

## 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 49/08)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>

„กาแฟดอยช้าง” („KAFAE DOI CHAANG”)

NR WE: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010

ChOG ( X ) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„กาแฟดอยช้าง” („Kafe Doi Chaang”)

## 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

„Kafe Doi Chaang” odnosi się do głównych odmian kawy arabiki, tj. Caturra, Catimor i Catuai, uzyskiwanej ze świeżych owoców krzewów kawowca uprawianych na stokach góry Doi Chaang, na wysokości 1 100–1 700 metrów nad poziomem morza. „Kafe Doi Chaang” jest uprawiana na terenie miejscowości Doi Chaang i Ban Mai Pattana w okręgu Tambon Wawee, Mae Suai w prowincji Chian-grai. Produkcja odbywa się w ramach standardowego procesu, w wyniku którego wytwarzana jest wysokiej jakości kawa, czysta, orzeźwiająca, o aromacie słodkavo-kwaśnym z miodowym tonem, z kwiatową nutą (kwaśnych) owoców kawowca.

„Kafe Doi Chaang” jest luksusową, światowej klasy odmianą arabiki pochodzącą z jednego obszaru, która jest pieczołowicie uprawiana i przetwarzana w celu zapewnienia najwyższej jakości. Odmiana ta charakteryzuje się naturalnie niskim poziomem kofeiny oraz ma różnorodny, pełen smaku profil, który plantatorzy kawy Doi Chaang uzyskują i wydobywają dzięki stosowanym metodom uprawy, przetwarzania i palenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Nazwa „Kafae Doi Chaang” odnosi się zarówno do zielonych ziaren kawy, jak również do kawy palonej. Wyżej określone właściwości ma jedynie 100 % kawa „Kafae Doi Chaang”, niezależnie od stanu (zielone ziarna czy kawa palona), w jakim jest ona oferowana klientom.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Na górze Doi Chaang uprawiane są wyłącznie odmiany kawy arabiki. Główne odmiany lub rośliny gatunku arabika uprawiane na górze Doi Chaang noszą nazwy Caturra, Catimor i Catuai. Nasiona do sadzenia muszą pochodzić z pewnego źródła, na przykład z Wydziału Rolnictwa Uniwersytetu Chiangmai, lub należy je pozyskiwać ze zdrowych roślin, w przypadku których nie odnotowano rdzy kawowej.

Owoce kawowca kwitną w lutym, a zbiory mają miejsce między listopadem a marcem. Dojrzałe owoce, które mają kolor od czerwonego do żółtego w zależności od odmiany, są selektywnie zbierane ręcznie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Aby pozyskać zielone ziarna owoce są czyszczone, segregowane, pozbawiane miąższu, poddane fermentacji, namoczone, suszone, sortowane według kategorii i przechowywane zgodnie ze szczegółowymi metodami Doi Chaang. Ich wilgotność nie przekracza 8 %.

