

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.7074 — JSR/MOL/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 49/01)

Am 5. Februar 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7074 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 49/02)

Am 27. Juni 2013 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32013M6454 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

20. Februar 2014

(2014/C 49/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3706	CAD	Kanadischer Dollar	1,5189
JPY	Japanischer Yen	139,91	HKD	Hongkong-Dollar	10,6298
DKK	Dänische Krone	7,4625	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6555
GBP	Pfund Sterling	0,82200	SGD	Singapur-Dollar	1,7352
SEK	Schwedische Krone	8,9606	KRW	Südkoreanischer Won	1 474,49
CHF	Schweizer Franken	1,2203	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,1857
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,3394
NOK	Norwegische Krone	8,3625	HRK	Kroatische Kuna	7,6693
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 178,08
CZK	Tschechische Krone	27,382	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5360
HUF	Ungarischer Forint	313,58	PHP	Philippinischer Peso	61,379
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	49,1162
PLN	Polnischer Zloty	4,1801	THB	Thailändischer Baht	44,680
RON	Rumänischer Leu	4,5246	BRL	Brasilianischer Real	3,2738
TRY	Türkische Lira	3,0292	MXN	Mexikanischer Peso	18,2701
AUD	Australischer Dollar	1,5269	INR	Indische Rupie	85,4780

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

EUROPÄISCHER AUSWÄRTIGER DIENST

Mitteilung über das Inkrafttreten

(2014/C 49/04)

Der Beschluss Nr. 2/2011 des Gemischten Ausschusses EU-Schweiz, der mit Artikel 14 des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und ihren Mitgliedstaaten einerseits und der Schweizerischen Eidgenossenschaft andererseits über die Freizügigkeit eingesetzt wurde, vom 30. September 2011 über die Änderung von Anhang III (Gegenseitige Anerkennung von Berufsqualifikationen) ist am 31. August 2013 — nach Abschluss des Notifikationsverfahrens am 30. August 2013 — in Kraft getreten.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Mitteilung der französischen Regierung gemäß der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen ⁽¹⁾

(Amtliche Bekanntmachung zu dem Antrag auf Erweiterung der Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen flüssiger oder gasförmiger Kohlenwasserstoffe „Permis de la Bourdette“)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 49/05)

Mit Schreiben vom 18. Juli 2013 hat das Unternehmen Vermilion REP SAS mit Sitz in 1762 route de Pontenx, 40160 Parentis-en-Born (Frankreich), für eine Dauer von fünf Jahren eine als „Permis de la Bourdette“ bezeichnete Exklusivgenehmigung zum Aufsuchen von flüssigen oder gasförmigen Kohlenwasserstoffen für das Gebiet des Départements Haute-Garonne beantragt.

Das Gebiet, auf das sich diese Genehmigung bezieht, wird begrenzt durch die Großkreisabschnitte, die die nachstehend im gesetzlichen Referenzsystem RGF 93 (Lambert 93) definierten Scheitelpunkte miteinander verbinden.

Scheitelpunkt	Länge	Breite
A	00°42'59" O	43°17'24" N
B	01°04'35" O	43°17'24" N
C	01°04'35" O	43°12'00" N
D	00°48'46" O	43°12'00" N
E	00°47'31" O	43°13'44" N
F	00°44'11" O	43°13'44" N
G	00°43'38" O	43°12'00" N
H	00°43'00" O	43°12'00" N

Das oben definierte Gebiet hat eine Fläche von ca. 275 km².

Einreichung der Anträge und Kriterien für die Erteilung der Rechte

Erstantrag- und Gegenantragsteller müssen den Nachweis erbringen, dass sie die für die Erteilung der Rechte erforderlichen Bedingungen erfüllen, die in den Artikeln 4 und 5 des geänderten Dekrets Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und Rechte zur Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt sind.

Interessierte Unternehmen können innerhalb von 90 Tagen nach Veröffentlichung dieser Bekanntmachung einen Gegenantrag vorlegen. Dabei sind die Modalitäten einzuhalten, die in der Bekanntmachung über die Erteilung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen in Frankreich im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* C 374 vom 30. Dezember 1994, S. 11, veröffentlicht und mit dem geänderten Dekret Nr. 2006-648 vom 2. Juni 2006 über Schürfrechte und die Untertagespeicherung (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) festgelegt wurden.

