C/2025/4542

13.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4542)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«กาแฟดอยตุง / **Kafae Doi Tung**»

PGI-TH-0814-AM01 — 27.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Royaume de Thaïlande

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Mae Fah Luang Foundation Under Royal Patronage

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification n'inclut pas de changement du nom de l'indication géographique protégée, qui reste «กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung».

La modification ne risque pas d'annihiler le lien entre une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques attribuables à l'origine géographique. Le point 5.3 du document unique, où est décrit le lien entre l'aire géographique et la qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit, reste inchangé.

La modification n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Suppression de certaines spécifications applicables au café torréfié

Description de la ou des modifications standard

Suppression de la spécification applicable au café torréfié mentionnée au point 5.2 du document unique - description (ci-après «modifications»):

«**Sucre inverti**: au moins 1,5 %

Cendres totales: 3 à 6 % en poids sec

Cendres solubles dans l'eau: au moins 75 % des cendres totales

Caféine: au moins 1 %

Extrait d'éther de pétrole: 8 à 28 %»

Justification de la modification:

Les spécifications susmentionnées applicables au café torréfié ne représentent pas les caractéristiques spécifiques du «กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung». Au cours de la procédure de demande, il a été demandé au demandeur de fournir davantage de détails concernant la spécificité du café torréfié afin d'expliquer ce qui distingue les produits à base de café des autres cafés. Les détails ont été ajoutés à partir de deux documents:

1) le document TISI 522-2527 du Thai Industrial Standard Institute (TISI) de 1984 (la version actualisée est actuellement TISI 522-2561, annoncée le 12 mars 2019), et

2) la notification n° 197 du ministère de la santé publique concernant le café, annoncée le 19 septembre 2000.

À la suite de l'enregistrement du «กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung» dans l'Union européenne, il a été découvert que les détails ajoutés ne représentaient pas les caractéristiques spécifiques du «กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung». En outre, ils ne figuraient pas dans le cahier des charges lié à l'enregistrement de l'indication géographique en Thaïlande. Au lieu de cela, les spécifications dont la suppression est demandée sont des règles appliquées à tous les produits à base de café torréfié en Thaïlande conformément à la norme TISI 522-2561 et à la notification n° 197 du ministère de la santé publique.

La suppression demandée est donc nécessaire, dès lors que les spécifications ne correspondent pas aux caractéristiques spécifiques du «กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung». Les autres spécifications du café torréfié, à savoir «Pourcentage d'humidité: Inférieur à 5 %», seront maintenues dans le document unique, car elles font partie du cahier des charges du café torréfié «กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung».

DOCUMENT UNIQUE

«กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung»

PGI-TH-0814-AM01 — 27.5.2025

☐ **AOP** ☒ **IGP**

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume de Thaïlande

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

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

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

Code de la nomenclature combinée

— 09 — CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES

— 0901 — Café, même torréfié ou décaféiné; coques et pellicules de café; succédanés du café contenant du café, quelles que soient les proportions du mélange

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

La dénomination «Kafae Doi Tung» désigne les grains de café arabica obtenus à partir de caféiers cultivés dans le massif du Nang Non, dans la province de Chiang Rai, à une altitude de 800 à 1 200 mètres, dans la région ciblée par le projet de développement du Doi Tung, qui comprend deux «amphoe» (districts): les districts de Mae Fah Luang et de Mae Sai, couvrant la zone située entre 20°13′45″ et 20°26′39″ de latitude nord et entre 99°43′18″ et 99°52′52″ de longitude est (ci-après l'«aire géographique délimitée»). Le «Kafae Doi Tung» est issu exclusivement du croisement de plusieurs variétés hybrides commerciales d'arabica: Catimor, Caturra et Catuai.

Le «Kafae Doi Tung» est un café d'origine unique. Les caféiers sont cultivés à l'ombre de forêts verdoyantes, et le café bénéficie de soins attentifs à toutes les étapes de la transformation, de la plantation au conditionnement, en passant par la torréfaction. Exempt de toxines et d'ochratoxine, le «Kafae Doi Tung» a un goût inimitable parfaitement équilibré combinant un parfum/arôme doux et fruité à une acidité généreuse sans agressivité, un corps moyen et une belle longueur en bouche.

