



C/2026/3343

22.6.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/3343)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOCUMENTO UNICO

«Café Antigua»

N. UE: PGI-GT-03275 — 3.4.2024

DOP () IGP (X)

1. **Nome [della DOP o dell'IGP]**

«Café Antigua»

2. **Stato membro o paese terzo**

Guatemala

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

Codice della nomenclatura combinata

09 - CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0901 - Caffè, anche torrefatto o decaffeinizzato; bucce e pellicole di caffè; succedanei del caffè contenenti caffè in qualsiasi proporzione

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Café Antigua», frutto della pianta da caffè delle specie *Coffea arabica* e *Coffea canephora*, è coltivato nella zona geografica definita nella sezione 4 e presenta le caratteristiche illustrate di seguito.

Il «Café Antigua» può essere immesso sul mercato come caffè verde (detto anche «café oro» in spagnolo) o come caffè torrefatto, in grani o macinato.

Per quanto riguarda le caratteristiche fisiche, i chicchi di caffè verde sono generalmente più piccoli rispetto ad altri chicchi di qualità SHB (*Strictly Hard Beans*) (95 % o più su un setaccio 15) e sono di colore verde-blu, di aspetto compatto e con una scanalatura pronunciata a forma di S; presentano inoltre un tasso di umidità compreso tra il 10 % e il 12 %. Dopo la torrefazione, i chicchi di caffè assumono un colore scuro intenso, sono in genere uniformi e di consistenza piuttosto ondulata, sono compatti, con scanalature molto strette e irregolari, e non aumentano molto in volume (dal 45 % al 55 %).

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

La macinatura dipende dal metodo utilizzato da ciascun operatore ed è classificata secondo le seguenti categorie: «extra fine» (inferiore a 400 µm), «fine» (tra 400 µm e 700 µm), «media» (tra 700 µm e 900 µm) e «grossolana» (oltre 900 µm).

Dal punto di vista chimico, il caffè verde «Café Antigua» presenta un contenuto di zucchero totale medio di circa 80 g/kg, con valori generalmente compresi tra 71 g/kg e 88 g/kg. Questi dati collocano il contenuto di zucchero del «Café Antigua» nella fascia superiore indicata per i caffè della specie *Coffea arabica* predominante nella zona.

In termini di tenore di caffeina, il caffè verde «Café Antigua» ha un valore medio di circa l'1,13 %, con oscillazioni comprese tra lo 0,90 % e l'1,45 % circa. Questi valori rientrano nell'intervallo tipico indicato per i caffè della specie *Coffea arabica*, predominante nella zona, confermando un tenore moderato di caffeina che corrisponde al profilo chimico caratteristico di tale origine.

Dal punto di vista organolettico, il «Café Antigua» consumato come bevanda è fine ed equilibrato, con note aromatiche di miele, caramello, mela e noce tostata e un corpo molto pieno. La sua acidità, benché persistente, è sempre gradevole, non essendo né piccante né amara, e si combina molto bene con la sua dolcezza e il gusto di cioccolato.

Secondo il protocollo della *Specialty Coffee Association*, il «Café Antigua» presenta almeno le seguenti valutazioni:

- Fragranza/aroma: 7,5
- Sapore: 7,75
- Acidità: 8
- Equilibrio: 7,75
- Valutazione generale: 7,75
- Corpo: 8
- Retrogusto: 7,75

Il «Café Antigua» non deve presentare alcun difetto di categoria I (difetti primari) e non più di cinque difetti di categoria II (difetti secondari).

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

I chicchi di caffè sono i semi dell'arbusto tropicale a foglie verdi, noto come pianta del caffè, appartenente alla famiglia delle *Rubiaceae* e al genere *Coffea*. Nella zona geografica definita dall'IGP sono comunemente coltivate due specie di caffè: *Coffea arabica* e *Coffea canephora*. Nello specifico, le varietà di queste specie che possono essere utilizzate come materia prima per la produzione di caffè (verde o torrefatto) protetto dall'IGP sono: Typica (o Arábigo o Típica Arábigo), Caturra, Bourbón, Pache Común, Pache Colis, Pacamara, Mundo Novo, Maragogype, Villalobos, Villa Sarchi e Catuái.

