



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Café de Colombia*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

2. Name des Erzeugnisses

Café de Colombia

3. Beantragter Schutz

Geschützte Geographische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Kaffee

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die gesuchstellende Gruppierung vertritt die Gesamtheit der mehr als 500 000 Produzenten von *Café de Colombia*. Von den insgesamt 511 933 Kaffeeproduzenten Kolumbiens sind 382 791 der *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia* angeschlossen, was 74 % entspricht. Angesichts der grossen Anzahl an Produzenten werden letztere indirekt von verschiedenen Kollegien nach absteigender demokratischer Hierarchie vertreten: vom *Congreso Nacional de Cafeteros* als oberster Instanz der Gruppierung bis hin zu den einzelnen Kommunalausschüssen. Auf ein geschätztes Produktionsvolumen von 11 Millionen Kaffeesäcken zu 60 kg, entfallen 9,006 Millionen und somit 81,87 % auf die Mitglieder der *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der *Café de Colombia* ist in Kolumbien seit dem Entscheid des *Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Superintendencia de Industria y Comercio)* vom 4. März 2005 als Ursprungsbezeichnung (*denominación de origen*) und in der EU seit 2006 als geschützte geografische Angabe eingetragen. Laut der gesuchstellenden Gruppierung stammt der Kaffee, der von Schweizer Lieferanten in der Schweiz als kolumbianischer Kaffee verkauft wird, tatsächlich aus Kolumbien. Die Gruppierung beklagt somit bis heute in der Schweiz keine Nachahmung oder fälschliche Verwendung des Begriffs zur allgemeinen Bezeichnung eines Kaffees. Gemäss länderübergreifenden Konsumentenumfragen geniesst der *Café de Colombia* einen ausgezeichneten Ruf, der an seine Herkunft gebunden ist. Des Weiteren gibt es keinerlei Anzeichen dafür, dass der *Café de Colombia* bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten seine Funktion der Herkunftsanzeige verloren haben könnte.

7. Geschichtliche Elemente

Die Gruppierung erklärt in ihrem Gesuch, dass in Kolumbien die Jesuiten die ersten waren, die Kaffee anbauen, namentlich in der Region von Santander um 1732. Später hat sich der Kaffeeanbau auf den Süden und dann schnell auf weite Teile des Landes ausgebreitet. Seither hat er in Kolumbien Tradition. 1835 wurde erstmals Kaffee nach Europa exportiert. Inzwischen ist er seit Jahrzehnten Hauptexportprodukt und eine treibende Kraft für die gesellschaftliche Entwicklung des Landes. Über die Jahre hinweg hat sich der *Café de Colombia* auf dem internationalen Markt als Qualitätsprodukt etabliert und sich als traditionsreiches und prestigeträchtiges Produkt einen Namen gemacht.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

Die geschichtlichen Nachforschungen und die in verschiedenen Ländern durchgeführten Konsumentenumfragen bestätigen, dass der *Café de Colombia* einen sehr guten Ruf genießt. Der typische Charakter verdankt der *Café de Colombia* den Eigenheiten des Landes, wie der Beschaffenheit des Bodens, dem für die *Zona Cafetera Colombiana* typischen tropischen Bergklima und dem vereinheitlichten Saat- und Ernteverfahren. Letzteres ist eine zwingende Voraussetzung für die internationale Vermarktung des Erzeugnisses.

Die klimatischen Bedingungen, die in der innertropischen Konvergenzzone herrschen, sorgen für eine günstige Menge und Verteilung der Niederschläge sowie beständige Temperaturen während des gesamten Jahres. Da eine regelmässige Ernte so gesichert ist, liefert die *Zona Cafetera Colombiana* ganzjährig frischen Kaffee. Der *Café de Colombia* wird zu hundert Prozent aus Arabica-Bohnen gewonnen.

9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Die Qualität des *Café de Colombia* hängt von folgenden gemeinsamen menschlichen Faktoren ab: der Nassaufbereitung, der selektiven Ernte mit einem hohen Anteil an Handarbeit, dem Anbau durch traditionsbewusste, erfahrene Kaffeebauern und der besonders sorgfältigen Auswahl und Klassifikation.

10. Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Das Anbau- und Ernteggebiet sowie das Gebiet, in dem die Nassaufbereitung der Kaffeebohnen stattfindet, erstreckt sich nicht über ganz Kolumbien sondern beschränkt sich auf die Departemente Antioquia, Arauca, Boyacá, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, La Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima und Valle, die zwischen 1° und 11°15' nördlicher Breite und 72° bis 78° östlicher Länge auf einer Höhe von 400 bis 2500 m ü. M. liegen.

Das Schälen und Sortieren der Kaffeebohnen erfolgt in Kolumbien, aber nicht zwingend in dem soeben beschriebenen geografischen Gebiet.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Der *Café de Colombia* ist ein gewaschener Kaffee der Sorte Arabica mit frischem Duft und mittlerer Feuchtigkeit von 10 bis 12 %, der den vom *Comité Nacional de Cafeteros* festgelegten Ausfuhrstandards entspricht und nach der Verarbeitung folgende Eigenschaften aufweist: mild, rein im Geschmack, Säure und Körper mittel bis stark, ausgeprägtes, rundes Aroma.

Zusammenfassung des Gesuchs für *Café de Colombia*

In der *Zona Cafetera Colombiana* wird ausschliesslich die Sorte Arabica angebaut. Die in Kolumbien am häufigsten angebauten Arabica-Sorten sind Caturra, Típica, Borbón, Maragogipe, Tabí, San Bernardo 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.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Herstellung des Erzeugnisses umfasst die Phasen:

- Ernte: Die Kaffeekirschen werden 210 bis 224 Tage nach der Blüte, wenn der Kaffeestrauch halbreife, reife oder überreife Früchte trägt, geerntet. Die Ernte erfolgt selektiv (einzeln) und überwiegend von Hand.
- Nassaufbereitung: Die Aufbereitung (Reinigung) des *Café de Colombia* erfolgt mittels Wasser in den Arbeitsgängen: Entpulpen, selektives Sieben des entpulpten Kaffees, Entfernen des anhaftenden Fruchtschleims (Fermentation), Waschen und Trocknen.
- Schälen: In Schälmaschinen werden Pergamenthülle und Silberhäutchen von den Kaffeebohnen entfernt, die dann maschinell nach Grösse, Farbe und Dichte sortiert werden.
- Rösten und Solubilisieren: Beim Rösten und Solubilisieren, das nicht zwingend im geografischen Gebiet stattfindet, wird der Rohkaffee erhitzt. Dieser Vorgang ist nötig, um Getränke auf Kaffeebasis zubereiten zu können.

d) Zertifizierungsstelle

Die gesuchstellende Gruppierung hat Almacafé mit der Zertifizierung beauftragt. Diese Zertifizierungsstelle, die für die Kontrollen in Kolumbien zuständig ist, erfüllt hinsichtlich der Prozesse die Voraussetzungen und technischen Anforderungen der Norm ISO 65:1996. Diese Norm entspricht der Norm EN 45011 (1998) für Produktzertifizierungsstellen.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

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

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