



Riassunto della domanda di registrazione del *Café de Colombia*

1. Raggruppamento richiedente

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

2. Nome del prodotto

Café de Colombia

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

Caffè

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento richiedente rappresenta oltre 500 000 produttori di *Café de Colombia*. I produttori detti "federati" sono 382 791 su un totale di 511 933, pari a una percentuale del 74 per cento dei produttori. Visto il loro elevato numero, essi sono rappresentati in maniera indiretta, per mezzo di vari collegi secondo una struttura democratica piramidale: dal "Congresso nazionale dei coltuttori", quale massima istanza del raggruppamento, a vari comitati municipali. Su un volume totale stimato a 11 milioni di sacchi di caffè da 60 kg, i membri "federati" ne producono 9,006 milioni, ovvero l'81,87 per cento della produzione di *Café de Colombia*.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Il *Café de Colombia* è una denominazione d'origine (denominación de origen) in Colombia secondo la Risoluzione del 4 marzo 2005 del Ministero del commercio, dell'industria e del turismo (Superintendencia de Industria y Comercio) e un'IGP registrata nell'UE dal 2006. Secondo il raggruppamento, il caffè venduto in Svizzera dai fornitori svizzeri come proveniente dalla Colombia è veramente caffè d'origine colombiana. Il raggruppamento, pertanto, non lamenta a oggi alcuna imitazione in Svizzera o impiego del termine quale designazione comune. Stando a sondaggi condotti tra i consumatori di vari Paesi, il *Café de Colombia* gode di una grande fama legata alla sua origine. Non esiste, inoltre, alcun indizio a dimostrazione che il *Café de Colombia* potrebbe aver perso la sua funzione di indicazione di provenienza presso il pubblico svizzero.

7. Elementi storici

Nella sua domanda il raggruppamento indica che i gesuiti sarebbero stati i primi a coltivare caffè in Colombia, in particolare nella regione di Santander verso il 1732. Successivamente la coltivazione del caffè si è diffusa al sud. La coltivazione del caffè in Colombia, dove è nata maturando una lunga tradizione, si è rapidamente diffusa in gran parte del territorio. La prima esportazione di caffè in Europa risale al 1835. Da decenni, il caffè è il prodotto leader delle esportazioni del Paese e un importante motore dello sviluppo sociale. Nel corso degli anni, la qualità del *Café de Colombia* ha acquisito fama di qualità sul mercato internazionale e oggi gode di una vera tradizione e di un incontestabile prestigio.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il fascicolo storico e le indagini effettuate tra i consumatori di vari Paesi confermano che il *Café de Colombia* gode di una notevole reputazione. Le caratteristiche del *Café de Colombia* sono legate ad aspetti specifici del Paese, quali la qualità del suolo, il clima montano tropicale caratteristico della Zona Cafetera, l'uniformazione delle procedure di semina e raccolta e i requisiti per la commercializzazione internazionale.

Le condizioni climatiche esistenti nella zona di convergenza intertropicale assicurano una distribuzione adeguata delle precipitazioni nell'arco delle stagioni e temperature omogenee nel corso dell'anno; ciò garantisce raccolti regolari e permette di ottenere caffè fresco durante tutto l'anno. Il caffè è prodotto utilizzando solo chicchi della specie Arabica.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti (se esistenti)

La qualità del caffè colombiano dipende dai seguenti fattori umani comuni: la procedura di lavorazione in umido, la raccolta selettiva ed essenzialmente manuale, la coltivazione da parte dei produttori di caffè con esperienza tradizionale e l'applicazione di procedure di selezione e di classificazione particolarmente accurate.

10. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

La coltivazione, la zona di raccolta e la lavorazione per via umida dei chicchi di caffè non interessano tutto il territorio del Paese, bensì soltanto i dipartimenti Antioquia, Arauca, Boyacá, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Cundinamarca, la Guajira, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Putumayo, Quindío, Risaralda, Santander, 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.

La trebbiatura e la classificazione dei chicchi di caffè hanno luogo in Colombia, ma non necessariamente all'interno dell'area geografica.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

Il *Café de Colombia* è un caffè Arabica lavato dall'odore fresco e dal tasso di umidità medio compreso tra il 10 e il 12 per cento, conforme alle norme di esportazione stabilite dal Comité Nacional de Cafeteros (Comitato nazionale dei caffèicoltori) e che dopo la lavorazione presenta le caratteristiche seguenti: dolce, da tazza pulita, con acidità e corpo medio-alti, aroma pronunciato e completo.

Nella Zona Cafetera colombiana si coltiva unicamente la specie Arabica. Le principali varietà o piante di caffè della specie Arabica coltivate in Colombia sono Caturra, Tipica, Bourbon, Maragogype, Tabi, San Bernardo e 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.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione del prodotto

Le fasi della lavorazione del prodotto sono:

- 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. Sono raccolti in maniera selettiva (una ciliegia alla volta) ed essenzialmente manuale.
- Lavorazione: il processo di lavorazione (pulitura) del caffè protetto comporta l'utilizzo di acqua (metodo in umido) e comprende le seguenti fasi: spolpatura, pulizia del caffè spolpato, rimozione della mucillagine (fermentazione), lavaggio ed essiccazione.
- 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 tostatura e la solubilizzazione non sono necessariamente effettuate all'interno dell'area geografica e consistono nell'applicazione di calore ai chicchi di caffè verde; si tratta di una tappa preliminare alla preparazione della bevanda.

d) Organismi di certificazione

Il raggruppamento richiedente ha designato Almacafé quale organismo di certificazione. Questo organismo che effettua controlli in Colombia è accreditato secondo la norma ISO 65 : 1996 per i suoi processi. Questa norma corrisponde alla norma EN 45011 (1998), applicabile agli organismi di certificazione di prodotti.

e) Etichettatura e tracciabilità

Il *Café de Colombia* ammesso alla vendita deve riportare la designazione *Café de Colombia* IGP o GGA, accompagnata da «Producto de Colombia» o espressioni analoghe.

La tracciabilità del caffè 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.