

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 403/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„KOPI ARABIKA GAYO”**EU-szám: PGI-ID-02115 – 2016.1.26.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Kopi Arabika Gayo”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Indonézia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.8. osztály A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Kopi Arabika Gayo” kávé a tengerszint felett 900–1 700 méteres magasságban termesztik a Gayo-fennsík három következő járásában: „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” és „Gayo Lues”.

A „Kopi Arabika Gayo” elnevezés olyan kávé jelöl, amely megfelel a nemzeti előírásoknak; amelynek feldolgozása a tipikus „szumátrai félig mosott eljárással”, más néven a „nedves hántolás” módszerével (a továbbiakban: „nedves hántolás módszere”) szerint történik, és amely a következő jellemzőkkel rendelkezik: egyenletes íz, élénk savasság (nem indikátor alapján történő meghatározás – a kóstoláskor tapasztalt érzékszervi minőség), gyenge keserűség, erősen intenzív aroma. A „Kopi Arabika Gayo” kávé emellett az íz és az aroma egyedülálló keveréke jellemzi: dió-, karamell-, csokoládé- és gyümölcsízű, kellemesen savas, testes, hosszú utóízű.

A Gayo-fennsíkon csak arabica fajtájú kávé termesztenek. A „Kopi Arabika Gayo” kávé előállítása céljából termesztett arabica kávéfajták a következők: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 és P-88. Ezek a változatok külön-külön vagy együtt is felhasználhatók.

A „Kopi Arabika Gayo” földrajzi jelzés alá a nedves hántolás módszerével megtisztított kávébab tartozik.

A nedves hántolás előtt a bab színe szürkésfehér, nedvességtartalma: 35–40 %.

A nedves hántolás után a bab színe kékeszöld, nedvességtartalma: 12–12,5 %.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A nemzetközi piacon forgalmazott „Kopi Arabika Gayo” kávé a hibás kávészemek arányára vonatkozó nemzeti előírás alapján 1. osztályú, ami azt jelenti, hogy a hibás kávészemek száma 300 grammként max. 11 db. A végleges kiválogatás után a kávébabok hossza min. 6,5 mm.

Kizárólag a 100 %-ban „Kopi Arabika Gayo” (zöld vagy pörkölt) kávészemeket tartalmazó kávé rendelkezik a fent említett jellemzőkkel.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás következő műveleteit a „Kopi Arabika Gayo” elnevezésű földrajzi területen kell elvégezni:

— a kávébogyók termesztése,

— a feldolgozási folyamat, egészen a kávébabok végső feldolgozásáig.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

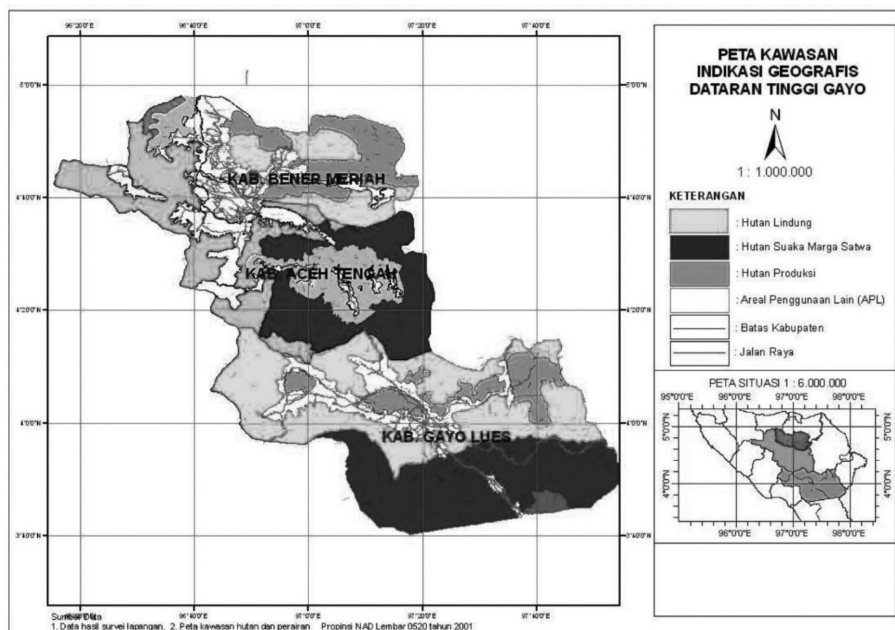
A kávébabokat – jó minőségük és nyomon követhetőségük biztosítása érdekében – a „Kopi Arabika Gayo” elnevezésű földrajzi területen kell zsákokba tenni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az oltalom alatt álló „Kopi Arabika Gayo” földrajzi jelzéssel ellátott kávé csak olyan csomagolásban vagy konténerben lehet a (végső) fogyasztóknak értékesíteni, amelyen szerepelnek az alábbi utalások: „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy OFJ; a „Kopi Arabika Gayo” elnevezés önmagában vagy szükség esetén valamelyik hivatalos uniós nyelvre lefordított változatával együtt; az európai uniós védjegyként bejegyzett „Kopi Arabika Gayo” logó és szükség esetén az OFJ európai logója.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Kopi Arabika Gayo” kávé a tengerszint felett 900–1 700 méteres magasságban termesztik a Gayo-fennsík három következő járásában: „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” és „Gayo Lues”.



