

依據歐盟理事會第 510/2006 號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」
第 6(2)條公告地理標示申請案

(2006/C 320/09)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則提出異議之權利，異議聲明需在
公告日起 6 個月內向執行委員會提出。

摘要

歐盟理事會第 510/2006 號規則
依據第 5 條及第 17(2)條申請註冊
“哥倫比亞咖啡”
編號：CO/PGI/0467/08.06.2005
原產地名稱(PDO) () 地理標示(PGI) (X)

本摘要僅供參考，如需完整細節，有興趣之人士請向第 1 節之國家機關或歐洲委
員會諮詢產品規格之完整版本。

1、第三國主管機關：

Name: Superintendencia de Industriay Comercio de la Republica de Colombia
Address: Carrera 13 no 27-00, Bogota, Colombia
Telephone: (57-1) 382 08 40
Fax: (57-1) 382 26 95
E-mail: info@sic.gov.co

2、申請團體：

Name: 哥倫比亞咖啡全國聯合會
Address: Calle 73 no 8-13, Bogota, Colombia
Telephone: (57-1) 313 66 00
Fax: (57-1) 217 21 90
E-mail: propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
Composition: Producer/processor (X) Other categories ()

3、產品種類：

第 1.8 類 (列於協定附錄 I 的其他產品)：咖啡 (協定附錄 I 第 9 章)

4、規格說明：(依據第 4(2)條規定摘要)

4.1、產品名稱：“哥倫比亞咖啡”

4.2、描述：“哥倫比亞咖啡”是種植於符合咖啡種植者國家委員會出口標準所定義之哥倫比亞咖啡種植區之咖啡，加工後具有下列特徵：溫和、純淨、中/高酸度及強度、飽滿及顯著之香氣。

僅有“阿拉比卡種”種植於哥倫比亞咖啡種植區，栽種於哥倫比亞之主要咖啡品種或阿拉比卡種植物，已知的有Caturra、Típica、Borbón、Maragogipe、Tabi、Colón、San Bernardo及現被稱為Castillo的Colombia。生的及加工過的“哥倫比亞咖啡”可以由一種或更多形式或種類組成，因此，僅有呈現給消費者無論是生的或烘焙過的100%“哥倫比亞咖啡”，才能重現上述特徵。

4.3、地理區域範圍：該區域位於哥倫比亞共和國海平面以上400~2500公尺，北緯第1度與11°15'度間及西經72°~78°度之間。

無論如何，需注意地理區域範圍不包含全部的哥倫比亞共和國領土。

4.4、原產地證明：產品的追蹤以下列階段進行：

—產製者之監視。使用“咖啡資訊系統”(SICA)資料庫，每一個哥倫比亞咖啡種植區的咖啡園及各自的土地均被監視，此資訊彙集系統是園區管理資料庫的一部分。

—羊皮紙咖啡(附內殼的咖啡)及脫殼之監視。此以持有如“運輸指南”(Guías de Tránsito)的法律文件，並在符合登記及營運要求的貯存場或脫殼廠所作之採購檢查進行監視。

—生咖啡之監視。一旦經過依照咖啡種植者國家委員會之2002年第1號決議正式註冊的脫殼廠，依1999年哥倫比亞第2685號命令為“運輸指南”之法律文件，必須伴隨各批咖啡出口。

—出口之監視。海關機構及ALMACAFÉ以“運輸指南”監視出口商，該組織被咖啡種植者國家委員會委託進行此類檢查。受2002年外國貿易第355號決議部門管理之出口商登記簿，登記符合2002年咖啡種植者國家委員會第3號決議條件之出口商。同樣地，ALMACAFÉ在港口進行最後的檢查以確保“哥倫比亞咖啡”符合品質標準。

—烘焙咖啡之監視。位於哥倫比亞的烘焙廠，適用2002年咖啡種植者國家委員

會第 1 號決議於”哥倫比亞咖啡”之追蹤。藉由與外國烘焙商的「最佳實務」約定及各種監視機制，如企業以檢查及抽樣進行品質測試，使在哥倫比亞境外烘焙的咖啡可被追蹤。

4.5、生產方法：產品加工階段為：收割、*beneficio* 及脫殼。

—收割：咖啡園的果實在開花後，在其成熟中、成熟或過熟時的 210 至 224 日之間採摘，這是選擇性的採摘，基本上以手工一次一豆。

—*Beneficio*：此過程用於帶殼的咖啡，涉及水的使用（”水洗處理法”），且分為下列階段：(1)果肉去除；(2)清潔；(3)黏液去除（發酵）；(4)洗淨，及(5)乾燥。

