



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam BGA “Café Antigua”

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2026/3343 van 22 juni 2026 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 22 augustus 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.geografischeaanduidingen@rvo.nl

C/2026/3343

22.6.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2026/3343)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad¹.

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

“Café Antigua”

EU-nr.: PGI-GT-03275 – 3.4.2024

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen [van de BOB of de BGA]

“Café Antigua”

2. Lidstaat of derde land

Guatemala

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Soort product

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

Code gecombineerde nomenclatuur

09 – KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN

0901 – Koffie, cafeïnevrije koffie daaronder begrepen, ook indien gebrand; bolsters en schillen, van koffie; koffiesurrogaten die koffie bevatten, ongeacht de mengverhouding

¹ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).



3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Café Antigua” is de vrucht van de koffieplanten *Coffea arabica* en *Coffea canephora*, die worden verbouwd in het in punt 4 afgebakende geografische gebied. Het product heeft de volgende eigenschappen:

“Café Antigua” mag worden verkocht als groene koffie (in het Spaans ook wel “café oro” [gouden koffie] genoemd) of als gebrande koffie, in de vorm van bonen of in gemalen toestand.

Fysieke eigenschappen: groene koffiebonen zijn meestal kleiner dan andere bonen uit de klasse “strictly hard beans” (SHB) (minstens 95% is groter dan zeefmaat 15), zijn blauwgroen van kleur, zijn compact, hebben een duidelijke, S-vormige groef en hebben een vochtgehalte tussen 10% en 12%. Nadat de koffiebonen zijn gebrand, hebben ze een diepdonkere kleur, zien ze er gewoonlijk allemaal hetzelfde uit, hebben ze een vrij geribbelde structuur, zijn ze compact, met een zeer smalle en onregelmatige groef, en nemen ze niet sterk in volume toe (45% tot 55%).

De maalgraad hangt af van de gehanteerde methode en kan als volgt worden ingedeeld: “extra fijn” (minder dan 400 µm), “fijn” (tussen 400 µm en 700 µm), “middelgrof” (tussen 700 µm en 900 µm) en “grof” (meer dan 900 µm).

Chemische eigenschappen: groene “Café Antigua” heeft een gemiddeld totaal suikergehalte van ongeveer 80 g/kg, waarbij het gehalte kan variëren van 71 g/kg tot 88 g/kg. “Café Antigua” behoort daarmee wat betreft suikergehalte tot de hoogste categorie van de – in dit gebied dominante – soort *Coffea arabica*.

Het cafeïnegehalte van de groene “Café Antigua” ligt gemiddeld rond de 1,13%, en varieert van ongeveer 0,90% tot 1,45%. Deze waarden vallen binnen het gebruikelijke bereik voor koffie van de – in dit gebied dominante – soort *Coffea arabica* en duiden op een gemiddeld cafeïnegehalte dat overeenkomt met het kenmerkende chemische profiel van deze soort.

Organoleptische eigenschappen: “Café Antigua” heeft een verfijnde en evenwichtige smaak, met aromatische tonen van honing, karamel, appel en geroosterde walnoot, en een zeer volle body. De koffie heeft een aanhoudende maar prettige zurigheid die noch scherp noch bitter smaakt en goed samengaat met de eigen zoetheid en chocoladesmaak.

Op basis van het protocol van de Specialty Coffee Association wordt “Café Antigua” ten minste als volgt beoordeeld:

- geur/aroma: 7,5
- smaak: 7,75
- zuurgraad: 8
- balans: 7,75
- totaal: 7,75
- body: 8
- afdronk: 7,75

