

Den Europæiske Unions Tidende

C 49



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

 57. årgang
21. februar 2014

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2014/C 49/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.7074 — JSR/MOL/JV) ⁽¹⁾	1
2014/C 49/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV) ⁽¹⁾ ...	1

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2014/C 49/03	Euroens vekselkurs	2
--------------	--------------------------	---

DA

 Pris:
3 EUR

(1) EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.7074 — JSR/MOL/JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 49/01)

Den 5. februar 2014 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7074. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2014/C 49/02)

Den 27. juni 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6454. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

20. februar 2014

(2014/C 49/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3706	CAD	canadiske dollar	1,5189
JPY	japanske yen	139,91	HKD	hongkongske dollar	10,6298
DKK	danske kroner	7,4625	NZD	newzealandske dollar	1,6555
GBP	pund sterling	0,82200	SGD	singaporeanske dollar	1,7352
SEK	svenske kroner	8,9606	KRW	sydkoreanske won	1 474,49
CHF	schweiziske franc	1,2203	ZAR	sydafrikanske rand	15,1857
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	8,3394
NOK	norske kroner	8,3625	HRK	kroatiske kuna	7,6693
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 178,08
CZK	tjekkiske koruna	27,382	MYR	malaysiske ringgit	4,5360
HUF	ungarske forint	313,58	PHP	filippinske pesos	61,379
LTL	litauiske litas	3,4528	RUB	russiske rubler	49,1162
PLN	polske zloty	4,1801	THB	thailandske bath	44,680
RON	rumænske leu	4,5246	BRL	brasilianske real	3,2738
TRY	tyrkiske lira	3,0292	MXN	mexicanske pesos	18,2701
AUD	australske dollar	1,5269	INR	indiske rupee	85,4780

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

TJENESTEN FOR EU'S OPTRÆDEN UDADTIL

Meddelelse om ikrafttrædelse

(2014/C 49/04)

Afgørelse nr. 2/2011 truffet af Det Blandede Udvalg EU-Schweiz som nedsat ved artikel 14 i aftalen af 30. september 2011 mellem Det Europæiske Fællesskab og dets medlemsstater på den ene side og Det Schweiziske Forbund på den anden side om fri bevægelighed for personer til erstatning af bilag III (gensidig anerkendelse af faglige kvalifikationer) trådte i kraft den 31. august 2013 efter afslutningen af anmeldelsesproceduren den 30. august 2013.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Meddelelse fra den franske regering vedrørende Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/22/EF om betingelser for tildeling og udnyttelse af tilladelser til prospektering, efterforskning og produktion af kulbrinter ⁽¹⁾

(Meddelelse om ansøgning om eksklusiv tilladelse til efterforskning efter flydende eller gasformige kulbrinter, benævnt »Bourdette-tilladelsen«)

(EØS-relevant tekst)

(2014/C 49/05)

Den 18. juli 2013 ansøgte selskabet Vermilion REP SAS, der har hovedsæde på adressen 1762, route de Pontenx, 40160 Parentis-en-Born (Frankrig), om en eksklusiv tilladelse til i en periode på fem år at efterforske flydende og gasformige kulbrinter — benævnt »Bourdette-tilladelsen« — i departementet Haute-Garonne.

Tilladelsen omfatter et område afgrænset af de længde- og breddegradse, hvis skæringspunkter er angivet ved nedennævnte geografiske koordinater i det nugældende referencesystem RGF 93 (Lambert 93):

Skæringspunkt	Længdegrad	Breddegrad
A	00°42'59" V	43°17'24" N
B	01°04'35" V	43°17'24" N
C	01°04'35" V	43°12'00" N
D	00°48'46" V	43°12'00" N
E	00°47'31" V	43°13'44" N
F	00°44'11" V	43°13'44" N
G	00°43'38" V	43°12'00" N
H	00°43'00" V	43°12'00" N

Det således afgrænsede område dækker et areal på cirka 275 km².

