

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

(2016/C 91/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„CAFÉ DE VALDESIA”

Nr UE: DO-PDO-0005-01197 – 30.1.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa(-y)**

„Café de Valdesia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Dominikańska

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*

Kawę „Café de Valdesia” pozyskuje się z owoców kawowca (*Coffea arabica* L.) odmian „typica” i „caturra”, uprawianych w miejscach zacienionych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Obejmuje on główne tereny upraw kawy w prowincjach Ocoa, Peravia i San Cristóbal w Republice Dominikańskiej. Produkt musi spełniać szczególne wymagania wskazane poniżej.

Kawa objęta chronionym oznaczeniem geograficznym może być dostępna w handlu jako kawa zielona (tzw. café oro), kawa palona ziarnista oraz kawa palona mielona.

Pod względem właściwości fizycznych kawa zielona charakteryzuje się dużą ziarnistością. Co najmniej 75 % masy ziaren powinno pozostać na sicie nr 17, przy czym nie więcej niż 5 % może spaść pod sito nr 16. Sto procent kawy tego rodzaju powinno pochodzić ze świeżych zbiorów, zachowując przy tym charakterystyczny, jednorodny, zielonoszary odcień. Gęstość objętościowa powinna być równa lub większa niż 675 gr/l (gramów na liter), a wilgotność powinna wahać się w przedziale od 10,0 % do 11,5 %. Należy także podkreślić, że podczas oceny produktu nie mogą zostać wykryte więcej niż 22 wady ziaren na próbkę o wadze 350 gr i nie więcej niż jedna wada główna.

Pod względem wrażeń sensorycznych, które oceniane są podczas degustacji, kawa zielona to napój o średniej mocy i lekkiej kwasowości, odznaczający się słodkim, dobrze zrównoważonym smakiem. Na żadnym etapie picia napoju – od spożycia do odczucia końcowego posmaku – nie towarzyszą mu żadne negatywne ani dziwne wrażenia smakowe (czysty smak). Czasami można odczuć cechy szczególne, takie jak np. orzechowy i czekoladowy aromat.

Kawa palona ziarnista pod względem fizykochemicznym charakteryzuje się dużą ziarnistością, szczególnym składem chemicznym oraz stopniem palenia, który odpowiada zawsze paleniu „ciemnemu” (typ espresso, europejski lub high) – w górnej granicy – oraz „średniemu” (medium high, american lub city) – w dolnej granicy, a zatem można je określić jako „ciemne”, „średniociemne” lub „średnie”.

Kawa palona mielona pod względem swoich właściwości fizykochemicznych charakteryzuje się nie tylko szczególnym składem chemicznym i stopniem palenia, które odpowiadają tym określonym powyżej dla kawy palonej ziarnistej, ale także kontrolowaną ziarnistością. Stopień zmielenia kawy tego rodzaju powinien odpowiadać jednej z trzech następujących kategorii: „grubo mielona”, „średnio mielona” lub „drobno mielona”.

Pod względem właściwości organoleptycznych po przyrządzeniu naparu i poddaniu go degustacji smak kawy palonej ziarnistej oraz mielonej uzależniony jest od stopnia palenia, któremu zostały poddane ziarna oraz uzyskanego w konsekwencji składu chemicznego:

(i) kawa średnio palona:

a) średni skład chemiczny: kofeina – 1,34 %, tłuszcze – 12,9 %, łączna zawartość cukrów – 3,1 %, kwasy chlorogenowe – 3,98 %;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

b) właściwości organoleptyczne: czysty smak, średnia moc, delikatna kwasowość, słodki, dobrze zrównoważony smak z okazjonalnymi nutami aromatu orzechów i czekolady;

(ii) średnio-ciemno palona:

a) średni skład chemiczny: kofeina – 1,43 %, tłuszcze – 13,8 %, łączna zawartość cukrów – 3,9 %, kwasy chlorogenowe – 3,03 %;

b) właściwości organoleptyczne: czysty smak, średnio-duża moc, średnio-niska kwasowość, słodki smak z posmakiem palenia i okazjonalnymi czekoladowymi nutami;