“Café Antigua” mag geen gebreken van klasse I (primaire gebreken) vertonen en mag niet meer dan vijf gebreken van klasse II (secundaire gebreken) hebben.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Koffiebonen zijn de zaden van de tropische koffieplant, een groenbladig struikgewas dat behoort tot de familie *Rubiaceae* en het geslacht *Coffea*. In het door de BGA afgebakende geografische gebied worden doorgaans twee koffiesoorten verbouwd: *Coffea arabica* en *Coffea canephora*. De BGA is van toepassing op de volgende variëteiten van deze soorten, die als grondstof kunnen dienen voor de productie van koffie (groen of gebrand): Typica (of Arábigo of Típica Arábigo), Caturra, Bourbon, Pache Común, Pache Colis, Pacamara, Mundo Novo, Maragogype, Villalobos, Villa Sarchí en Catuai. “Café Antigua” kan een van deze variëteiten of een mengsel (melange) daarvan bevatten.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productiestappen die binnen het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn het aanplanten van de koffiestruiken en het oogsten van de koffiebossen, de natte verwerking ervan en vervolgens het drogen van de koffiebonen. Afhankelijk van het stadium waarin het product verkeert zijn de stappen als volgt:

- A. het aanplanten van de koffieplanten en de schaduwbonen;
- B. het opkweken, verzorgen en onderhouden van de koffieplanten;
- C. het oogsten van de koffiebossen;
- D. het nat verwerken van de koffiebossen;
- E. het opslaan van de ongebrande koffiebonen;
- F. het drogen van de koffiebonen.

Het branden en malen van de koffiebonen kan eventueel buiten het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De volgende logo's mogen zowel op zakken met groene koffie voor de uitvoer als op de verpakking van gebrande koffiebonen en gemalen gebrande koffie worden gebruikt, mits de plantage van herkomst wordt vermeld:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied omvat de regio van het departement Sacatepéquez, bestaande uit de volgende gemeenten: het zuidelijke deel van Sumpango, dat grenst aan Pastores en Jocotenango en onder de 2.500 meter boven zeeniveau ligt; het noordwestelijke deel van Santa María de Jesús, dat grenst aan Antigua Guatemala en op minder dan 2.500 meter boven zeeniveau ligt; het gehele gebied van Pastores, Jocotenango, Santa Catarina Barahona, San Miguel Dueñas, Ciudad Vieja en Antigua Guatemala, dat onder de 2.500 meter boven zeeniveau ligt; het gehele westelijke deel van Magdalena Milpas Altas en Santa Lucía Milpas Altas, dat grenst aan Antigua Guatemala en onder de 2.500 meter boven zeeniveau ligt; het noordelijke deel van Alotenango, dat grenst aan San Miguel Dueñas en Ciudad Vieja en op een hoogte ligt tussen 1.300 en 2.500 meter boven zeeniveau; en het deel van El Tejar dat onder de 2.500 meter boven zeeniveau ligt. Alle bovengenoemde zijn gemeenten van de Republiek Guatemala.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen "Café Antigua" en het geografische gebied is gebaseerd op de producteigenschappen.

1. Natuurlijke factoren: agro-ecologische omstandigheden

– Reliëf, hoogteligging en klimaat

Als doorslaggevende geografische factor geldt dat het gehele productiegebied van "Café Antigua" een afgesloten vulkanische vallei is – de Panchoy-vallei. Dit zorgt voor de ideale hoogteligging, temperatuur en neerslaghoeveelheid voor dit gewas.

De oppervlakte van het afgebakende geografische gebied is slechts 172 km². De omvang van de BGA is ideaal om een homogeen en overzichtelijk gebied te vormen, want dit waarborgt ook de homogeniteit van de agro-ecologische factoren en daarmee die van het product.

De eerste van deze factoren voor homogeniteit is de hoogteligging.

Het afgebakende geografische gebied heeft een hoogteverschil van 870 m tussen het laagste punt (1.370 m) en het hoogste punt (2.240 m). De koffieplantages liggen in elk geval onder de 1.980 m, waardoor het daadwerkelijke hoogteverschil 610 m bedraagt.

Een ander gevolg van de ligging in bergachtig gebied, dat uit een omsloten vallei bestaat, is de regenschaduw: dit houdt in dat met vocht verzadigde lucht aan de oceaanzijde van de berg neerslaat, terwijl de andere kant, in dit geval de vallei, minder vocht ontvangt.

In Antigua heeft de Panchoy-vallei een opening naar de Stille Oceaan toe, waardoor er vochtige lucht binnendringt; door de vorm van de vallei neemt deze luchtvochtigheid naar het noorden toe echter af.