Caractéristiques du produit

— Café: arabica issu du croisement de plusieurs hybrides (Catimor, Caturra et Catuai) qui lui confère une grande stabilité.

Caractéristiques physiques du «Kafae Doi Tung»:

— grains de café vert: les grains de café vert de la qualité «Kafae Doi Tung» sont de teinte vert bleuté ou verte et présentent un taux d'humidité de 10 à 12 %.

— café torréfié: le café torréfié de la qualité «Kafae Doi Tung» a une acidité modérée et un corps moyen. Plusieurs degrés de torréfaction sont possibles, la torréfaction pouvant être légère, moyenne ou très poussée. De couleur brune à très brune, le café torréfié a un goût inimitable bien équilibré, un parfum/arôme doux et fruité, une acidité généreuse sans agressivité et un corps moyen.

En 2006, le «Kafae Doi Tung» s'est également vu décerner par le ministère du commerce thaïlandais, département de la propriété intellectuelle, une indication géographique réservant l'utilisation de la marque «Kafae Doi Tung» au café d'origine unique cultivé à une altitude de 800 à 1 200 mètres.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

1) Les cerises de café proviennent de la région ciblée par le projet de développement du Doi Tung.

2) Le café vert issu de cerises fraîches provenant de caféiers cultivés dans la région couverte par le projet de développement du Doi Tung est transformé dans l'usine exploitée par ce projet, sous l'égide de la fondation Mae Fah Luang.

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

Plantation

1) Les semences sélectionnées sont issues de caféiers à haut rendement qui sont exempts de maladies et de parasites et présentent un taux de bourgeonnement élevé. Les semences doivent être sélectionnées par le ministère de l'agriculture, sous la responsabilité de la fondation Mae Fah Luang.

2) Les plantations sont effectuées sur des terrains situés à une altitude de 800 à 1 200 mètres, à l'ombre naturelle de forêts verdoyantes. La zone concernée étant ombragée et vallonnée, les cerises de café mûrissent lentement, ce qui leur donne une saveur complexe, dense et intense.

3) Les caféiers sont plantés à 2 mètres environ les uns des autres.

4) Le fauchage et le désherbage sont effectués régulièrement tout au long de l'année. L'herbe coupée est utilisée pour couvrir le trou de plantation, à la base du plant.

5) Des engrais sont appliqués à des intervalles appropriés pour nourrir les feuilles et les fruits et enrichir le sol.

6) Aucun produit chimique n'est employé pour prévenir l'apparition de ravageurs ni pour éliminer ces derniers.

7) Les branches sont élaguées de manière à conserver les bourgeons à partir desquels se développeront les nouvelles branches, suivant les modalités définies par la fondation Mae Fah Luang.

Récolte et production du café en parche

1) La récolte a lieu chaque année entre octobre et février.

2) Les cerises sont soigneusement cueillies à la main. Seuls les fruits parvenus à maturité sont récoltés.

3) Les cerises cueillies seront transférées vers l'usine le jour même de leur récolte.

4) Des machines haut de gamme sont utilisées pour laver les cerises et éliminer les feuilles et les fruits immatures, qui remontent à la surface avant d'être évacués. Les cerises de bonne qualité sont alors soumises à une opération consistant à séparer la pulpe des grains.

5) Les grains sélectionnés passent dans une centrifugeuse qui élimine le mucilage. Ils sont ensuite placés dans des cuves de fermentation où ils restent quelque 36 heures dans l'eau afin d'éliminer totalement le mucilage, ce qui leur permettra également de développer leur arôme et leur saveur incomparables.

6) Après la fermentation, les grains sont lavés à l'eau fraîche courante, puis séchés au soleil sur des dalles en ciment, où ils sont retournés toutes les 30 minutes. Cette opération est répétée chaque jour jusqu'à ce que le taux d'humidité tombe à 10-12 %.

Conditionnement et stockage des grains en parche

Les grains en parche séchés présentant un taux d'humidité de 10 à 12 % sont emballés dans des sacs en grosse toile et stockés sur des palettes dans un endroit bien ventilé et à l'abri de la lumière du soleil.

Production du café vert

Le processus comporte quatre étapes. L'endocarpe est séparé du café en parche sec, après quoi les déchets restants sont éliminés dans une soufflerie. Les grains de café vert sont triés par taille, en fonction de leur diamètre, et par poids, au moyen de la gravité. Les grains de café vert de la qualité «Kafae Doi Tung» connus sous les noms de Peaberry, Extra Fancy, Fancy, N° 1 et Prime sont obtenus selon ce processus. De teinte vert bleuté ou verte, les grains de café «Kafae Doi Tung» présentent un taux d'humidité de 10 à 12 %.