—脫殼：內果皮在打殼機中由帶皮咖啡分離以取得生咖啡，由機器按大小、顏色及密度分類。

—烘焙：不一定要在地理區域內進行，此階段是應用於準備喝咖啡前，將可經由特徵確認其為原產自哥倫比亞咖啡種植區域內的咖啡豆加熱，這個過程帶出產自哥倫比亞咖啡種植區域的”哥倫比亞咖啡”感官上固有的品質（溫和、純淨、中/高酸度及強度、飽滿及顯著之香氣）。

4.6、關聯性：關聯性憑藉下列因素建立：

—地理：哥倫比亞咖啡種植區之獨特地理位置，結合氣候特徵與特殊的自然地形及土壤，賦予”哥倫比亞咖啡”其獨特之自然及感官品質。

—農業氣候：哥倫比亞咖啡種植區位於間熱帶輻合區(ITCZ)，此提供了一年兩次收穫的可能性或產季，再加上山岳，引發大量且十分獨特的降雨量，此降雨在哥倫比亞咖啡種植區亦受到山谷及山脈間的局部環流所影響，事實上，間熱帶輻合區穿過咖啡種植區兩次，結合多變的地形，意味著有全年足夠的降雨量及降雨分佈，及足夠的水來完成作物的完整生產週期與保證全年的咖啡收成。基於上述農業氣候原因，造成其提供”全年新鮮咖啡”的特點。

—地形：哥倫比亞咖啡種植區位於該國境內之安地斯山脈的山坡上，即在聖瑪爾塔山脈及馬卡雷納山脈。氣候的影響（上述降雨量及溫度）及地形，經過天氣的作用，分別在礦物成分及物理化學性質方面造成了獨特的母質及土壤，此造就養份高的土壤：低酸性且保持土壤濕潤。

—收穫：每年一次以上收穫的事實，意味著可有生咖啡豆與熟咖啡豆在同一咖啡

園，這解釋了”哥倫比亞咖啡”的其中一個基本特徵，即基本上每顆豆子都是經挑選後手摘的。

—其他因素：歷史的、傳統的、文化的及社會的，加上”哥倫比亞咖啡”的盛名。

這表示”哥倫比亞咖啡”是公認有品質的咖啡，生豆以清新香氣及平均含 10~12% 水分為其特色，且此特色由以出口為目的之咖啡種植者國家委員會之 2002 年第 5 號烘焙咖啡產製決議所管制。

總之，哥倫比亞咖啡種植區以其咖啡豆之產製為特點，製造純淨、中/高酸度且具飽滿及顯著香氣之飲料，這些特色及品質可藉由使用阿拉比卡種咖啡而達到，前提是在少數作物上付出大量的照顧。因此，哥倫比亞咖啡之品質亦取決於下列共同因素：前所描述之咖啡水洗處理法、涉及大量的手工作業的選擇性收穫、栽種歷史悠久且熟練之咖啡種植者、及使用仔細挑選與分類之工序。所有”哥倫比亞咖啡”的特性是歸因於哥倫比亞共和國之土壤品質、國家典型氣候、熱帶多山區特點、哥倫比亞咖啡種植區之高海拔、相似的播種及收穫過程與程序、及為了在國際市場販售而必須滿足之需求等特殊特色。此總合上開因素造就特有且專屬於哥倫比亞咖啡種植區及”哥倫比亞咖啡”之咖啡，獲得遍及世界的名譽、聲望及卓越評價。

“哥倫比亞咖啡”的名望和聲譽是值得特別表揚的，因此，來自消費者支持統計數據的眾多回響，顯示”哥倫比亞咖啡”已獲得之高名望及卓越聲譽，此歸功於哥倫比亞咖啡種植者與其產品所做之努力，為此，促銷”哥倫比亞咖啡”之廣告活動證據（回溯至 1960 年代）伴隨於明細單，此活動從那以後已造成很多文章及專欄提及”哥倫比亞咖啡”被指為高品質及高聲望的咖啡。最後，哥倫比亞咖啡全國聯合會努力不懈的透過法院及行政機關訴追他人企圖盜用及濫用”哥倫比亞咖啡”的良好名稱。

4.7、檢驗機關：

Name: ALMACAFE

Address: Calle 73 no 8-13 Piso 2B. Bogota, Colombia

Telephone: (57-1) 313 66 00

Fax: (57-1) 212 85 40

E-mail: informacion.calidades@almacafe.com.co

ALMACAFE 符合 ISO 65 標準規範之要求及技術規格。

4.8、標示：此標示有下列特點：標題：”P.G.I. CAFE DE COLOMBIA”

4.9、國家規定：哥倫比亞國內法律。哥倫比亞安地斯共同體第 486 號決議註冊為 D.O.：2005 年 3 月 4 日工業及貿易協議第 4819 號之監督機構。