Indgivelse af ansøgninger og tildelingskriterier

Ansøgerne, der indgav den oprindelige ansøgning, og konkurrerende ansøgere skal dokumentere, at de overholder de betingelser, som er en forudsætning for at give tilladelsen, og som er fastsat ved artikel 4 og 5 i dekret nr. 2006-648 af 2. juni 2006 om udvindingsrettigheder og rettigheder til underjordisk oplagring, som ændret (den franske statstidende — *Journal officiel de la République française* af 3. juni 2006).

Interesserede virksomheder kan indsende en konkurrerende ansøgning inden for en tidsfrist på 90 dage regnet fra dagen for offentliggørelsen af denne meddelelse efter den fremgangsmåde, der er angivet i »Meddelelse om opnåelse af udvindingsrettigheder for kulbrinter i Frankrig«, der er offentliggjort i *De Europæiske Fællesskabers Tidende* C 374 af 30. december 1994, s. 11, og fastsat ved dekret nr. 2006-648 af 2. juni 2006 om udvindingsrettigheder og rettigheder til underjordisk oplagring, som ændret (den franske statstidende — *Journal officiel de la République française* af 3. juni 2006).

Konkurrerende ansøgninger stiles til ministeriet for økologi, bæredygtig udvikling og energi på nedenstående adresse. Der vil blive truffet afgørelse angående den oprindelige ansøgning og de konkurrerende ansøgninger senest to år efter den dato, hvor de franske myndigheder modtog den oprindelige ansøgning, dvs. senest den 22. juli 2015.

⁽¹⁾ EFT L 164 af 30.6.1994, s. 3.

Betingelser og krav vedrørende udøvelse og ophør af aktiviteten

Ansøgerne henvises til artikel 79 og artikel 79, stk. 1, i mineloven »code minier« og dekret nr. 2006-649 af 2. juni 2006 vedrørende minedrift, underjordisk oplagring og tilsynet med miner og underjordisk oplagring, som ændret (den franske statstidende — *Journal officiel de la République française* af 3. juni 2006).

Yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til ministeriet for økologi, bæredygtig udvikling og energi:

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

Tlf. +33 140819527

De ovennævnte lovregler findes på Légifrance: <http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES
HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger

(2014/C 49/06)

1. Kommissionen skal meddele, at medmindre der indledes en fornyet undersøgelse efter følgende procedure, udløber nedennævnte antidumpingforanstaltninger på den i nedenstående tabel angivne dato, jf. artikel 11, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 1225/2009 af 30. november 2009 ⁽¹⁾ om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Det Europæiske Fællesskab.

2. Procedure

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse. Anmodningen skal indeholde tilstrækkelige beviser for, at foranstaltningernes bortfald sandsynligvis vil medføre, at der fortsat eller igen vil finde dumping sted med deraf følgende skade.

Skulle Kommissionen beslutte at indlede en fornyet undersøgelse af de pågældende foranstaltninger, vil importører, eksportører, repræsentanter for eksportlandet og EU-producenterne få lejlighed til at uddybe, afvise eller fremsætte bemærkninger til de spørgsmål, der er indeholdt i anmodningen om en fornyet undersøgelse.

3. Tidsfrist

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse på ovennævnte grundlag til Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Handel (Kontor H-1), N-105 8/20, 1049 Bruxelles, Belgium ⁽²⁾, på et hvilket som helst tidspunkt efter denne meddelelses offentliggørelse, men ikke senere end tre måneder før den i nedenstående tabel angivne dato.

4. Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1225/2009.

Produkt	Oprindelses- eller eksportland(e)	Foranstaltninger	Reference	Udløbsdato ⁽¹⁾
Visse sømløse rør af jern eller stål	Folkerepublikken Kina	Anti-dumping-told	Rådets forordning (EF) nr. 926/2009 (EUT L 262 af 6.10.2009, s. 19)	7.10.2014

⁽¹⁾ Foranstaltningen udløber ved midnat på den i denne kolonne angivne dato.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger

(2014/C 49/07)

1. Kommissionen skal meddele, at medmindre der indledes en fornyet undersøgelse efter følgende procedure, udløber nedennævnte antidumpingforanstaltninger på den i nedenstående tabel angivne dato, jf. artikel 11, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 1225/2009 af 30. november 2009 ⁽¹⁾ om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Det Europæiske Fællesskab.