(iii) ciemno palona:

a) średni skład chemiczny: kofeina – 1,12 %, tłuszcze – 15,7 %, łączna zawartość cukrów – 2,8 %, kwasy chlorogenowe – 1,95 %;

b) właściwości organoleptyczne: czysty smak, duża moc, niska kwasowość, pikantny smak z długo utrzymującym się posmakiem i z okazjonalnymi nutami gorzkiej czekolady.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowcem do produkcji kawy zielonej są jagody, tj. owoce kawowca (*Coffea arabica* L.) odmian „typica” oraz „caturra”, uprawianych na terenach zacienionych położonych w gospodarstwach wpisanych do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną oraz organ certyfikujący. Gospodarstwa te znajdują się na terenach położonych na wysokości od 600 do 1 300 m n.p.m. Surowiec zbiera się na optymalnym etapie dojrzewania roślin, co pozwala ograniczyć ilość owoców zielonych do maksymalnie 2 %. Owoce są następnie poddawane przetworzeniu metodą mokrą, która dzieli się z kolei na etap suchy i mokry.

Kawa palona ziarnista oraz mielona pochodzi z surowca, jakim jest kawa zielona certyfikowana przed rozpoczęciem procesu palenia i mielenia, przez co spełnia wszelkie wymagania fizyczne i organoleptyczne stawiane kawie zielonej. Certyfikowana kawa zielona, jako surowiec do wytwarzania kawy palonej ziarnistej i mielonej, poddawana jest kontrolowanemu procesowi przetworzenia, który obejmuje palenie, mielenie, pakowanie, etykietowanie oraz konfekcjonowanie zgodnie z konkretnymi wymaganiami, których celem jest zachowanie cech fizycznych i sensorycznych certyfikowanego produktu.

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

Wszystkie etapy produkcji „Café de Valdesia” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym panują odpowiednie warunki glebowe i atmosferyczne oraz gdzie produkt przetwarzany jest zgodnie z tradycyjnymi metodami i procedurami. Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się musi zatem zarówno uprawa jagód kawowych, jak i ich przetwarzanie na kawę zieloną, a następnie pozyskiwanie z tej ostatniej kawy palonej ziarnistej lub mielonej.

Przez okres pierwszych czterech lat od zarejestrowania „Café de Valdesia” w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych dozwolone jest przejściowo użycie w zarejestrowanych gospodarstwach innych odmian krzewów kawowych (innych niż odmiany „typica” i „caturra”), pod warunkiem że należą do gatunku „arabiga”, a ich udział w całości upraw nie przekracza 10 %.

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

Pakowanie i konfekcjonowanie produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym powinno odbywać się przy spełnieniu szeregu wymogów, które uzależnione są od danego gatunku kawy. Należy jednak podkreślić, że pakowanie i konfekcjonowanie produktu na wyznaczonym obszarze geograficznym nie jest obowiązkowe.

Kawa zielona oraz kawa palona ziarnista pakowane są w worki z juty, sizalu, włókien roślinnych lub z innych odpowiednich materiałów wysokiej jakości, wolnych od organizmów szkodliwych i zapachów. Ponadto, w celu zachowania właściwości organoleptycznych kawy palonej ziarnistej, produkt powinien być wewnątrz worka chroniony nieszkodliwym i obojętnym materiałem izolacyjnym, stanowiącym odpowiednią barierę odgradzającą go od środowiska zewnętrznego. Kawa zielona oraz kawa palona ziarnista przeznaczona na eksport może być dodatkowo pakowana w pojemniki z drewna i materiałów podobnych z metalowymi okuciami.

Kawa palona mielona musi być pakowana próżniowo lub w opakowania wyposażone w zawór odpowietrzający. Jeżeli w opakowaniu brak takiego zaworu, przed zapakowaniem produktu konieczne jest odpowietrzenie. Pakowanie winno jednak zawsze przebiegać w instalacjach zamkniętych, które pozwolą uniknąć kontaktu produktu z wilgocią lub tlenem. Opakowania muszą być wykonane z materiałów nieprzezroczystych, odpornych, nieszkodliwych i tworzących odpowiednią barierę pomiędzy produktem a środowiskiem zewnętrznym, tak aby umożliwić zachowanie właściwości produktu przez co najmniej 6 miesięcy. Produkt musi następnie być pakowany w odporne i nieszkodliwe opakowanie zewnętrzne, które pozwoli na jego odpowiednie przechowywanie.