Gegenanträge sind unter der nachfolgend angegebenen Anschrift an das Ministerium für Ökologie, nachhaltige Entwicklung und Energie zu richten. Die Entscheidungen über den Erstantrag und die Gegenanträge ergehen innerhalb einer Frist von zwei Jahren nach Eingang des Erstantrags bei den französischen Behörden, d. h. bis spätestens 22. Juli 2015.

⁽¹⁾ ABl. L 164 vom 30.6.1994, S. 3.

Bedingungen und Auflagen in Bezug auf den Geschäftsbetrieb und dessen Einstellung

Antragsteller werden auf die Artikel 79 und 79.1 des französischen Bergbaugesetzbuchs („Code Minier“) sowie auf das geänderte Dekret Nr. 2006-649 vom 2. Juni 2006 über den Bergbau, die Untertagespeicherung und die Bergwerk- und Untertagespeicheraufsicht (*Journal officiel de la République française* vom 3. Juni 2006) verwiesen.

Weitere Auskünfte erteilt: Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie:

Direction générale de l'énergie et du climat — Direction de l'énergie
Bureau exploration et production des hydrocarbures
Grande Arche, Paroi Nord
92055 La Défense Cedex
FRANCE

Tel. +33 140819527

Die oben genannten Rechtsvorschriften können auf folgender Webseite eingesehen werden: <http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2014/C 49/06)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates vom 30. November 2009 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern ⁽¹⁾ gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden.

Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der vorgenannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen, der der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, N-105 8/20, 1049 Brüssel, Belgien ⁽²⁾) spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen muss.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Bestimmte nahtlose Rohre aus Eisen oder Stahl	Volksrepublik China	Antidumpingzoll	Verordnung (EG) Nr. 926/2009 des Rates (ABl. L 262 vom 6.10.2009, S. 19)	7.10.2014

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2014/C 49/07)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 des Rates vom 30. November 2009 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern ⁽¹⁾ gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden.

Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der vorgenannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen, der der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat H-1, N-105 8/20, 1049 Brüssel, Belgium ⁽²⁾) spätestens drei Monate vor dem in nachstehender Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen muss.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1225/2009 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Bestimmte Folien aus Aluminium	Armenien, Brasilien und Volksrepublik China	Antidumpingzoll	Verordnung (EG) Nr. 925/2009 des Rates (ABl. L 262 vom 6.10.2009, S. 1)	7.10.2014
		Verpflichtungen	Beschluss 2009/736/EG der Kommission (ABl. L 262 vom 6.10.2009, S. 50)	

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 49/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„กาแฟดอยช้าง“ (KAFAE DOI CHAANG)****EG-Nr.: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010****g.g.A (X) g.U. ()****1. Name**

„กาแฟดอยช้าง“ (Kafe Doi Chaang)

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Thailand

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Kafe Doi Chaang“ bezeichnet die wichtigsten Arabica-Varietäten Caturra, Catimor und Catuai. Sie werden aus frischen Kaffeekirschen gewonnen, die an den Abhängen des Doi Chaang-Bergrückens auf einer Höhe von 1 100-1 700 m ü.M. angebaut werden. Das Erzeugungsgebiet von „Kafe Doi Chaang“ umfasst die beiden Ortschaften Doi Chaang und Ban Mai Pattana in Tambon Wawee, Distrikt Mae Suai der Provinz Chiangrai. Die Herstellung erfolgt nach einem standardisierten Verfahren, dessen Endprodukt ein hochwertiger Kaffee mit den folgenden Merkmalen ist: reiner, erfrischender Geschmack, fruchtig-säuerliches Aroma mit einem Anklang an Honig, einer blumigen Note und einem Hauch von Kaffeefrucht (Süßkirsche).