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

Brak

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

- Etap zbiorów: zbiory; owoce kawowca zaczynają kwitnąć w lutym, a są one gotowe do zbiorów od listopada do marca. Selektywne ręczne zbieranie jedynie dojrzałych owoców gwarantuje, że roślina jest niszczone tylko w minimalnym stopniu oraz że przetwarzane są wyłącznie najlepsze owoce.
- Metoda przetwarzania całkowicie na mokro: ta pracochłonna, tradycyjna metoda przetwarzania polega na wyczyszczeniu i wypłukaniu ziaren z owoców. Pomimo że metoda przetwarzania na mokro jest czasochłonna, pomaga ona zachować typowe właściwości ziaren, natomiast pracownicy starannie doglądają każdego etapu, zapewniając spójny i optymalny smak. Ziarno kawy otacza kilka warstw: łuska (zwana pergaminem), substancja kleista, miąższ i skórka.
- Pozyskiwanie: po pierwsze pracownicy wstępnie oczyszczają owoce w zbiorniku świeżej źródlanej wody, w którym wszystkie dojrzałe owoce opadają na dno, natomiast owoce niedojrzałe lub przejrzałe pływają na powierzchni i są usuwane. Po drugie pracownicy usuwają skórkę i miąższ poprzez umieszczenie owoców w maszynie do usuwania miąższu. Po trzecie ziarna są poddawane fermentacji w wodzie w celu usunięcia substancji kleistej i wydobycia właściwości aromatycznych i smakowych ziaren. Wreszcie pracownicy starannie ręcznie oczyszczają ziarna pod świeżą bieżącą wodą źródlaną w celu usunięcia wszelkich śladów substancji kleistej, a następnie moczą ziarna w świeżej naturalnej wodzie źródlanej przez kolejne 20–24 godziny przed przygotowaniem ziaren do suszenia. Substancja kleista i sfermentowane produkty uboczne zostają ponownie przetworzone jako nawóz do roślin kawowca.
- Suszenie: pracownicy równomiernie rozsypują pokryte pergaminem ziarna na tarasach, na których są one w sposób naturalny suszone promieniami słońca przez następne siedem do ośmiu dni. W tym czasie pracownicy stale zgrabują i ponownie rozsypują ziarna w celu zapewnienia ich całkowitego wysuszenia. Wieczorem pracownicy gromadzą ziarna w stos i zakrywają je w celu ochrony przed wilgocią. Gdy ziarna zostają wysuszone do poziomu wilgotności 11 %, są one przechowywane w magazynie do momentu, aż będą potrzebne do palenia.
- Łuskanie: ten ostatni etap przetwarzania jest przeprowadzany przed paleniem. Przy użyciu maszyny do łuskania z ziaren kawy usuwana jest ostatnia pergaminowa warstwa. Do tego etapu wszystkie rodziny plantatorów kawy uprawiają i przetwarzają ziarna kawy z zachowaniem ścisłej kontroli jakości. Obecnie zbiorowo łuskamy i sortujemy wszystkie ziarna kawy przeznaczone do palenia.
- Sortowanie: ziarna kawy są początkowo sortowane i segregowane według kategorii poprzez przesiewanie ich przez sita o różnej wielkości oka, a następnie są one sortowane ręcznie w celu zagwarantowania, że palone są jedynie najdrobniejsze ziarna.

- Palenie: na koniec mistrz palenia kawy przeprowadza palenie tylko świeżych ziaren najlepszej jakości. Dzięki jego dbałości o szczegóły palenie odbywa się powoli w małych partiach w tradycyjnej barylce, tak aby wydobyć wyjątkowe i charakterystyczne właściwości naszej kawy. Palone są świeże ziarna, które są następnie schładzane i szczelnie zamykane w wysokogatunkowych torebkach z wentylem, gwarantujących świeżość kawy „Kafae Doi Chaang”. Proces palenia nie musi mieć miejsca na obszarze produkcji. Monitorowanie palonej kawy marki Doi Chaang poza Tajlandią jest prowadzone w ramach umów *joint venture* z podmiotami prowadzącymi palenie kawy w danych państwach. W umowach wskazuje się, że wykorzystać można jedynie 100 % kawę arabikę z Doi Chaang, której nie można mieszać z żadną inną kawą z innych źródeł. Zagraniczne podmioty palące kawę przeprowadzają fizyczną kontrolę jakości poprzez różne rodzaje pobierania próbek, badań i degustacji, które mają miejsce przed paleniem i po paleniu. Degustacje kawy pod kątem jej jakości są również przeprowadzane przez wiele instytucji, na przykład SCAA (Amerykańskie Stowarzyszenie ds. Specjalnych Gatunków Kawy), SCAE (Europejskie Stowarzyszenie ds. Specjalnych Gatunków Kawy), Kennetha Davisa z <http://www.coffeereview.com>, <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> itp.

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

Kawa „Kafae Doi Chaang” jest pakowana w torebki z wentylem, które umożliwiają odprowadzenie powietrza ze środka torebek i uniemożliwiają dostanie się do nich powietrza z zewnątrz.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie znajdują się słowa „กาแฟดอยช้าง” lub „Kafae Doi Chaang”.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Kafae Doi Chaang” znajduje się na górze Doi Chaang, w podokręgu Wawi, okręgu Mae Suai, prowincji Chiangrai, w Tajlandii na wysokości 1 100–1 700 metrów nad poziomem morza, między 19 stop., 48 min., 48 sek. szerokości geograficznej północnej a 99 stop., 34 min. długości geograficznej wschodniej.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Ogólnie rzecz biorąc, wyznaczony obszar składa się z wysokich gór o nachyleniu ponad 35 %. Występują wąskie pasma płaskich gruntów wzdłuż górskich pasm i dolin. Nachylenie w tych miejscach wynosi 8–35 % a istniejąca różnica wysokości terenu wynosi około 500 metrów. Gleba składa się z drobnej piaszczystej gliny lub gliny powstałej z rozkładu kamieni i minerałów oraz nagromadzonych cząstek schodzących z obszarów położonych wyżej na tereny znajdujące się niżej. Gleba jest bogata w materię organiczną oraz zapewnia dobry drenaż. Na górze Doi Chang swoje źródło ma wiele potoków i strumieni, w tym strumień Huai Krai, w którym woda płynie przez cały rok. Ponadto istnieją duże i małe naturalne studnie rozproszone na całym obszarze, w których woda utrzymuje się przez cały rok.