Il «Café Antigua» può essere costituito da una di queste varietà o da un miscuglio delle stesse.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata sono la piantagione e la raccolta delle ciliegie di caffè, la loro lavorazione a umido e la successiva essiccazione dei chicchi di caffè. A seconda dello stato del prodotto, le fasi si succedono con l'ordine seguente:

- A. piantagione delle piante di caffè e degli alberi che ne garantiscono l'ombra;
- B. coltivazione delle piante di caffè;
- C. raccolta delle ciliegie di caffè;
- D. trattamento a umido delle ciliegie di caffè;
- E. conservazione del caffè pergamenato;
- F. essiccazione dei chicchi di caffè.

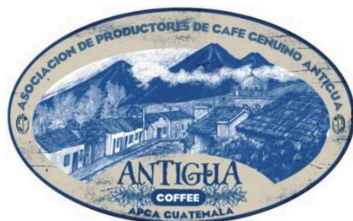
Il processo di torrefazione e macinatura dei chicchi di caffè, se necessario, può avvenire al di fuori della zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I seguenti loghi possono essere utilizzati sia sui sacchi di caffè verde destinati all'esportazione sia sull'imballaggio del caffè torrefatto in grani e del caffè torrefatto macinato, a condizione che sia indicato il nome della piantagione da cui è originario il caffè:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende la regione del dipartimento del Sacatepéquez, costituita dai seguenti comuni: la parte meridionale di Sumpango, che confina con Pastores e Jocotenango ed è situata al di sotto di 2 500 metri sul livello del mare; la parte nord-occidentale di Santa María de Jesús, che confina con Antigua Guatemala ed è situata al di sotto di 2 500 metri sul livello del mare; l'intera zona di Pastores, Jocotenango, Santa Catarina Barahona, San Miguel Dueñas, Ciudad Vieja e Antigua Guatemala, situata al di sotto di 2 500 metri sul livello del mare; la parte nord-occidentale di Santa María de Jesús, che confina con Antigua Guatemala ed è situata al di sotto di 2 500 metri sul livello del mare; la parte settentrionale di Alotenango, che confina con San Miguel Dueñas e Ciudad Vieja ed è situata a un'altitudine compresa tra 1 300 e 2 500 metri sul livello del mare; e la parte di El Tejar situata al di sotto di 2 500 metri sul livello del mare. Tutti i comuni di cui sopra appartengono alla Repubblica del Guatemala.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra il «Café Antigua» e la sua zona geografica si basa sulle caratteristiche del prodotto.

I. *Fattori naturali: condizioni agroecologiche*

— Rilievi, altitudine e clima

Il fattore geografico determinante nel caso del «Café Antigua» è il fatto che l'intera zona di produzione si trova in una valle di origine vulcanica chiusa, la valle del Panchoy. Si tratta pertanto di una zona che presenta l'altitudine, le temperature e le precipitazioni ideali per questa coltura.

La zona geografica delimitata si estende per soli 172 km². Le dimensioni della zona sono ideali per garantire l'omogeneità e la gestibilità dell'IGP, in quanto permettono di garantire l'omogeneità dei fattori agroecologici e quindi del prodotto.

Il primo di questi fattori omogenei è l'altitudine.

Poiché il punto più basso della zona geografica è situato a 1 370 m e quello più alto a 2 240 m, l'intervallo altimetrico è pari a 870 m. Siccome però tutte le piantagioni si trovano al di sotto di 1 980 metri, l'intervallo altimetrico effettivo è di 610 metri.

Un altro effetto della particolare montuosità dei terreni, che delimitano una valle chiusa, è la «barriera contro la pioggia», un fenomeno per cui l'aria satura di umidità viene scaricata sul versante oceanico della montagna, mentre l'altro versante - la valle in questione - riceve meno umidità.