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

Worki kawy zielonej oraz palonej ziarnistej oznaczane są następująco: „PRODUKT Z REPUBLIKI DOMINIKAŃSKIEJ”; RODZAJ: CAFÉ DE VALDESIA ChOG; NUMER PARTII: –; EKSPORTER: (ORAZ INNE OZNACZENIA HANDLOWE UŻYWANE PRZEZ EKSPORTERÓW DO OZNACZENIA DANEGO RODZAJU KAWY); KOD ICO: –; LOGOTYP PRODUKTU CERTYFIKOWANEGO CAFÉ DE VALDESIA.

Opakowania kawy palonej i mielonej powinny być opatrzone etykietą zawierającą m. in. następujące informacje: oznaczenie „Café de Valdesia DOP”, stopień palenia (zgodnie z następującym nazewnictwem: „kawa ciemno palona”, „kawa średnio-ciemno palona” i „kawa średnio palona”) oraz stopień zmielenia (zgodnie z następującym nazewnictwem: „grubo mielona”, „średnio mielona” lub „drobno mielona”), a także logotyp kawy Café de Valdesia umieszczony w widocznym miejscu.

Opakowania kawy palonej mielonej powinny być opatrzone numerowanymi kolejno, drukowanymi znaczkami gwarancji. Wzór logotypu Café de Valdesia w języku hiszpańskim przedstawiono poniżej:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny położony jest w obecnych granicach polityczno-administracyjnych prowincji San Cristóbal, Peravia i Ocoa w Republice Dominikańskiej. Na obszarze chronionym położone są następujące gminy: W prowincji San Cristóbal – San Cristóbal, Villa Altagracia, Yaguatae, Bajos de Haina, Cambita Garabitos, San Gregorio de Nigua, Sabana Grande de Palenque i Los Cacaos, w prowincji Peravia – gminy Baní i Nizao, w prowincji Ocoa – gminy San José de Ocoa, Sabana Larga i Rancho Arriba. Całkowita powierzchnia obszaru geograficznego wynosi 288 148,45 ha.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym oraz w południowej części masywu górskiego Cordillera Central, czyli na najwyższych położonych terenach na Wyspach Karaibskich, prowadzone są uprawy jagód kawowca. Tereny te leżą na wysokości od 600 do 1 300 m n.p.m. i stanowią część gmin Villa Altagracia, Cambita Garabitos, Los Cacaos, Baní, San José de Ocoa, Sabana Larga oraz Rancho Arriba. Całkowita powierzchnia tego obszaru wynosi 125 066,98 ha.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na obszarze uprawy owoców kawowca, które mają być chronione jako „Café de Valdesia”, panują specyficzne warunki. Sprawiają one, że tereny te w wyjątkowy sposób nadają się do tego rodzaju upraw, łącząc w sobie następujące cechy:

- (i) Właściwości chemiczne gleby: gleby głównie kwaśne i kwaśno-magnezowe, ze średnią pojemnością wymiany kationów oraz o wartościach pH w przedziale od 4,9 do 6,8 przy średniej 5,7. Wartości te odróżniają te gleby od gleb terenów przyległych i są optymalne do uprawy krzewów kawowych.
- (ii) Właściwości fizyczne gleby: średnio 55 % gleb to gleby piaszczyste, 26 % to gleby gliniaste, a 18 % – gleby lekkie. Dzięki temu składniki odżywcze obecne w glebie mogą rozpuszczać się w wodzie i być wchłaniane przez korzenie, skąd są następnie transportowane do poszczególnych części rośliny. Dzięki odpowiedniej porowatości gleby, roślina ma poprzez swój dobrze rozwinięty system korzeniowy dostęp do wystarczającej ilości gleby, aby pozyskać wodę i składniki odżywcze, co przekłada się na dobry przyrost i obfite zbiory. Należy jednocześnie podkreślić, że w regionie Valdesia kawowce uprawiane są w miejscach zacienionych. Glebę pokrywa w związku z tym warstwa rozkładających się liści, co zapewnia odpowiedni poziom materii organicznej na potrzeby uprawy.
- (iii) Warunki klimatyczne i orograficzne: obszar, na którym prowadzona jest uprawa charakteryzuje się stosunkowo jednorodnymi warunkami klimatycznymi (typowymi dla wilgotnego i bardzo wilgotnego lasu). Decyduje o tym położenie na terenach górzystych, wysokość nad poziomem morza (pomiędzy 600 a 1 300 m), średnia roczna temperatura 20,5 °C oraz średnia roczna ilość opadów bliska 1 500 mm. W odróżnieniu od innych terenów uprawy kawowców w Republice Dominikańskiej, region Valdesia ma najmniejszą w całym kraju średnią ilość opadów, przy ich jednoczesnym odpowiednim rozłożeniu przez cały rok.

