

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 49/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«กาแฟดอยช้าง» (KAFAE DOI CHAANG)****N° CE: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«กาแฟดอยช้าง» (Kafe Doi Chaang)

2. État membre ou pays tiers

Thaïlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La dénomination «Kafe Doi Tung» recouvre les grandes variétés de café arabica (Caturra, Catimor et Catuai) obtenues à partir de cerises de café fraîches cultivées sur les pentes du massif du Doi Chaang, à une altitude de 1 100 à 1 700 mètres. Le «Kafe Doi Chaang» est cultivé aux alentours des villages de Doi Chaang et Ban Mai Pattana, Tambon Wawee, district de Mae Suai (province de Chiangrai). Produit suivant un procédé standardisé, ce café de grande qualité se caractérise par un goût pur et rafraîchissant, un arôme délicatement acidulé teinté de miel, et des notes florales et fruitées rappelant la griotte.

Le «Kafe Doi Chaang» est un arabica exclusif de renommée mondiale cultivé dans un seul domaine et dont les modalités de transformation sont un gage de qualité supérieure. Naturellement pauvre en caféine, le «Kafe Doi Chaang» est à la fois complexe et savoureux, qualités que les planteurs s'attachent à préserver et à développer grâce à des méthodes de culture, de traitement et de torréfaction parfaitement adaptées.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

La dénomination «Kafae Doi Chaang» se rapporte aussi bien aux grains de café vert qu'au café torréfié. Seul le café composé à 100 % de «Kafae Doi Chaang», quel que soit son état (vert ou torréfié) lorsqu'il est proposé aux consommateurs, présente les caractéristiques précitées.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Seuls les caféiers de l'espèce arabica sont cultivés dans le massif du Doi Chaang. Les principales variétés de l'espèce arabica qui sont cultivées dans cette région sont les variétés Caturra, Catimor et Catuai. Les semences utilisées pour la plantation doivent provenir de sources fiables telles que l'université de Chiangmai ou le ministère de l'agriculture, ou encore de caféiers parfaitement sains totalement exempts de rouille.

Les caféiers fleurissent en février et les cerises sont récoltées entre novembre et mars. Les cerises de café mûres, dont la couleur va du rouge au jaune suivant la variété, sont cueillies à la main afin de garantir la meilleure qualité possible. Le lavage, le tri, le dépulpage, la fermentation, le trempage, le séchage, le calibrage à sec et le stockage des cerises afin d'obtenir les grains de café vert sont effectués conformément à des méthodes spécifiquement adoptées au «Kafae Doi Chaang». La teneur en humidité des grains de café vert ne dépasse pas 8 %.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Néant

