

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma 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**

(2014/C 49/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«กาแฟดอยช้าง» (KAFAE DOI CHAANG)****N. CE: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione**

«กาแฟดอยช้าง» (Kafee Doi Chaang)

**2. Stato membro o paese terzo**

Regno di Thailandia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

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

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Kafee Doi Chaang» designa le principali varietà di caffè Arabica: Caturra, Catimor e Catuai, ottenute da ciliegie fresche di piante di caffè coltivate sui pendii del monte Doi Chaang, a 1 100-1 700 metri di altitudine. Il «Kafee Doi Chaang» è coltivato nella zona di Doi Chaang e Ban Mai Pattana, nel Tambon Wawee, suddivisione amministrativa di Mae Suai, nella provincia di Chiangrai. Si ottiene mediante un processo standard, creando un caffè di alta qualità dotato delle seguenti caratteristiche: caffè puro, rinvigorante, dall'aroma agrodolce con note di miele, floreali e di frutto del caffè (ciliegia dolce).

Il «Kafee Doi Chaang» è un caffè Arabica esclusivo che viene coltivato e trasformato accuratamente per garantire la massima qualità. Naturalmente povero in caffeina, possiede un profilo complesso e generoso, che i coltivatori di Doi Chaang riescono a far risaltare e sprigionare grazie ai particolari metodi di coltivazione, trasformazione e torrefazione che adoperano.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il «Kafae Doi Chaang» designa sia il caffè verde sia quello torrefatto. Le caratteristiche di cui sopra si applicano esclusivamente al caffè 100 % «Kafae Doi Chaang», indipendentemente dalla forma in cui si presenta al consumatore (caffè verde o torrefatto).

### 3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'albero del caffè coltivato sul monte Doi Chaang appartiene esclusivamente alla specie Arabica. Le principali varietà o piante della specie Arabica coltivate sul monte Doi Chaang sono: Caturra, Catimor e Catuai. La semente destinata alla piantagione deve provenire da fonti sicure, come il Dipartimento dell'Agricoltura dell'Università di Chiangmai, o provenire da piante sane, senza tracce di ruggine.

Gli alberi del caffè fioriscono a febbraio ed il raccolto delle ciliegie avviene fra novembre e marzo. Le ciliegie mature, di colore variabile fra il rosso e il giallo a seconda delle varietà, sono selettivamente raccolte a mano, per garantirne la migliore qualità. Per ottenere il caffè verde, le ciliegie vengono lavate, selezionate, spolpate, fermentate, immerse in acqua, essiccate, scelte in base alle dimensioni ed immagazzinate secondo i metodi specifici del Doi Chaang. Il tasso di umidità non è superiore all'8 %.

