



Pflichtenheft

Café de Colombia

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 28. Januar 2013 des Bundesamtes für Landwirtschaft.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Café de Colombia, geschützte geografische Angabe (GGA).

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Der *Café de Colombia* wird in der *Zona Cafetera Colombiana* angebaut, die sich über folgende Departemente der Republik Kolumbien erstreckt: Antioquia, Arauca, Boyacá, Caldas, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, La Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima und Valle. Das Anbaugebiet liegt zwischen 1° bis 11°15' nördlicher Breite und 72° bis 78° östlicher Länge auf einer Höhe von 400 bis 2500 m ü. M.

² Die Ernte und die Nassaufbereitung finden im geografischen Gebiet statt.

³ Das Schälen und Sortieren der Kaffeebohnen erfolgt in der Republik Kolumbien, aber nicht zwingend im geografischen Gebiet.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Das Erzeugnis

Als *Café de Colombia* wird der Kaffee (in seinen verschiedenen Formen) bezeichnet, der die Auflagen des Entscheids Nr. 4819 der *Superintendencia de Industria y Comercio* zur Eintragung von *Café de Colombia* als Ursprungsbezeichnung erfüllt. Des Weiteren muss er folgenden Normen entsprechen (Anhänge des Pflichtenhefts):

- Entscheid Nr. 1/1999 des *Comité Nacional de Cafeteros* bezüglich Röstkaffees;
- Entscheid Nr. 3/1991 des *Comité Nacional de Cafeteros* bezüglich löslichen Kaffees;
- Entscheid Nr. 5/2002 des *Comité Nacional de Cafeteros* bezüglich Rohkaffees.

Art. 4 Physische und chemische Eigenschaften

¹ Der *Café de Colombia* weist folgende physischen Eigenschaften auf: Kaffee aus Doppelbohnen, die mit Siebmaschung >14 (Toleranz nach unten von 1,5 % jedoch nicht <12) aufgefangen werden. In jedem Fall müssen mindestens 50 % der Bohnen mit einer Siebmaschung 15 zurückbleiben. Die Feuchtigkeit der Bohnen liegt zwischen 10 % und 12 %. Es dürfen nicht mehr als 72 beschädigte Bohnen und 12 Bohnen mit Beschädigung ersten Grades auf eine Stichprobe von 500 Gramm fallen. Die Bohnen des *Café de Colombia*, die diese Anforderungen erfüllen, können für Röstkaffee und löslichen Kaffee verwendet werden.

² Die Bohnen des *Café de Colombia* enthalten durchschnittlich 3,52 % Asche, 7,19 % Chlorogensäuren und 1,17 % Koffein. Der Stickstoffanteil beträgt in etwa 2 % des Bohnengewichts. Die Asche der Bohnen des *Café de Colombia* weist in höchster Konzentration die chemischen Elemente Kalium, Schwefel, Magnesium, Phosphor und Calcium auf.

³ Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die durchschnittlichen Mengen einiger der Hauptinhaltsstoffe, die bei den Sortenanalysen berücksichtigt wurden und beim aufbereiteten Getränk für Säure und Ausgeglichenheit sorgen.

Chemischer Inhaltsstoff	Einheit	Durchschnitt <i>Café de Colombia</i>
Faser	%	18,89
Fette	%	14,12
Eiweisse	%	14,31
Koffein	%	1,17
Asche	%	3,52

⁴ Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die durchschnittliche chemische Zusammensetzung des Roh- und Röstkaffees. Die Anzahl der für die Berechnungen vorgenommenen Konzentrationsbestimmungen wurde berücksichtigt.

Chemisches Element	Einheit	Durchschnitt <i>Café de Colombia</i>
N	%	2,049
K	%	1,849
S	%	0,325
Mg	%	0,161
P	%	0,138
Ca	mg/kg	865,749
Rb	mg/kg	67,281
Na	mg/kg	53,178
Fe	mg/kg	21,51
Si	mg/kg	17,034
Sr	mg/kg	13,779
Ba	mg/kg	11,946
Mn	mg/kg	10,658
Al	mg/kg	10,197
Cu	mg/kg	7,435
B	mg/kg	6,133
Zn	mg/kg	4,774
In	mg/kg	3,918
Ti	µg/kg	1,454
Ni	µg/kg	0,902
Sn	µg/kg	305,739
Pt	µg/kg	235,741
Co	µg/kg	177,902
Cr	µg/kg	96,081
Te	µg/kg	90,149
Tl	µg/kg	76,766
La	µg/kg	23,64
Mo	µg/kg	22,078
Ce	µg/kg	19,962
Ge	µg/kg	19,37
Pb	µg/kg	16,097
Ga	µg/kg	15,457
As	µg/kg	13,225
V	µg/kg	10,453
Se	µg/kg	8,587
Au	µg/kg	8,012
Sb	µg/kg	4,915
Cd	µg/kg	4,752
Ag	µg/kg	3,809
Li	µg/kg	2,807

Bi	µg/kg	2,262
Sc	µg/kg	1,729
Pd	µg/kg	1,268
Be	µg/kg	0,194

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften

Nach der Verarbeitung weist der *Café de Colombia* die folgenden aromatischen und organoleptischen Eigenschaften auf: mild, rein im Geschmack, Säure und Körper mittel bis stark, ausgeprägtes, rundes Aroma.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 6 Rohstoff

Der *Café de Colombia* wird zu hundert Prozent aus Arabica-Bohnen gewonnen. Die am häufigsten angebauten Arabica-Sorten sind Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, San Bernardo und Tabí sowie *Colombia*, heute bekannt als Castillo. Der rohe oder verarbeitete *Café de Colombia* kann aus nur einer dieser Arten bzw. Sorten oder aber aus einer Mischung bestehen.