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

- Récolte: la floraison des caféiers débute en février et les cerises sont récoltées entre novembre et mars. Les cerises mûres étant cueillies à la main de façon sélective, les dommages causés aux caféiers sont très limités et seules les meilleures cerises sont utilisées.
- Traitement par voie humide: cette méthode traditionnelle exigeant beaucoup de main-d'œuvre permet de laver le fruit et de débarrasser le grain de la pulpe. Quoique fastidieuse, la méthode par voie humide préserve les qualités intrinsèques des grains et permet de surveiller chaque étape du traitement de manière à toujours obtenir un goût optimal. Le grain de café est entouré de plusieurs enveloppes: la parche, le mucilage, la pulpe et la peau.
- Extraction: les cerises sont tout d'abord prélavées dans une cuve d'eau de source fraîche. Les cerises trop ou pas assez mûres remontent à la surface et sont éliminées, alors que les cerises mûres coulent au fond de la cuve. Ensuite, les cerises sont introduites dans une dépulpeuse qui les débarrasse de leur peau et de leur pulpe. Les grains sont alors mis à fermenter dans l'eau afin d'éliminer le mucilage et de leur permettre de développer leurs qualités aromatiques et gustatives. Enfin, les grains sont soigneusement lavés à la main à l'eau courante fraîche afin d'éliminer toute trace de mucilage, puis mis à tremper dans de l'eau de source fraîche pendant 20 à 24 heures avant d'être préparés en vue du séchage. Le mucilage et les autres sous-produits de fermentation seront recyclés et utilisés comme engrais dans les plantations de caféiers.
- Séchage: les grains en parche sont étalés uniformément sur des dalles où ils sécheront au soleil naturellement durant les sept à huit jours suivants. Pendant cette période, ils sont continuellement râtelés et réétalés pour garantir un séchage optimal. Le soir, les grains sont rassemblés en tas et recouverts de bâches qui les protègent de l'humidité. Une fois séchés jusqu'à atteindre un degré d'humidité de 11 %, les grains sont entreposés jusqu'à leur torréfaction.
- Décorticage: cette dernière phase du traitement est réalisée juste avant la torréfaction. Les grains de café sont débarrassés de leur parche au moyen d'une décortiqueuse. Jusqu'ici, chacune des familles intervenant dans la production du «Kafae Doi Chaang» assurait elle-même la culture et le traitement de ses propres grains de café, selon des normes strictes de contrôle de qualité. Désormais, le décorticage et le tri de l'ensemble des grains en vue de la torréfaction sont réalisés collectivement.
- Tri: les grains sont d'abord triés et calibrés au moyen de tamis de différents maillages, puis sélectionnés à la main de manière à ce que seuls les meilleurs grains soient torréfiés.

- Torréfaction: enfin, le maître torréfacteur procède à la torréfaction des grains de la meilleure qualité. Attentif au moindre détail, il torréfie le café lentement et en petites quantités dans un tambour traditionnel afin de libérer les caractéristiques inimitables et exotiques du «Kafe Doi Chaang». Immédiatement après leur torréfaction, les grains sont mis à refroidir et emballés dans des sachets haut de gamme dotés d'une valve fraîcheur qui garantira au «Kafe Doi Chaang» une conservation parfaite. La torréfaction n'a pas nécessairement lieu dans l'aire de production. Lorsqu'elle est effectuée à l'étranger, le suivi est assuré dans le cadre de contrats d'entreprise commune conclus avec les torréfacteurs des pays concernés. Il est précisé dans ces contrats que le café torréfié doit être du café 100 % arabica de la région du Doi Chaang et que tout mélange avec des cafés provenant d'autres sources est interdit. Les torréfacteurs étrangers assurent le contrôle de la qualité physique en procédant, avant et après la torréfaction, à différents échantillonnages, essais et dégustations. Les contrôles de qualité à la tasse sont réalisés par de nombreuses institutions telles que la SCAA (Specialty Coffee Association of America), la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Kenneth Davis du site <http://www.coffeereview.com>, <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com>, etc

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.

Le «Kafe Doi Chaang» est emballé dans des sachets haut de gamme dotés d'une valve fraîcheur qui permet la ventilation à l'intérieur des sachets mais empêche l'air extérieur de pénétrer.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquette porte la mention «กาแฟดอยช้าง» et/ou «Kafe Doi Chaang».

4. Délimitation concise de l'aire géographique

L'aire de production du «Kafe Doi Chaang» se situe à 19°48'48" de latitude nord et 99°34' de longitude est, en Thaïlande, dans le massif du Doi Chaang, sous-circonscription de Wawi, circonscription de Mae Suai, dans la province de Chiangrai, à une altitude de 1 100 à 1 700 mètres.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire délimitée se compose essentiellement de hautes montagnes dont les pentes présentent un gradient dépassant les 35 %. On trouve d'étroites bandes de terrain plat à flanc de montagne et le long des vallées. Ces zones sont caractérisées par des pentes d'un gradient allant de 8 à 35 % et par des variations d'altitude avoisinant les 500 mètres. Le sol est constitué de fin limon sablonneux ou de limon résultant de l'altération météorique des roches et minéraux et du déplacement vers les zones basses de matériels provenant de zones plus en hauteur. Le sol est riche en matières organiques et bien drainé. C'est dans le massif du Doi Chaang que prennent naissance de nombreux ruisseaux et rivières, dont le Huai Krai qui assure l'approvisionnement en eau tout au long de l'année. Cet approvisionnement est également assuré par des puits naturels de différentes tailles dispersés dans toute la région et fournissant de l'eau toute l'année.

