

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2014/C 48/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„กาแฟดอยตุง” (KAFAE DOI TUNG)

NR WE: TH-PGI-0005-0814-27.05.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„กาแฟดอยตุง” („Kafae Doi Tung”)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Tajlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Kafae Doi Tung” odnosi się do ziaren kawy arabiki uzyskanych z krzewów kawowca uprawianych w łańcuchu górskim Nang Non w prowincji Chiang Rai, na wysokości 800–1 200 metrów nad poziomem morza, na obszarze Doi Tung Development Project, który obejmuje 2 okręgi (*amphur*): okręg Mae Fah Luang i okręg Mae Sai między 20 stop. 13 min. 45 sek. a 20 stop. 26 min. 39 sek. szerokości geograficznej północnej oraz między 99 stop. 43 min. 18 sek. a 99 stop. 52 min. 52 sek. długości geograficznej wschodniej (zwanym dalej „wyznaczonym obszarem geograficznym”). „Kafae Doi Tung” składa się wyłącznie z handlowych mieszanek kawy arabiki, pochodzących z krzyżówek następujących mieszanek: Catimor, Caturra i Catuai.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

„Kafae Doi Tung” jest kawą pochodzącą z jednego źródła. Krzewy kawowca są uprawiane w cieniu bujnych lasów z staranną dbałością na wszystkich etapach przetwarzania. Jest poddawana starannemu przetwarzaniu począwszy od uprawy po palenie i pakowanie. „Kafae Doi Tung” nie zawiera toksyn ani ochratoksyn. Dzięki temu „Kafae Doi Tung” ma wyjątkowy wyważony smak o owocowo słodkim zapachu/aromacie, mocnej kwasowości bez ostrości oraz średnim bukicie i górskim posmaku.

Właściwości towarów

— kawa: arabika z krzyżówek mieszanek Catimor, Caturra i Catuai w celu utrzymania stabilnych właściwości.

właściwości fizyczne „Kafae Doi Tung”:

- zielone ziarna kawy: wysokiej jakości zielone ziarna „Kafae Doi Tung” mają niebieskawo-zielony lub zielony kolor i wilgotność 10–12 %,
- Kawa palona: wysokiej jakości kawa palona „Kafae Doi Tung” ma umiarkowaną kwasowość i średni bukiet. Palenie można przeprowadzać przy barwie jasnej, średniej po bardzo ciemną. Kawa palona ma kolor brązowawy do ciemnobrązowego, wyjątkowy, wyważony smak o owocowo słodkim zapachu/aromacie, mocnej kwasowości bez ostrości oraz średnim bukicie.

Ponadto w 2006 r. Departament Własności Intelektualnej Ministerstwa Handlu Tajlandii przyznał kawie „Kafae Doi Tung” zarejestrowane oznaczenie geograficzne, dzięki któremu zastrzega się użycie nazwy „Kafae Doi Tung” w odniesieniu do kawy pochodzącej z jednego źródła, uprawianej na wysokości 800–1 200 metrów nad poziomem morza.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

- 1) Ziarna kawy pochodzą z obszaru Doi Tung Development Project.
- 2) Zielona kawa pochodząca ze świeżych owoców krzewów kawowca na obszarze Doi Tung Development Project i przetwarzana w fabryce Doi Tung Development Project pod nadzorem fundacji Mae Fah Luang.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Nie dotyczy.

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

Uprawa

- 1) Ziarna wybiera się z przynoszących wysokie plony roślin, które są pozbawione chorób i szkodników i które charakteryzują się wysokim poziomem pączkowania. Ziarna należy wybierać z Departamentu Rolnictwa pod nadzorem fundacji Mae Fah Luang.
- 2) Pola przeznaczone do sadzenia roślin znajdują się na wysokości 800–1 200 metrów nad poziomem morza, w naturalnym cieniu bujnych lasów. Zacielenie i pagórkowatość tego obszaru powodują powolne dojrzewanie owoców kawy, dzięki czemu owoce kawy są różnorodne, gęste i mają intensywny smak.
- 3) Rośliny są sadzone w odstępach około 2 × 2 metry.
- 4) W ciągu roku prowadzi się regularne ścinanie trawy i pielienie. Ściętą trawę wykorzystuje się do zakrycia otworu sadzeniowego u podstawy rośliny.
- 5) W odpowiednich odstępach czasu stosuje się nawozy do nawożenia liści i owoców oraz nawozy do nawożenia gleby.
- 6) Nie stosuje się żadnych środków chemicznych do przeciwdziałania występowaniu szkodników bądź do ich usuwania.
- 7) Gałęzie są przycinane, tak aby pączki tworzyły nowe gałęzie zgodnie z normą fundacji Mae Fah Luang.