„Kafe Doi Chaang“ ist ein exklusiver Single-Estate Arabica von Weltrang; Anbau und Verarbeitung erfolgen mit besonderer Sorgfalt, um höchste Qualität sicherzustellen. Dieser Kaffee mit seinem von Natur aus geringen Koffeingehalt hat ein komplexes Geschmacksprofil, das aufgrund der verwendeten Anbau-, Verarbeitungs- und Röstungsmethoden der Kaffeebauern nachhaltig zutage tritt.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

„Kafae Doi Chaang“ bezeichnet sowohl den Rohkaffee, d. h. die grünen Kaffeebohnen, als auch den gerösteten Kaffee. Nur Kaffee, der zu 100 % aus „Kafae Doi Chaang“ besteht, hat die oben genannten Merkmale, unabhängig davon, in welcher Form (als grüne Kaffeebohne oder geröstet) er in den Handel gelangt.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Am Bergrücken des Doi Chaang werden ausschließlich Arabicas angebaut; dabei handelt es sich vor allem um die Varietäten Caturra, Catimor, und Catuai. Das Saatgut muss aus zuverlässigen Quellen wie der landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Chiangmai oder von gesunden Pflanzen ohne Rostbefall stammen.

Die Kaffee-Bäume blühen im Februar; die Ernte der Kaffeekirschen erfolgt zwischen November und März. Um eine hochwertige Qualität sicherzustellen, werden die reifen Früchte, deren Farbe je nach Varietät zwischen rot und gelb liegt, von Hand gelesen. Zur Gewinnung der grünen Kaffeebohnen werden die Kirschen mit den ortsüblichen spezifischen Methoden vorgewaschen und vorsortiert, entpulpt, fermentiert, gewaschen, getrocknet, der Größe nach sortiert, in Güteklassen eingeteilt und gelagert. Der Feuchtigkeitsgehalt der Bohnen beträgt maximal 8 %.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Nicht zutreffend

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

- Ernte: Die Kaffeebäume blühen im Februar, die Früchte können von November bis März geerntet werden. Nur die reifen Kaffeekirschen werden sorgfältig von Hand gepflückt, womit zum einen sichergestellt wird, dass die Pflanzen möglichst wenig in Mitleidenschaft gezogen werden, und zum anderen, dass nur die besten Kirschen in den Verarbeitungsprozess gelangen.
- Nasse Aufbereitung: bei dieser traditionellen und arbeitsintensiven Verarbeitungsmethode wird die Fruchtschale von der Bohne entfernt. Die Nassaufbereitung ist zwar zeitaufwändig, trägt jedoch dazu bei, dass die wesentlichen Eigenschaften der Bohnen erhalten bleiben. Durch die sorgfältige Überwachung aller Arbeitsschritte wird ein gleichbleibend guter Geschmack sichergestellt. Die Kaffeebohne ist von verschiedenen Schichten umhüllt (Pergamenthaut, Mucilage, Fruchtfleisch und Fruchthaut).
- Extraktion: Zunächst werden die Kaffeekirschen in einem Frischwassertank vorgereinigt. Dort sinken die reifen Exemplare zu Boden, und die unreifen oder überreifen Früchte schwimmen auf der Wasseroberfläche und werden von dort entfernt. Sodann werden die Kirschen in einen Entpulper gegeben, der die Fruchthaut und die Pulpe von der Bohne ablöst. Anschließend gelangen die Bohnen in einen wassergefüllten Fermentationsbehälter, wo die Mucilage (schleimige Pektinschicht) abgelöst wird und sich die aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften der Bohnen verstärken. Im letzten Arbeitsschritt werden die Bohnen zur Ablösung der letzten Reste der Mucilage von Hand in frischem fließendem Quellwasser gereinigt und für weitere 20-24 Stunden in Quellwasser gelegt, bevor die Trocknung beginnt. Die Mucilage und die fermentierten Nebenerzeugnisse kommen als Dünger für die Kaffeepflanzen zum Einsatz.
- Trocknen: Die bis auf die Pergamenthaut gereinigten Bohnen werden im Freien gleichmäßig auf Stein- oder Zementböden ausgebreitet, wo sie dann sieben bis acht Tage lang in der Sonne trocknen. Dabei werden sie tagsüber regelmäßig mit Harken gewendet und abends zu großen Haufen zusammengeschoben und zum Schutz vor Feuchtigkeit abgedeckt. Wenn die Restfeuchtigkeit auf 11 % gesunken ist, werden die Bohnen eingelagert, bis sie für den Röstvorgang gebraucht werden.
- Schälen: Dieser letzte Verarbeitungsschritt erfolgt unmittelbar vor dem Rösten. Dabei wird mit einer Schälmaschine die Pergamenthaut von den Bohnen entfernt. Bis zu dieser Phase haben die Familien von Doi Chaang, die Kaffeeanbau betreiben, unter strengen Qualitätskontrollen jeweils die eigenen Bohnen verarbeitet. Nun werden die Bohnen von allen gemeinsam geschält und für den Röstvorgang sortiert.
- Größensortierung/Einteilung in Güteklassen: Zunächst erfolgt mit Sieben unterschiedlicher Maschenweite eine Vorsortierung der Kaffeebohnen; anschließend erfolgt eine weitere, manuelle Sortierung, damit sichergestellt ist, dass nur hochwertige Bohnen zum Röstvorgang gelangen.