Ad Antigua, la valle del Panchoy è aperta sull'Oceano Pacifico, consentendo il passaggio di una certa umidità; tuttavia, grazie alla configurazione della valle, l'umidità diminuisce via via che ci si sposta verso nord. Nello specifico, spostandosi da sud a nord verso la valle, le precipitazioni annue diminuiscono da oltre 1 500 mm a sud di Alotenango a 1 000 mm a nord-ovest di Pastores. La regione presenta un clima particolarmente secco rispetto ad altre zone di produzione di caffè pregiato.

La zona del «Café Antigua» presenta generalmente un deficit idrico, cosa non molto comune nelle zone di produzione del caffè. Inoltre, l'umidità relativa prevalente nella zona nel corso dell'anno (65 %) è la più bassa tra tutte le zone regionali di produzione di caffè pregiato.

Tuttavia, nei mesi caratterizzati da un deficit idrico, la disponibilità di umidità nel suolo, grazie alla pomice vulcanica, è superiore al 50 % della capacità di campo. In altre parole, nonostante l'ambiente secco, le piante di caffè hanno l'umidità necessaria per svilupparsi.

Legame causale

La limitata altitudine garantisce che tutto il caffè prodotto nella zona sia di qualità almeno equivalente alla SHB. Ciò è dovuto al fatto che, data la latitudine e i venti che vi soffiano, l'altitudine della zona geografica dell'IGP beneficia di una temperatura media annua di 18,4 °C con oscillazioni comprese tra 18 °C e 22 °C.

A tale riguardo, diversi studi hanno dimostrato che il fattore che determina effettivamente la qualità di una tazza di caffè è la temperatura media annua della sua zona di produzione, piuttosto che l'altitudine. Una temperatura media annua compresa tra 18 °C e 20,5 °C conferisce al caffè la massima intensità in termini di bouquet, acidità e corpo e sono proprio questi i fattori che contraddistinguono il «Café Antigua» (un'acidità persistente ma sempre gradevole, né piccante né amara, che si combina con la dolcezza e il gusto del cioccolato; e un punteggio di almeno 8 sulla scala SCA per l'attributo «corpo», come descritto nella sezione 3.2 del presente documento).

Inoltre, le condizioni climatiche generalmente secche della regione sono un altro fattore che determina il legame tra il prodotto e la zona. È importante notare che l'umidità incide sulla lavorazione del caffè pergamenato. Tutto questo, unitamente all'assenza di precipitazioni durante i mesi di raccolta, facilita l'essiccazione al sole del caffè pergamenato nella zona del «Café Antigua» e il raggiungimento naturale del suo tenore di umidità commerciale senza la necessità di utilizzare essiccatoi. Ciò impedisce inoltre la formazione di funghi sulle ciliegie di caffè sia quando sono sull'albero sia durante le fasi successive. Inoltre, in condizioni secche, lo zucchero e le altre sostanze presenti nella polpa e nella mucillagine del caffè sono più concentrati, in quanto vi è meno acqua per diluirli, e questo conferisce carattere al caffè.

Inoltre, una bassa umidità relativa e una bassa copertura nuvolosa favoriscono la perdita di calore durante la notte. Anche le montagne circostanti garantiscono che nelle prime ore del mattino e in serata le piante di caffè siano all'ombra. Per questo le notti sono più fredde e le ore di freddo sono più numerose rispetto ad altre regioni di produzione del caffè. La copertura arborea - e quindi l'ombra - nella zona geografica del «Café Antigua» è in genere più densa rispetto ad altre regioni, creando un microclima all'interno delle piantagioni. Le piante di caffè reagiscono a queste ore di freddo aumentando la produzione di carboidrati/zuccheri con conseguente miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei chicchi di caffè e, più nello specifico, conferendo al Café Antigua la sua dolcezza tipica. Questo clima «estremo» si traduce in chicchi di caffè eccezionalmente compatti, un'altra caratteristica distintiva del «Café Antigua».