Zbiór i wytwarzanie ziaren w łuskach

- 1) Coroczny sezon zbiorów przypada w okresie od października do lutego.
- 2) Jedynie dojrzałe owoce są starannie zbierane ręcznie.
- 3) Zerwane owoce są natychmiast, tego samego dnia, przewożone do fabryki.
- 4) Wykorzystuje się nowoczesne maszyny do mycia i usuwania liści oraz oddzielania niedojrzałych owoców, które pływają na wierzchu i zostają usunięte. Następnie w owocach dobrej jakości oddziela się miąższ od ziaren.
- 5) Wyselekcjonowane ziarna są pozyskiwane w wirówce, w której usuwana jest substancja kleista. Potem ziarna są poddawane fermentacji w wodzie przez około 36 godzin, w celu zapewnienia całkowitego usunięcia substancji kleistej, co ma również wpływ na powstanie wyjątkowych właściwości aromatycznych i smakowych ziaren.
- 6) Po fermentacji ziarna są myte świeżą bieżącą wodą, a następnie suszone na słońcu na cementowej powierzchni; co 30 minut ziarna są obracane na drugą stronę. Proces jest powtarzany codziennie, aż wilgotność obniży się do 10–12 %.

Pakowanie i przechowywanie ziaren w łuskach

Suche ziarna w łuskach (zwanymi pergaminiem) o wilgotności 10–12 % są pakowane w płócienne worki i przechowywane na paletach, w przewiewnym miejscu chronionym przed promieniami słonecznymi.

Produkcja zielonych ziaren

Proces ten składa się z 4 etapów. Endokarp jest oddzielany od suchej łuski, a następnie poddawany działaniu strumienia powietrza w celu oczyszczenia z pozostałych osadów. Zielone ziarna są segregowane według wielkości i ich średnicy oraz według wagi przy użyciu metody grawitacyjnej. W wyniku tego procesu uzyskuje się wysokiej jakości zielone ziarna „Kafae Doi Tung” zwane ziarnami perłowymi (Peaberry), wyjątkowo wykwintnymi (Extra Fancy), wykwintnymi (Fancy), nr 1 (No 1) oraz najwyższej jakości (Prime). Mają niebieskawo-zielony lub szarawo-zielony kolor i wilgotność 10–12 %.

Produkcja kawy palonej

Zielone ziarna są palone przez doświadczonych palaczy kawy w wysokiej jakości palarkach do kawy. Palenie można przeprowadzić przy różnych barwach, od jasnej, poprzez średnią, po bardzo ciemną. Przed paleniem dużych partii ziaren kawy na początku należy palić małą partię i przeprowadzić próbne degustacje. Każda partia jest poddawana próbnej degustacji po paleniu oraz starannie przeprowadza się proces usuwania dwutlenku węgla, starając się zachować aromat kawy. Zazwyczaj proces palenia trwa około 12–15 minut.

Palone ziarna kawy o różnych rozmiarach i właściwościach są następnie mieszane zgodnie z różnymi formułami.

Palona kawa jest mielona na trzy sposoby: jako kawa gruboziarnista, jako kawa o średniej wielkości ziaren i jako kawa drobnoziarnista.

Dowód pochodzenia

Cały proces produkcji jest kontrolowany i monitorowany poprzez rejestrację plantatorów kawy. Kontrola jest prowadzona przez fundację Mae Fah Luang. Wyżej wspomniany proces produkcji musi być udokumentowany w celu zapewnienia identyfikowalności „Kafae Doi Tung”.

