

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda ai sensi dall'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 403/07)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«KOPI ARABIKA GAYO»

N. UE: PGI-ID-02115 — 26.1.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Kopi Arabika Gayo»

2. Stato membro o paese terzo

Indonesia

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 «Kopi Arabika Gayo» è prodotto ad un'altitudine compresa fra 900 m e 1 700 m sul livello del mare in tre circoscrizioni amministrative (*Aceh Tengah*, *Bener Meriah* e *Gayo Lues*) site nelle montagne di Gayo.

Il «Kopi Arabika Gayo» designa il caffè che risponde alle norme nazionali, 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. Inoltre, il «Kopi Arabika Gayo» 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.

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.

L'indicazione geografica «Kopi Arabika Gayo» include i seguenti prodotti: i chicchi di caffè estratti mediante il metodo di decorticatura per via umida.

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 %.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

I chicchi di «Kopi Arabika Gayo» commercializzati nel mercato internazionale appartengono alla categoria di qualità 1 (Norma nazionale sul valore di difetto fisico), il che significa un valore di difetto fisico inferiore a 11 per 300 g. La cernita finale dopo l'estrazione della polpa produce chicchi di caffè di dimensioni pari o superiori a 6,5 mm.

L'unico caffè che presenta le caratteristiche di cui sopra è il «Kopi Arabika Gayo» 100 %, indipendentemente dal suo stato (verde o torrefatto).

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

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

Le fasi di produzione del «Kopi Arabika Gayo» che devono aver luogo nella zona geografica identificata sono le seguenti:

- il luogo della produzione delle ciliegie di caffè,
- il luogo di tutti i processi di trasformazione sino al trattamento finale del caffè verde.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc., del prodotto a cui si applica la denominazione*

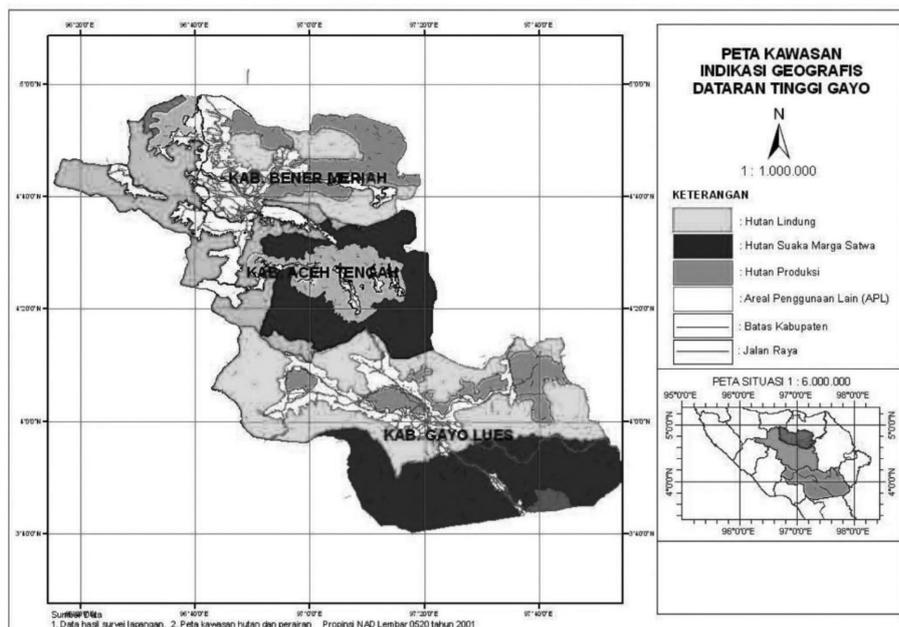
L'impacchettamento dei chicchi di caffè deve avere luogo nella zona geografica del «Kopi Arabika Gayo» per conservare intatta la qualità dei chicchi e garantirne la tracciabilità.

