

## 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**

(2016/C 403/07)

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

**„KOPI ARABIKA GAYO”**

Nr UE: PGI-ID-02115 – 26.1.2016

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Kopi Arabika Gayo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Indonezja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Kopi Arabika Gayo” produkuje się na wysokości 900–1 700 m n.p.m. w trzech okręgach administracyjnych „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” i „Gayo Lues” zlokalizowanych w obszarze górskim Gayo.

„Kopi Arabika Gayo” jest kawą, która spełnia normy krajowe, przetwarzaną tradycyjną „metodą półmokrą z Sumatry” znaną również jako „łuszczenie na mokro” (zwaną dalej metodą „łuszczenia na mokro”), która posiada następujące cechy: ma jednolity smak, lekką kwasowość (bez wskaźników – jedynie organoleptyczne wrażenia sensoryczne podczas degustacji kawy), jest mniej gorzka i ma silne intensywny aromat. Ponadto „Kopi Arabika Gayo” ma wyjątkową złożoność smaku i aromatu, o nutach orzechowych, karmelowych, czekoladowych, owocowych, lekko kwaskowych, pełne body i utrzymujący się posmak.

W obszarze górskim Gayo uprawiane są wyłącznie gatunki kawy arabskiej. Następujące odmiany kawy lub roślin gatunków kawy arabskiej są uprawiane do produkcji „Kopi Arabika Gayo”: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 i P-88. Odmiany te mogą być wykorzystywane pojedynczo lub zmieszane.

Oznaczenie geograficzne „Kopi Arabika Gayo” obejmuje następujące produkty: ziarna kawy otrzymane metodą „łuszczenia na mokro”.

Kolor ziaren przed łuszczeniem na mokro jest biało-szary, a zawartość wody wynosi 35–40 %.

Po łuszczeniu na mokro kolor ziaren jest niebieski do niebiesko-zielonego, a zawartość wody wynosi 12-12,5 %.

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

Ziarna „Kopi Arabika Gayo” sprzedawane na rynku międzynarodowym mają klasę 1 (norma krajowa, która odnosi się do wartości defektu fizycznego), co oznacza wartość defektu fizycznego niższą niż 11 na 300 g. W wyniku ostatecznego sortowania po przesianiu otrzymuje się ziarna kawy o minimalnym rozmiarze wynoszącym 6,5 mm lub większym.

Jedynie oferowana konsumentom kawa zawierająca wyłącznie 100 % „Kopi Arabika Gayo”, niezależnie od jej stanu (zielona lub palona) posiada wyżej wymienione cechy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym „Kopi Arabika Gayo” odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

— produkcja ziaren kawy,

— procesy przetwarzania do czasu ostatecznego przetwarzania metodami ekologicznymi.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

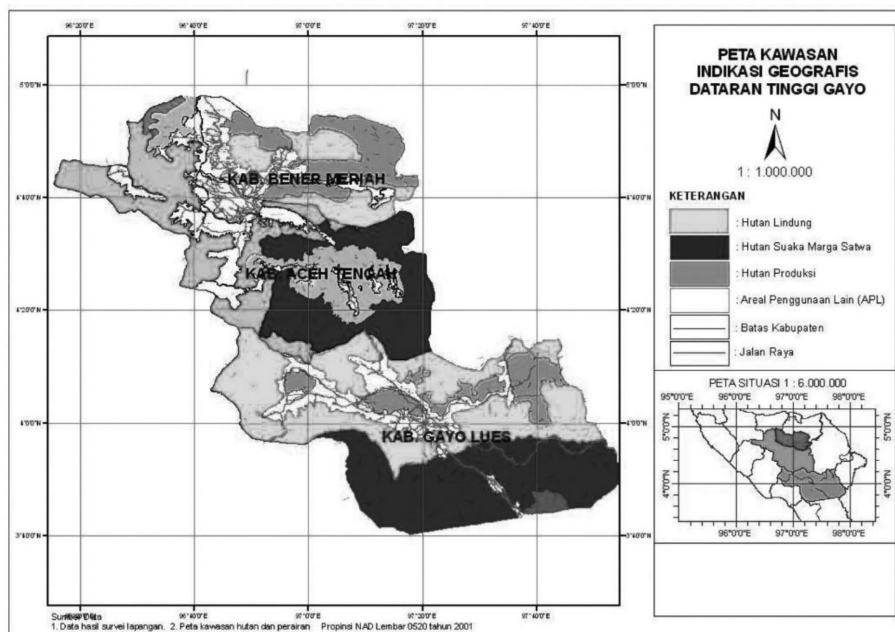
Pakowanie ziaren kawy odbywa się na obszarze geograficznym „Kopi Arabika Gayo” w celu zachowania jakości ziaren oraz zagwarantowania ich identyfikowalności.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kawa objęta ChOG „Kopi Arabika Gayo” oferowana jest konsumentom lub konsumentom końcowym na rynku w opakowaniach i pojemnikach, na których w widocznym miejscu umieszczone jest następujące oznaczenie: „Chronione oznaczenie geograficzne” lub ChOG, tylko nazwa „Kopi Arabika Gayo” lub wraz z jej tłumaczeniem na jeden z języków urzędowych UE, logo „Kopi Arabika Gayo” zarejestrowane jako unijny znak towarowy i europejskie logo ChOG w zależności od potrzeb.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