2. Procedure

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse. Anmodningen skal indeholde tilstrækkelige beviser for, at foranstaltningernes bortfald sandsynligvis vil medføre, at der fortsat eller igen vil finde dumping sted med deraf følgende skade.

Skulle Kommissionen beslutte at indlede en fornyet undersøgelse af de pågældende foranstaltninger, vil importører, eksportører, repræsentanter for eksportlandet og EU-producenterne få lejlighed til at uddybe, afvise eller fremsætte bemærkninger til de spørgsmål, der er indeholdt i anmodningen om en fornyet undersøgelse.

3. Tidsfrist

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse på ovennævnte grundlag til Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Handel (Kontor H-1), N-105 8/20, 1049 Bruxelles, Belgium ⁽²⁾, på et hvilket som helst tidspunkt efter denne meddelelses offentliggørelse, men ikke senere end tre måneder før den i nedenstående tabel angivne dato.

4. Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1225/2009.

Produkt	Oprindelses- eller eksportland(e)	Foranstaltninger	Reference	Udløbsdato ⁽¹⁾
Visse typer folie af aluminium	Armenien, Brasilien og Folkerepublikken Kina	Antidumping-told	Rådets forordning (EF) nr. 925/2009 (EUT L 262 af 6.10.2009, s. 1)	7.10.2014
		Tilsagn	Kommissionens afgørelse 2009/736/EF (EUT L 262 af 6.10.2009, s. 50)	

⁽¹⁾ Foranstaltningen udløber ved midnat på den i denne kolonne angivne dato.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 49/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»กาแฟดอยช้าง« (KAFAE DOI CHAANG)

EF-Nr.: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»กาแฟดอยช้าง« (Kafe Doi Chaang)

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Thailand

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier mm.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Kafe Doi Chaang« er navnet på en række vigtige arabicasorter (Caturra, Catimor og Catuai) fra friske kaffebær, der dyrkes på siderne af bjerget Doi Chaang 1 100-1 700 meter over havet. »Kafe Doi Chaang« dyrkes i det område, som tilhører landsbyerne Doi Chaang og Ban Mai Pattana i Tambon Wawee i Mae Suai-distriktet i Chiangrai-provinsen. Ved en standardproduktionsmetode fremstilles der kaffe af høj kvalitet med følgende karakteristika: ren, forfriskende kaffe med let syrlig og honningagtig aroma med et anstrøg af blomster og kaffefrugt (sure kirsebær).

»Kafe Doi Chaang« er en single-estate arabicakaffe i verdensklasse, som dyrkes og forarbejdes omhyggeligt for at sikre den ypperste kvalitet. Kaffen har et naturligt lavt koffeinindhold og en sammensat og velsmagende profil, som Doi Chaang-kaffeavlerne videreudvikler og lader komme til udfoldelse gennem deres dyrknings- forarbejdnings- og ristningsmetoder.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

»Kafae Doi Chaang« er navnet på både grønne kaffebønner og ristet kaffe. Kun 100 % ren »Kafae Doi Chaang«-kaffe frembyder disse karakteristika, uanset i hvilken form de præsenteres for forbrugerne (grønne bønner eller ristet kaffe).

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den eneste kaffeplante, der dyrkes på Doi Chaang-bjerget, er arabicakaffe. De vigtigste arabicakaffesorter og -planter, der dyrkes på Doi Chaang-bjerget, er Caturra, Catimor og Catuai. Såsæden skal komme fra pålidelige kilder, f.eks. det landbrugsvidenskabelige fakultet på universitet i Chiangmai eller fra udvalgte sunde planter, som ikke er angrebet af rustsvamp.

