražení v souladu s názvoslovím: „Café Oscuro“ (tmavé pražení), „Café Medio Oscuro“ (středně tmavé pražení) a „Café Medio“ (střední pražení), stupeň mletí v souladu s názvoslovím: „Molienda Gruesa“ (hrubé mletí), „Molienda Media“ (střední mletí) a „Molienda Fina“ (jemné mletí) a logo produktu Café de Valdesia, které musí být vyobrazeno na viditelném místě v hlavní části štítku.

Obaly s praženou mletou kávou se také označují předem očíslovanými tištěnými záručními známkami. Logo CHOP „Café de Valdesia“ ve španělštině vypadá následovně:



## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast spadá do současného správního vymezení dominikánských provincií San Cristóbal, Peravia a Ocoa a patří do ní obce San Cristóbal, Villa Alta gracia, Yaguata, Bajos de Haina, Cambita Garabitos, San Gregorio de Nigua, Sabana Grande de Palenque a Los Cacaos (v provincii San Cristóbal), Baní a Nizao (v provincii Peravia) a San José de Ocoa, Sabana Larga a Rancho Arriba (v provincii Ocoa). Celkově zaujímá vymezená oblast rozlohu 288 148,45 ha.

Uvnitř tohoto území a v jižní části pohoří Cordillera Central, kde se tyčí nejvyšší vrcholy celé karibské ostrovní oblasti, se nalézají kávovníkové plantáže. Kávové třešně se pěstují v nadmořských výškách od minimálně 600 do maximálně 1 300 metrů na celkové rozloze 125 066,98 ha. Tato pěstitelská oblast je konkrétně tvořena obcemi Villa Alta gracia, Cambita Garabitos, Los Cacaos, Baní, San José de Ocoa, Sabana Larga a Rancho Arriba.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast, kde se pěstují kávové třešně certifikované pro CHOP „Café de Valdesia“, se vyznačuje specifickými a jedinečnými podmínkami, které ji k pěstování kávy předurčují. Tyto podmínky jsou dány spolupůsobením níže uvedených faktorů:

- i) Chemické vlastnosti půdy: v kraji převažují kyselé půdy a kyselé hořečnaté půdy, které vykazují průměrnou kationtovou výměnnou kapacitu a hodnoty pH v rozmezí 4,9 až 6,8 (průměrně 5,7), čímž se odlišují od půd sousedních regionů a pro pěstování kávovníku skýtají optimální podmínky.
- ii) Fyzikální vlastnosti půdy: z hlediska zrnitostního složení jsou místní půdy tvořeny v průměru z 55 % pískem, z 26 % jíllem a z 18 % prachem. Živiny se tak rozpouštějí ve vodě a mohou být vstřebávány kořeny, které je posléze dopravují do všech ostatních částí rostliny. Půdy jsou patřičně porézní, a rostlina proto může díky dobrému kořenovému systému vyhledávat vodu a živiny v dostatečném množství zeminy, což svědčí jejímu vegetativnímu vývoji. Kávovník pak i bohatě plodí. Důležité také je, že v regionu Valdesia se kávovník tradičně pěstuje ve stínu vysokých stromů, jejichž tlející opadané listy dodává zemině náležitě množství organické hmoty.
- iii) Podnebí a reliéf: v pěstitelské oblasti panuje relativně homogenní klima (příznačné pro vlhké a velmi vlhké lesy), které je jednoznačně podmiňováno její polohou na horských masivech a nadmořskou výškou (600 až 1 300 m n. m.). Průměrná roční teplota dosahuje 20,5 °C a průměrný roční úhrn srážek se blíží 1 500 mm. Na rozdíl od jiných dominikánských oblastí, kde se pěstují kávové třešně, zaznamenává region Valdesia nejnižší průměrné množství srážek v zemi. Srážkový spád je však během roku náležitě rozložen.