Pozostała część wyznaczonego obszaru położona jest na wysokości poniżej 600 m n.p.m. i nie ma cech charakterystycznych opisanych powyżej, przez co nie nadaje się do uprawy kawy Café de Valdesia. Panujące tu wysokie temperatury idealnie jednak nadają się do suszenia ziaren na słońcu. W regionie jest też dużo terenów płaskich, bez zboczy górskich, co ułatwia przeprowadzanie różnych etapów przetwarzania „Café de Valdesia”. W regionie Valdesia znajduje się większość zakładów pozyskiwania kawy metodą suchą, palarni, obiektów produkcyjnych i przemysłu kawowego, co uzasadnione jest także licznymi dostępnymi tu udogodnieniami, takimi jak np. łatwy dostęp do dróg i rynków zbytu. Takie uwarunkowania od zawsze sprzyjały kształtowaniu się tradycyjnych metod obróbki kawy, stanowiących część wyjątkowej na skalę krajową kultury i mających przemożny wpływ na jakość końcowego produktu. Przetwarzanie owoców kawowca po zbiorach i pozyskiwanie kawy przebiega w oparciu o tę praktyczną wiedzę i lokalną tradycję, która przez wieki kształtowała się na tym obszarze. Przekazywana z pokolenia na pokolenie, pozwała ona na zachowanie charakterystycznej dla produktu jakości. Obejmuje ona zbiór ręczny owoców na optymalnym etapie dojrzewania, obróbkę ziaren na mokro, suszenie na słońcu, specjalistyczną selekcję i klasyfikację, a także palenie i mielenie poddawane konkretnym kontrolom jakości. Wszystkie te czynniki, związane zarówno ze środowiskiem naturalnym, jak i z działalnością człowieka, współgrają w tym szczególnym otoczeniu, decydując o specyficznych cechach charakterystycznych „Café de Valdesia” w jej różnorodnych formach.

5.2. Specyfika produktu

Kawa zielona odznacza się szczególnymi cechami charakterystycznymi. W odniesieniu do jej właściwości fizycznych warto podkreślić dużą ziarnistość (co najmniej 75 % wagi ziaren musi pozostać na sicie nr 17 i nie więcej niż 5 % może znaleźć się pod sitem nr 16). Jeżeli chodzi o właściwości chemiczne, kawę zieloną cechuje następująca zawartość poszczególnych substancji: kofeina – od 1,13 % do 1,79 % masy suchej i sacharoza – od 5,77 % do 8,62 % masy suchej. Ziarnistość oraz średnia zawartość sacharozy i kofeiny w Café de Valdesia są wyższe niż w produktach pochodzących z innych regionów kraju, w tym w kawie pochodzącej z upraw prowadzonych na podobnej wysokości.

Pod względem szczególnych właściwości sensorycznych, które oceniane są podczas degustacji, kawa zielona to napój o średniej mocy i delikatnej kwasowości, odznaczający się słodkim, dobrze zrównoważonym smakiem. Powinna też mieć czysty smak. Czasami można odczuć cechy szczególne, takie jak np. orzechowy i czekoladowy aromat.

Kawa palona ziarnista z punktu widzenia szczególnych właściwości fizycznych charakteryzuje się ziarnistością równą tej, która charakterystyczna jest dla kawy zielonej, z której została pozyskana.

Średni skład chemiczny kawy palonej ziarnistej oraz kawy palonej mielonej uzależniony jest od stopnia palenia, odpowiadającego następującym wartościom:

- i) kawa średnio palona: kofeina – 1,34 %, łączna zawartość cukrów – 3,1 %;
- ii) kawa średnio-ciemno palona: kofeina – 1,43 %, łączna zawartość cukrów – 3,9 %;
- iii) kawa ciemno palona: kofeina – 1,12 %, łączna zawartość cukrów – 2,8 %.