- Rösten: In diesem letzten Arbeitsschritt werden nur die qualitativ hochwertigsten Bohnen vom Röstmeister frisch geröstet. Er achtet darauf, dass immer nur eine geringe Menge ganz langsam im Trommelröster geröstet wird, damit sich die einzigartigen, exotischen Merkmale des Kaffees voll entfalten. Die Bohnen werden frisch geröstet und nach dem Abkühlen in hochwertige Siegelbeutel mit Aromaschutzventil verpackt, in denen die Frische von „Kafae Doi Chaang“ erhalten bleibt. Das Rösten muss nicht zwingend im Erzeugungsgebiet durchgeführt werden. Wenn es außerhalb von Thailand erfolgt, wird die Überwachung durch Joint-Venture-Verträge mit den Röstern sichergestellt, in denen festgelegt ist, dass nur 100 % reiner Arabica-Kaffee aus Doi Chaang geröstet wird, der nicht mit anderen Kaffees aus anderen Quellen vermischt werden darf. Die ausländischen Röster führen anhand von Stichproben, verschiedenen Test und sensorischen Bewertungen („cup tests“) die physischen Qualitätskontrollen vor und nach dem Rösten durch. Die sogenannten „cup quality tests“ werden auch von zahlreichen einschlägigen Organisationen durchgeführt, z. B. der Specialty Coffee Association of America (SCAA), der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), dem Kaffee-Experten und Herausgeber der Online-Publikation <http://www.coffereview.com> Kenneth Davids und anderen Fachorganen wie <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> etc.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

„Kafae Doi Chaang“ wird in Ventilpackungen verpackt, die das Entweichen von Luft aus der Packung ermöglichen, aber das Eindringen von Sauerstoff von außen verhindern.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett trägt die Aufschrift „กาแฟดอยช้าง“ und/oder „Kafae Doi Chaang“.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Kafae Doi Chaang“ liegt in 19°48'48" nördlicher Breite und 99°34' östlicher Länge am Bergrücken des Doi Chaang (Sub-Distrikt Wawi, Distrikt Mae Suai, Provinz Chiangrai, Thailand) in einer Höhe von 1 100-1 700 m ü.M.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Insgesamt besteht das Erzeugungsgebiet aus hohen Bergzügen mit einer Hangneigung von mehr als 35 %. Entlang der Bergrücken und der Täler erstrecken sich schmale flache Streifen mit einem Höhenunterschied von ca. 500 m und einer Hangneigung von 8-35 %. Die aus feinem Lehmsand oder Lehm bestehenden Böden sind das Ergebnis der Verwitterung von Steinen und Mineralien sowie der Verlagerung von Bodenmaterial aus höheren Lagen in tiefere. Sie sind reich an organischem Material und stellen den Ablauf des Niederschlagswassers sicher. Doi Chang ist das Quellgebiet zahlreicher Bäche und Flüsse, darunter der Huai Krai, der ganzjährig Wasser führt. Daneben finden sich über das Gebiet verstreut große und kleine natürliche Quellen, die ebenfalls ganzjährig Wasser liefern.