Zbývající část vymezené zeměpisné oblasti není pro pěstování kávy s CHOP „Café de Valdesia“ příhodná, protože se nachází ve výškách do 600 m nad mořem a nevyhovuje výše uvedené charakteristice. Protože v ní ale panují vysoké teploty, které se hodí pro sušení třešní na slunci, a existuje zde dostatek nesvažitých, rovinatých ploch, stala se tato část vymezené zeměpisné oblasti místem, kde se kávové třešně v různých fázích dále zpracovávají. V regionu Valdesia je soustředěna většina sušáren, pražírén, výroben a prodejen kávy, což je dáno i jeho četnými výhodami, jako jsou například napojení na silniční komunikace nebo snadný přístup na trhy. Zpracovávání kávy je tak ve zdejší kraji pevně zakořeněno již po několik generací a tato tradice je v celé zemi ojedinělá. To jednoznačně podmiňuje kvalitu konečného výrobku. Pro hospodaření se sklizenou úrodou (pro její zpracovávání) a pro výrobu kávy je tato původní kultura, která se dědila z otce na syna, dodnes vodítkem, poněvadž dlouholeté znalosti a zkušenosti přispívají k zachování příznačné kvality produktu. Třešně se sklízí ručně v okamžiku optimální zralosti, zpracovávají se mokřím postupem a následně se suší na slunci. Získaná zrna se pak odborně přebírají a třídí a za specifických jakostních kontrol se praží a melou. Toto zvláštní zeměpisné prostředí a spolupůsobení všech výše popsaných přírodních a lidských faktorů je hlavním důvodem, proč má káva s CHOP „Café de Valdesia“ (ve svých různých formách) specifické vlastnosti.

## 5.2 Specifičnost produktu

Zelená káva má níže popsané specifické vlastnosti. Z fyzikálního hlediska se vyznačuje velikostí zrn – nejméně 75 % zrn (hmotnostní podíl) musí zůstat zadrženo na síti o straně ok 17 a nejvýše 5 % může projít sítí o straně ok 16. Co se týče chemického složení, obsahuje zelená káva v sušině nejméně 1,13 % a nejvýše 1,79 % kofeinu a nejméně 5,77 % a nejvýše 8,62 % sacharózy. Káva s CHOP „Café de Valdesia“ tak má větší zrna a vyšší průměrné množství sacharózy a kofeinu než káva z jiných částí Dominikánské republiky, včetně kávy pěstované v podobných nadmořských výškách.

Ze senzorického hlediska je zelená káva při degustačních zkouškách popisována jako káva se středním tělem, mírnou kyselostí, sladkou a dobře vyváženou chutí a čistotou šálku. Příležitostně vykazují kávová zrna zvláštnosti jako například ořechové a čokoládové aroma.

Pražená zrnková káva se z fyzikálního hlediska vyznačuje stejnou velikostí, jakou má zelená káva použitá pro její výrobu.

Průměrné chemické složení pražené zrnkové kávy a pražené mleté kávy je dáno konkrétním stupněm pražení:

- i) střední pražení: kofein 1,34 % a cukry 3,1 %;
- ii) středně tmavé pražení: kofein 1,43 % a cukry 3,9 %;
- iii) tmavé pražení: kofein 1,12 % a cukry 2,8 %.

Z organoleptického hlediska jsou pro kávu typické následující vlastnosti:

- i) střední pražení: mírná kyselost, sladká a dobře vyvážená chuť a občasné aromatické tóny připomínající ořechy a čokoládu;
- ii) středně tmavé pražení: střední až nízká kyselost, sladká chuť, pražená podchuť a občasné aromatické tóny připomínající čokoládu;
- iii) tmavé pražení: nízká kyselost, kořenitá chuť, dlouhá podchuť a občasné aromatické tóny připomínající hořkou čokoládu.

