



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2026/3210)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

[Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.]

JEDNOLITY DOKUMENT

„Flores Bajawa”

PGI-ID-02930 – 28.4.2023

ChNP () ChOG (x)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Flores Bajawa”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Indonezja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

Kod Nomenklatury scalonej

0901 – Kawa, nawet palona lub bezkofeinowa; lupinki i łuski kawy; substytuty kawy zawierające kawę w każdej proporcji

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Flores Bajawa” to zielone ziarna kawy uzyskiwane z kawowców arabskich uprawianych w kabupatencie Ngada na wysokości powyżej 1 000 m n.p.m. Ziarna kawy Arabica pochodzą z wybranych odmian, a dokładnie S-795 (odmiana dominująca), Arabusta Timtim i Typica (Juria).

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Jeżeli chodzi o skład chemiczny, kawa „Flores Bajawa” zawiera około 13,33 % białka, 16,32 % tłuszczu i 0,41 % kofeiny (spektrofotometria UV-Vis). Zawartość węglowodanów wynosi około 59,31 %, co czyni z nich główny składnik odżywczy produktu. Wartości te stanowią zasadniczy profil chemiczny ziaren kawy „Flores Bajawa”. Średnia szerokość ziaren wynosi około 6,5 mm, a produkt jest znany ze swojego charakterystycznego aromatu kwiatowego.

a) Wynikające z przetwarzania na mokro i łuskania na sucho

Jakość fizyczna

maksymalna wilgotność 12 % (m/m), wolna od zapachu pleśni, barwa jasnozielona i szarawa oraz maksymalna liczba wad fizycznych 11 ziaren na 300 gramów ziaren kawy.

Profil smakowy z zastosowaniem punktacji SCAA

dzięki metodzie średniego palenia kawa „Flores Bajawa” przetwarzana na mokro i łuskana na sucho posiada aromat kwiatowy i uzyskuje najwyższe oceny sensoryczne (w skali punktowej 0–10), w tym za smak (7,7), posmak (7,6), kwasowość (7,4) i równowagę (7,5), przy ocenie ogólnej (7,6), z oceną za zapach i aromat wynoszącą (7,4) a za cielistość – (7,2). Oznacza to silną słodycz, jasną kwasowość oraz średnią do wysokiej cielistość (ciężkość).

b) Wynikające z przetwarzania na mokro i łuskania na mokro, co jest powszechnie określane jako „kawa półmyta”

Jakość fizyczna

maksymalna wilgotność 12 % (m/m), wolna od zapachu pleśni, barwa zielonkawoniebieska oraz maksymalna liczba wad fizycznych 11 ziaren na 300 gramów ziaren kawy.

Profil smakowy z zastosowaniem punktacji SCAA:

charakteryzuje się najwyższą oceną za cielistość (7,5), a następnie za zapach i aromat (7,2), smak (7,3), posmak (7,2), kwasowość (7,0) i równowagę (7,2), przy ocenie ogólnej (7,2).

Wyniki te odzwierciedlają profil kawy – cielistość (ciężkość) średnia do wysokiej, umiarkowana kwasowość i zrównoważona słodycz, z aromatem kwiatowym.

c) Wynikające z przetwarzania na mokro metodą miodową (*pulped natural* lub *decascado*)

Jakość fizyczna

maksymalna wilgotność 12 % (m/m), wolna od zapachu pleśni, barwa jasnozielona oraz maksymalna liczba wad fizycznych 11 ziaren na 300 gramów ziaren kawy.

Profil smakowy z zastosowaniem punktacji SCAA

przejawia najintensywniejszą ekspresję aromatyczną, z oceną za zapach i aromat (7,8), a następnie smak (7,5), posmak (7,4), kwasowość (7,2), cielistość (7,0) i równowagę (7,3), przy ocenie ogólnej (7,4). Decyduje to o obecności nut suszonych owoców, średniej cielistości (ciężkości), umiarkowanej kwasowości i słabszej słodyczy.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, to

1. Zbiór i sortowanie owoców w celu uzyskania czerwonych jagód kawowca.
2. Depulpizacja, fermentacja i mycie w celu uzyskania kawy Wet Hard Shell (HS) [z mokrą twardą łuską].

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania i paczki kawy: wszystkie opakowania i paczki kawy sprzedawane z certyfikatem OG muszą zawierać:

- nazwy „Indikasi Geografis”, „Arabica coffee” i „Flores Bajawa”,
- logo OG „Flores Bajawa”,
- kod partii.

Stosowanie nazwy „Flores Bajawa”

Nazwa „Flores Bajawa” może być używana wyłącznie w odniesieniu do oryginalnej/czystej kawy, co oznacza, że sprzedawana kawa oznaczona tą nazwą musi zawierać 100 % „Flores Bajawa”. Nazwą tą nie mogą być oznaczane mieszanki kawy. Nazwa „Flores Bajawa” może jednak pojawić się w wykazie składników takiej mieszanki. W takim przypadku należy wyraźnie określić zawartość procentową kawy „Flores Bajawa”.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Logo:

ChOG „Flores Bajawa” powinno być prezentowane z logo „Flores Bajawa” i indonezyjskim krajowym logo geograficznym.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja i przetwarzanie prowadzone są w 14 wsiach w 2 kecamatanach Golewa i Bajawa w kabupatenie Ngada. Wsie, w których uprawia się kawę „Flores Bajawa”, są następujące:

Ubedolumolo	Beiwali	Bomari
Mangulewa	Were I	Susu
Rakateda II	Peupalo	Wawowae
Dadawea	Rakalaba	Rakateda I
Watu Jaji	Turekisa, Mangulewa	

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość i właściwości produktu „Flores Bajawa” uzyskuje się zasadniczo dzięki obszarowi geograficznemu pochodzenia, w którym występują czynniki naturalne i ludzkie.