Pod względem właściwości organoleptycznych wyróżnić można następujące sposoby palenia:

- i) kawa średnio palona – delikatna kwasowość, słodki, dobrze zrównoważony smak, z okazjonalnymi nutami aromatycznymi orzechów i czekolady;
- ii) kawa średnio-ciemno palona – kwasowość średnia i niska, słodki smak z posmakiem palenia i okazjonalną nutą czekolady;
- iii) kawa ciemno palona: niska kwasowość, pikantny smak z długo utrzymującym się posmakiem i z okazjonalną nutą gorzkiej czekolady.

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)

Połączenie cech charakterystycznych wyznaczonego obszaru geograficznego determinuje szczególne cechy produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, które odróżniają go od reszty kaw dominikańskich.

Zasadniczą cechą charakterystyczną kawy zielonej są jej wyjątkowo duże ziarna, które odróżniają ją od innych rodzajów kawy z Republiki Dominikańskiej – nawet tych, które uprawiane są na wysokości podobnej do regionu Valdesia. Wynika to głównie z połączenia takich czynników jak temperatura, opady, odpowiednie rozłożenie opadów w czasie oraz wartości pH w glebach kwaśnych i kwaśno-magnezowych, które dominują na obszarze, na którym prowadzone są uprawy. Średnie temperatury na tym terenie wahają się w przedziale od 16 do 25 stopni Celsjusza, co umożliwia powolne dojrzewanie owocu. W odróżnieniu od innych terenów uprawy kawowców w Republice Dominikańskiej, region Valdesia charakteryzuje się mniejszą średnią sumą opadów (jest to wartość bliska 1 500 mm), a przy tym ich odpowiednim przebiegiem rocznym. Opady przypadają głównie na najistotniejszy dla upraw okres (po kwitnieniu i przed zbiorami), co w znaczący sposób wpływa na rozwój rośliny, a co za tym idzie na jej owoce i ich skład.

Należy ponadto podkreślić wprost proporcjonalną zależność pomiędzy ziarnistością a klasyfikacją organoleptyczną (większe ziarna oznaczają lepszy wynik klasyfikacji), co jest także rezultatem cech charakterystycznych klimatu (temperatura, opady, przebieg pór roku) oraz cech fizyko-chemicznych gleby. Gleby kwaśne i kwaśno-magnezowe w połączeniu ze średnią pojemnością wymiany kationów tworzą warunki fizykochemiczne umożliwiające krzewom kawowca pozyskiwanie cząsteczek takich substancji odżywczych, które decydują o charakterystycznym smaku ich owoców, rozpoznawalnym podczas degustacji. Wartości wskaźnika pH są wyraźnie i bezpośrednio związane ze stopniem przyswajania składników odżywczych z gleby za sprawą elektrycznych oddziaływań międzycząsteczkowych pomiędzy glebą z jej składnikami odżywczymi a krzewem kawowym. Stąd właśnie zwiększona zawartość sacharozy i kofeiny w „Café de Valdesia”, która nadaje owocom słodycz i orzechowo-czekoladowy aromat wspomniany w charakterystyce organoleptycznej „Café de Valdesia”. Do zachowania charakterystycznej jakości produktu przyczyniają się także tradycje jego przetwarzania, które następuje głównie na omawianych terenach i obejmuje pozyskiwanie, obróbkę i produkcję „Café de Valdesia”.

Obok składu chemicznego, także proces palenia ma wyraźny wpływ na istnienie wprost proporcjonalnej zależności pomiędzy charakterystyczną ziarnistością a klasą organoleptyczną kawy. Sama wielkość ziarna ma więc wpływ na charakterystykę organoleptyczną, z uwagi na większą powierzchnię wystawioną na działanie wysokiej temperatury w procesie palenia. Ziarna są bardziej jednorodne i większe, a co za tym idzie, charakteryzują się większą powierzchnią, która poddawana jest działaniu wysokiej temperatury. W każdej partii znajduje się mniej nadmiernie wypalonych ziaren. Piroliza zawartych w nich związków chemicznych przebiega w sposób bardziej jednolity, a poszczególne partie powstającego z takich ziaren naparu są do siebie bardziej zbliżone. Na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne końcowego produktu ma także wpływ stopień palenia kawy. Osiągnięcie odpowiedniego rezultatu wymaga znajomości sztuki i technik wykorzystywanych w procesie produkcji, która przebiega głównie w palarniach zlokalizowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://valdesia.com/wp-content/uploads/2015/08/Pliego_condiciones_Denominacion_Origen_Protegida_2015-B.pdf