Die natürlichen und menschlichen Einflüsse spielen eine bedeutende Rolle bei der Herstellung von „Kafae Doi Chaang“. Das Erzeugungsgebiet Doi Chaang liegt an einem Bergrücken in einer Höhe von 1 100-1 700 m ü.M. und ist für den Anbau von Arabica-Kaffee gut geeignet.

Die sorgfältige Auswahl der Kaffeepflanzen, die sorgfältige Pflege während der Anbauzeit und die gewissenhafte Ernte sind neben den hohen Erzeugungsstandards wichtige Attribute der Herstellung von „Kafae Doi Chaang“.

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

- Geografische Faktoren: Die geografische Lage des Anbaugebiets von „Kafae Doi Chaang“ sorgt zusammen mit den besonderen Klima-, Boden- und Geländeprofileigenschaften dafür, dass „Kafae Doi Chaang“ ein einzigartiger Single-Estate Arabica-Kaffee ist.
- Agroklimatische Faktoren: Das Erzeugungsgebiet besteht aus hohen Bergzügen mit einer Hangneigung von mehr als 35 %. Entlang der Bergrücken und der Täler erstrecken sich schmale flache Streifen mit einem Höhenunterschied von ca. 500 m und einer Hangneigung von 8-35 %. Die aus feinem Lehmsand oder Lehm bestehenden Böden sind das Ergebnis der Verwitterung von Steinen und Mineralien sowie der Verlagerung von Bodenmaterial aus höheren Lagen in tiefere. Die Böden sind reich an organischem Material und stellen den Ablauf des Niederschlagswassers sicher; ihr pH-Wert liegt bei 6-6,5. Doi Chaang ist das Quellgebiet zahlreicher Bäche und Flüsse, darunter der Huai Krai, der ganzjährig Wasser führt. Daneben finden sich über das Gebiet verstreut große und kleine natürliche Quellen, die ebenfalls ganzjährig Wasser liefern.

- Topografische Faktoren: Das Anbaugebiet von „Kafae Doi Chaang“ liegt an den Hängen des Doi Chaang-Bergrückens (Wawi Mountain, Subdistrikt Wawi, Distrikt Mae Suai, Provinz Chiangrai, Thailand). Das Zusammenspiel der klimatischen und topografischen Faktoren, der speziellen Anbaumethoden, der Böden, die besonders reich an organischen Substanzen sind, und der hohen, schattigen Lage sorgen dafür, dass die Kaffeekirschen langsam wachsen und Bohnen mit einem besonders komplexen, intensiven Geschmack entstehen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

1. Rohkaffee

Die grünen Kaffeebohnen werden in die folgenden Güteklassen eingeteilt:

- AA: Farbe gräulich-grün, Durchmesser > 6,96 mm, Feuchtigkeitsgehalt 10-12 %
- A: Farbe gräulich-grün, Durchmesser 6,10-6,96 mm, Feuchtigkeitsgehalt 10-12 %
- Peaberry: die einzelne, ovale Kaffeebohne, Feuchtigkeitsgehalt 10-12 %