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

Il caffè dell'IGP «Kopi Arabika Gayo» viene proposto ai clienti o ai consumatori finali sul mercato in confezioni e recipienti su cui figurano distintamente le seguenti diciture: «Indicazione geografica protetta» o IGP, il nome «Kopi Arabika Gayo» da solo oppure, se lo si desidera, accompagnato dalla sua traduzione in una delle lingue ufficiali dell'UE, del logo «Kopi Arabika Gayo» registrato come marchio dell'Unione europea e, se lo si desidera, del logo europeo dell'IGP.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

Il «Kopi Arabika Gayo» è prodotto 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.



La carta raffigurata sulla sinistra dell'immagine presenta le tre circoscrizioni amministrative coperte dall'IGP. Le zone in grigio e in bianco («Hutan Produksi» e «APL») rappresentano la regione di produzione di questo caffè nelle tre circoscrizioni amministrative.

5. Legame con la zona geografica

Il «Kopi Arabika Gayo» presenta caratteristiche di sapore e di aroma di una complessità unica a causa dei fattori naturali e umani presenti nella zona geografica. Queste qualità costituiscono la reputazione del «Kopi Arabika Gayo» sul mercato.

Influenza dei fattori naturali:

il «Kopi Arabika Gayo» ha origine in una regione ben specifica, sita ad un'altitudine di 900 – 1 700 m sul livello del mare. L'ubicazione delle montagne del Gayo sfrutta frontiere naturali quali valli o strade ad est e ad ovest. «Il Kopi Arabika Gayo» cresce all'ombra di arbusti della famiglia delle *Leucaena* spp. (la cui denominazione locale è *pete*). Il caffè coltivato in queste condizioni di altitudine elevata e di bassa intensità luminosa (circa il 60 % di luce solare) avrà bisogno di un processo di maturazione più lento. Tale processo comporterà la formazione di composti chimici che conferiscono al caffè il suo gusto di nocciola, un sapore caramellizzato, di cioccolato, fruttato, una leggera acidità, corposità e retrogusto persistente.

Nella zona predomina l'aria fredda e secca, con una precipitazione annua di 1 834 mm, ripartita su 149 giorni di pioggia, ovvero una media mensile di 60-347 mm. La temperatura varia fra 16 e 24 °C tutto l'anno mentre l'umidità relativa dell'aria è superiore all'80 %. L'escursione termica nelle montagne di Gayo fra il giorno e la notte è di circa 5 °C. Di conseguenza, i cespugli del «Kopi Arabika Gayo» portano ciliegie tutto l'anno, con due periodi principali di raccolto, ovvero a marzo – aprile e ad ottobre – novembre. La distribuzione della produzione delle ciliegie di caffè durante tutto l'anno evita la sovrapproduzione e si riflette nell'aroma specifico del caffè (con un gusto di nocciola, un sapore caramellizzato, di cioccolato, fruttato, una leggera acidità, corposità e retrogusto persistente).

Le montagne di Gayo sono ubicate in una zona tropicale umida. I suoi suoli sono vulcanici e fertili (Andisuoli, Inceptisuoli, Ultisuoli e Oxisuoli). Per quanto riguarda le proprietà fisiche di questa regione, la consistenza dei suoli della zona consiste principalmente in un equilibrio di sabbia, limo e argilla. Questa situazione è propizia ad una buona crescita delle radici delle piante di caffè. La maggior parte dei suoli delle montagne di Gayo possiedono anche buone proprietà chimiche, quali un indice da elevato a molto elevato di materie organiche (C-organico), un tenore da medio a molto elevato di azoto (N-totale) e un rapporto C/N da basso a medio, come pure un pH ideale per la coltivazione del caffè (da 5,5 a 7,0).

Grazie alle suddette proprietà fisiche e chimiche dei suoli, il «Kopi Arabika Gayo» ha una crescita vigorosa. Una pianta sana in linea di massima possiede un fogliame sano sufficiente a proteggere lo sviluppo dei chicchi di caffè fino alla loro completa maturazione. In tal modo il chicco può raggiungere il pieno sviluppo ed acquisire i migliori precursori gustativi.