Czynniki przyrodnicze i ludzkie odgrywają ważne role w produkcji kawy „Kafae Doi Chaang”. Doi Chaang jest wysoką górą wznoszącą się na wysokość 1 100–1 700 metrów nad poziomem morza, co stwarza odpowiednie warunki do uprawy kawy arabiki.

Charakterystycznymi cechami produkcji „Kafae Doi Chaang” są staranne selekcjonowanie ziaren kawy, rygorystyczne utrzymywanie, skrupulatne metody zbiorów oraz procesy produkcji o wysokim standardzie.

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

- Cechy geograficzne: dzięki charakterystycznej lokalizacji geograficznej obszaru uprawy „Kafae Doi Chaang”, w połączeniu z cechami klimatycznymi, wyjątkową rzeźbą terenu i glebą, uzyskuje się „Kafae Doi Chaang” będącą światowej klasy arabiką pochodzącą z jednego obszaru.
- Cechy rolno-klimatyczne: obszar składa się z wysokich gór o nachyleniu przekraczającym 35 %. Występują wąskie pasma płaskich gruntów wzdłuż górskich pasm i dolin. Nachylenie w tych miejscach wynosi 8–35 %, a istniejąca różnica wysokości terenu wynosi około 500 metrów. Gleba składa się z drobnej piaszczystej gliny lub gliny powstałej z rozkładu kamieni i minerałów oraz nagromadzonych cząstek schodzących z obszarów położonych wyżej na tereny znajdujące się niżej. Gleba jest bogata w materię organiczną oraz zapewnia dobry drenaż. Wartość pH gleby wynosi około 6–6,5. Na górze Doi Chang swoje źródło ma wiele potoków i strumieni, w tym strumień Huai Krai, w którym woda płynie przez cały rok. Ponadto istnieją duże i małe naturalne studnie rozproszone na całym obszarze, w których woda utrzymuje się przez cały rok.

- Cechy topograficzne: obszar uprawy „Kafae Doi Chaang” znajduje się na stokach góry Doi Chaang, w łańcuchu Gór Wawi, podokręgu Wawi, okręgu Mae Suai, prowincji Chiangrai, w Tajlandii. Wpływ klimatu i cech topograficznych łączy się ze szczególnymi metodami uprawy, warunkami glebowymi obejmującymi wysoki poziom materii organicznej, naturalnym zacienianiem i znaczną wysokością położenia. Wszystkie te czynniki przyczyniają się do stopniowego wzrostu owoców kawowca, dzięki czemu ziarna kawy są różnorodne, gęste i mają intensywny smak.

## 5.2. Specyfika produktu

### 1. Zielone ziarna kawy

Zielone ziarna kawy Doi Chaang są segregowane na następujące klasy:

- klasa AA: zielone ziarna mają szarawo-zielony kolor, średnicę ponad 6,96 mm, wilgotność 10–12 %,
- klasa A: zielone ziarna mają szarawo-zielony kolor, średnicę 6,10–6,96 mm, wilgotność 10–12 %,
- ziarna perłowe (Peaberry): pojedyncze owalne ziarna o wilgotności 10–12 %.

