

V

(Avvisi)

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 48/06)

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>**

**«กาแฟดอยตุง» (KAFAE DOI TUNG)****N. CE: TH-PGI-0005-0814-27.05.2010****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione**

«กาแฟดอยตุง» (Kafea Doi Tung)

**2. Stato membro o paese terzo**

Tailandia

**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**

La denominazione «Kafea Doi Tung» designa i chicchi di caffè Arabica, ottenuti a partire dalle piante del caffè coltivate sulle montagne del Nang Non, nella provincia di Chiang Rai, ad un'altitudine di 800-1 200 metri sul livello del mare, nella regione interessata dal Progetto di Sviluppo del Doi Tung, che comprende due circoscrizioni amministrative (*amphur*): Mae Fah Luang e Mae Sai, che abbracciano la zona sita fra 20°13'45" e 20°26'39" di latitudine Nord e 99°43'18" e 99°52'52" di longitudine Est (in appresso la «zona geografica delimitata»). Il «Kafea Doi Tung» proviene esclusivamente dagli ibridi commerciali Arabica, derivati dai seguenti incroci ibridi: Catimor, Caturra e Catuai.

<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 Tung» ha un'unica origine. Le piante di caffè sono coltivate all'ombra di foreste verdeggianti ed il caffè è oggetto di attente cure in ogni singola fase della produzione, dalla piantagione fino alla torrefazione ed al condizionamento. Il «Kafae Doi Tung» è totalmente esente da tossine e da ocratossine. Queste caratteristiche conferiscono al «Kafae Doi Tung» un gusto equilibrato unico, che combina un profumo/aroma dolce e fruttato ad una acidità generosa senza aggressività, media pienezza e persistenza.

#### Caratteristiche del prodotto

— Caffè: Arabica, proveniente da incroci ibridi: Catimor, Caturra e Catuai, che gli conferiscono grande stabilità.

#### Caratteristiche fisiche del «Kafae Doi Tung»:

— Caffè verde: i chicchi di caffè verde «Kafae Doi Tung» sono di color verde tendente all'azzurro e presentano un tasso di umidità del 10-12 %.

— Caffè torrefatto: il caffè torrefatto «Kafae Doi Tung» ha acidità moderata e media pienezza. La torrefazione può essere leggera, media o forte. Il caffè torrefatto è di colore da marroncino a marrone scuro ed ha un inimitabile gusto ben equilibrato, un profumo/aroma dolce e fruttato, acidità generosa ma senza aggressività e media pienezza.

Nel 2006, il «Kafae Doi Tung» è stato iscritto nel Registro delle indicazioni geografiche dal Dipartimento della Proprietà intellettuale del Ministero del Commercio thailandese, riservando in tal modo l'utilizzo del marchio «Kafae Doi Tung» al caffè di origine unica, coltivato ad un'altitudine di 800-1 200 metri.

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

- 1) Ciliegie di caffè provenienti dalla zona del Progetto di Sviluppo del Doi Tung.
- 2) Caffè verde proveniente da ciliegie fresche degli alberi del caffè coltivati nella regione inclusa nel Progetto di Sviluppo del Doi Tung e trasformati nella fabbrica del suddetto Progetto sotto l'egida della Fondazione Mae Fah Luang.

#### 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

##### Piantagione

- 1) I semi selezionati provengono da alberi ad altissima resa, esenti da fitopatie e da parassiti che presentano un elevato tasso di fioritura. I semi sono selezionati dal Dipartimento dell'agricoltura della Fondazione Mae Fah Luang.
- 2) Le piantagioni si collocano su terreni a 800-1 200 metri sul livello del mare, all'ombra naturale di foreste verdeggianti. L'ombra e i rilievi della zona fanno sì che le ciliegie di caffè maturino lentamente, il che conferisce loro complessità, densità e intensità.
- 3) Densità approssimativa di impianto: 2 × 2 metri.
- 4) La falciatura e la monatura sono effettuate regolarmente durante tutto l'anno. L'erba tagliata è adoperata per ricoprire la buca alla base della pianta.
- 5) Si fa ricorso ad intervalli appropriati ai fertilizzanti destinati a nutrire le foglie e i frutti ed ai fertilizzanti destinati al terreno.
- 6) Non si adoperano prodotti chimici per la prevenzione o l'eliminazione di parassiti.
- 7) I rami vengono potati per consentire la nascita di nuovi germogli, nel rispetto delle norme imposte dalla Fondazione Mae Fah Luang.

