



Cahier des charges

Café de Colombia

Enregistré comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision du 28 janvier 2013 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Café de Colombia, indication géographique protégée (IGP).

Article 2 Aire géographique

¹ Le *Café de Colombia* est cultivé dans la Zone Caféière Colombienne, située dans les départements suivants de la République de Colombie : Antioquia, Arauca, Boyacá, Caldas, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, la Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander et Tolima y Valle, entre 1°00' à 11°15' de latitude nord et 72°00' à 78°00' de longitude ouest, à une altitude comprise entre 400 à 2500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

² La cueillette et le traitement par voie humide ont lieu dans l'aire géographique.

³ Le départage et le classement des grains de café ont lieu en République de Colombie, mais pas nécessairement dans l'aire géographique.

Section 2 Description du produit

Article 3 Le produit

Le *Café de Colombia* est le café dans ses différentes présentations qui remplit les exigences prévues dans la Décision 4819 de la Superintendence d'Industrie et de Commerce qui a concédé la Dénomination d'Origine *Café de Colombia*. En outre, il doit se conformer aux normes suivantes (annexes au cahier des charges) :

- Décision 1/1999 du Comité National des Caféiers, dans le cas du café torréfié
- Décision 3/1991 du Comité National des Caféiers, dans le cas du café soluble
- Décision 5/2002 du Comité National des Caféiers, dans le cas du café vert.

Article 4 Caractéristiques physiques et chimiques

¹ Les caractéristiques physiques du *Café de Colombia* sont les suivantes : café de grain double retenu au-dessus de la maille 14, avec une tolérance de 1,5% inférieure à cette maille mais plafonnée à la maille 12. Dans tous les cas, au moins 50% des grains sélectionnés doivent être retenus par la maille 15. L'humidité des grains se situe entre 10% et 12 %. Le nombre de grains défectueux ne doit pas dépasser les 72 grains et ne doit pas excéder les 12 grains avec des défauts du premier groupe pour un échantillon de 500 grammes.

Les grains de *Café de Colombia* qui remplissent les exigences antérieures pourront être utilisés pour les présentations de café torréfié et soluble.

² Les grains de *Café de Colombia* contiennent en moyenne 3,52% de cendres, 7,19% d'acides chlorogéniques et 1,17% de caféine. Le nitrogène constitue autour de 2% du poids du grain de café, et les éléments chimiques qui se trouvent en plus grande quantité dans les cendres des grains de *Café de Colombia*, sont le potassium, le soufre, le magnésium, le phosphore et le calcium.

³ Dans le tableau suivant sont présentées les moyennes générales de quelques-uns des principaux composants inclus dans les analyses par variété semée, qui sont importants pour conférer à la boisson son acidité et son équilibre.

Composant chimique	Unités	Moyenne <i>Café de Colombia</i>
Fibre	%	18,89
Lipides	%	14,12
Protéines	%	14,31
Caféine	%	1,17
Cendres	%	3,52

⁴ Dans le tableau suivant est présentée la moyenne de la composition des éléments chimiques tant du café vert que du café grillé, incluant le nombre de déterminations réalisé pour les calculs.

Élément chimique	Unités	Moyenne <i>Café de Colombia</i>
N	%	2,049
K	%	1,849
S	%	0,325
Mg	%	0,161
P	%	0,138
Ca	mg/kg	865,749
Rb	mg/kg	67,281
Na	mg/kg	53,178
Fe	mg/kg	21,51
Si	mg/kg	17,034
Sr	mg/kg	13,779
Ba	mg/kg	11,946
Mn	mg/kg	10,658
Al	mg/kg	10,197
Cu	mg/kg	7,435
B	mg/kg	6,133
Zn	mg/kg	4,774
In	mg/kg	3,918
Ti	µg/kg	1,454
Ni	µg/kg	0,902
Sn	µg/kg	305,739
Pt	µg/kg	235,741
Co	µg/kg	177,902
Cr	µg/kg	96,081
Te	µg/kg	90,149
Tl	µg/kg	76,766
La	µg/kg	23,64
Mo	µg/kg	22,078
Ce	µg/kg	19,962
Ge	µg/kg	19,37
Pb	µg/kg	16,097
Ga	µg/kg	15,457
As	µg/kg	13,225
V	µg/kg	10,453
Se	µg/kg	8,587
Au	µg/kg	8,012
Sb	µg/kg	4,915
Cd	µg/kg	4,752
Ag	µg/kg	3,809
Li	µg/kg	2,807