### 3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Senza oggetto.

### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

- Fase della raccolta: la fioritura degli alberi del caffè ha inizio a febbraio e la ciliegia è pronta per essere raccolta fra novembre e marzo. La raccolta manuale, che prevede la selezione esclusiva delle ciliegie giunte a completa maturità, minimizza i possibili danni alla pianta e garantisce che vengano trasformate soltanto le ciliegie migliori.
- Trasformazione per via umida: questo metodo di trasformazione tradizionale e di lavoro intensivo consente di estrarre il chicco dalla polpa. Sebbene alquanto lunga e laboriosa, la lavorazione per via umida contribuisce a mantenere intatte le qualità inerenti del chicco e consente agli operatori di sorvegliare accuratamente tutte le fasi, garantendo in tal modo un sapore consistente ed ottimale. Vari strati circondano il chicco di caffè: pergamino (endocarpo), mucillagine, polpa e buccia.
- Estrazione: in primo luogo, le drupe vengono lavate in una vasca di acqua fresca di sorgente in cui le ciliegie mature vanno sul fondo mentre quelle acerbe o troppo mature affiorano in superficie e vengono scartate. In secondo luogo, si procede all'eliminazione delle pellicole (buccia) e della polpa, mediante le macchine spolpatrici. Nella terza fase, le ciliegie vengono lasciate a fermentare per poter rimuovere la mucillagine ed esaltare l'aroma ed il gusto dei chicchi. Infine, i chicchi vengono accuratamente lavati a mano in acqua dolce corrente di sorgente per rimuovere ogni traccia di mucillagine, quindi immersi in acqua dolce di sorgente per altre 20-24 ore, prima di prepararli all'essiccazione. La mucillagine e i prodotti sussidiari fermentati sono riciclati come fertilizzanti degli alberi del caffè.
- Essiccazione: i chicchi, rivestiti di pergamino, vengono sparsi uniformemente su aie e lasciati essiccare al sole per i sette-otto giorni successivi. In questa fase, i chicchi sono continuamente rivoltati onde garantire un'essiccazione omogenea. Ogni sera, i chicchi vengono impilati e coperti per proteggerli dall'umidità. Una volta essiccati fino ad ottenere un tasso di umidità dell'11 %, i chicchi sono immagazzinati fino al momento della torrefazione.
- Eliminazione del pergamino: quest'ultima fase della lavorazione precede immediatamente la torrefazione. Consiste nella rimozione meccanica del pergamino. Fino a questa fase, le famiglie produttrici di caffè del Doi Chaang hanno coltivato e trasformato i chicchi di caffè sotto un rigoroso controllo della qualità. A questo punto, invece, la rimozione del pergamino e la cernita finale prima della torrefazione diventano operazioni collettive.
- Selezione: i chicchi vengono inizialmente selezionati manualmente a setaccio (diverse dimensioni) quindi prescelti, sempre manualmente, per garantire che siano torrefatti soltanto i chicchi migliori.

- Torrefazione: infine, lo specialista procede alla torrefazione esclusivamente dei chicchi di miglior qualità. La sua attenzione ai particolari assicura che la torrefazione si svolga per partite di piccole dimensioni, in un tamburo tradizionale che consente di sprigionare le caratteristiche uniche ed esotiche di questo caffè. Il caffè viene torrefatto, lasciato raffreddare e sigillato in sacchi provvisti di valvole che garantiscono la freschezza del «Kafe Doi Chaang». Il processo di torrefazione non avviene necessariamente nella zona di produzione. La torrefazione del caffè «Doi Chaang» al di fuori della Thailandia è monitorata mediante accordi di joint venture con i torrefattori dei paesi in questione. Gli accordi prevedono che debba trattarsi al 100 % di caffè Arabica esclusivamente del Doi Chaang, proibendo la miscela con caffè di altre origini. I torrefattori stranieri procedono al controllo fisico della qualità per diversi tipi di campionamento, test e degustazione, prima e dopo la torrefazione. I test sensoriali della qualità sono effettuati anche da molte istituzioni, quali la SCAA (*Specialty Coffee Association of America*), la SCAE (*Specialty Coffee Association of Europe*), Kenneth Davis, della (<http://www.coffeereview.com>), (<http://www.coffeecuppers.com>), (<http://www.coffeehabitat.com>), ecc.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Il «Kafe Doi Chaang» è condizionato in sacchi muniti di valvole che consentono l'aerazione a partire dall'interno ed impediscono l'entrata dell'aria dall'esterno.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sull'etichetta figura la dicitura «กาแฟดอยช้าง» e/o «Kafe Doi Chaang».

## 4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Kafe Doi Chaang» si colloca sul monte Doi Chaang, suddivisione amministrativa di Wawi, Mae Sruai, provincia di Chiangrai, in Thailandia, a 1 100-1 700 metri di altitudine, a 19°48'48" N e 99°34' E.