Les facteurs naturels et humains jouent un rôle important dans la production du «Kafe Doi Chaang». Le Doi Chaang est un massif montagneux situé à une altitude de 1 100 à 1 700 mètres propice à la culture du café arabica.

La production du «Kafe Doi Chaang» se caractérise par une sélection soigneuse des souches de caféiers, un entretien rigoureux et une récolte méticuleuse, combinés à des processus de production haut de gamme.

5.1. Spécificité de l'aire géographique

- Facteurs géographiques: La situation géographique particulière de l'aire de production du «Kafe Doi Chaang», associée à ses caractéristiques climatiques, physiques et pédologiques, confèrent à ce café arabica d'origine unique ses qualités exceptionnelles.
- Facteurs agroclimatiques: L'aire délimitée se compose essentiellement de hautes montagnes dont les pentes présentent un gradient dépassant les 35 %. On trouve d'étroites bandes de terrain plat à flanc de montagne et le long des vallées. Ces zones sont caractérisées par des pentes d'un gradient allant de 8 à 35 % et par des variations d'altitude avoisinant les 500 mètres. Le sol est constitué de fin limon sablonneux ou de limon résultant de l'altération météorique des roches et minéraux et du déplacement vers les zones basses de matériels provenant de zones plus en hauteur. Le sol est riche en matières organiques et bien drainé. Son pH est d'environ 6 à 6,5. C'est dans le massif du Doi Chaang que prennent naissance de nombreux ruisseaux et rivières, dont le Huai Krai, qui alimente la région en eau tout au long de l'année. Cet approvisionnement est également assuré par des puits naturels de différentes tailles dispersés dans toute la région et fournissant de l'eau toute l'année.

- Facteurs topographiques: La zone de culture du «Kafae Doi Chaang» est située en Thaïlande, sur les pentes du Wawi, dans le massif du Doi Chaang, sous-circonscription de Wawi, circonscription de Mae Suai, province de Chiangrai. Les effets du climat et de la topographie de la zone concernée, combinés aux méthodes de culture spécifiques, à la richesse du sol en matières organiques, à l'altitude élevée et au fait que les cultures sont réalisées sous ombrage forestier naturel, font que les cerises de café parviennent lentement à maturation et donnent des grains à la saveur exceptionnellement complexe, dense et intense.

5.2. Spécificité du produit

1) Café vert en grains

Les grains de café vert de la qualité Doi Chaang sont classés comme suit:

- Qualité AA: grains de couleur gris-vert, diamètre supérieur à 6,96 mm, teneur en humidité comprise entre 10 et 12 %
- Qualité A: grains de couleur gris-vert, diamètre de 6,10 à 6,96 mm, teneur en humidité comprise entre 10 et 12 %
- Caracoli (peaberry): grains uniques de forme ovale, teneur en humidité comprise entre 10 et 12 %