Bi	µg/kg	2,262
Sc	µg/kg	1,729
Pd	µg/kg	1,268
Be	µg/kg	0,194

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Le *Café de Colombia*, une fois élaboré, possède les caractéristiques aromatiques et organoleptiques suivantes : doux, à tasse claire, moyennement à très acide, à corps moyen/plein, arôme prononcé et complet.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première

Le *Café de Colombia* est élaboré uniquement à partir de grains de café de l'espèce arabica. Les principales variétés ou plantes de café de l'espèce arabica utilisées sont le Caturra, le Típica, le Bourbon, le Maragogype, le San Bernardo, le Tabi, ainsi que la variété anciennement connue sous le nom de *Colombie* et qui a été remplacée par la variété Castillo. Le *Café de Colombia* vert et transformé peut se composer de l'un de ces types ou variétés ou d'un mélange de ceux-ci.

Article 7 Méthode d'obtention

Les différentes phases de traitement du produit sont les suivantes : la cueillette, le traitement par voie humide, le déparchage et la torréfaction.

1. La cueillette : La récolte du fruit a lieu 210 à 224 jours après la floraison, lorsque les fruits sont en cours de maturation, arrivés à maturité ou très mûrs. Plusieurs récoltes au long de l'année portant sur la même plante sont possibles. Les fruits doivent être cueillis de façon sélective (cerise par cerise), essentiellement à la main et à un stade de maturation optimal.
2. Le traitement par voie humide : le processus de traitement (nettoyage) du *Café de Colombia* se fait en utilisant de l'eau et comporte les phases suivantes:
 - a) Le dépulpage des fruits, qui est pratiqué après la récolte, en général le jour même de la récolte.
 - b) Le nettoyage du café dépulvé, c'est-à-dire une classification des grains en passant au crible pour obtenir les meilleurs grains.
 - c) La démulcination (fermentation), qui est généralement effectuée en laissant les grains dépulvés dans des récipients avec de l'eau, en général de 12 à 18 heures, selon les conditions de température du lieu où se trouve la ferme ou l'endroit où s'effectue cette opération.
 - d) Le lavage à l'eau propre pour retirer les résidus et impuretés des grains.
 - e) Le séchage qui est effectué lentement et à basses températures grâce à l'action des rayons solaires dans des cours en ciment ou avec de l'air propre et chaud dans des sécheuses qui atteignent une température maximale de 55°C.

3. Le déparchage: on sépare l'endocarpe du café en parche sec dans des décortiqueuses afin d'obtenir les grains de café, qui sont triés en machines par taille, couleur et densité. Le déparchage a lieu dans des entreprises déparcheuses dûment inscrites et autorisées en République de Colombie.
4. La torréfaction et solubilité: cette phase n'est pas nécessairement réalisée dans l'aire géographique et consiste en l'application de chaleur au grain vert qui présente les caractéristiques définies de l'aire géographique, appliquant le moulage ou l'extraction de solides solubles, selon le cas.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 8 Suivi des torréfacteurs

¹ La traçabilité du *Café de Colombia* torréfié en dehors de Colombie est assurée par les accords de bonnes pratiques signés avec les torréfacteurs étrangers ainsi que par les divers mécanismes de contrôle.

² Les usines de grillage colombiennes, pour leur fonctionnement légal, doivent être dûment inscrites à la Fédération, au registre qui se trouve actuellement régi par la décision 1/2002 (annexe au cahier des charges). L'enregistrement auprès de la Fédération permet de tenir un registre de l'information des usines de grillage (quantités gérées, conditions sanitaires etc.), laquelle est actualisée périodiquement avec les visites de l'inspection technique. De même, les exportations de café torréfié doivent remplir les exigences techniques d'emballage et de qualité garantissant qu'elles utilisent à l'origine du café vert de qualité exportable et se soumettre aux analyses de qualité et exigences documentaires respectives.

Article 9 Classification

Le *Café de Colombia* vert d'exportation est classé en vertu de deux critères :

- a) Par âge (à partir de la récolte) ;
- b) Par préparation, c'est-à-dire en fonction d'une combinaison de définitions spécifiques de granulométrie et du contenu maximum de défauts dans un échantillon standardisé moyen.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 10 Etiquetage

Le *Café de Colombia* doit porter la désignation « Café de Colombia » IGP ou GGA, « Producto de Colombia » ou des expressions similaires.

Article 11 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par Almacafé-Cafecert (no 10-CPR-001).

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.

Annexes :

- Décision 1/1999 du Comité National des Caféiers, dans le cas du café torréfié
- Décision 3/1991 du Comité National des Caféiers, dans le cas du café soluble
- Décision 5/2002 du Comité National des Caféiers, dans le cas du café vert
- Décision 1/2002 du Comité National des Caféiers, registre des usines de torréfaction