Art. 7 Herstellung

Die Herstellung des Erzeugnisses umfasst die Phasen Ernte, Nassaufbereitung, Schälen und Rösten.

1. Ernte: Die Kaffeekirschen werden 210 bis 224 Tage nach der Blüte, wenn der Kaffeestrauch halb-reife, reife oder überreife Früchte trägt, geerntet. Über das Jahr sind mehrere Erntegänge beim gleichen Kaffeestrauch möglich. Die Ernte erfolgt selektiv (einzeln), überwiegend von Hand und bei optimaler Reife.
2. Nassaufbereitung: Die Aufbereitung (Reinigung) des *Café de Colombia* erfolgt mittels Wasser in den folgenden Arbeitsgängen:
 - a) Entpulpen: Das Fruchtfleisch der Kaffeekirschen wird nach der Ernte entfernt, meist noch am Erntetag selbst.
 - b) Sieben: Die entpulpten Kaffeebohnen werden vorsortiert.
 - c) Fermentation: Der Fruchtschleim löst sich von den entpulpten Kaffeebohnen, die zu diesem Zweck in Wasserbehälter gelegt werden. Die Fermentationszeit beträgt je nach Temperatur am Fermentierungsort in der Regel 12 bis 18 Stunden.
 - d) Waschen: Die Bohnen werden mit sauberem Wasser von Rückständen und Verunreinigungen befreit.
 - e) Trocknen: Die Bohnen werden in Zementkanälen ausgebreitet und bei niedrigen Temperaturen an der Sonne oder mittels sauberer Warmluft in Trocknungsmaschinen, die eine Maximaltemperatur von 55° C erreichen, getrocknet.

3. Schälen: In Schälmaschinen werden Pergamenthülle und Silberhäutchen von den Kaffeebohnen entfernt, die dann maschinell nach Grösse, Farbe und Dichte sortiert werden. Das Schälen findet in Schälfabriken statt, die in der Republik Kolumbien ordnungsgemäss eingetragen und zugelassen sind.
4. Rösten und Solubilisieren: Die Kaffeebohnen werden nicht unbedingt innerhalb des geografischen Gebiets geröstet oder solubilisiert. Beim Rösten bzw. Solubilisieren wird der Rohkaffee, der die für das geografische Gebiet typischen Eigenschaften aufweist, erhitzt. Dieser Vorgang erfolgt in einer Röstungstrommel oder es werden die wasserlöslichen festen Bestandteile extrahiert.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 8 Rückverfolgbarkeit

¹ Die Rückverfolgbarkeit des gerösteten *Café de Colombia* ausserhalb von Kolumbien wird durch Verhaltenskodizes (Regeln der Guten Praxis) sichergestellt, die von den ausländischen Röstbetrieben unterzeichnet werden, sowie durch verschiedene Kontrollmechanismen.

² Die kolumbianischen Röstbetriebe müssen – um einen Rechtsstatus zu erlangen – in Kolumbien im Register der Röstbetriebe, das heute durch den Entscheid Nr. 1/2002 des *Comité Nacional de Cafeteros* (siehe Anhang) geregelt wird, ordnungsgemäss eingetragen sein. Bei der offiziellen Eintragung werden gleichzeitig Informationen zu den Röstbetrieben erhoben (Angaben zur verarbeiteten Menge, zur Hygiene usw.), die bei den technischen Kontrollen periodisch aktualisiert werden. Die Ausfuhren von Röstkaffee müssen den technischen Anforderungen bezüglich Verpackung und Qualität entsprechen, um sicherzustellen, dass ursprünglich hochwertiger Rohkaffee verwendet wurde. Darüber hinaus müssen diese Ausfuhren Qualitätskontrollen durchlaufen und die entsprechenden dokumentarischen Anforderungen erfüllen.

Art. 9 Klassifikation

Der für die Ausfuhr bestimmte Rohkaffee *Café de Colombia* wird anhand von zwei Kriterien klassifiziert:

- a) Alter (ab Erntezeitpunkt);
- b) Auslese: Spezifische Anforderungen hinsichtlich der Granulometrie und des Höchstanteils an Mängeln in einer durchschnittlichen Standardprobe.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Art. 10 Etikettierung

Der *Café de Colombia* muss die Bezeichnung «Café de Colombia» IGP oder GGA und zusätzlich den Begriff «Producto de Colombia» oder einen ähnlichen Ausdruck aufweisen.

Art. 11 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist Almacafé-Cafecert zuständig (Nr. 10-CPR-001).

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch aufgeführt, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; sie gelten für die gesamte Branche.

Anhänge:

- Entscheid Nr. 1/1999 des *Comité Nacional de Cafeteros* bezüglich Röstkaffees
- Entscheid Nr. 3/1991 des *Comité Nacional de Cafeteros* bezüglich löslichen Kaffees
- Entscheid Nr. 5/2002 des *Comité Nacional de Cafeteros* bezüglich Rohkaffees
- Entscheid Nr. 1/2002 des *Comité Nacional de Cafeteros*, Register der Röstbetriebe