## 5. Legame con la zona geografica

Globalmente, la zona è costituita da alte montagne con una pendenza superiore al 35 %. Essa presenta fasce strette di terreni pianeggianti sui pendii e nelle valli. La pendenza oscilla fra l'8 e il 35 %, con una differenza approssimativa di 500 metri nel livello di altitudine. I suoli sono limosi-sabbiosi sottili oppure limosi in seguito alla degenerazione delle rocce e dei minerali combinati con accumuli di particelle trasportate dalle zone più elevate. I suoli sono ricchi in materia organica e garantiscono un buon drenaggio. Doi Chang è la zona sorgiva che dà origine a numerosi ruscelli e fiumi, incluso il Huai Krai, che fornisce acqua tutto l'anno. Inoltre, vi sono pozzi naturali, piccoli e grandi, disseminati dappertutto, che forniscono anch'essi acqua tutto l'anno.

I fattori naturali e umani svolgono un ruolo importante nella produzione del «Kafe Doi Chaang». Doi Chaang è una montagna di 1 100-1 700 metri, adatta alla coltivazione del caffè Arabica.

L'attenta selezione dei ceppi di caffè, la rigorosa manutenzione e la meticolosa raccolta, insieme a processi produttivi di alto livello, contribuiscono ad ottenere il «Kafe Doi Chaang».

### 5.1. Specificità della zona geografica

- Caratteristiche geografiche: l'ubicazione geografica della zona di impianto del «Kafe Doi Chaang», unita alle caratteristiche pedoclimatiche nonché al rilievo fisico caratteristico, fanno sì che il «Kafe Doi Chaang» sia un caffè Arabica *single-estate* davvero unico e mondialmente riconosciuto.
- Caratteristiche agroclimatiche: la zona è costituita da alte montagne con pendenza superiore al 35 %. Presenta fasce strette di terreni pianeggianti sui pendii e nelle valli. La pendenza oscilla fra l'8 e il 35 %, con una differenza approssimativa di 500 metri nel livello di altitudine. I suoli sono limosi-argillosi sottili o limosi derivanti da rocce e minerali combinati con accumuli di particelle trasportate dalle zone più elevate. I suoli sono ricchi in materia organica e garantiscono un buon drenaggio, con pH di circa 6,0-6,5. Doi Chang è la zona sorgiva che dà origine a molti ruscelli e fiumi, incluso il Huai Krai, che fornisce acqua tutto l'anno. Inoltre, numerosi sono i pozzi naturali, piccoli e grandi, disseminati dappertutto, che forniscono acqua tutto l'anno.

- Caratteristiche topografiche: la piantagione del «Kafae Doi Chaang» è sita sui versanti del monte Doi Chaang, catena montuosa del Wawi, suddivisione amministrativa di Wawi, Mae Suai, provincia di Chiangrai, in Thailandia. Sono determinanti le conseguenze del clima e della topografia, unitamente ai metodi particolari di coltivazione, all'elevato tenore di materia organica nel terreno, all'ombra naturale ed all'altitudine elevata. Tutti questi fattori contribuiscono al graduale sviluppo della ciliegia del caffè, creando un chicco eccezionalmente complesso, denso e intensamente profumato.

## 5.2. Specificità del prodotto

### 1. Caffè verde

Classificazione del caffè verde «Doi Chaang»:

- AA: il caffè verde presenta un colore verde-tendente al cenere, diametro superiore a 6,96 mm e tenore di umidità del 10-12 %,
- A: il caffè verde presenta un colore verde tendente al cenere, diametro fra 6,10 e 6,96 mm e tenore di umidità del 10-12 %,
- Peaberry: chicco unico di forma ovale e tenore di umidità del 10-12 %.

