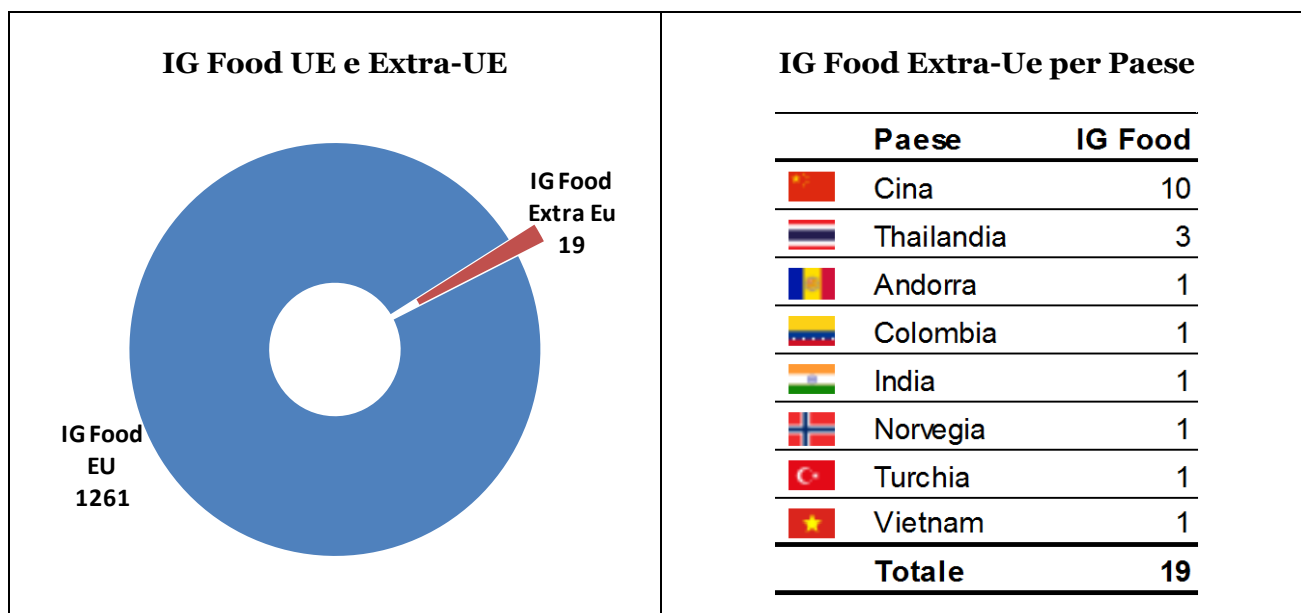


Registrate 2 nuove denominazioni in Thailandia Salgono a 19 le IG Food extra UE

กาแฟดอยตุง Kafee Doi Tung IGP
กาแฟดอยช้าง Kafee Doi Chaang IGP

Europa

Con la registrazione delle due denominazioni in Thailandia salgono a 19 i prodotti iscritti nel registro europeo da parte di Paesi Extra-UE ai quali vanno aggiunti i 1261 registrati in Europa per un totale di 1279 denominazioni.



Thailandia

La Thailandia ha in totale **3 denominazioni Food IGP**. Il due prodotti registrati sono i primi prodotti della Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP

La denominazione กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP 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 «Kafae Doi Tung» proviene esclusivamente dagli ibridi commerciali Arabica, derivati dai seguenti incroci ibridi: Catimor, Caturra e Catuai.

Il กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP 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 กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP è totalmente esente da tossine e da ocratossine. Queste caratteristiche conferiscono al กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP un gusto equilibrato unico, che combina un profumo/aroma dolce e fruttato ad una acidità generosa senza aggressività, media pienezza e persistenza.

— Caffè verde: i chicchi di caffè verde กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP

sono di color verde tendente all'azzurro e presentano un tasso di umidità del 10-12 %.

— Caffè torrefatto: il caffè torrefatto กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP

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.

Specificità del prodotto:

Caffèverde

Il caffè verde กาแฟดอยตุง Kafae Doi Tung IGP di qualità selezionata, noto come Peaberry, Extra Fancy, Fancy n. 1 e Prime, si ottiene mediante questo processo. Presenta colore verde-azzurro oppure 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 pergama 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. IT 20.2.2014 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 48/17

Caffètorrefatto

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.

Zona di Produzione: 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.

กาแฟดอยตุง Kafe Doi Chaang IGP

Il กาแฟดอยตุง Kafe Doi Chaang IGP 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 «Kafe 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 กาแฟดอยตุง Kafe Doi Chaang IGP 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.

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

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 é 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.

Zona di Produzione: La zona di produzione del กาแฟดอยตุง Kafe Doi Chaang IGP 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. 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.