„Kopi Arabika Gayo” produkuje się na wysokości 900–1 700 m n.p.m. w trzech okręgach administracyjnych „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” i „Gayo Lues” zlokalizowanych w obszarze górskim Gayo.



Na mapie obok przedstawiono 3 okręgi administracyjne objęte ChOG. Kolorami szarym i białym („Hutan Produksi” i „APL”) zaznaczono obszar w tych 3 okręgach administracyjnych, gdzie produkuje się kawę.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Kopi Arabika Gayo” charakteryzuje się niepowtarzalną kombinacją smaku i aromatu ze względu na złożoność czynników naturalnych i ludzkich występujących na tym obszarze geograficznym. Cechy te składają się na renomę „Kopi Arabika Gayo” na rynku.

### Wpływ czynników naturalnych

„Kopi Arabika Gayo” pochodzi z konkretnego obszaru na wysokości 900–1 700 m n.p.m. Obszar górski Gayo ograniczają naturalne granice, takie jak doliny lub drogi w części wschodniej i zachodniej. „Kopi Arabika Gayo” rośnie w cieniu drzew z rodziny motylkowatych, rodzaj *Leucane* sp. (nazwa lokalna *pete*). Uprawa kawy na dużych wysokościach i przy niskim natężeniu światła, około 60 % pełnego światła słonecznego, powoduje, że proces dojrzewania jest wolniejszy. Proces ten pociąga za sobą tworzenie związków chemicznych, które składają się na smak kawy, o nutach orzechowych, karmelowych, czekoladowych, owocowych, lekko kwaskowych, pełne body i utrzymujący się posmak.

Powietrze na tym obszarze jest zimne i suche, a roczne opady wynoszą 1 834 mm w ciągu 149 deszczowych dni, średnio 60–347 mm miesięcznie. W ciągu całego roku temperatura waha się od 16 do 24 °C, a wilgotność względna wynosi ponad 80 %. Różnica temperatur na obszarze górskim Gayo w dzień i w nocy wynosi ok. 5 °C. Co za tym idzie, krzewy „Kopi Arabika Gayo” przynoszą owoce przez cały rok, przy czym dwa razy w roku występują punkty szczytowe pory zbiorów, tj. w marcu–kwietniu oraz październiku–listopadzie. Rozłożenie owocowania na przestrzeni roku umożliwia uniknięcie nadmiernego owocowania i wpływa na charakterystyczny aromat kawy (o nutach orzechowych, karmelowych, czekoladowych, owocowych, lekko kwaskowych, pełne body i utrzymujący się posmak).

Obszar górski Gayo leży w strefie wilgotnej i tropikalnej. Występują na nim żyzne gleby wulkaniczne (Andosol, Inseptisol, Ultisol i Oxisol). Pod względem właściwości fizycznych w skład tekstury gleby na tym obszarze wchodzi piasek, iły i gliny. Dzięki temu korzenie kawy dobrze rosną. Większość gleb w obszarze górskim Gayo ma również dobre właściwości chemiczne, takie jak wysoki do bardzo wysokiego poziom materii organicznej/materiału organicznego (węgiel organiczny C), średnią do bardzo wysokiej zawartość azotu (azot całkowity N) oraz niski lub średni stosunek C/N, jak również optymalne do uprawy kawy pH (5,5–7,0).

Dzięki wspomnianym powyżej właściwościom fizycznym i chemicznym gleby „Kopi Arabika Gayo” ma bujny wzrost. Zdrowa roślina zazwyczaj posiada wystarczającą ilość zdrowych liści podtrzymujących rosnące ziarna kawy do czasu ich pełnej dojrzałości. W związku z tym ziarna będą mogły osiągnąć maksymalny wzrost, a także wytworzyć najlepsze odpowiednie prekursorzy aromatów.