Wpływ czynników naturalnych

a) Wysokość n.p.m. i klimat

Kawę „Flores Bajawa” uprawia się na wysokości 1 000–1 550 m n.p.m., przy czym większość plantacji znajduje się na wysokości 1 100–1 400 m n.p.m. i zakres ten uznaje się za optymalny dla kawy Arabica. To środowisko wysoko położone nad poziomem morza charakteryzuje się chłodnymi temperaturami 15–25 °C, wilgotnością względną powyżej 80 % i wyraźnymi dobowymi wahaniami temperatury. Warunki te spowalniają dojrzewanie jagód kawowca, co pozwala uzyskać wyższą kwasowość, mocniejsze aromaty i charakterystyczne nuty kwiatowe typowe dla „Flores Bajawa”.

Poziom opadów deszczu w regionie wynosi około 2 500 mm rocznie, rozłożonych sezonowo, po których następuje okres suszy. Taki model opadów sprzyja stałemu rozwojowi jagód kawowca i przyczynia się do gęstości ziaren, słodyczy i ogólnej jasności smaku w filiżance.

b) Żyzność i właściwości gleby

Obszar ten jest zdominowany przez gleby wulkaniczne o strukturze od gleby piaszczysto-gliniastej po glinę piaszczysto-iłastą. Gleby te charakteryzują się bardzo wysoką zawartością materii organicznej, wysoką zdolnością wymiany kationów i niemal neutralnym pH wynoszącym około 6,0, co zapewnia korzystną dostępność składników odżywczych dla kawy Arabica.

Gleby wulkaniczne w tym regionie zawierają podwyższone poziomy potasu (K), wapnia (Ca) i magnezu (Mg). Te składniki odżywcze mogą odgrywać rolę w kształtowaniu właściwości produktu: potas wspiera rozwój słodyczy i poprawia równowagę kwasowości, wapń i magnez przyczyniają się do uzyskania twardości, integralności strukturalnej i zaobserwowanej wielkości ziaren wynoszącej około 6,5 mm, a naturalnie niska dostępność fosforu (P), spowodowana związaniem przez allofan występujący w glebach wulkanicznych, sprzyja umiarkowanemu wzrostowi wegetatywnemu i ułatwia jednocześnie koncentrację prekursorów smakowych w kawie „Flores Bajawa”.

Te warunki glebowe sprzyjają tworzeniu się profilu chemicznego i sensorycznego, w tym kwiatowego aromatu, słodyczy, zrównoważonej kwasowości oraz średniej do wysokiej cielistości (ciężkości), i stanowią zasadniczy element określający kawę „Flores Bajawa”.

Wpływ czynnika ludzkiego

Czynnik ludzki wpływa na właściwości kawy „Flores Bajawa” ze względu na metody przetwarzania, które mieszkańcy kabupatenu Ngada dziedziczą z pokolenia na pokolenie, przede wszystkim ze względu na przetwarzanie po zbiorach.

W celu uprawy kawy mieszkańcy kabupatenu Ngada opracowali metodę sadzenia kawowców w cieniu drzew, z wykorzystaniem nawozów organicznych i bez stosowania syntetycznych pestycydów, a także metodę selektywnego zbioru (tylko dojrzałych owoców).

1. Przetwarzanie na mokro i łuskanie na sucho

Metoda ta wiąże się z aromatem kwiatowym, silną słodyczą, jasną kwasowością oraz średnią do wysokiej cielistością w przypadku średniego palenia. Fermentacja trwa 18–36 godzin, co pozwala na pełne rozbicie śluzu, po czym następuje dokładne mycie, w wyniku którego powstaje czysty produkt. Suszenie trwa około 15 dni, z dostosowaniem grubości ziaren na dwa dni przed łusaniem. To rozszerzone i kontrolowane suszenie sprzyja rozwojowi klarowności, słodyczy i kwasowości.

2. Przetwarzanie na mokro i łuskanie na mokro

Metoda obróbki półmtyej (półmokrej) zapewnia aromat kwiatowy ze zrównoważoną słodyczą i kwasowością oraz średnią do wysokiej cielistością. Fermentacja trwa krócej (12–18 godzin) i nie powoduje całkowitego usunięcia śluzu. Ziarna łuska się przy wyższej zawartości wilgoci (~30 %), a następnie suszy na słońcu aż do osiągnięcia wilgotności wynoszącej 12 %.

Ta krótsza fermentacja i dwuetapowy proces suszenia sprawiają, że kawa jest nieco łagodniejsza, o umiarkowanej kwasowości i zrównoważonej słodyczy.

3. Przetwarzanie na mokro metodą miodową (*pulped natural* lub *decascado*)

W metodzie *pulped natural* pomija się fermentację i pozostawiając śluz w stanie nienaruszonym podczas suszenia. W wyniku tego procesu powstaje kawa z nutami aromatycznymi suszonych owoców, o średniej kwasowości, średniej cielistości i słabszej słodyczy. Obecność śluzu podczas suszenia zwiększa owocową złożoność, ale zmniejsza odczuwaną słodycz.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Indonezyjski Dziennik Oznaczeń Geograficznych seria A nr 05/IG/XII/A/2011 (28 grudnia 2011 r. – 28 marca 2012 r.)