Pertanto, lo specifico aroma del caffè non è dovuto ad un unico fattore. Esso è influenzato dall'interazione di diversi fattori, segnatamente il terreno (soprattutto la fertilità del suolo e l'altitudine), la crescita delle piante (vigore e salute), e metodi di produzione quali l'utilizzo di piante da ombra, la lotta ai parassiti e alle fitopatie (incluse le alterazioni fisiologiche), la raccolta delle ciliegie di caffè (il livello di maturazione e la freschezza), e il trattamento post raccolto (mediante il metodo per via umida e la decorticatura per via umida).

Influenza dei fattori umani:

oltre ai fattori di cui sopra, influenzano il «Kopi Arabika Gayo» anche fattori umani. Il «Kopi Arabika Gayo» è un prodotto di elevata qualità e che gode di ottima reputazione in quanto è coltivato da persone che hanno cura della sua qualità.

Le conoscenze della popolazione di Gayo, che incidono sulla qualità del caffè, si fondano principalmente sulle pratiche di coltivazione del caffè, la raccolta delle ciliegie di caffè e il trattamento post raccolto mediante il metodo del caffè semilavato e della decorticatura per via umida.

In termini di pratiche agricole, i produttori di caffè di Gayo procedono alla coltivazione del caffè sotto alberi da ombra come la leucena a fiore bianco (*lamtorogung*), l'avocado e il mandarino (*jeruk keprok*), facendo attenzione al mantenimento della fertilità del suolo e procedendo a potature regolari.

Inoltre, i produttori utilizzano tradizionalmente terreni non irrigati per le piantagioni di caffè. A ciò si aggiunga l'abitudine di praticare la concimazione delle piante di caffè soltanto con concimi organici, composti soprattutto di gusci di caffè e di vari materiali locali come pezzi di leucena a fiore bianco (*lamtorogung*) e letame (Karim, *et al.*, 2000). La maggior parte degli agricoltori ricorre sempre più a fertilizzanti organici a causa del basso tenore di nutrienti-P di molti terreni.

I produttori di caffè *Gayo* selezionano sempre le bacche rosse in quanto sono perfettamente consapevoli dell'impatto della raccolta sul successivo trattamento e sulla qualità del caffè (aspetto, sapore e aroma).

In termini di trattamento post-raccolto, la comunità del caffè delle montagne di Gayo utilizza il metodo della decorticatura per via umida. Il metodo consiste nel decorticare o «rimuovere il guscio» dei chicchi di caffè quando questi, nell'involucro, sono ancora umidi (con un tasso di umidità compreso fra il 25 e il 30 %). I chicchi di caffè sottoposti al metodo della decorticatura per via umida avranno un gusto pronunciato, una leggera acidità ed un aroma complesso di nocciola, cioccolato, un aroma fruttato, corposità ed un retrogusto persistente. Il tasso di umidità è compreso fra il 12 e il 12,5 % e queste caratteristiche sono controllate a fini commerciali.

Reputazione del «Kopi Arabika Gayo»:

il nome di «Gayo» è legato alla produzione del caffè e tale produzione di caffè è nota come una produzione tradizionale della regione ed integrata nelle pratiche culturali della popolazione.

Il «Kopi Arabika Gayo» ha una lunga storia; ha inizio in un giardino sperimentale di Berendal, un villaggio del distretto di Aceh Tengah, durante l'era coloniale neerlandese e si è diffusa in altre zone delle montagne di Gayo. La tradizione locale di coltivazione ha contribuito alla produzione di caffè di qualità. Pertanto, il «Kopi Arabika Gayo» ha una buona reputazione ed è conosciuto come uno dei caffè speciali originario dell'Indonesia.

Alcune pubblicazioni scientifiche confermano la reputazione del «Kopi Arabika Gayo»:

Evaluation Criteria of Land Suitability to Arabica Gayo 2 coffee in the Gayo Highlands/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo 2 di Dataran Tinggi Gayo - R Salima, A Karim, S Sugianto - Jurnal Manajemen ..., 2012 - jurnal.unsyiah.ac.id; Guide to raise and process Gayo Arabica Coffee/Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo - S Mawardi, R Hulupi, A Wibawa, S Wiryaputra - 2008.