### Raccolta e produzione di caffè pergamenato

- 1) La raccolta annua viene effettuata nel periodo ottobre-febbraio.
- 2) La raccolta della ciliegia di caffè è manuale e meticolosa, limitandosi ai frutti completamente maturi.
- 3) Le ciliegie raccolte sono trasportate alla fabbrica il giorno stesso in cui vengono raccolte.
- 4) Macchinari altamente perfezionati sono utilizzati per lavare le ciliegie ed eliminare le foglie e i frutti non ancora maturi, che vengono a galla prima di essere scartati. Successivamente, si procede all'estrazione delle sementi dalla polpa delle ciliegie di buona qualità.
- 5) I chicchi selezionati passano in una centrifuga che elimina la mucillagine; in seguito vengono lasciati fermentare in apposite vasche colme di acqua nelle quali restano immersi per circa 36 ore onde eliminare completamente la mucillagine; in tal modo i chicchi svilupperanno quell'aroma e quel sapore che li contraddistinguono.
- 6) Dopo la fermentazione, i chicchi vengono lavati con acqua corrente, quindi messi ad asciugare al sole su lastre di cemento e rivoltati ogni 30 minuti. L'operazione viene ripetuta ogni giorno fino a far scendere il tasso di umidità al 10-12 %.

### Confezionamento e stoccaggio del caffè pergamenato

I chicchi essiccati di caffè pergamenato, con un tasso di umidità del 10-12 %, sono confezionati in sacchi di tela grossa e stoccati su pallet al riparo dalla luce solare in un luogo ben ventilato.

### Produzione del caffè verde

Il processo comporta quattro fasi. Si separa l'endocarpo dalla pergamena secca e si sottopone all'azione di un ventilatore per eliminare qualsivoglia sedimento. Il caffè verde è selezionato per dimensioni — a seconda del diametro — e per peso servendosi della forza di gravità. Il caffè verde «Kafae Doi Tung» di qualità selezionata, noto come *Peabery*, *Extra Fancy*, *Fancy No 1* e *Prime*, si ottiene mediante questo processo. Presenta un colore verde-azzurro o verde-grigio e un tasso di umidità del 10-12 %.

### Produzione del caffè torrefatto

Il caffè verde è torrefatto da personale specializzato in macchine per la torrefazione di elevata qualità. La torrefazione può essere effettuata a diversi livelli, ovvero da leggero a medio a molto torrefatto. Si inizia con la torrefazione di una piccola partita di caffè, seguita da alcuni test, prima di procedere alla torrefazione di partite più grandi. Tutte le partite di caffè dopo la torrefazione vengono sottoposte a test e ad un accurato processo di eliminazione del diossido di carbonio per mantenere intatto l'aroma del caffè. In linea di massima, il processo di torrefazione richiede all'incirca 12-15 minuti.

Si procede quindi a miscelare il caffè torrefatto, di varie dimensioni e qualità, in base alle diverse formule.

Il caffè torrefatto presenta tre gradi di macinatura: fine, grossa, media.

### Prova dell'origine

L'intero processo di produzione è controllato e monitorato grazie alla registrazione dei membri delle piantagioni. Il controllo spetta alla Fondazione Mae Fah Luang. Il processo di produzione sopra citato deve essere documentato ai fini della tracciabilità del «Kafae Doi Tung».

Il processo di produzione del «Kafae Doi Tung» è soggetto ad ispezione in base al Sistema di controllo interno («SIC») organizzato dalla Fondazione Mae Fah Luang, autorizzata ad ispezionare i processi di produzione e di stoccaggio del «Kafae Doi Tung» in ogni momento e senza preavviso.

I coltivatori, gli addetti al raccolto, i trasformatori, i condizionatori e i distributori del «Kafae Doi Tung» che desiderano utilizzare l'indicazione geografica protetta «Kafae Doi Tung» devono essere iscritti nel Registro della Fondazione Mae Fah Luang. Essi devono presentare al Registro un manuale operativo, debitamente compilato.

Il ritiro od eventuali modifiche di dati relativi alla situazione dei membri devono essere notificati al Registro della Fondazione Mae Fah Luang. I membri che non comunicano tali modifiche sono automaticamente radiati.

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

Il condizionamento include una valvola di scarico che consente la fuoriuscita dell'aria dal sacco ma ne impedisce l'entrata. Le confezioni del «Kafae Doi Tung» possono essere di tre tipi: da 200, da 500 e da 1 000 grammi. Allo scopo di garantire la qualità e l'origine, il processo di condizionamento deve avere luogo sotto la supervisione della Fondazione Mae Fah Luang.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

- 1) Sulla confezione devono figurare le parole «กาแฟดอยตุง» e/o «KAFAE DOI TUNG».
- 2) Può essere apposto sulla confezione anche il logo rilasciato dall'Ufficio delle Nazioni Unite contro la droga e il crimine (UNODC). Ciò è facoltativo.
- 3) Il logo della IGP thailandese e quello dell'UE (in appresso registrazione europea) sono obbligatori.



