

**Pubblicazione di una domanda di registrazione 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**

(2016/C 91/11)

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

DOCUMENTO UNICO

«CAFÉ DE VALDESIA»

N. UE: DO-PDO-0005-01197 — 30.1.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione**

«Café de Valdesia»

**2. Stato membro o paese terzo**

Repubblica dominicana

**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 «Café de Valdesia» è ottenuto dal frutto della pianta del caffè (*Coffea arabica* L.) coltivato all'ombra a partire dalle varietà «typica» e «caturrea», provenienti dalla zona geografica delimitata che comprende le principali aree delle piantagioni di caffè delle province della Repubblica dominicana di Ocoa, Peravia e San Cristóbal e che soddisfa i requisiti specifici qui di seguito esposti.

Il caffè che rispetta i suddetti requisiti può essere commercializzato come caffè verde (denominato anche «caffè in grani»), caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato.

Il caffè in grani si caratterizza, da un punto di vista fisico, per la sua granulometria, infatti almeno il 75 % del peso dei grani deve restare sul setaccio 17 e al massimo il 5 % dei grani passano attraverso il setaccio 16. Esso deve provenire al 100 % da un nuovo raccolto e conservare il caratteristico colore verde grigiastro omogeneo. La densità apparente deve essere pari o superiore a 675 g/l (grammi per litro) e il grado di umidità deve essere compreso tra il 10,0 e l'11,5 %. È inoltre opportuno segnalare che la preparazione del prodotto può presentare fino a un massimo di 22 difetti per campione di 350 g e non oltre un difetto primario.

Dal punto di vista organolettico, quando viene sottoposto a prova di degustazione, il caffè in grani ha corpo medio e acidità moderata, sapore dolce, ben bilanciato e privo di sensazioni negative o sapori estranei dal primo sorso fino al gusto residuo (assenza di residui nella tazza). Talvolta ci possono essere caratteristiche particolari, come un aroma di noci e cioccolato.

Il caffè tostato in grani si caratterizza da un punto di vista fisico-chimico per l'elevata granulometria, la sua particolare composizione chimica e per il fatto che il suo grado di torrefazione rimane sempre nei limiti stabiliti per il «Café scuro» (Espresso, European o High) — limite superiore — e il «Café medio» (Medium High, American o City) — limite inferiore —, e deve pertanto corrispondere al livello atteso per il caffè, «Scuro», «Medio Scuro» o «Medio».

Il caffè torrefatto e macinato si caratterizza da un punto di vista fisico-chimico non solo dalla sua particolare composizione chimica e dal suo grado di torrefazione identico a quello suindicato per il caffè torrefatto in grani, ma anche da una granulometria controllata, giacché il suo grado di macinazione deve corrispondere a una delle tre categorie seguenti vale a dire «grossa», «media» o «fine».

Da un punto di vista organolettico, il gusto in tazza del caffè torrefatto in grani e del caffè torrefatto e macinato quando sono sottoposti al test di degustazione varia in funzione del grado di torrefazione e della composizione chimica da essa derivante, come spiegato in appresso:

i) torrefazione media:

a) composizione chimica media: caffeina, 1,34 %; oli, 12,9 %; zuccheri totali 3,1 %; e acidi clorogenici, 3,98 %;

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

- b) caratteristiche organolettiche: assenza di residui nella tazza, corpo medio, sapore dolce e acidità moderata, ben equilibrato e con note aromatiche occasionali di noci e di cioccolato;
- ii) torrefazione media-scura:
  - a) composizione chimica media: caffeina, 1,43 %; oli, 13,8 %; zuccheri totali 3,9 %; e acidi clorogenici, 3,03 %;
  - b) caratteristiche organolettiche: assenza di residui nella tazza, corpo medio-alto, acidità medio-bassa, sapore dolce, con retrogusto torrefatto e note aromatiche occasionali di cioccolato;
- iii) torrefazione scura:
  - a) composizione chimica media: caffeina, 1,12 %; oli, 15,7 %; zuccheri totali 2,8 %; e acidi clorogenici, 1,95 %;
  - b) caratteristiche organolettiche: assenza di residui nella tazza, corpo alto, acidità bassa, sapore speziato, con retrogusto persistente e note aromatiche occasionali di cioccolato amaro.