### 2. Palone ziarna kawy

- Ziarna perłowe Doi Chaang: zazwyczaj owoc kawowca zawiera dwa spłaszczone ziarna, natomiast gdy owoc zawiera tylko jedno owalne ziarno, nosi ono nazwę ziarna perłowego (Peaberry). Ziarna perłowe są dużo mniejsze i mają ostrzejszy, skoncentrowany smak; stanowią one jedynie 5 % rocznych plonów Doi Chaang. Ziarna perłowe Doi Chaang mają niespotykany smak o intensywnym owocowo-kwiatowym aromacie i ciężkim treściwym profilu. Ziarna perłowe Doi Chaang, które są rzadkim i poszukiwanym towarem, są powolnie i starannie palone w celu uzyskania intensywnego i charakterystycznego smaku. Głęboki smak z nutą ziemistości sprawią z pewnością, że będzie to twoja najlepsza kawa.
- Doi Chaang Premium klasy A (średnia): najwyższej jakości ziarna Doi Chaang są palone do uzyskania pełnej klasy średniej w celu wydobycia owocowego, słodkiego smaku o przyjemnym, kwiecistym zapachu. Dobrze wyważona o delikatnej treści i bogatych nutach kawa Doi Chaang Premium klasy A zapewnia wyjątkowo treściwy początek i wyraźne zakończenie. Przyjemny i uładowany smak, zadawalający w każdej chwili.
- Doi Chaang Premium klasy A (ciemna): najwyższej jakości ziarna Doi Chaang są palone długo i powolnie do uzyskania smaku ciemnej, egzotycznej kawy o intensywnym i bogatym profilu. Palona kawa Doi Chaang Premium klasy A ciemna, o intensywnym ziemistym zapachu, jest pełna treści z przyjemną, nieco cierpką kwasowością. Ma słodki smak z nutą dymu, kończący się nutą karmelu i orzechów makadamia.

## 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)

Zgodnie z powyższym opisem specyfiki obszaru geograficznego „Kafae Doi Chaang” uznaje się za wysokiej jakości kawę, której zielone ziarna charakteryzują się świeżym aromatem i średnią wilgotnością 10–12 %. Właściwości te, które podlegają kontroli w kontekście wywozu, znacznie przewyższają minimalne normy dla ziaren kawy arabiki określone przez Krajowy Urząd ds. Norm w zakresie Towarów Rolnych i Środków Spożywczych (ang. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards).

Plantatorzy kawy Doi Chaang uprawiają w sposób naturalny odmianę arabiki pod chroniącymi od słońca drzewami śliwy, brzoskwini, gruszy, orzecha makadamia na wysokości 1 100 do 1 700 metrów nad poziomem morza. Opadłe liście z różnych drzew owocowych i orzechowych tworzą odżywczą mierzwę dla roślin kawowca Doi Chaang, dzięki czemu nasza kawa uzyskuje subtelny owocowy i orzechowy smak. Zacienianie i znaczna wysokość spowalniają dojrzewanie owoców kawowca Doi Chaang, tworząc bardziej różnorodne, gęste ziarna o intensywnym smaku. Nawozem jest przede wszystkim odzyskany miąższ owoców i obornik. Plantatorzy kawy Doi Chaang stosują jedną z dwóch metod uprawy: 1) rolnictwo ekologiczne, w którym nie dopuszcza się stosowania nawozów chemicznych i pestycydów, lub 2) metoda konwencjonalna, w ramach której dopuszcza się niewielkie użycie chemikaliów. Obie metody obejmują uprawę w cieniu, która zapewnia zrównoważone rolnictwo, utrzymuje jakość gleby i eliminuje konieczność wylesiania. Zacienienie wzmacnia również mikroklimat plantacji, tworząc zrównoważony ekosystem przypominający warunki leśne i stanowiący naturalne siedlisko dla licznych zwierząt i roślin.

Krótko mówiąc, na obszarze uprawy kawy „Kafae Doi Chaang” produkuje się ziarna kawy, z których powstaje czysty napój o średniej kwasowości i treści oraz kwiatowym aromacie. Te cechy i właściwości można uzyskać poprzez zastosowanie gatunku kawy arabiki w połączeniu z warunkami klimatycznymi, charakterystyczną rzeźbą terenu i glebą. Właściwości kawy „Kafae Doi Chaang” zależą również od następujących czynników: metody na mokro, szczególnych metod uprawy i zbiorów poprzez selektywne ręczne zbieranie jedynie dojrzałych owoców oraz zastosowania tradycyjnej metody przetwarzania. Wszystkie te przymioty „Kafae Doi Chaang” wynikają z warunków klimatycznych i topograficznych, w tym wysokiego poziomu materii organicznej, naturalnego zacienienia i znacznej wysokości, oraz, co nie mniej ważne, wysokich standardów produkcji.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.