Dlatego też charakterystyczny smak kawy nie jest zależny od jednego czynnika. Ma na niego wpływ interakcja wielu czynników, takich jak gleba (żyzność gleby i położenie), wzrost roślin (żywność i stan zdrowia) oraz metody produkcji, takie jak korzystanie z cienia drzew, radzenie sobie z atakami szkodników i chorobami (w tym zaburzeniami fizjologicznymi), zbiór jagód (stopień dojrzałości i świeżość), a także zajmowanie się surowcem po zbiorze (przetwarzanie metodą mokrą, obłuskiwaniem na mokro).

### Wpływ czynników ludzkich

Oprócz wyżej wymienionych czynników na jakość „Kopi Arabika Gayo” mają również wpływ czynniki ludzkie. „Kopi Arabika Gayo” jest produktem, który ma dobrą reputację, ponieważ jest uprawiana przez ludzi, którzy dbają o jej jakość.

Wiedza fachowa mieszkańców Gayo mająca wpływ na jakość kawy opiera się głównie na znajomości technik uprawy kawy, zbioru ziaren oraz przetwarzania po zbiorach metodą mokrą, obłuskiwaniem na mokro.

W odniesieniu do technik uprawy mieszkańcy Gayo stosują uprawę kawy w cieniu drzew takich jak *Leucaena leucocephala* (lamtorogung), awokado i mandarynka (jeruk keprok) oraz utrzymują dobrą żyzność gleby, a także prowadzą regularne przycinanie.

Ponadto producenci tradycyjnie wykorzystują grunty nienawadniane na plantacje kawy. Co więcej plantatorzy nawożą plantacje kawy wyłącznie organicznymi nawozami, zwłaszcza wytworzonymi z połączenia łusek kawy i różnych lokalnych materiałów, takich jak ścinki *Leucaena leucocephala* (lamtorogung) i obornik (Karim i in., 2000). Większość plantatorów musi stosować więcej nawozów organicznych, ponieważ wiele gleb ma niski poziom fosforowych składników pokarmowych.

Plantatorzy kawy w Gayo zawsze dokonują selekcji czerwonych owoców, gdyż dobrze rozumieją wpływ zbioru na przetwarzanie plonów i jakość kawy (wygląd, smak i aromat).

Jeśli chodzi o czynności dokonywane po zbiorach, plantatorzy kawy w obszarze górskim Gayo stosują metodę „łuszczenia na mokro”. W tej metodzie proces usuwania łuski lub „obłuskiwanie” przeprowadzane jest, gdy łuska ziaren kawy jest nadal wilgotna (o wilgotności między 35–40 %). Ziarna kawowca przetwarzane metodą „łuszczenia na mokro” będą miały pełny smak, lekką kwaskowość i złożoność smaku o nutach orzechowych, karmelowych, czekoladowych, owocowych, lekko kwaskowych, pełne body i utrzymujący się posmak. Zawartość wilgoci będzie wynosić 12–12,5 % i cechy te będą kontrolowane do celów handlowych.

Renoma „Kopi Arabika Gayo”

Nazwa „Gayo” związana jest z produkcją kawy, która jest tradycyjnym rodzajem produkcji w tym obszarze i stanowi część praktyk kulturowych mieszkańców tego regionu.

„Kopi Arabika Gayo” ma długą historię. Rozpoczęła się ona w eksperymentalnym ogrodzie w Berendal, miejscowości w okręgu Aceh Tengah podczas holenderskiej ery kolonialnej i rozwinęła się we wszystkich rejonach obszarów górzystych Gayo. Ze względu na lokalne tradycje uprawy w tym regionie produkowana jest kawa wysokiej jakości. Dlatego też „Kopi Arabika Gayo” cieszy się dobrą opinią i jest znana jako jedna z tradycyjnych kaw i specjał w Indonezji.

Niektóre publikacje naukowe potwierdzają renomę „Kopi Arabika Gayo”

Ocena kryteriów odpowiedniej jakości gleby do produkcji kawy Arabica Gayo w obszarze górzystym Gayo/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo – R. Salima, A. Karim, S. Sugianto – Jurnal Manajemen ..., 2012 – [jurnal.unsyiah.ac.id](http://jurnal.unsyiah.ac.id); Przewodnik uprawy i obróbki kawy Gayo Arabica/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo – S. Mawardi, R. Hulupi, A. Wibawa, S. Wiryaputra, 2008.

---