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

Le partite di caffè in grani sono ottenute da drupe di caffè, frutto della pianta di caffè (*Coffea arabica* L.), delle varietà «typica» e «caturrea», coltivato all'ombra in aziende registrate come utilizzatrici presso il Consiglio regolatore e presso l'organismo di certificazione, ubicate all'interno della zona geografica delimitata ad un'altitudine compresa tra 600 e 1 300 metri sopra il livello medio del mare. Tale materia prima viene raccolta quando il frutto ha raggiunto il suo massimo livello di maturazione, ciò evita la produzione di drupe verdi oltre il 2 %. Dopodiché è sottoposta a un processo di trasformazione la cui prima tappa consiste nel trattamento a umido effettuato durante le fasi umida e secca.

Le partite di caffè torrefatto in grani o macinato devono essere ottenute a partire dal caffè in grani (materia prima) certificato prima del processo di torrefazione e macinatura, in modo che esso soddisfi tutte le condizioni fisiche e sensoriali richieste per il caffè in grani. Il caffè in grani certificato, utilizzato come materia prima del caffè torrefatto in grani e del caffè macinato, è soggetto a un processo di lavorazione controllato che comprende la torrefazione, la macinatura, il confezionamento, l'etichettatura e l'imballaggio conformemente alle prescrizioni specifiche volte a preservare le qualità fisiche e sensoriali del prodotto.

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

Tutte le fasi di produzione del «Café de Valdesia» devono avere luogo nella zona geografica delimitata, dove prevalgono condizioni pedoclimatiche adeguate e una cultura della manipolazione del prodotto conforme ai metodi e ai processi ammessi. Pertanto nella zona geografica delimitata devono aver luogo la produzione delle drupe di caffè, la loro trasformazione in caffè in grani e la lavorazione del caffè in grani in caffè torrefatto in grani o torrefatto e macinato.

A titolo transitorio, durante i primi quattro anni successivi all'iscrizione del «Café de Valdesia DOP» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, sarà autorizzato nelle aziende registrate l'utilizzo di altre varietà di piante di caffè (diverse dalle varietà «typica» e «caturrea»), purché si tratti di specie arabica e in misura non superiore al 10 %.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il confezionamento e l'imballaggio del prodotto rispondente alle norme devono rispettare i seguenti requisiti che variano in funzione del tipo di caffè particolare. In ogni caso, occorre segnalare che il confezionamento e l'imballaggio non devono necessariamente aver luogo nella zona geografica limitata.

Pertanto, quando si tratta di caffè in grani e di caffè torrefatto in grani, il confezionamento è realizzato in sacchi di juta, di fibre vegetali o di altri materiali adeguati, di buona qualità, esenti da organismi nocivi ed odori. Inoltre, per il caffè torrefatto in grani, al fine di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, il prodotto deve essere protetto all'interno del sacco mediante un materiale isolante, non tossico e inerte che costituisca una barriera adeguata tra il prodotto e l'ambiente esterno. Quando si tratta di caffè in grani e di caffè torrefatto in grani destinato al commercio estero, il prodotto può essere inoltre confezionato in cassette di legno e derivati del legno, muniti di ferramenta metalliche.

Per quanto riguarda il caffè torrefatto macinato, esso deve essere confezionato sottovuoto o in recipienti muniti di una valvola salva aroma. Se l'imballaggio non contiene tale valvola il prodotto deve essere depressurizzato prima di essere confezionato. In ogni caso, il confezionamento avviene nei sistemi chiusi per evitare il contatto del prodotto con l'umidità e con l'ossigeno, mediante confezioni costituite da materiali opachi, resistenti, non tossici e che costituiscano una barriera adeguata tra il prodotto e l'ambiente esterno, in modo da permettere una conservazione delle qualità del prodotto per almeno 6 mesi. Quanto all'imballaggio di questo prodotto, esso deve essere effettuato in imballaggi resistenti e non tossici che consentono una buona conservazione del prodotto.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