## 4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata nella quale hanno luogo tutte le operazioni del processo di produzione è Doi Tung, sita al confine tra le circoscrizioni amministrative di Mae Fah Luang e Mae Sai, nella provincia di Chiang Rai. Essa occupa una superficie di 93 515 rai o 149,62 chilometri quadrati, a 20°13'45"-20°26'39" di latitudine Nord e 99°43'18"-99°52'52" di longitudine Est.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La maggior parte della zona geografica delimitata consiste in alte catene montuose orientate da Nord a Sud, localizzate ad Est e ad Ovest, con formazione di una stretta valle intermedia. La zona del Doi Tung è costituita da complesse catene montuose formate da tipi di rocce diversi ma simili sotto il profilo della resistenza alle condizioni meteorologiche. Il terreno scosceso crea molti canali e fiumi fra i quali: Nam Puen, Huay Pueng, Huey Jalaw, Huay Pa Kluey, Huey Nam Rin, Mae Nam Rai, e 1Nam Dang. La pluviosità nella regione è intensa, con un minimo di 120 giorni di pioggia all'anno. La pluviosità media annua è di 2 266 millimetri e la temperatura media di circa 22 gradi Celsius. Predominano i suoli limosi, argillo-limosi, limo-arenosi e argillosi, che assorbono l'acqua moderatamente.

### 5.2. Specificità del prodotto

#### Caffè verde

Il caffè verde «Kafae Doi Tung» di qualità selezionata, noto come *Peabery*, *Extra Fancy*, *Fancy n. 1* e *Prime*, si ottiene mediante questo processo. Presenta colore verde-azzurro o verde-grigio e possiede un tasso di umidità del 10-12 %. Il caffè verde di qualità Doi Tung si ottiene attraverso quattro fasi di produzione. Innanzitutto, si separa l'endocarpo dalla pergamena secca, quindi i chicchi vengono puliti mediante esposizione ad un ventilatore che rimuove sedimenti ed altri corpi estranei, inclusi chicchi spezzati o imperfetti. Durante la terza fase, si procede alla selezione in base al diametro e, infine, ad un'altra selezione, questa volta per gravità, al fine di eliminare i chicchi imperfetti ed i corpi estranei.

### Caffè torrefatto

Il caffè viene torrefatto da operatori specializzati in torrefazione di elevata qualità, nella zona del Progetto di Sviluppo del Doi Tung. La torrefazione avviene a vari livelli: leggero, medio o molto torrefatto. Si inizia con la torrefazione di una piccola partita di caffè, seguita da una serie di test, prima di procedere alla torrefazione di partite più grandi. Tutte le partite di caffè vengono sottoposte a test dopo la torrefazione e ad un accurato processo di eliminazione del diossido di carbonio in modo da mantenere intatto l'aroma del caffè. Quindi si procede a miscelare la partita di caffè torrefatto di diverse dimensioni e qualità, in base a diverse formule.

Dopo quest'operazione, il caffè torrefatto viene chiuso ermeticamente in sacchi di foglio di alluminio provvisti di valvola di eliminazione del diossido di carbonio che impedisce all'aria di entrare. Specifiche del «Kafe Doi Tung» torrefatto:

Tasso di umidità: inferiore al 5 %.

Zucchero invertito: non inferiore all'1,5 %.

Cenere totale: 3-6 % estratto secco.

Ceneri solubili in acqua: non inferiore al 75 % della cenere totale.

Caffeina: non inferiore all'1 %.

Estratto di etere di petrolio: 8-28 %.

#### 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)*

Il progetto di sviluppo del Doi Tung è un'iniziativa reale avviata nel 1988 per incrementare la riforestazione e combattere gli stupefacenti. Il caffè Arabica fu una delle coltivazioni scelte dalle popolazioni di montagna per sostituire il papavero. Questo progetto di iniziativa reale ha creato posti di lavoro e reddito stabile per le popolazioni locali, conferendo loro l'autosufficienza.

Il Progetto di Sviluppo Doi Tung beneficia dell'autorizzazione del logo dell'UNODC sulle confezioni del «Kafe Doi Tung».

Inoltre, poiché è coltivato in una zona di riforestazione, tutte le piante del «Kafe Doi Tung» crescono all'ombra di foreste verdeggianti. L'ombra e l'altitudine elevata, unite all'utilizzo di fertilizzanti organici, consentono la graduale maturazione della ciliegia, il che crea un unico ed intenso profilo aromatico nel chicco di caffè Doi Tung. Le foglie che cadono dagli alberi di questa foresta verdeggiante costituiscono un fertilizzante naturale che contribuisce a migliorare il tenore in sostanze nutritive del terreno e, al tempo stesso, l'ombra di alberi così grandi favorisce l'equilibrio dell'ecosistema, habitat naturale di numerose varietà di uccelli, animali ed alberi.

I fattori naturali ed umani incidono in maniera significativa sulla produzione del «Kafe Doi Tung». Il Doi Tung è una montagna di altitudine compresa fra 800 e 1 200 metri sul livello del mare (altitudine media di coltivazione), ovvero in posizione ideale per la coltivazione del caffè Arabica. L'ombra naturale che protegge il caffè Arabica consente alle ciliegie di caffè di maturare lentamente e crea un sapore ed un aroma complessi, densi ed intensi. Tali condizioni sono completate dalla meticolosa selezione dei ceppi di caffè, dalla attenta cura delle piante, dai complessi processi di raccolta e dai processi produttivi standard.

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

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

---

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