### 2. Caffè torrefatto

- «Doi Chaang Peaberry»: la ciliegia del caffè contiene generalmente due chicchi dalla superficie liscia; invece, quando la ciliegia produce un solo chicco di forma ovale, questo viene denominato Peaberry. Il chicco Peaberry è molto più piccolo, con sapore più concentrato, e rappresenta soltanto il 5 % della raccolta annuale di «Doi Chaang». Il caffè «Doi Chaang Peaberry» possiede un gusto totalmente diverso da qualsiasi altro tipo di caffè, un aroma intensamente floreale e fruttato e spiccata pienezza. Raro e molto ricercato, il chicco «Doi Chaang Peaberry» è torrefatto lentamente e con la massima cura in modo da ottenere un sapore vibrante e del tutto particolare. Di color scuro con tonalità che ricordano la terra, questo caffè regala un'esperienza davvero unica.
- «Doi Chaang Premium Grado A (medio)»: il chicco di caffè «Doi Chaang Premium» è torrefatto ad un buon livello medio, in modo da produrre una tazza fruttata e dolce, dal profumo floreale molto gradevole. Equilibrato, delicato e con sottotoni ricchi, il «Doi Chaang Grado A (medio)» offre un inizio eccezionalmente vibrante ed un finale pulito. Un caffè piacevole ed equilibrato, gradevole in qualsiasi momento.
- «Doi Chaang Premium Grado A (scuro)»: il chicco di caffè «Doi Chaang Premium» è sottoposto a torrefazione lunga e lenta, per ottenere un caffè scuro, dal gusto esotico, ricco e intenso. Dal profumo vibrante che sa di terra, il «Doi Chaang Premium Grado A (scuro)» ha gusto pieno, acidità lieve e gradevole. Dal sapore dolce, leggermente affumicato, possiede una nota di caramello e di noce macadamia.

## 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Grazie alla specificità della zona geografica di cui sopra, il «Kafae Doi Chaang» è riconosciuto come un caffè di qualità che, quando è verde, è caratterizzato da un aroma fresco e da un tasso di umidità medio del 10-12 %, con caratteristiche sottoposte ad attenta verifica ai fini dell'esportazione, di gran lunga superiore ai livelli minimi stabiliti per il caffè Arabica dal Dipartimento nazionale di standardizzazione dei prodotti agricoli e alimentari.

I coltivatori del caffè «Doi Chaang» si dedicano naturalmente alla specie Arabica all'ombra di pruni, peschi, peri e macadamie che filtrano i raggi solari a 1 100-1 700 metri di altitudine. Le foglie che cadono dagli alberi formano uno strato nutritivo per gli alberi che producono il «Doi Chaang», conferendo al caffè un leggero gusto fruttato e di noce. L'ombra e l'altitudine rallentano la crescita della ciliegia del caffè «Doi Chaang», dando origine ad un chicco più complesso, denso e intensamente profumato. Come fertilizzante si adopera soprattutto la polpa riciclata di ciliegia e letame. I coltivatori del caffè «Doi Chaang» seguono uno dei due metodi di coltivazione: 1) agricoltura biologica, che non consente l'utilizzo di fertilizzanti e di antiparassitari chimici o 2) metodo convenzionale, che consente il ricorso limitato a prodotti chimici. In entrambi i casi, la coltivazione si effettua all'ombra secondo metodi di sostenibilità agricola che preservano la qualità del terreno ed eliminano la necessità di procedere a deforestazione. L'ombra rafforza anche il microclima della piantagione, creando un ecosistema equilibrato che riflette lo spazio forestale e costituisce l'habitat naturale per molti uccelli e molte piante.

Riepilogando, la zona di coltivazione del «Kafae Doi Chaang» è caratterizzata dalla produzione di chicchi di caffè che producono una bevanda pura, di acidità e pienezza medie e dall'aroma floreale. Queste caratteristiche e qualità si ottengono grazie al ricorso alla specie di caffè Arabica, unita alle caratteristiche climatiche, al rilievo fisico ed al terreno. Le qualità del «Kafae Doi Chaang» dipendono anche dai seguenti fattori: lavorazione per via umida, metodi specifici di coltivazione e di raccolta, con raccolta manuale selettiva unicamente delle ciliegie mature e il ricorso ad un metodo di lavorazione tradizionale. Tutti gli attributi del «Kafae Doi Chaang» derivano dal clima e dalla topografia, in termini di materie altamente organiche, ombra naturale e grande altitudine, nonché di elevati livelli di produzione.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>].

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.