Production de café torréfié

Les grains de café vert sont torréfiés dans des machines haut de gamme par des torréfacteurs expérimentés. Plusieurs degrés de torréfaction sont possibles, la torréfaction pouvant être légère, moyenne ou très poussée. La torréfaction est d'abord réalisée sur un lot de petite taille, après quoi il est procédé à une dégustation. Chaque lot torréfié est soumis à une dégustation, puis à un processus destiné à éliminer le dioxyde de carbone. Ces opérations sont réalisées dans des conditions permettant de préserver l'arôme du café. En principe, le processus de torréfaction dure 12 à 15 minutes.

Différentes tailles et qualités de café torréfié sont ensuite mélangées selon les différentes formules.

Le café torréfié est moulu à différents degrés: mouture grossière, mouture moyenne et mouture fine.

Preuve de l'origine

L'ensemble du processus de production est contrôlé et surveillé grâce au registre des planteurs de café. Le contrôle est assuré par la fondation Mae Fah Luang. Le processus de production susmentionné doit être documenté afin d'assurer la traçabilité du «Kafae Doi Tung».

Le processus de production du «Kafae Doi Tung» doit être inspecté conformément au système de contrôle interne («SCI») mis en place par la fondation Mae Fah Luang, qui est habilitée à inspecter les processus de production et de stockage du «Kafae Doi Tung» à tout moment, sans préavis.

Les agriculteurs et les responsables de la récolte du «Kafae Doi Tung», de sa transformation, de son conditionnement et de sa distribution désireux d'utiliser l'indication géographique «Kafae Doi Tung» doivent s'inscrire auprès du bureau d'enregistrement de la fondation Mae Fah Luang. Ils sont tenus d'établir un manuel de procédure et de le soumettre au bureau d'enregistrement.

Le retrait et la modification de données concernant les membres doivent être notifiés au bureau d'enregistrement de la fondation Mae Fah Luang. En l'absence de notification, il est automatiquement mis fin au statut de membre.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'emballage du café est doté d'une valve fraîcheur qui laisse s'échapper l'air présent à l'intérieur du paquet, mais empêche la pénétration dans celui-ci de l'air extérieur. Le «Kafae Doi Tung» est conditionné en sachets de trois tailles différentes: 200 grammes, 500 grammes et 1 000 grammes. Afin de garantir la qualité et l'origine, le processus de conditionnement doit être supervisé par la fondation Mae Fah Luang.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

(1) L'emballage doit porter la mention «กาแฟดอยตุง» et/ou «KAFAE DOI TUNG».

(2) Autorisation a été donnée d'apposer sur l'emballage le cachet de l'Office des Nations unies pour le contrôle des drogues et la prévention du crime (OCDPC). Cette apposition est facultative.

3) Le logo de l'IGP thaïlandaise et le logo de l'Union européenne (après enregistrement européen) sont obligatoires.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée dans laquelle se déroulent toutes les opérations du processus de production est la région du Doi Tung, située à la frontière entre le district de Mae Fah Luang et celui de Mae Sai (province de Chiang Rai). Cette région, qui couvre une superficie de 93 515 rai (soit 149,62 km2), est située entre 20°13′45″ et 20°26′39″ de latitude nord et entre 99°43′18″ et 99°52′52″ de longitude est.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La majeure partie de l'aire géographique délimitée est constituée de hauts massifs montagneux orientés nord-sud et situés dans les parties orientale et occidentale de la région. Ces massifs sont séparés par une vallée étroite. La région ciblée par le projet de développement du Doi Tung est composée de massifs montagneux complexes constitués d'un grand nombre de roches différentes, dont la plupart présentent les mêmes caractéristiques d'altération météorique. Du fait de son relief accidenté, le terrain est arrosé par de nombreux cours d'eau et rivières: Nam Puen, Huay Pueng, Huey Jalaw, Huay Pa Kluey, Huey Nam Rin, Mae Nam Rai, et Nam Dang. Les précipitations sont abondantes, puisqu'on compte non moins de 120 jours de pluie par an. Les précipitations annuelles moyennes s'élèvent à 2 266 millimètres et la température moyenne avoisine les 22 degrés Celsius. Le sol est essentiellement composé de limon, de limon argileux, de limon sablonneux et d'argile, dont la capacité d'absorption d'eau est moyenne.