Concreet betekent dit dat de jaarlijkse neerslag van zuid naar noord in de vallei afneemt van meer dan 1.500 mm ten zuiden van Alotenango tot 1.000 mm ten noordwesten van Pastores. De regio kent een bijzonder droog klimaat in vergelijking met andere regio's waar geselecteerde regionale koffiesoorten worden verbouwd.

Het gebied van "Café Antigua" heeft over het algemeen te maken met een watertekort, iets wat in koffieregio's niet erg gebruikelijk is. Bovendien is de luchtvochtigheid in dit gebied gedurende het hele jaar meestal ongeveer 65% – de laagste van alle gebieden waar geselecteerde regionale koffiesoorten worden verbouwd.

In maanden met een watertekort bedraagt de beschikbaarheid van vocht in de bodem, dankzij het vulkanische puimsteen, echter meer dan 50% van de veldcapaciteit. Met andere woorden: de koffieplanten beschikken ondanks de droge omgeving over voldoende vocht om zich te ontwikkelen.

Causaal verband

Door het beperkte hoogteverschil is alle in dit gebied geproduceerde koffie van een kwaliteit die minstens voldoet aan de norm voor "strictly hard beans" (SHB). De hoogteligging van het geografische gebied van de BGA in combinatie met de breedtegraad en de heersende winden zorgt namelijk voor een gemiddelde jaartemperatuur van 18,4 °C, variërend tussen 18 °C en 22 °C.

Verschillende studies hebben in dit verband aangetoond dat niet de hoogteligging maar de gemiddelde jaartemperatuur van het productiegebied bepalend is voor de kwaliteit van koffie. Een gemiddelde jaartemperatuur van 18 °C tot 20,5 °C zorgt ervoor dat de koffie de optimale intensiteit krijgt wat betreft aroma, zuurgraad en body, en juist deze eigenschappen kenmerken "Café Antigua" (een aanhoudende maar altijd prettige zurigheid die noch scherp noch bitter smaakt en goed samengaat met de eigen zoetheid en chocoladesmaak; en een score van ten minste 8 op de SCA-schaal voor "body", zoals beschreven in punt 3.2 van dit document).

Daarnaast vormen de over het algemeen droge weersomstandigheden in de regio een andere factor die bepalend is voor het verband tussen het product en het gebied. Een belangrijk punt is dat vocht invloed heeft op de verwerking van de koffiebonen. Dit maakt het – in combinatie met de afwezigheid van regen tijdens de oogstmaanden – in het gebied van de "Café Antigua" gemakkelijker om de koffiebonen in de zon te drogen en op natuurlijke wijze, dus zonder drooginstallaties, het juiste vochtgehalte te bereiken. Ook wordt hiermee voorkomen dat de koffiebossen aan de boom en tijdens de volgende stappen beschimmeld raken. Daarnaast zorgen de droge omstandigheden voor een hogere concentratie van suiker en andere stoffen in de koffiepulp en de slijmlaag omdat er minder water is om ze te verdunnen, waardoor de koffie haar specifieke karakter krijgt.

Bovendien zorgen een lage relatieve luchtvochtigheid en een lage bewolking ervoor dat de warmte 's nachts in hogere mate wordt verdreven. Voorts werpen de omliggende bergen 's ochtends vroeg en 's avonds een schaduw over de koffieplanten. Dit leidt tot koudere nachten en meer koude-uren dan in de andere koffieregio's. Daarom is het bladerdak van de schaduwbomen in het gebied van de "Café Antigua" doorgaans dichter dan in andere regio's, waardoor er op de plantages een microklimaat ontstaat. Door deze koude-uren maken de koffieplanten meer koolhydraten en suikers aan, wat gunstig is voor de organoleptische eigenschappen van de koffiebonen, vooral ook wat betreft de kenmerkende zoetheid van "Café Antigua". Dit "extreme" klimaat zorgt voor uitzonderlijk compacte bonen, wat een ander kenmerk is van "Café Antigua".