I sacchi di caffè in grani e di caffè torrefatto in grani contengono le seguenti diciture: «PRODUCTO DE LA REPUBLICA DOMINICANA»; TIPO: «CAFÉ DE VALDESIA DOP»; NUMERO DE LOTE: —; EXPORTADOR: (Y CUALQUIER OTRA DENOMINACION COMERCIAL ESPECIAL ADOPTADA POR LOS EXPORTADORES PARA DETERMINADO TIPO DE CAFE); CODIGO OIC: —; LOGOTIPO DE CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ DE VALDESIA

Le confezioni del caffè torrefatto e macinato devono essere provviste di un'etichetta sulla quale figurano, tra l'altro, le seguenti informazioni: la denominazione «Café de Valdesia DOP», il grado di tostatura (conforme alla seguente nomenclatura: «caffè scuro», «caffè medio scuro» e «caffè medio») e il grado di macinazione (secondo la seguente nomenclatura: «macinazione grossa», «macinazione media» e «macinazione fine») nonché il logo del «Café de Valdesia» apposto in modo visibile sulla parte principale dell'etichetta.

Le confezioni di caffè torrefatto e macinato devono inoltre essere munite di sigilli di garanzia prenumerati. Un campione del logo del «Café de Valdesia» in spagnolo figura qui di seguito:



## 4. Descrizione sintetica della zona geografica

La zona geografica delimitata si trova all'interno dei vigenti confini politico amministrativi delle province dominicane di San Cristóbal, Peravia e Ocoa. I comuni che rientrano nella zona di produzione della denominazione di origine protetta sono elencati qui di seguito. Nella provincia di San Cristóbal: San Cristóbal, Villa Altigracia, Yaguata, Bajos de Haina, Cambita Garabitos, San Gregorio de Nigua, Sabana Grande de Palenque e Los Cacaos. Nella provincia di Peravia: i comuni Baní e Nizao. Nella provincia di Ocoa: i comuni San José de Ocoa, Sabana Larga e Rancho Arriba. Essi rappresentano una superficie complessiva di 288 148,45 ha.

All'interno della zona geografica delimitata, nella parte meridionale della cordigliera centrale dove si trovano le montagne più alte di tutte le isole dei Caraibi, si trova la zona di produzione delle drupe di caffè, ad un'altitudine compresa tra 600 m e 1 300 m sul livello del mare. In particolare, questa area di produzione fa parte dei seguenti comuni: Villa Altigracia, Cambita Garabitos, Los Cacaos, Baní, San José de Ocoa, Sabana Larga y Rancho Arriba. Essi rappresentano una superficie complessiva di 125 066,98 ha.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione delle drupe di caffè certificate con la denominazione di origine protetta «Café de Valdesia» offre condizioni specifiche che la rendono unica per tale coltivazione, grazie alla combinazione dei seguenti fattori:

- i) composizione chimica del suolo: i terreni sono, per la maggior parte acidi e acidi magnesici, con una capacità di scambio cationico (CSC) media e con valore di pH compreso tra 4,9 e 6,8 e una media di 5,7, caratteristica che li distingue dai terreni delle regioni limitrofe; per questo motivo sono perfettamente adatti alla coltura della pianta;
- ii) caratteristiche fisiche del suolo: i terreni presentano una consistenza media sabbiosa (55 %) con una percentuale del 26 % di terreni argillosi e del 18 % di terreno franco. In tal modo i nutrienti si dissolvono in acqua e possono essere assorbiti dalle radici in modo da essere trasportati successivamente in tutte le parti della pianta. Per quanto riguarda la porosità, un buon sistema di radici permette alla pianta di esplorare un volume sufficiente di suolo per ottenere acqua e nutrienti; ciò si traduce in un buon sviluppo vegetativo e in una buona produzione. È inoltre opportuno sottolineare che nella regione Valdesia si continua a coltivare il caffè in regime d'ombra, essendo il suolo ricoperto da uno strato di foglie decomposte, e permette in tal modo il mantenimento di livelli adeguati di sostanze organiche nella piantagione di caffè;
- iii) condizioni climatiche ed orografiche: la zona di coltivazione offre condizioni climatiche abbastanza omogenee (tipiche delle foreste umide e molto umide) che sono chiaramente influenzate dalla sua ubicazione all'interno di massicci montuosi, ad un'altitudine al di sopra del livello del mare (compresa tra 600 e 1 300 m), da una temperatura media annuale di 20,5 °C e con una precipitazione media annuale di circa 1 500 mm. A differenza di altre zone di piantagione di caffè dominicane, la regione Valdesia beneficia di regimi di precipitazioni medie più scarse del paese, tuttavia ben distribuite nel corso dell'anno.

Il resto dell'area geografica delimitata, situata a un'altitudine inferiore a 600 m non soddisfa le caratteristiche descritte e non risulta favorevole alla coltivazione del «Café de Valdesia». Tuttavia, le alte temperature idonee per l'essiccazione al sole e la disponibilità di terreni pianeggianti senza pendenze sono fattori che hanno contribuito a rendere questa zona il luogo in cui si svolgono le varie fasi di trasformazione del «Café de Valdesia». La maggior parte degli impianti di essiccazione, torrefazione, fabbricazione e dell'industria del caffè sono concentrati in questa zona nella regione di Valdesia, il che si giustifica inoltre per molte ragioni pratiche, come la facilità di accesso alle autostrade e ai mercati. Ne è risultato un consolidamento della cultura tradizionale di trattamento del caffè, unica nel paese e che condiziona chiaramente la qualità del prodotto finale. Il trattamento successivo alla raccolta («beneficiado») e la lavorazione del caffè avvengono nel rispetto di questo know-how e della cultura autoctona acquisita nel corso del tempo nella zona, che è stata tramandata di generazione in generazione e che è idonea alla preservazione della qualità intrinseche del prodotto quali: la raccolta manuale delle drupe in ottimo stadio di maturazione, il trattamento a umido, l'essiccazione al sole, la selezione e la cernita grazie ad un occhio esperto, la torrefazione e la macinatura oggetto di controlli di qualità specifici. Questo insieme di fattori naturali e umani riuniti in questo ambiente geografico particolare sono all'origine delle caratteristiche specifiche del «Café de Valdesia» nelle sue diverse forme.

## 5.2. Specificità del prodotto

Il caffè in grani ha le seguenti caratteristiche specifiche. Da un punto di vista fisico specifico deve essere evidenziata la sua elevata granulometria (almeno il 75 % del peso dei grani deve restare sul setaccio 17 e al massimo il 5 % dei grani passano attraverso il setaccio 16). Per quanto riguarda la composizione chimica specifica, il caffè in grani presenta valori che oscillano tra i limiti massimi e i minimi: caffeina, tra 1,13 % - 1,79 % della massa secca; e saccarosio: tra 5,77 % - 8,62 % della massa secca; la granulometria e il tenore medio in saccarosio e in caffeina del «Café de Valdesia» sono superiori a quelli del resto del paese, compresi quelli coltivati ad un'altitudine simile.

Da un punto di vista sensoriale specifico, quando è sottoposto al test di degustazione, il caffè in grani ha corpo medio, acidità moderata, sapore dolce, ben equilibrato e non deve lasciare residui in tazza. Talvolta ci possono essere caratteristiche particolari, come un aroma di noci e di cioccolato.

Il caffè torrefatto in grani è caratterizzato, da un punto di vista fisico specifico, dalla granulometria tipica del caffè in grani utilizzato come materia prima.

La composizione chimica media del caffè torrefatto in grani e del caffè torrefatto macinato è determinata dal livello di torrefazione conformemente ai seguenti valori:

- i) torrefazione media: caffeina, 1,34 % e zuccheri totali, 3,1 %;
- ii) torrefazione media-scura: caffeina, 1,43 % e zuccheri totali, 3,9 %;
- iii) torrefazione scura: caffeina, 1,12 %; e zuccheri totali 2,8 %.

Da un punto di vista organolettico specifico:

- i) torrefazione media: acidità moderata, sapore dolce, ben equilibrato e con note aromatiche occasionali di noci e di cioccolato;
- ii) torrefazione media-scura: acidità medio-bassa, sapore dolce, con retrogusto torrefatto e note aromatiche occasionali di cioccolato;
- iii) torrefazione scura: acidità bassa, sapore speziato, con retrogusto persistente e note aromatiche occasionali di cioccolato amaro.

## 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)

La combinazione dei fattori specifici della zona geografica delimitata influenza particolarmente la specificità di questo prodotto qualificato, e permette di distinguerlo dal resto dei caffè dominicani.

La prima caratteristica che definisce il caffè in grani è rappresentata dalla sua elevata granulometria, superiore al resto dei caffè coltivati nel paese, compresi quelli prodotti a altitudini simili a quelle della regione di Valdesia; tale peculiarità si spiega essenzialmente con la combinazione di temperatura, livello di precipitazioni, adeguata distribuzione delle piogge e valore del potenziale di idrogeno (pH) dei suoli acidi e acido magnesici che predominano nella zona di produzione delle drupe di caffè. Le temperature medie della zona di produzione oscillano tra i 16 e 25 °C e ciò permette un lento sviluppo del frutto. A differenza di altre zone di piantagioni di caffè nella Repubblica dominicana, la regione di Valdesia ha precipitazioni medie più scarse delle altre zone di coltivazione del caffè del paese (un valore medio vicino ai 1 500 mm annuali) ma la loro ripartizione annuale avviene proprio nei momenti in cui la coltura ne ha più bisogno (dopo la fioritura e prima della raccolta), il che incide significativamente sullo sviluppo della pianta e, quindi, sui suoi frutti e sui suoi componenti.

Occorre inoltre sottolineare il rapporto direttamente proporzionale tra la granulometria e la categoria sensoriale (più la granulometria è elevata, maggiore sarà la sua qualificazione organolettica), e ciò deriva senza dubbio dalle caratteristiche climatiche (temperature, pluviometria e stagionalità) e dai valori fisico-chimici del suolo. I suoli acidi e acidi magnesici associati a una capacità di scambio cationico medio creano un legame fisico chimico che consente alle molecole dei nutrienti del terreno di essere assimilate dalla pianta in modo da conferire al frutto i componenti capaci di esprimere alla degustazione la tipicità conosciuta. I valori del potenziale di idrogeno sono direttamente e strettamente correlati al livello di assorbimento dei nutrienti del suolo mediante l'interazione elettrica intermolecolare suolo-nutrienti e pianta. Ciò spiega la maggiore percentuale di saccarosio e di caffeina nella composizione chimica del «Café de Valdesia» che conferisce al frutto un sapore dolce e l'aroma di noci e di cioccolato presenti nel profilo organolettico del «Café de Valdesia». La cultura di manipolazione del prodotto predominante nella zona per quanto concerne la produzione, la trasformazione e la lavorazione del «Café de Valdesia», contribuisce inoltre a conservare la qualità del prodotto.

La relazione direttamente proporzionale tra la granulometria caratteristica e la tipicità organolettica, insieme alla composizione chimica di questi caffè, sono influenzate chiaramente dal processo di torrefazione. Infatti, la dimensione stessa del grano incide sulla tipicità organolettica del caffè, che si spiega con la maggiore superficie di esposizione al calore durante processo di tostatura. Difatti, avendo un calibro superiore e una maggiore omogeneità granulometria il chicco presenta una maggiore superficie esposta al calore e vi sono meno chicchi che ricevono un'eccessiva torrefazione per partita, consentendo quindi una pirolisi più uniforme dei suoi gruppi chimici: ciò si riflette nell'infuso apportando una maggiore similitudine tra le tazze. Infine il grado di torrefazione che subisce il caffè influisce sulla determinazione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto; ciò richiede, durante la fase di lavorazione, le conoscenze e la tecnica utilizzate dalle torrefazioni ubicate nella zona geografica delimitata.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[http://valdesia.com/wp-content/uploads/2015/08/Pliego\\_condiciones\\_Denominacion\\_Origen\\_Protegida\\_2015-B.pdf](http://valdesia.com/wp-content/uploads/2015/08/Pliego_condiciones_Denominacion_Origen_Protegida_2015-B.pdf)

---