A bal oldali térképen látható a földrajzi jelzés alá tartozó három járás. Szürke és fehér szín („Hutan Produksi” és „APL”) jelzi a járás azon területeit, ahol a kávé termesztik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a „Kopi Arabika Gayo” kávé egyedülálló komplexitású íz és aroma jellemzi. Ennek köszönhető, hogy a „Kopi Arabika Gayo” kávé jó hírnévnek örvend a piacon.

A természeti körülmények hatása:

A „Kopi Arabika Gayo” kávé egy konkrét, 900–1 700 méteres tengerszint feletti magasságban található területről származik. A Gayo-fennsíkot természeti képződmények határolják: nyugaton és keleten pl. völgyek és utak. A „Kopi Arabika Gayo” kávé cserjéi a *Leucaena* fa árnyékában nőnek, amelyet a helyiek úgy hívnak: *pete*. A kávécserjéket magasban és kevés fényben (60 %-os napfényben) termesztik, így az lassabban érik. Ezek a környezeti feltételek olyan kémiai összetevőket szabadítanak fel a kávégyümölcsben, amelyeknek köszönhetően a kávé dió-, karamell-, csokoládé- és gyümölcsízű, kellemesen savas, testes és hosszú utóízű lesz.

A terület levegője hűvös és száraz, az évi 149 esős napon összesen 1 834 mm csapadék hullik, ami havonta 60–347 mm csapadékot jelent. A hőmérséklet évente 16 és 24 °C fok között ingadozik, a relatív páratartalom több mint 80 %-os. A Gayo-fennsíkon az éjjel és a nappal mért hőmérséklet közötti különbség kb. 5 °C fok. Ennek következtében a „Kopi Arabika Gayo” kávécserjék egész évben hoznak termést, amelyet kétszer takarítanak be egy évben: márciusban-áprilisban és októberben-novemberben. A kávécseresznye folyamatos érésének köszönhetően nincs túltermelés, és a kávé jellegzetes ízjegyeket kap (dió-, karamell-, csokoládé- és gyümölcsízű, kellemesen savas, testes és hosszú utóízű).

A Gayo-fennsík nedves trópusi területen fekszik. Talaja termékeny vulkáni talaj (Andosol, Inceptisol, Ultisol és Oxisol). Fizikai jellemzőit tekintve a talaj elsősorban homok, iszap és agyag keveréke, amely kedvez a kávécserjegyökerek növekedésének. A Gayo-fennsík talaja többnyire jó kémiai tulajdonságokkal rendelkezik: szervesanyag- (szerves C)-tartalma a magastól a nagyon magasig, nitrogéntartalma (összes N) a közepestől a nagyon magasig, míg a C/N-arány az alacsonytól a közepesig terjed, pH-szintje pedig a kávétermesztéshez ideális (5,5–7,0).