– Bodem

1. Alle bodems in de regio zijn diep en zijn gevormd op donkere, losse, jonge vulkanische as.
2. De (gemiddelde tot hoge) concentraties fosfor, koper, ijzer, mangaan en zink zijn geschikt voor de koffieteelt.
3. De zuurgraad van de bodems zorgt ervoor dat de aanwezige voedingsstoffen – of deze nu van nature in de bodem voorkomen of afkomstig zijn van meststoffen – op een efficiëntere manier beschikbaar zijn.

Over het algemeen bestaat de bodem in de regio uit vruchtbare vulkanische grond, die grote hoeveelheden puimsteen bevat, waardoor vocht beter wordt vastgehouden. Van tijd tot tijd wordt de bodem bedekt met een nieuwe laag as van de Volcán de Fuego.

Causaal verband

De vele mineralen in de vulkanische grond vormen een belangrijke bron van voedingsstoffen voor de koffieplanten en dragen bij aan hun gezondheid en groei. Deze bodemeigenschappen dragen bij aan de geurnoten van honing, karamel, appel en geroosterde walnoot en aan de smaak, die wordt gekenmerkt door een aanhoudende maar altijd prettige zurigheid, zonder scherpte of bitterheid, die uitstekend samengaat met de eigen zoetheid en chocoladesmaak. Dit is allemaal kenmerkend voor "Café Antigua".



II. Menselijke factoren

Ook het menselijke aspect draagt bij aan de kwaliteit en de reputatie van “Café Antigua”. In dit verband vallen twee factoren op: grondbezitsstructuur en de verwerking na de oogst. Tussen 90% en 92% van de productie in het departement Sacatepéquez is afkomstig van middelgrote of grote plantages (met een opbrengst van meer dan 41 quintales groene koffie). Bij dit productiesysteem wordt gebruikgemaakt van bekwame arbeiders en zo min mogelijk van tussenpersonen. Bovendien kent de regio een eeuwenoude traditie in de koffieteelt, wat gunstig is voor de kwaliteit van het product. Om deze reden beschikken bijna alle plantages over eigen installaties voor natte verwerking.

De geschiedenis van koffie in Guatemala vindt zijn oorsprong in deze regio, in Antigua zelf. Rond 1760 plantten jezuïetenpriesters in het klooster van de Compañía de Jesús de eerste koffieplanten in Guatemala.

Er zijn aanwijzingen dat de koffie uit Antigua al in 1945 werd gewaardeerd. De *Convención Cafetalera de Centroamérica y México* [Koffieteeltconventie van Midden-Amerika en Mexico] was van oordeel dat “Antigua-koffie het droommerk bij uitstek van Guatemala is”.

Causaal verband

Bekwame arbeiders en zo weinig mogelijk tussenpersonen verminderen kwaliteitsverlies na de oogst. Bovendien bieden de meeste verwerkingsvoorzieningen de mogelijkheid om koffie op kwaliteit te sorteren; op dat moment is het van cruciaal belang om procedures te volgen die de traceerbaarheid van de koffie waarborgen en duidelijkheid geven over de herkomst ervan.

In gebieden met een lange traditie zoals dit worden variëteiten gebruikt die zich hebben aangepast aan het klimaat en de bodem van de regio. Bovendien worden de technische expertise en de aandacht voor kwaliteit van generatie op generatie doorgegeven en in de loop der tijd verder versterkt. Tot slot is ook het voor het afgebakende gebied kenmerkende droge klimaat van invloed op de productiemethode, met name doordat de koffie in de zon kan worden gedroogd. Dit bevordert de vorming van kahweol, een stof die bijdraagt aan de bijzondere blauwgroene kleur van “Café Antigua”-bonen en aan het aroma van de koffie, met zijn tonen van honing, karamel, appel en geroosterde walnoten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Inschrijving nr. 1, blad 1, deel 1 van oorsprongsbenamingen, Guatemalteeks register voor intellectuele eigendom, betreffende dossier nr. 2006-01485 “Café Antigua”.

Besluit tot inschrijving van 11 juli 2008, gepubliceerd op 10 december 2008, overeenkomstig artikel 86 van de Guatemalteekse wet op de intellectuele eigendom (“decreet nr. 57-2000”).

ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2026/3343/oj>

ISSN 1977-0995 (electronic edition)