Kaffebærrene blomstrer i februar og høstes mellem november og marts. De modne bær, hvis farveskala går fra rød til gul afhængig af sort, håndplukkes selektivt for at sikre den højeste kvalitet. Ved fremstillingen af grønne bønner skylles bærrene, hvorefter de sorteres, raspes, gæres, udblødes, tørres, sorteres efter kvalitet og lagres i overensstemmelse med de særlige Doi Chaang-metoder. Vandindholdet er højst 8 %.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Intet

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

- Høstetapen: Kaffe træet begynder at blomstre i februar, og kaffebærret er klar til høst i perioden november-marts. Kun de modne bær plukkes, og det sker ved selektiv håndplukning, således at der gøres minimal skade på planterne, og kun de bedste bær går videre i forarbejdningen.
- Fuldstændig vådforbejdning er den traditionelle og arbejdskrævende forarbejdningsmetode, hvor bønnerne adskilles fra frugtkødet ved skylning. Skønt vådforbejdning er tidkrævende, bidrager metoden til at bevare bønnens essentielle kvaliteter, og en medarbejder overvåger omhyggeligt hver enkelt etape for at sikre ensartet og optimal smag. Kaffebønnerne er omgivet af flere lag: hindekaffe, planteslim, frugtkød og skind.
- Ekstraktion: Først forvasker medarbejderne bærrene i en beholder med frisk kildevand, hvor alle modne bær synker til bunds, mens alle umodne og overmodne bær flyder op til overfladen, hvorfra de fjernes. Derefter fjerner medarbejderne skindet og frugtkødet ved at lade bærrene passere igennem en pulper. Så gæres bønnerne i vand for at fjerne planteslimen og videreudvikle bønnernes aroma- og smagskvaliteter. Endelig håndvasker medarbejderen omhyggeligt bønnerne med frisk rindende kildevand for at fjerne alle rester af planteslim og udbløder dem herefter i frisk naturligt kildevand i endnu 20-24 timer, før tørringen indledes. Planteslimen og de gærede biprodukter genanvendes til at gøde kaffeplanterne.
- Ved tørringen fordeler medarbejderen de hindedækkede bønner på terrasser, hvor de gennemgår en naturlig soltørring i løbet af de følgende 7-8 dage. I denne periode vender medarbejderne til stadighed bønnerne manuelt og breder dem ud igen for at sikre, at de tørrer helt. Om aftenen dynger arbejderne bønnerne sammen og overdækker dem for at beskytte dem mod fugt. Når bønnernes vandindhold er bragt ned på 11 %, lagres de frem til ristningen.
- Afskalning er den sidste etape i forarbejdningen, og den finder sted umiddelbart inden ristningen. Hindelaget fjernes fra kaffebønnerne ved hjælp af en afskalningsmaskine. Hidtil har hver enkelt Doi Chaang-kaffeproducerende familie dyrket og forarbejdet deres egne bønner under streng kvalitetskontrol. Nu forgår afskalningen og sorteringen af kaffebønnerne før ristningen kollektivt.
- Først sorteres kaffebønnerne, og de sorteres efter kvalitet i sigter af forskellig størrelse. Derefter sorteres de manuelt, således at det sikres, at kun de bedste bønner ristes.

- Endelig friskrister den kyndige ristemester de bønner, som har den højeste kvalitet. Ristemesterens omhu sikrer, at ristningen foregår langsomt og i små partier i en traditionel tromle, således at kaffens enestående og eksotiske karakteristika kan komme til udfoldelse. Bønnerne friskristes, afkøles og emballeres i kvalitetsposer med ventil, der sikrer »Kafae Doi Chaangs« friskhed. Ristningsprocessen foregår ikke nødvendigvis i produktionsområdet. Overvågning af ristning af Doi Chaang-specialkaffe uden for Thailand foregår på grundlag af joint venture-kontrakter med risterier i de pågældende lande. Aftalerne foreskriver, at der skal være tale om 100 % ren arabicakaffe fra Doi Chaang, og den må således ikke blandes med kaffe fra andre kilder. De udenlandske risterier foretager fysisk kvalitetskontrol ved forskellige prøveudtagninger, kontroller og smagstests før og efter ristningen. Desuden udfører en lang række institutioner smagstests, f.eks. SCAA (Specialty Coffee Association of America), SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Kenneth Davis fra <http://www.coffeereview.com>, <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> m.fl.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

»Kafae Doi Chaang« er pakket i poser med ventil, som tillader luft at slippe ud, men forhindrer luft udefra i at slippe ind i posen.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Etiketten er forsynet med betegnelsen »กาแฟดอยช้าง« og/eller »Kafae Doi Chaang«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

»Kafae Doi Chaangs« produktionsområde ligger på Doi Chaang-bjerget i deldistriktet Wawi i Mae Suai-distriktet i Chiangrai-provinsen i Thailand, 1 100-1 700 meter over havet, mellem 19°48'48"N bredde og 99°34'Ø længde.

