



# Elenco degli obblighi

## *Café de Colombia*

Registrato quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 28 gennaio 2013 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### Sezione 1 Disposizioni generali

**Articolo 1** Nome e protezione

*Café de Colombia*, indicazione geografica protetta (IGP).

**Articolo 2** Area geografica

<sup>1</sup> Il *Café de Colombia* è coltivato nella Zona Cafetera colombiana, situata nei seguenti dipartimenti della Repubblica di Colombia: Antioquia, Arauca, Boyacá, Caldas, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, la Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander e Tolima y Valle, tra 1°00' e 11°15' di latitudine nord e tra 72°00' e 78°00' di longitudine ovest e tra 400 e 2 500 metri sopra il livello del mare.

<sup>2</sup> La raccolta e la lavorazione per via umida hanno luogo nell'area geografica.

<sup>3</sup> La trebbiatura e la classificazione dei chicchi di caffè hanno luogo nella Repubblica di Colombia, ma non necessariamente all'interno dell'area geografica.

### Sezione 2 Descrizione del prodotto

**Articolo 3** Prodotto

Il *Café de Colombia* è il caffè, nelle sue varie presentazioni, che adempie le esigenze previste nella Risoluzione n. 4819 della Superintendencia de Industria y Comercio che ha concesso la denominazione d'origine *Café de Colombia*. Inoltre, deve conformarsi alle norme seguenti (allegate all'elenco degli obblighi):

- Risoluzione n. 1 del 1999 del Comité Nacional de Cafeteros, nel caso del caffè tostato;
- Risoluzione n. 3 del 1991 del Comité Nacional de Cafeteros, nel caso del caffè solubile;
- Risoluzione n. 5 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros, nel caso del caffè verde.

#### Articolo 4 Caratteristiche fisiche e chimiche

<sup>1</sup> Le caratteristiche fisiche del *Café de Colombia* sono le seguenti: caffè a chicco doppio trattenuto dal setaccio a maglia 14, con una tolleranza dell'1,5 per cento al di sotto di tale maglia tuttavia non inferiore alla maglia 12. In tutti i casi, almeno il 50 per cento dei chicchi selezionati deve essere trattenuto dalla maglia 15. L'umidità dei chicchi è compresa tra il 10 e il 12 per cento. I chicchi difettosi non devono essere più di 72, quelli con difetti di primo gruppo non più di 12 in un campione di 500 grammi. I chicchi di *Café de Colombia* che adempiono le specifiche di cui sopra potranno essere utilizzati per le presentazioni del caffè tostato e solubile.

<sup>2</sup> I chicchi di *Café de Colombia* contengono in media il 3,52 per cento di ceneri, il 7,19 per cento di acidi clorogenici e l'1,17 per cento di caffeina. Il nitrogeno costituisce il 2 per cento circa del peso del chicco di caffè e gli elementi chimici presenti in quantità maggiore nelle ceneri dei chicchi di *Café de Colombia* sono potassio, zolfo, magnesio, fosforo e calcio.

<sup>3</sup> Nella tabella seguente sono riportate le medie generali di alcune delle principali componenti incluse nelle analisi per varietà seminate, importanti per conferire alla bevanda la sua acidità e il suo equilibrio.

<b>Componenti chimiche</b>	<b>Unità</b>	<b>Media <i>Café de Colombia</i></b>
<b>Fibre</b>	%	18,89
<b>Lipidi</b>	%	14,12
<b>Proteine</b>	%	14,31
<b>Caffeina</b>	%	1,17
<b>Ceneri</b>	%	3,52

<sup>4</sup> Nella tabella seguente è riportata la media della composizione degli elementi chimici del caffè verde e di quello tostato, incluso il numero di determinazioni realizzato per i calcoli.

Elenco degli obblighi del *Café de Colombia*

<b>Elemento chimico</b>	<b>Unità</b>	<b>Media Café de Colombia</b>
<b>N</b>	%	2,049
<b>K</b>	%	1,849
<b>S</b>	%	0,325
<b>Mg</b>	%	0,161
<b>P</b>	%	0,138
<b>Ca</b>	mg/kg	865,749
<b>Rb</b>	mg/kg	67,281
<b>Na</b>	mg/kg	53,178
<b>Fe</b>	mg/kg	21,51
<b>Si</b>	mg/kg	17,034
<b>Sr</b>	mg/kg	13,779
<b>Ba</b>	mg/kg	11,946
<b>Mn</b>	mg/kg	10,658
<b>Al</b>	mg/kg	10,197
<b>Cu</b>	mg/kg	7,435
<b>B</b>	mg/kg	6,133
<b>Zn</b>	mg/kg	4,774
<b>In</b>	mg/kg	3,918
<b>Ti</b>	µg/kg	1,454
<b>Ni</b>	µg/kg	0,902
<b>Sn</b>	µg/kg	305,739
<b>Pt</b>	µg/kg	235,741
<b>Co</b>	µg/kg	177,902
<b>Cr</b>	µg/kg	96,081
<b>Te</b>	µg/kg	90,149
<b>Tl</b>	µg/kg	76,766
<b>La</b>	µg/kg	23,64
<b>Mo</b>	µg/kg	22,078
<b>Ce</b>	µg/kg	19,962
<b>Ge</b>	µg/kg	19,37
<b>Pb</b>	µg/kg	16,097
<b>Ga</b>	µg/kg	15,457
<b>As</b>	µg/kg	13,225
<b>V</b>	µg/kg	10,453
<b>Se</b>	µg/kg	8,587
<b>Au</b>	µg/kg	8,012
<b>Sb</b>	µg/kg	4,915
<b>Cd</b>	µg/kg	4,752
<b>Ag</b>	µg/kg	3,809
<b>Li</b>	µg/kg	2,807
<b>Bi</b>	µg/kg	2,262

## Elenco degli obblighi del *Café de Colombia*

<b>Sc</b>	µg/kg	1,729
<b>Pd</b>	µg/kg	1,268
<b>Be</b>	µg/kg	0,194

### **Articolo 5** Caratteristiche organolettiche

Il *Café de Colombia*, dopo la lavorazione, possiede le caratteristiche aromatiche e organolettiche seguenti: dolce, da tazza pulita, con acidità e corpo medio-alti, aroma pronunciato e completo.