A talaj említett fizikai és kémiai jellemzőinek köszönhetően a „Kopi Arabika Gayo” kávécserjéi erőteljesen növekednek. Egy egészséges növényen rendszerint annyi egészséges levél nő, amennyi a kávészemek teljes éréséhez szükséges. A kávébab érettsége ezért maximális és aromája már ebben a szakaszban is a legjobb.

A kávé jellegzetes zamata tehát nem egyetlen tényezőtől függ, hanem több tényező kölcsönhatásától, melyek főként a következők: a termőterület (talajtermékenység és tengerszint feletti magasság), a kávécserje növekedése (erőteljeség és egészség), a termesztés módjai, úgymint az árnyékot adó fák jelenléte valamint a kártevők és betegségek (ideértve a fiziológiás rendellenességeket is) okozta károk, a kávécseresznyék betakarítása (érettségi szint és frissesség) és a betakarítást követő feldolgozás (félíg mosott, nedves hántolás).

Az emberi tényezők hatása:

A fentiek mellett a „Kopi Arabika Gayo” kávé minőségében az emberi tényező is fontos szerepet játszik. A „Kopi Arabika Gayo” jó hírnevéhez az is hozzájárul, hogy a helyi kávétermesztők hangsúlyt fektetnek a jó minőségre.

A Gayo-fennsík lakosainak szaktudása elsősorban a kávétermesztési gyakorlatokon, a kávécseresznye szüretelésén és a betakarítást követő (félíg mosott, nedves hántolást alkalmazó) feldolgozáson alapul, és kedvező hatással van a kávé minőségére.

A helyiek különböző fák, úgymint az árvamimóza (*Leucaena leucocephala*, más néven lamtorogung), az avokádófa és a mandarinfa (jeruk keprok) árnyékában termesztik a kávécserjét, karbantartják a talaj termékenységét és rendszeresen metszik az ágakat.

A kávécserjéket hagyományosan nem öntözött területeken ültetik, és a talaj termékenységének javítására kizárólag terméshús és egyéb helyi anyagok (árvamimózaágak és trágya) keverékéből álló szerves talajjavítókat használnak (Karim, et al., 2000). Egyes termelőknek több szerves trágyát kell használniuk, mert termőföldről nincs elég foszfor.

A Gayo-fennsík kávétermelői mindig csak a piros kávécseresznyéket szüretelik le, mert tudják, hogy a megfelelő betakarítás meghatározó a feldolgozás és a kávé jó minőségének (karakterének, ízének és aromájának) biztosítása szempontjából.

A kávécszerjék természetét a Gayo-fennsíkon a nedves hántolás módszerével dolgozzák fel, azaz a kávészem héját nedvesen távolítják el (nedvességtartalom: 35–40 %). A nedves hántolás módszerével feldolgozott kávészemekből készült kávé testes, kellemesen savas, dió-, karamell-, csokoládé- és gyümölcsízű, utóíze hosszan tartó. A kávészemek nedvességtartalmát (12–12,5 %) kereskedelmi célokból ellenőrzik.

A „Kopi Arabika Gayo” kávé hírneve:

A „Gayo” elnevezés a kávétermesztésre utal, amely a térségben élők szokásain alapuló hagyományos kávétermesztést jelenti.

A „Kopi Arabika Gayo” története hosszú múltra tekint vissza. A kávé az Aceh Tengah járás Berendal nevű kísérleti ültetvényén kezdték el termesztetni, amikor még a terület holland gyarmat volt. A későbbiekben a Gayo-fennsík összes vidékén ültettek kávécszerjét. A helyi termelési szokásoknak köszönhetően a leszüretelt kávészemek kiváló minőségűek. A „Kopi Arabika Gayo” kávé ezért nagyon jó hírnévnek örvend és Indonézia egyik kávéspecialitásként, illetve egyetlen termőhelyről származó kávéjaként ismerik.

A „Kopi Arabika Gayo” kávé hírnevét néhány tudományos publikáció is megerősíti:

Evaluation Criteria of Land Suitability to Arabica Gayo coffee in the Gayo Highlands/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo - R Salima, A Karim, S Sugianto - Jurnal Manajemen ..., 2012 - jurnal.unsyiah.ac.id; Guide to raise and process Gayo Arabica Coffee/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo - S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra – 2008