5. Tilknytning til det geografiske område

Generelt består området af høje bjerge med en hældning på over 35 %. Langs med bjergryggene og dalene findes der smalle strimler af fladt land. Hældningen er her 8-35 %, og højdeforskellen er ca. 500 meter. Jorden er fin sandet lerjord eller lermuld, der er opstået som følge af nedbrydningen af sten og mineraler i kombination med ophobning af partikler, som er ført med ned fra højereliggende områder. Jorden er rig på organisk materiale og veldrænet. I Doi Chang har mange bække og åer deres udspring, bl.a. Huai Krai-åen, som er vandførende hele året. Hertil kommer større og mindre naturlige kilder i området, som forsyner det med vand hele året.

Både naturlige og menneskelige faktorer spiller en vigtig rolle i produktionen af »Kafae Doi Chaang«. Bjerget Doi Chaang har en højde på 1 100-1 700 meter over havets overflade og egner sig til dyrkning af arabicakaffe.

Den omhyggelige udvælgelse af kaffesorter, den grundige vedligeholdelse og den omhyggelige høst er sammen med de standardiserede produktionsprocesser vigtige karakteristika ved produktionen af »Kafae Doi Chaang«.

5.1. Det geografiske områdes egenart

- Geografi: Den særlige geografiske beliggenhed, som »Kafae Doi Chaangs« dyrkningsområde har, gør sammen med de klimatiske og de specielle fysiske og jordbundsmæssige karakteristika »Kafae Doi Chaang« til en single-estate arabicakaffe i verdensklasse.

- Dyrkningsforhold: Området består af høje bjerge med en hældning på over 35 %. Langs med bjergryggene og dalene findes der smalle strimler af fladt land. Hældningen er her 8-35 %, og højdeforskellen er ca. 500 meter. Jorden er fin sandet lerjord eller lermuld, der er opstået som følge af nedbrydningen af sten og mineraler i kombination med ophobning af partikler, som er ført med ned fra højereliggende områder. Jorden er rig på organisk materiale og veldrænet. Den har en pH-værdi på ca. 6,0-6,5. I Doi Chang har mange bække og åer deres udspring, bl.a. Huai Krai-åen, som er vandførende året rundt. Hertil kommer større og mindre naturlige kilder i området, som forsyner det med vand hele året.

- Topografi: »Kafae Doi Chaangs« dyrkningsområde ligger på Doi Chaang-bjerget, i Wawi-bjergkæden, i deldistriktet Wawi i Mae Suai-distriktet i Chiangrai-provinsen i Thailand. Klimaet og topografien bidrager sammen med de særlige dyrkningsmetoder, jordbundens høje organiske indhold, den naturlige skygge og den store højde til, at bønnerne vokser langsomt og derved bliver ualmindeligt sammensatte, fyldige og intense i smagen.

5.2. Produktets egenart

1. Grønne kaffebønner

Grønne Doi Chaang-bønner inddeles i følgende kvaliteter:

- AA: Den grønne bønne er grålig og har en diameter over 6,96 mm og et vandindhold på 10-12 %.
- A: Den grønne bønne er grålig og har en diameter på 6,10-6,96 mm og et vandindhold på 10-12 %.
- Perlekaffe: Enkelt oval bønne med et vandindhold på 10-12 %.