## **Sezione 3 Descrizione della produzione e del metodo di fabbricazione**

### **Articolo 6** Materia prima

Il *Café de Colombia* è prodotto utilizzando solo chicchi della specie Arabica. Le varietà principali o piante di caffè della specie Arabica utilizzate sono Caturra, Típica, Bourbon, Maragogype, San Bernardo, Tabi, nonché la varietà anticamente conosciuta sotto il nome di *Colombia* attualmente conosciuta come Castillo. Il *Café de Colombia*, verde e tostato, può essere composto da una sola di queste varietà o da una loro miscela.

### **Articolo 7** Metodo di fabbricazione

Le fasi di lavorazione del prodotto sono: la raccolta, la lavorazione per via umida, la trebbiatura e la tostatura.

1. Raccolta: la raccolta del caffè avviene tra 210 e 224 giorni dopo la fioritura, quando i frutti sono in via di maturazione, maturi o appassiti. È possibile effettuare più raccolte nel corso dell'anno sulla stessa pianta. I frutti devono essere raccolti in maniera selettiva (una ciliegia alla volta) ed essenzialmente manuale, a uno stadio di maturazione ottimale.
2. Lavorazione per via umida: il processo di lavorazione (pulitura) del *Café de Colombia* comporta l'utilizzo di acqua e comprende le seguenti fasi.
  - a) Spolatura dei frutti, praticata dopo la raccolta, in generale il giorno stesso.
  - b) Pulizia del caffè spolpato, vale a dire la classificazione dei chicchi al crivello per ottenere i chicchi migliori.
  - c) Rimozione della mucillagine (fermentazione), effettuata generalmente lasciando i chicchi spolpati in recipienti d'acqua per 12-18 ore, secondo le condizioni di temperatura del luogo in cui si trova la fattoria o del luogo in cui si effettua questa operazione.
  - d) Lavaggio con acqua pulita per rimuovere i residui e le impurità dei chicchi.
  - e) Essiccazione effettuata lentamente e a basse temperature stendendo i chicchi al sole in aie e patii in cemento o con aria pulita e calda in essiccatoi che raggiungono una temperatura massima di 55°C.
3. Trebbiatura: si separa l'endocarpo del caffè pergamenato secco in apposite macchine trebbiatrici, ottenendo il caffè verde che viene poi classificato meccanicamente per dimensione, colore e densità. La trebbiatura avviene in imprese specializzate debitamente iscritte e autorizzate nella Repubblica di Colombia.

4. Tostatura e solubilizzazione: questa fase non è necessariamente effettuata all'interno dell'area geografica delimitata. Consiste nell'applicazione di calore ai chicchi di caffè verde che presentano le caratteristiche definite legate all'area geografica, effettuando la macinatura o l'estrazione delle particelle solide solubili, a seconda del caso.

## Sezione 4 Esigenze minime relative al controllo

### Articolo 8 Monitoraggio del caffè tostato

<sup>1</sup> La tracciabilità del *Café de Colombia* tostato al di fuori della Colombia è regolamentata dagli accordi di buone pratiche firmati con le imprese di tostatura estere, nonché da vari meccanismi di controllo.

<sup>2</sup> Gli impianti di tostatura colombiani, per essere conformi a norma di legge, devono essere debitamente iscritti alla Federación, al registro attualmente retto dalla Risoluzione 1/2002 (in allegato). La registrazione presso la Federación permette di tenere un registro contenente informazioni sugli impianti di tostatura (quantità gestite, condizioni sanitarie, ecc.) aggiornate periodicamente mediante ispezioni tecniche. Anche gli esportatori di caffè tostato devono adempiere le specifiche tecniche d'imballaggio e di qualità a garanzia che il caffè verde originariamente utilizzato sia di qualità esportabile e devono sottostare alle analisi di qualità e alle esigenze documentative.

### Articolo 9 Classificazione

Il *Café de Colombia* verde da esportazione è classificato in virtù di due criteri:

- a) età (dalla raccolta);
- b) preparazione, ovvero in funzione di una combinazione di definizioni specifiche di granulometria e del contenuto massimo di difetti in un campione standardizzato medio.

## Sezione 5 Etichettatura e certificazione

### Articolo 10 Etichettatura

Il *Café de Colombia* deve riportare la designazione «Café de Colombia» IGP o GGA, «Producto de Colombia» o espressioni analoghe.

### Articolo 11 Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da Almacafé-Cafecert (n. 10-CPR-001).

<sup>2</sup> Le esigenze minime di controllo sono elencate nel manuale di controllo stabilito dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.

**Elenco degli obblighi del *Café de Colombia***

**Allegati:**

- Risoluzione n. 1 del 1999 del Comité Nacional de Cafeteros, nel caso del caffè tostato.
- Risoluzione n. 3 del 1991 del Comité Nacional de Cafeteros, nel caso del caffè solubile.
- Risoluzione n. 5 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros, nel caso del caffè verde.
- Risoluzione n. 1 del 2002 del Comité Nacional de Cafeteros, registro degli impianti di tostatura.