Proces produkcji „Kafae Doi Tung” musi być kontrolowany zgodnie z systemem kontroli wewnętrznej zorganizowanym przez fundację Mae Fah Luang, która jest uprawniona do przeprowadzania kontroli procesów produkcji i przechowywania „Kafae Doi Tung” w dowolnym momencie bez uprzedniego powiadomienia.

Plantatorzy, zbieracze kawy, przetwórcy, podmioty pakujące i dystrybutorzy „Kafae Doi Tung”, którzy chcą używać oznaczenia geograficznego „Kafae Doi Tung”, muszą się zarejestrować w rejestrze prowadzonym przez fundację Mae Fah Luang. Muszą opracować instrukcję użytkownika i złożyć ją do rejestru.

Członkowie powinni zgłaszać wycofanie lub zmiany danych do rejestru fundacji Mae Fah Luang. Jeżeli takie zgłoszenie nie zostanie dokonane, członkostwo zostaje automatycznie utracone.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Opakowanie ma wentyl zapewniający utrzymywanie świeżości, który umożliwia wypuszczanie powietrza z wnętrza, ale zapobiega dostawaniu się powietrza do środka torebki. Opakowania „Kafae Doi Tung” mają 3 wersje wagowe: 200 g, 500 g i 1 000 g. W celu zapewnienia jakości i pochodzenia proces pakowania musi być prowadzony pod nadzorem fundacji Mae Fah Luang.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

- 1) Na opakowaniu należy umieścić słowa „กาแฟดอยตุง” lub „KAFAE DOI TUNG”.
- 2) Przyznano pieczęć Biura Narodów Zjednoczonych ds. Narkotyków i Przemocności (UNODC) i można ją stosować na opakowaniu, nie ma jednak takiego obowiązku.
- 3) Konieczne jest zamieszczenie logo tajskiego oznaczenia geograficznego oraz logo UE (po rejestracji europejskiej):



4. Związek określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym muszą być prowadzone wszystkie operacje procesu produkcji, obejmuje obszar Doi Tung położony na granicy okręgu Mae Fah Laung i okręgu Mae Sai w prowincji Chiang Rai. Obejmuje on terytorium o powierzchni 93 515 rai lub inaczej 149,62 km², między 20 stop. 13 min. 45 sek. a 20 stop. 26 min. 39 sek. szerokości geograficznej północnej oraz między 99 stop. 43 min. 18 sek. a 99 stop. 52 min. 52 sek. długości geograficznej wschodniej.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Większość wyznaczonego obszaru geograficznego składa się z wysokich łańcuchów górskich rozciągających się z północy na południe w częściach wschodniej i zachodniej, tworząc wąską dolinę pośrodku. Obszar Doi Tung Development Project obejmuje różnorodne łańcuchy górskie złożone z wielu rodzajów skał, które w większości mają jednakowy poziom wytrzymałości na warunki pogodowe. Z powodu pochyłości terenu istnieje tu wiele kanałów i strumieni, na przykład Nam Puen, Huay Pueng, Huey Jalaw, Huay Pa Kluey, Huey Nam Rin, Mae Nam Rai oraz Nam Dang. Na obszarze tym występują obfite opady deszczu, przez co najmniej 120 dni w roku. Średnie roczne opady wynoszą 2 266 mm, a średnia temperatura wynosi około 22 °C. Gleba składa się w większości z gliny zwykłej, gliny ilastej, gliny piaszczystej i iłu; gleba ta wchłania wodę w umiarkowanym stopniu.