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

Spolupůsobení specifických faktorů, které jsou příznačné pro vymezenou zeměpisnou oblast, zásadní měrou podmiňuje zvláštní vlastnosti chráněného produktu, jimiž se káva s CHOP „Café de Valdesia“ odlišuje od všech ostatních dominikánských káv.

V případě zelené kávy je prvním rozpoznávacím znakem zcela ojedinělá velikost zrn. Ta převyšuje velikost všech ostatních kávových zrn, které se v zemi pěstují, dokonce i těch, které se pěstují v podobných nadmořských výškách, v jakých se nalézá region Valdesia. Takto velká zrna vznikají především díky kombinaci několika faktorů – teploty, úhrnu srážek a jejich patričního rozložení během roku a hodnoty pH v kyselých a kyselých hořečnatých půdách, jež převažují v oblasti pěstování kávových třešní. Jelikož průměrné teploty se v oblasti produkce pohybují mezi 16 a 25 °C, plody kávovníku se mohou pomalu vyvíjet. Region Valdesia také zaznamenává nejnižší průměrné množství srážek ze všech pěstitelských krajů v zemi (průměrný úhrn cca 1 500 mm za rok), ale dešťová závlaha je během roku náležitě rozložena. Prší zde ve chvílích, kdy je vody nejvíce zapotřebí (po odkvetu a před sklizní), což má výrazný vliv na vývoj rostliny a potažmo i na vývoj plodů a jejich složení.

Existuje rovněž přímo úměrný vztah mezi velikostí zrn a senzorickou třídou (čím jsou zrna větší, tím lepší mají organoleptické vlastnosti). I to je dáno místním podnebím (teplotami, množstvím srážek a rozložením dešťové vody během roku) a fyzikálně-chemickými vlastnostmi půdy. Kyselé a kyselé hořečnaté půdy s průměrnou kationtovou výměnnou kapacitou totiž navozují fyzikálně-chemické poměry, ve kterých jsou molekuly obsažených a dodávaných živin kávovníkem vstřebávány tak, že v plodech mohou vznikat složky, jež degustovanému nálevu dodávají jeho dobře známé typické vlastnosti. Hodnoty pH mají přímý a podstatný vliv na míru vstřebávání půdních živin, a to vzhledem k elektrické mezimolekulární interakci mezi půdou-živinami a rostlinou. Chemické složení kávy s CHOP „Café de Valdesia“ se proto vyznačuje vyšší podílem sacharózy a kofeinu. Tento vyšší podíl pak z organoleptického hlediska zrna dodává sladkost a aroma po ořechách a čokoládě. K uchování přirozených jakostních rysů produktu přispívá i způsob, jakým se s kávou ve vymezené zeměpisné oblasti nakládá při jejím pěstování a dalším zpracovávání.

Přímá úměrnost mezi charakteristickou velikostí zrn a typickými organoleptickými vlastnostmi je kromě chemického složení zrn jednoznačně ovlivňována i postupem pražení. Samotná velikost zrna se promítá do typických senzorických rysů tím, že je při pražení teple vystavena větší plocha. Jelikož jsou zrna větší a z granulometrického hlediska více homogenní, jsou teple vystavována s větší plochou, čímž se snižuje množství zrn, které se v každé várce upraží přespříliš. Pyrolýza chemických skupin je ve výsledku jednodušší, což se projevuje i větší podobností mezi jednotlivými nálevy. Fyzikální, chemické a senzorické vlastnosti hotového produktu se též odvíjejí od toho, jakému stupni pražení byla zrna podrobena, což si žádá příslušný um a znalost výrobní techniky. Tu perfektně ovládají pražírny ve vymezené zeměpisné oblasti.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

[http://valdesia.com/wp-content/uploads/2015/08/Pliego\\_condiciones\\_Denominacion\\_Origen\\_Protegida\\_2015-B.pdf](http://valdesia.com/wp-content/uploads/2015/08/Pliego_condiciones_Denominacion_Origen_Protegida_2015-B.pdf)

---