2) Café torréfié

- Doi Chaang Caracoli: Une cerise de café contient généralement deux grains avec un côté plat. Cependant, lorsque la cerise ne produit qu'un grain de forme ovale, ce grain est appelé «caracoli». De taille nettement plus petite, le caracoli a une saveur plus concentrée et ne représente que 5 % de la récolte annuelle de café Doi Chaang. Le caracoli Doi Chaang a un goût inimitable, caractérisé par un arôme fleuri et fruité particulièrement intense et un corps bien charpenté. Rare et très recherché, le caracoli Doi Chaang fait l'objet d'une torréfaction lente et soignée qui lui donnera son exubérance et son goût si particulier. Nous ne doutons pas que la dégustation de ce café à l'arôme profond teinté de touches minérales sera pour vous une expérience unique.
- Doi Chaang premier choix, qualité A (torréfaction moyenne): Les grains de café Doi Chaang premier choix font l'objet d'une torréfaction moyenne qui leur donne un goût acidulé et un arôme fleuri des plus agréables. Bien équilibré, ce café délicatement corsé et riche en arômes allie une attaque exceptionnellement exubérante à une fin de bouche franche. Un café agréable et harmonieux à savourer à toute heure!
- Doi Chaang premier choix, qualité A (torréfaction poussée): Les grains de café Doi Chaang premier choix font l'objet d'une torréfaction poussée, réalisée lentement, qui donne au café son caractère exotique et sa richesse à la fois intense et audacieuse. Exubérant et bien étoffé, le café Doi Chaang premier choix, qualité A, à torréfaction poussée allie un discret parfum d'humus à un arôme légèrement acide. Son goût velouté et légèrement fumé se termine en bouche sur une note de caramel et de noix de macadamia.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

Du fait de la spécificité de l'aire géographique décrite ci-dessus, le «Kafae Doi Chaang» est reconnu comme étant un café de qualité dont les grains verts se caractérisent par un arôme frais et une teneur moyenne en humidité de 10 à 12 %. Les contrôles réalisés aux fins de l'exportation sont nettement plus rigoureux que ceux prescrits pour le café arabica par le Bureau national des normes applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les planteurs de «Kafae Doi Chaang» cultivent différentes variétés de caféiers arabica sous un ombrage forestier naturel composé de pruniers, pêcheurs, poiriers et macadamiers à des altitudes allant de 1 100 à 1 700 mètres. Les feuilles mortes provenant des divers arbres fruitiers et arbres à fruits à coque offrent aux caféiers Doi Chaang un riche paillis qui contribue à donner à notre café un subtil goût fruité et noiseté. En raison de l'altitude élevée et de la situation ombragée des plantations, les cerises de café Doi Chaang parviennent lentement à maturation, ce qui confère aux grains un arôme complexe, dense et intense. Les principaux engrais utilisés sont la pulpe de cerises de café recyclée et le fumier. Deux méthodes de culture sont appliquées par les planteurs de «Kafae Doi Chaang»: 1) la méthode fondée sur l'agriculture biologique dans laquelle l'emploi d'engrais et de pesticides chimiques est totalement interdit, ou 2) la méthode classique autorisant l'utilisation de petites quantités de produits chimiques. Dans les deux cas, il s'agit d'une culture sous ombrage forestier répondant aux impératifs de durabilité, préservant la qualité du sol et permettant d'éviter le recours au déboisement. L'ombre fournie par le couvert forestier améliore également le microclimat de la plantation en créant un écosystème équilibré qui reproduit celui d'une forêt et permet à la plantation de servir d'habitat à de nombreuses espèces animales et végétales.

En somme, la zone de culture du «Kafae Doi Chaang» se caractérise par la production de grains donnant un café franc, à l'acidité et au corps moyens et à l'arôme floral. Ces caractéristiques et qualités résultent de l'utilisation de caféiers de l'espèce arabica, combinée aux caractéristiques climatiques et aux particularités topographiques et pédologiques de la région. Les qualités du «Kafae Doi Chaang» sont également dues aux facteurs suivants: traitement par voie humide, méthodes de culture et de récolte spécifiques (cueillette sélective des cerises mûres, réalisée à la main) et recours à une méthode de transformation traditionnelle. Tous les attributs du «Kafae Doi Chaang» sont liés au climat et à la topographie de la région (sol riche en matières organiques, aménagement des cultures sous ombrage naturel et à une altitude élevée) mais aussi, et avant tout, à des normes de production rigoureuses.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

⁽³⁾ Cf. note 2.