5.2. Specyfika produktu

Zielone ziarna

W wyniku procesu produkcji uzyskuje się wysokiej jakości zielone ziarna „Kafae Doi Tung” zwane ziarnami perłowymi (Peaberry), wyjątkowo wykwintnymi (Extra Fancy), wykwintnymi (Fancy), nr 1 (No 1) oraz najwyższej jakości (Prime). Mają niebieskawo-zielony lub szarawo-zielony kolor i wilgotność 10–12 %. Wysokiej jakości zielone ziarna Doi Tung uzyskuje się w ramach 4 etapów produkcji. Po pierwsze endokarp jest oddzielany od suchej łuski (zwanej pergaminem). Po drugie ziarna są czyszczone poprzez strumień sprężonego powietrza pochodzący z dmuchawy w celu usunięcia osadów i innych obcych materiałów, w tym pękniętych i wybrakowanych ziaren. Po trzecie dokonuje się segregacji według średnicy, a na koniec zielone ziarna są dodatkowo segregowane według wagi przy użyciu metody grawitacyjnej w celu usunięcia nieprawidłowych ziaren i żwiru.

Kawa palona

Zielone ziarna są palone przez doświadczonych palaczy kawy w wysokiej jakości palarkach do kawy na obszarze Doi Tung Development Project. Palenie można przeprowadzać przy różnych barwach, od jasnej, poprzez średnią, po bardzo ciemną. Przed paleniem dużych partii ziaren kawy na początku należy palić małą partię i przeprowadzić próbne degustacje. Każda partia jest poddawana próbnym degustacjom po paleniu. Starannie przeprowadza się proces usuwania dwutlenku węgla, starając się zachować aromat kawy. Palone ziarna kawy o różnych rozmiarach i właściwościach są następnie mieszane zgodnie z różnymi formułami.

Następnie palona kawa jest hermetycznie zamykana w torebkach z folii aluminiowej z wentylem zapewniającym utrzymywanie świeżości, tak aby umożliwić wypuszczanie dwutlenku węgla na zewnątrz oraz zapobiec dostawaniu się powietrza z zewnątrz do środka torebki. Poniżej przedstawiono właściwości kawy palonej „Kafae Doi Tung”:

wilgotność: poniżej 5 %;

cukier inwertowany: nie mniej niż 1,5 %;

popiół całkowity: 3–6 % suchej masy;

popiół rozpuszczalny w wodzie: nie mniej niż 75 % popiołu całkowitego;

kofeina: nie mniej niż 1 %;

ekstrakt eteru naftowego: 8–28 %.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Doi Tung Development Project jest królewską inicjatywą uruchomioną w 1988 r. w celu promowania ponownego zalesiania i walki z narkotykami. Kawa arabika była jedną z upraw wybraną do zastosowania przez górskie plemię w zastępstwie maku. W ramach tego projektu zainicjowanego przez rodzinę królewską stworzono miejsca pracy i zapewniono stabilne dochody dla miejscowej ludności, sprawiając, że stali się oni samodzielnymi.

Doi Tung Development Project uzyskał pieczęć UNODC do zastosowania na opakowaniach „Kafae Doi Tung”.

Oprócz tego że „Kafae Doi Tung” jest uprawiana na obszarze ponownego zalesiania, wszystkie krzewy kawowe rosną w cieniu obfitych lasów. Zacieniowanie i znaczna wysokość, wraz z zastosowaniem nawozów organicznych, sprawiają, że owoce dojrzewają stopniowo, dzięki czemu ziarna kawy Doi Tung uzyskują wyjątkowy i intensywny smak. Opadłe liście z gęstego lasu są naturalnym nawozem ulepszającym zawartość odżywczą gleby, a jednocześnie cień dużych drzew tworzy zrównoważony ekosystem i naturalne siedlisko dla licznych ptaków, zwierząt i różnorodnych drzew.

Czynniki przyrodnicze i ludzkie mają istotny wpływ na produkcję kawy „Kafae Doi Tung”. Doi Tung jest górą wznoszącą się na wysokość 800–1 200 metrów nad poziomem morza (średnia wysokość uprawy) i jest to miejsce sprzyjające uprawie arabiki. Naturalne zacieniowanie, w którym uprawiana jest kawa arabska, umożliwia powolne dojrzewanie owoców kawowca oraz tworzenie się różnorodnego, gęstego i intensywnego smaku i aromatu. Te okoliczności są dopełnione skrupulatnym wyborem szczepów kawy, starannym utrzymaniem, złożonymi procedurami zbierania i standardowym procesem produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.