2. Röstkaffee

- Doi Chaang Peaberry: Normalerweise enthält eine Kaffeekirsche zwei Bohnen, die mit der flachen Seite aneinanderliegen. Eine ‚Peaberry‘ hingegen ist oval und liegt alleine in der Kirsche; sie ist erheblich kleiner und von viel konzentrierterem Geschmack; ihr Anteil an der Jahresernte in Doi Chaang liegt lediglich bei 5 %. Diese seltene Kaffeebohne ist einzigartig im Geschmack, hat ein intensiv fruchtig-blumiges Aroma mit voll ausgeprägtem Profil und erhält durch den langsamen und sorgfältigen Röstvorgang eine unverkennbare, vibrierende, dunkel getönte Note mit einem Hauch Erdigkeit. Diese Merkmale machen den Kaffeegenuss zu einem besonderen Erlebnis.
- Doi Chaang Premium A Grade (Medium): Die Premium-Bohnen mit mittlerer Röstung liefern einen Kaffee mit fruchtig-süßem Aroma und einer angenehmen blumigen Note, ausgewogenem Geschmack mit reichen Untertönen und einem feinen Körper. Doi Chaang A Grade (Medium) ist vibrierend im Auftakt und klar im Abgang, ein angenehmer, ausgewogener Kaffee, den man jederzeit genießen kann.
- Doi Chaang Premium A Grade (Dark): Die Premium-Bohnen mit langer und langsamer dunkler Röstung besitzen ein exotisches, ausgeprägtes Aroma mit besonders intensivem Geschmack. Doi Chaang Premium A Grade Dark hat einen vollen Körper mit einer erdigen Note und einer leicht scharfen Säure; im Auftakt ist er süß mit einer zart rauchigen Note, im Abgang hat er einen Anflug von Karamell und Macadamianuss.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Wegen der oben beschriebenen besonderen geografischen Lage des Anbaugebiets ist „Kafae Doi Chaang“ ein qualitativ hochwertiger Kaffee, dessen grüne Bohnen sich durch ihr frisches Aroma und einen durchschnittlichen Feuchtigkeitsgehalt von 10-12 % auszeichnen. Für den Export werden diese Merkmale Kontrollen unterzogen, die deutlich über den vom thailändischen *National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards* festgelegten Mindestnormen für den Anbau von Arabica-Kaffeepflanzen liegen.

In Doi Chaang werden auf einer Höhe von 1 100-1 700 m ü.M. eine Vielzahl von Arabica-Sorten im Schatten von Pflaumen-, Aprikosen-, Birnen- und Macadamia-Nussbäumen angebaut. Das herabfallende Laub dieser Bäume bildet eine nahrhafte Mulchschicht für die Kaffeepflanzen und verleiht den Bohnen einen angenehm fruchtig-nussigen Unterton. Durch die schattige Lage und die große Anbauhöhe wird das Wachstum der Kaffeekirschen verlangsamt, so dass feste Bohnen mit einem komplexen, intensiven Geschmack entstehen. Die Düngung besteht vorwiegend aus wiederverwendeter Pulpe und Viehdung. Die Kaffeepflanzenbauer von Doi Chaang praktizieren entweder organische Landwirtschaft, bei der keinerlei chemische Düngemittel oder Pestizide zum Einsatz kommen dürfen, oder konventionellen Anbau, bei dem geringe Mengen von Chemikalien erlaubt sind. Beide Methoden haben gemeinsam, dass der Schattenanbau nachhaltig orientiert ist, die Bodenqualität erhalten bleibt und keine Abholzung tropischer Wälder erfolgen muss. Darüber hinaus verbessert der Schattenanbau das Mikroklima der Plantagen und sorgt so für ein ausgewogenes Ökosystem, das dem eines Waldes vergleichbar ist und zahlreichen Tieren und Pflanzen einen natürlichen Lebensraum bietet.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass im Anbaugebiet von „Kafae Doi Chaang“ Kaffeebohnen erzeugt werden, die die Grundlage für ein Getränk mit besonders reinem Geschmack, mittlerer Säure und mittlerem Körper und einem blumigen Aroma bilden. Dies lässt sich durch die Verwendung von Arabica-Sorten im Zusammenspiel mit ganz besonderen Klima-, Boden- und Geländeprofileigenschaften erreichen. Die Eigenschaften von „Kafae Doi Chaang“ hängen auch von den folgenden Faktoren ab: nasse Aufbereitung, besondere Anbau- und Erntemethoden wie weitgehend manuelles Pflücken der reifen Kaffeekirschen und traditionelle Verarbeitungsmethoden. All diese Attribute von „Kafae Doi Chaang“ sind nicht nur den klimatischen und topografischen Bedingungen zuzuschreiben (hoher Anteil an organischen Substanzen, natürlicher Schatten und große Höhe), sondern auch den hohen Erzeugungsstandards.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE