


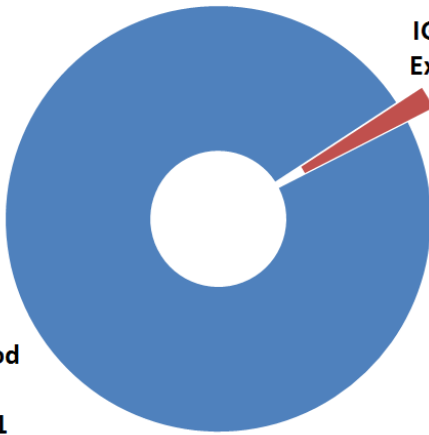










## Registrato un nuovo prodotto in Indonesia *Kopi Arabika Gayo IGP*

### Salgono a 24 le IG Food in Paesi Extra EU

#### Extra Europa

Arrivano a **24 le IG Food extra UE** grazie alla registrazione del nuovo prodotto indonesiano: il **Kopi Arabika Gayo IGP**. Si tratta del primo prodotto registrato dall'Indonesia che appartiene alla Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

#### Extra Europa

Prodotti Extra UE per Paese		Trend registrazioni prodotti Food Extra UE	
Paese	IG Food	IG Food Extra Eu 24	
 Cina	10		
 Thailandia	4		
 Turchia	2		
 Andorra	1		
 Cambogia	1		
 Colombia	1		
 India	1		
 Indonesia	1		
 Norvegia	1		
 Rep. Dominicana	1		
 Vietnam	1		
<b>Totale</b>	<b>24</b>		<b>IG Food EU 1.371</b>

<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>



**Kopi Arabika Gayo IGP – Indonesia**

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)  
Reg. Ue 2017/870 del 15.05.2017 - GUUE L 134 del 23.05.2017

**DESCRIZIONE:**

Il Kopi Arabika Gayo IGP designa il caffè trasformato mediante il tipico metodo «semi lavato Sumatra» noto anche come metodo di «decorticatura per via umida» (in appresso «metodo di decorticatura per via umida») e che presenta le seguenti caratteristiche: gusto uniforme, acidità netta (nessun indicatore – soltanto un effetto sensoriale/organolettico durante la degustazione del caffè), poco amaro, aroma intenso. Nelle montagne di Gayo si coltivano soltanto le varietà Arabica, ovvero: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 e P-88. Tali varietà possono essere utilizzate individualmente oppure mescolate.

**ASPETTO E SAPORE:**

Il Kopi Arabika Gayo IGP presenta caratteristiche di aroma e sapore di una complessità unica, con un gusto di nocciola, un sapore caramellizzato, di cioccolato, fruttato, una leggera acidità, corposità e retrogusto persistente. Il colore del chicco prima della trasformazione (secco) è bianco grigio (con tenore di acqua del 35-40 %). Dopo la decorticatura il colore del chicco è azzurro-verde-azzurro e il tenore di acqua è del 12-12,5%.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

La zona di produzione del Kopi Arabika Gayo IGP è ad un'altitudine di 900 m – 1 700 m sul livello del mare all'interno di tre circoscrizioni amministrative (Aceh Tengah, Bener Meriah e Gayo Lues) nelle montagne di Gayo, in Indonesia.