5.2. *Spécificité du produit*

Grains de café vert

Les grains de café vert de la qualité «Kafae Doi Tung» connus sous les noms de Peaberry, Extra Fancy, Fancy, N° 1 et Prime sont obtenus selon le processus ci-après. De teinte vert bleuté ou verte, les grains de café «Kafae Doi Tung» présentent un taux d'humidité de 10 à 12 %. Le processus de production du café vert de la qualité «Kafae Doi Tung» comprend quatre étapes. Premièrement, l'endocarpe est séparé de la parche sèche. Deuxièmement, les déchets et autres corps étrangers tels que les grains cassés et incomplets sont éliminés au moyen d'une soufflerie. Troisièmement, les grains sont triés par taille en fonction de leur diamètre et par poids, au moyen de la gravité. Cette opération permet d'éliminer les grains défectueux et les gravillons.

Café torréfié

Les grains de café vert sont torréfiés dans des machines haut de gamme par des torréfacteurs expérimentés, dans la région visée par le projet de développement du Doi Tung. Plusieurs degrés de torréfaction sont possibles, la torréfaction pouvant être légère, moyenne ou très poussée. La torréfaction est d'abord réalisée sur un lot de petite taille, après quoi il est procédé à une dégustation. Ce n'est qu'à l'issue de cette dégustation que des lots plus importants sont torréfiés. Chaque lot torréfié est soumis à une dégustation, puis à un processus destiné à éliminer le dioxyde de carbone. Ces opérations sont réalisées dans des conditions permettant de préserver l'arôme du café. Différentes tailles et qualités de café torréfié sont ensuite mélangées selon les différentes formules.

À l'issue de ce processus, le café torréfié est conditionné dans des sachets hermétiques en aluminium dotés d'une valve fraîcheur qui laisse s'échapper l'air présent à l'intérieur du paquet, mais empêche la pénétration dans celui-ci de l'air extérieur. Les spécifications applicables au café torréfié «Kafae Doi Tung» sont indiquées ci-dessous:

Pourcentage d'humidité: inférieur à 5 %

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)*

Le projet de développement du Doi Tung est une initiative royale lancée en 1988 en vue de promouvoir le reboisement et de lutter contre la drogue. Le café arabica compte parmi les cultures que les populations des régions montagneuses devaient pratiquer en remplacement du pavot. Cette initiative royale a permis de créer des emplois et de générer des revenus stables pour les populations locales qui sont ainsi devenues plus autonomes.

Le projet de développement du Doi Tung a reçu l'autorisation d'apposer sur les emballages du «Kafae Doi Tung» le cachet de l'OCDPC.

En outre, le «Kafae Doi Tung» étant cultivé dans une zone de reboisement, tous les caféiers sont plantés à l'ombre de forêts verdoyantes. La situation ombragée des plantations et l'altitude, combinées à l'emploi d'engrais biologiques, permettent aux cerises de café de parvenir lentement à maturation, ce qui donne au «Kafae Doi Tung» sa saveur intense et inimitable. Les feuilles mortes du couvert forestier sont un engrais naturel qui améliore la teneur du sol en éléments nutritifs, et l'ombre fournie par les grands arbres contribue à l'équilibre de l'écosystème et en fait un habitat naturel pour de nombreuses espèces d'oiseaux et d'autres animaux, ainsi que pour diverses essences d'arbres.

Plusieurs facteurs naturels et humains exercent une influence considérable sur la production du «Kafae Doi Tung». Le Doi Tung est un massif montagneux situé à une altitude comprise entre 800 et 1 200 mètres (altitude moyenne) propice à la culture du café arabica. L'ombre naturelle dont bénéficient les caféiers arabica permet aux cerises de café de parvenir lentement à maturité, ce qui leur donne une saveur et un arôme complexes, denses et intenses. À cette situation favorable s'ajoutent une sélection méticuleuse des souches de caféiers, des soins attentifs, des pratiques de cueillette complexes et un processus de production standardisé.

Référence à la publication du cahier des charges

Annonce du ministère de la propriété intellectuelle n° 24/49, 2 mai 2006.