— Suolo

1. Tutti i suoli della regione sono profondi e si sviluppano su ceneri vulcaniche scure, sciolte e recenti.
2. Le loro concentrazioni (medio-alte) di riserve di fosforo, rame, ferro, manganese e zinco sono adatte alla coltivazione del caffè.
3. I suoli presentano un intervallo di acidità che rende disponibili in modo più efficiente le sostanze nutritive in essi contenute, siano esse naturalmente presenti nel suolo o provenienti da fertilizzanti.

In generale, i suoli della regione sono costituiti da terreni vulcanici ricchi, contenenti grandi quantità di pietra pomice che favorisce la ritenzione dell'umidità. Di tanto in tanto il suolo viene ricoperto di un nuovo strato di ceneri proveniente dal Volcán de Fuego.

Legame causale

I numerosi minerali presenti nel suolo vulcanico costituiscono un'importante fonte di nutrienti per le piante di caffè, contribuendo alla loro crescita sana. Queste caratteristiche pedologiche contribuiscono alle note del bouquet – miele, caramello, mela e noce tostata – e del sapore, caratterizzato da un'acidità persistente ma sempre gradevole, né piccante o amara, che si combina molto bene con la dolcezza e il gusto di cioccolato della bevanda. Tutte queste sono caratteristiche tipiche del «Café Antigua».

II. Fattori umani

Anche i fattori umani contribuiscono alla qualità e al prestigio del «Café Antigua». Due fattori sono degni di nota al riguardo: la proprietà fondiaria e i processi successivi alla raccolta.

Tra il 90 % e il 92 % della produzione del dipartimento del Sacatepéquez proviene da piantagioni di medie o grandi dimensioni (oltre 41 quintali di caffè verde). Questo sistema di produzione necessita di una forza lavoro qualificata mentre gli intermediari sono ridotti al minimo.

Inoltre, la regione vanta una tradizione di coltivazione del caffè che risale a secoli fa e che ha un impatto positivo sulla qualità del prodotto. Per questo motivo, quasi tutte le piantagioni dispongono di propri impianti di lavorazione in umido.

La storia del caffè in Guatemala è iniziata proprio nella regione di Antigua, dove, intorno al 1760, religiosi della Compagnia del Gesù piantarono all'interno di un loro convento le prime piante di caffè del Guatemala.

Le prime prove del riconoscimento del caffè Antigua risalgono al 1945. La *Convención Cafetalera de Centroamérica y México* (Convenzione per la coltivazione del caffè dell'America centrale e del Messico) ha definito il caffè «Antigua» una delle migliori marche di caffè del paese.

Legame causale

Disporre di una forza lavoro qualificata e di un numero minimo di intermediari permette di ridurre le perdite di qualità dopo il raccolto.

Inoltre, la maggior parte degli impianti di trasformazione consente la cernita del caffè in base alla qualità, momento in cui è essenziale seguire processi che garantiscano la tracciabilità del caffè e ne identifichino l'origine.

Nelle zone con una lunga tradizione come questa le varietà utilizzate si sono adattate al clima e al suolo della regione; inoltre, le competenze tecniche e i comportamenti a tutela della qualità sono tramandati di generazione in generazione e si sono consolidati nel tempo.

Infine, anche il clima secco caratteristico della zona delimitata influenza il metodo di produzione, in particolare consentendo l'essiccazione del caffè al sole. Questa tecnica di essiccazione favorisce la formazione del kahweol, una sostanza che conferisce ai chicchi del «Café Antigua» la particolare colorazione blu-verde ed è uno dei fattori che ne determinano l'aroma, caratterizzato da note di miele, caramello, mela e noci tostate.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Voce n. 1, Folio 1, Volume 1, delle denominazioni di origine, registro della proprietà intellettuale del Guatemala, relativa al fascicolo n. 2006-01485 «Café Antigua».

Decisione di concessione della registrazione dell'11 luglio 2008, pubblicata il 10 dicembre 2008, conformemente all'articolo 86 della legge del Guatemala sulla proprietà intellettuale (decreto n. 57-2000).