2. Ristet bønnekaffe

- Doi Chaang perlekaffe (peaberry): Et kaffebær sætter typisk to flade bønner, men når det kun sætter én, oval bønne, kaldes det en perlebønne (peaberry). Perlebønnen er mindre og har en mere koncentreret smag. Den udgør kun 5 % af den årlige høst af Doi Chaang. Doi Chaang-perlekaffes smag er unik, og den har en intens frugt- og blomsteragtig aroma og en kraftig, fyldig profil. Doi Chang perlekaffe er en sjælden og stærkt efterspurgt kaffe. Den langsomme og omhyggelige ristning frembringer en dynamisk og markant smag. Med sine dybe toner med et anstrøg af muld skal denne kaffe nok give den ultimative kaffeoplevelse.
- Doi Chaang Premium klasse A (mellem): Doi Chaang Premium-bønnerne er mellemristede og frembyder en frugtagtig, sød smag og en behagelig, blomsteragtig duft. Doi Chaang Premium klasse A (mellem) er en velafbalanceret kaffe med delikat fylde og aromatiske undertoner og kombinerer en usædvanlig dynamisk begyndelse med en ren afslutning. Smagen er behagelig og afrundet og passer til alle lejligheder.
- Doi Chaang Premium klasse A (mørk): Doi Chaang Premium-bønnerne gennemgår en langvarig og langsom ristning, der frembringer en mørk, eksotisk og intens aromatisk smag. Doi Chaang Premium klasse A (mørk) er dynamisk og har en muldagtig duft og stor fylde med en behagelig, let bitter syrlighed. Den søde, let røgede smag afrundes med et anstrøg af karamel og macadamianød.

5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

På grund af det geografiske områdes egenart, jf. ovenfor, er »Kafae Doi Chaang« anerkendt som en kvalitetskaffe, hvis grønne bønner er kendetegnet ved deres friske aroma og gennemsnitlige vandindhold på 10-12 %. Disse karakteristika kontrolleres med henblik på eksport af kaffen, som ligger et godt stykke over de minimumsstandarder for arabicakaffe, som det thailandske kontor for standardisering inden for landbrugsprodukter og fødevarer har fastlagt.

Doi Chaang-kaffeavlere dyrker en række arabicasorter i skyggen af blomme-, fersken-, pære-, og macadamianøddetræer 1 100-1 700 meter over havet. Det nedfaldne løv fra de forskellige frugt- og nøddetræer udgør en næringsrig kompostmuld for Doi Chaang-kaffeplanterne, og de forlener kaffen med en frugt- og nøddeagtig smag. Skyggen og den store højde gør Doi Chaang-kaffebærrenes vækst langsommere og frembringer dermed en mere sammensat, fyldig bønne med en intens smag. Det er først og fremmest frugtkødet fra bærrene samt naturgødning, der anvendes som gødningsmiddel. Doi Chaang-kaffeavlerne anvender en af nedenstående to dyrkningsmetoder: 1) økologisk landbrug, som ikke tillader anvendelse af kunstgødning og pesticider, eller 2) konventionelt landbrug, som tillader begrænset anvendelse af kemikalier. I begge tilfælde er der tale om skyggedyrkningsmetoder, der skaber et bæredygtigt landbrug, bevarer jordbundskvaliteten og fjerner behovet for skovrydning. Skyggen forbedrer også plantagernes mikroklima ved at skabe et velafbalanceret økosystem, der afspejler forholdene i et skovområde og tjener til naturligt levested for talrige dyr og planter.

Kort sagt er »Kafae Doi Chaangs« dyrkningsområde kendetegnet ved sin produktion af kaffebønner, som giver en ren, middelsyrig drik med fylde og en blomsteragtig aroma. Disse egenskaber og kvaliteter opnås ved at anvende de nævnte sorter af arabicakaffe i samklang med de klimatiske og de særlige fysiske og jordbundsmæssige karakteristika. »Kafae Doi Chaangs« kvaliteter skyldes også følgende faktorer: vådforarbejdning, særlige dyrknings- og høstmetoder, hvor kun de modne bær plukkes, og det sker ved selektiv håndplukning, samt anvendelse af den traditionelle forarbejdningsmetode. »Kafae Doi Chaangs« karakteristika kan føres tilbage til klima og topografi i form af jordbundens høje organiske indhold, den naturlige skygge og den store højde og ikke mindst de høje produktionsstandarder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006) ⁽³⁾

⁽³⁾ Se fodnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsfor skrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA