

Europeiska unionens officiella tidning

C 49



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtiosjunde årgången

21 februari 2014

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2014/C 49/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.7074 – JSR/MOL/JV) ⁽¹⁾	1
2014/C 49/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6454 – Limagrain/KWS/Genective JV) ⁽¹⁾	1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2014/C 49/03	Eurons växelkurs	2
--------------	------------------------	---

SV

Pris:
3 EUR⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

Europeiska utrikestjänsten

2014/C 49/04	Meddelande om ikraftträdande	3
--------------	------------------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2014/C 49/05	Meddelande från den franska regeringen beträffande Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten (<i>Tillkännagivande av en ansökan om exklusivt tillstånd att inleda prospektering efter flytande kolväten och kolväten i gasform, "Bourdette-tillstånd"</i>) ⁽¹⁾	4
--------------	--	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2014/C 49/06	Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut	6
2014/C 49/07	Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut	7

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2014/C 49/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	8
--------------	---	---



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration

(Ärende COMP/M.7074 – JSR/MOL/JV)

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 49/01)

Kommissionen beslutade den 5 februari 2014 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32014M7074. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration

(Ärende COMP/M.6454 – Limagrain/KWS/Genective JV)

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 49/02)

Kommissionen beslutade den 27 juni 2013 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6454. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾**20 februari 2014**

(2014/C 49/03)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,3706	CAD	kanadensisk dollar	1,5189
JPY	japansk yen	139,91	HKD	Hongkongdollar	10,6298
DKK	dansk krona	7,4625	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6555
GBP	pund sterling	0,82200	SGD	singaporiensk dollar	1,7352
SEK	svensk krona	8,9606	KRW	sydkoreansk won	1 474,49
CHF	schweizisk franc	1,2203	ZAR	sydafrikansk rand	15,1857
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	8,3394
NOK	norsk krona	8,3625	HRK	kroatisk kuna	7,6693
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 178,08
CZK	tjeckisk koruna	27,382	MYR	malaysisk ringgit	4,5360
HUF	ungersk forint	313,58	PHP	filippinsk peso	61,379
LTL	litauisk litas	3,4528	RUB	rysk rubel	49,1162
PLN	polsk zloty	4,1801	THB	thailändsk baht	44,680
RON	rumänsk leu	4,5246	BRL	brasiliansk real	3,2738
TRY	turkisk lira	3,0292	MXN	mexikansk peso	18,2701
AUD	australisk dollar	1,5269	INR	indisk rupie	85,4780

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

EUROPEISKA UTRIKESTJÄNSTEN

Meddelande om ikraftträdande

(2014/C 49/04)

Beslut nr 2/2011 av gemensamma kommittén EU-Schweiz som inrättats genom artikel 14 i avtalet mellan Europeiska gemenskapen och dess medlemsstater, å ena sidan, och Schweiziska edsförbundet, å andra sidan, om fri rörlighet för personer av den 30 september 2011 om ersättande av bilaga III (Ömsesidigt erkännande av yrkeskvalifikationer), trädde i kraft den 31 augusti 2013 efter slutförandet den 30 augusti 2013 av anmälningsförfarandet.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Meddelande från den franska regeringen beträffande Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten ⁽¹⁾

(Tillkännagivande av en ansökan om exklusivt tillstånd att inleda prospektering efter flytande kolväten och kolväten i gasform, "Bourdette-tillstånd")

(Text av betydelse för EES)

(2014/C 49/05)

Den 18 juli 2013 lämnade företaget Vermilion REP SAS med huvudkontor på 1762 route de Pontenx, 40160 Parentis-en-Born (Frankrike) in en ansökan om ett femårigt exklusivt tillstånd för prospektering efter flytande eller gasformiga kolväten (*Bourdette-tillståndet*) i ett område som omfattar det franska departementet Haute-Garonne.

Tillståndet avser ett område som bestäms av de längd- och breddgrader som efter varandra förbinder de nedan angivna punkterna enligt RFG 93-systemet (*Réseau Géodésique Français 1993*):

Punkt	Longitud	Latitud
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

Det avgränsade området är ca 275 km².

Inlämnande av ansökan och tilldelningskriterier

De företag som lämnat in den ursprungliga ansökan samt de som lämnar in en konkurrerande ansökan ska visa att villkoren för beviljande av licensen är uppfyllda. Dessa villkor anges i artiklarna 4 och 5 i det ändrade dekretet nr 2006-648 av den 2 juni 2006 om gruvdriftslicenser och licenser för underjordisk lagring (*Journal officiel de la République française*, 3 juni 2006).

Intresserade företag kan lämna in en konkurrerande ansökan inom 90 dagar räknat från offentliggörandet av detta tillkännagivande. Ansökan ska göras i enlighet med det förfarande som anges i tillkännagivandet om ansökningsförfarande för gruvdriftslicenser för kolväten i Frankrike. Tillkännagivandet är offentliggjort i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning* C 374, 30 december 1994, s. 11. Det har stadfäst genom det ändrade dekretet nr 2006-648 av den 2 juni 2006 om gruvdriftslicenser och licenser för underjordisk lagring (*Journal officiel de la République française*, 3 juni 2006).

Konkurrerande ansökningar ska skickas till ministern för ekologi, hållbar utveckling och energi på den adress som anges nedan. Beslut avseende den ursprungliga ansökan och konkurrerande ansökningar ska fattas inom två år från det att de franska myndigheterna mottog den ursprungliga ansökan, dvs. senast den 22 juli 2015.

⁽¹⁾ EGT L 164, 30.6.1994, s. 3.

Villkor och krav beträffande utövande och avslutande av verksamheten

De sökande hänvisas till artikel 79 och 79.1 i gruvlagen och till det ändrade dekretet nr 2006-649 av den 2 juni 2006 om gruvdrift, underjordisk lagring samt tillsyn över sådan verksamhet (*Journal officiel de la République française*, 3 juni 2006).

Kompletterande information kan erhållas från ministeriet för ekologi, hållbar utveckling och 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

Tfn +33 140819527

Ovannämnda bestämmelser finns på webbplatsen <http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA
HANDELSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut

(2014/C 49/06)

1. I enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 1225/2009 av den 30 november 2009 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen ⁽¹⁾ tillkännager kommissionen att om inte en översyn inleds i enlighet med nedanstående förfarande, kommer de antidumpningsåtgärder som anges nedan att upphöra att gälla det datum som anges i tabellen.

2. Förfarande

Unionstillverkarna får lämna in en skriftlig begäran om översyn. En sådan begäran måste innehålla tillräcklig bevisning för att dumpningen och skadan sannolikt skulle fortsätta eller återkomma om åtgärderna upphörde att gälla.

Om kommissionen beslutar att se över åtgärderna i fråga kommer importörer, exportörer, företrädare för exportlandet och unionstillverkarna att ges tillfälle att komplettera, motbevisa eller yttra sig om de uppgifter som lämnas i begäran om översyn.

3. Tidsfrist

På de grunder som anges ovan får unionstillverkarna lämna in en skriftlig begäran om översyn till generaldirektoratet för handel vid Europeiska kommissionen (European Commission, Directorate-General for Trade, Unit H-1, N-105 8/20, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾) från och med den dag då detta tillkännagivande offentliggörs, dock senast tre månader före det datum som anges i tabellen.

4. Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009.

Produkt	Ursprungs- eller exportland	Åtgärd	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla ⁽¹⁾
Vissa sömlösa rör av järn eller stål	Folkrepubliken Kina	Antidumpningstull	Rådets förordning (EG) nr 926/2009 (EUT L 262, 6.10.2009, s. 19)	7.10.2014

⁽¹⁾ Åtgärden upphör att gälla vid midnatt det datum som anges i den här kolumnen.

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut

(2014/C 49/07)

1. I enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 1225/2009 av den 30 november 2009 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen ⁽¹⁾ tillkännager kommissionen att om inte en översyn inleds i enlighet med nedanstående förfarande, kommer de antidumpningsåtgärder som anges nedan att upphöra att gälla det datum som anges i tabellen.

2. Förfarande

Unionstillverkarna får lämna in en skriftlig begäran om översyn. En sådan begäran måste innehålla tillräcklig bevisning för att dumpningen och skadan sannolikt skulle fortsätta eller återkomma om åtgärderna upphörde att gälla.

Om kommissionen beslutar att se över åtgärderna i fråga kommer importörer, exportörer, företrädare för exportlandet och unionstillverkarna att ges tillfälle att komplettera, motbevisa eller yttra sig om de uppgifter som lämnas i begäran om översyn.

3. Tidsfrist

På de grunder som anges ovan får unionstillverkarna lämna in en skriftlig begäran om översyn till generaldirektoratet för handel vid Europeiska kommissionen (European Commission, Directorate-General for Trade, Unit H-1, N-105 8/20, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België ⁽²⁾) från och med den dag då detta tillkännagivande offentliggörs, dock senast tre månader före det datum som anges i tabellen.

4. Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009.

Produkt	Ursprungs- eller exportländer	Åtgärd	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla ⁽¹⁾
Viss aluminiumfolie	Armenien, Brasilien och Folkrepubliken Kina	Antidumpnings-tull Åtaganden	Rådets förordning (EG) nr 925/2009 (EUT L 262, 6.10.2009, s. 1) Kommissionens beslut 2009/736/EG (EUT L 262, 6.10.2009, s. 50).	7.10.2014

⁽¹⁾ Åtgärden upphör att gälla vid midnatt det datum som anges i den här kolumnen.

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 49/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾

”กาแฟดอยช้าง” (KAFAE DOI CHAANG)

EG nr: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning

”กาแฟดอยช้าง” (Kafe Doi Chaang)

2. Medlemsstat eller tredjeland

Thailand

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.8. Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i 1) är tillämplig

”Kafe Doi Chaang” är en beteckning för de viktigaste Arabica-sorterna, Caturra, Catimor och Catuai, som framställs av färska kaffebär som odlas på berget Doi Chaangs sluttningar, på en höjd av 1 100–1 700 meter över havet. ”Kafe Doi Chaang” odlas i ett område som tillhör byarna Doi Chaang och Ban Mai Pattana i Tambon Wawee, Mae Suai-distriktet i Chiangrai-provinsen. Det framställs med en standardmetod som ger ett friskt och uppfriskande kaffe av hög kvalitet med en sötsur, honungsliknande arom och toner av blommor och kaffefrukt (surkörsbär).

”Kafe Doi Chaang” är ett exklusivt single-estate Arabica-kaffe i världsklass som odlas och bereds omsorgsfullt för att åstadkomma högsta kvalitet. Kaffet har en naturligt låg koffeinhalt och en komplex, smakrik profil som kaffeodlarna i Doi Chaang förhöjer och frigör med hjälp av sina odlings-, berednings- och rostningsmetoder.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

"Kafae Doi Chaang" används för att beteckna både orostade kaffebönor och rostat kaffe. Endast hundraprocentigt rent "Kafae Doi Chaang" har dessa egenskaper, oavsett om det rör sig om rostade eller orostade bönor.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Endast kaffe av sorten Arabica odlas i Doi Chaang. De viktigaste kaffesorterna eller kaffeplantorna av arten Arabica som odlas i Doi Chaang kallas Caturra, Catimor och Catuai. Utsädet till kaffeplantorna måste komma från tillförlitliga källor, som Chiangmaiuniversitetet, jordbruksministeriet eller från utvalda, friska plantor utan förekomst av rost.

Kaffebuskarna blommar i februari och skördas mellan november och mars. Mogna kaffebär, som varierar i färg från rött till gult beroende på sort, väljs ut och plockas för hand, för att garantera högsta kvalitet. Vid framställningen av råkaffe tvättas kaffebären och sorteras, mosas, fermenteras, sköljs, torkas, kvalitetssorteras och lagras enligt de specifika metoder som används i Doi Chaang. De har en fuktighetsgrad på högst 8 %.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Inga

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

- Skörd: Kaffebuschen börjar blomma i februari, och kaffebären är färdiga för skörd under perioden november–mars. Genom att selektivt handplocka endast de mogna bären orsakar man minimalt med skada på kaffebuskarna och försäkras sig om att endast de bästa bären kommer med i processen.
- Fruktköttet avlägsnas från bönorna som tvättas och sköljs i en traditionell, arbetsintensiv s.k. våt process. Denna metod är tidsödande men bidrar till att bevara bönornas kvalitet, och arbetaren övervakar varje steg noggrant för att se till att smaken blir enhetlig och så bra som möjligt. Kaffebönan är innesluten i flera lager: pergaminoskal, en mjuk yttre hinna, fruktkött och skal.
- Extraktion: Först förtvättas bären i en tank med friskt källvatten där alla mogna bär sjunker till botten och eventuella omogna eller övermogna bär flyter upp till ytan och avlägsnas. Därefter körs bären genom en skalningsmaskin där skal och fruktkött avlägsnas. Sedan får bönorna jäsa i vatten för att avlägsna den mjuka yttre hinnan och förhöja bönornas arom och smak. Slutligen handtvättas bönorna noggrant med friskt rinnande källvatten för att avlägsna alla spår av den mjuka yttre hinnan och blötläggs i friskt naturligt källvatten i ytterligare 20–24 timmar innan de förbereds för torkning. Den mjuka yttre hinna som omger bönorna och de fermenterade biprodukterna återanvänds som gödningsmedel för kaffeplantorna.
- Vid torkningen sprids bönorna, som fortfarande har pergaminoskalet kvar, på terrasser för att soltorka under sju–åtta dagar. Under torkningen vänds och sprids bönorna kontinuerligt för hand för att de ska torka helt. På kvällarna samlas bönorna in och täcks, för att skyddas från fukt. När bönorna har torkat till en fuktighetsgrad på 11 % lagras de fram till rostningen.
- Den sista skalningen görs precis före rostning, då pergaminoskalet avlägsnas från kaffebönorna med hjälp av en skalningsmaskin. Fram till detta steg har varje enskild kaffefamilj i Doi Chaang odlat och bearbetat sina egna bönor under sträng kvalitetskontroll. Nu samlas bönorna in gemensamt och sorteras för rostning.
- Till att börja med sorteras och kvalitetssorteras bönorna genom att de sikts genom såll av olika storlekar. Därefter handsorteras de, för att se till att endast bönor av högsta kvalitet går vidare till rostning.

- Slutligen är det rostningsmästaren som rostar bönorna av den högsta kvaliteten. Rostningsmästaren ser noggrant till att små mängder åt gången rostar långsamt i en traditionell tunna för att frigöra de unika och exotiska egenskaperna hos vårt kaffe. De nyrostade bönorna får svalna och packas sedan i ventilpåsar av hög kvalitet som garanterar friskheten hos "Kafae Doi Chaang". Rostningen behöver inte utföras i produktionsområdet. Rostat specialkaffe från Doi Chaang utanför Thailand övervakas genom samriskavtal med rosterier i de länderna. Enligt avtalen får det endast ingå 100 % Arabica-kaffe från Doi Chaang, och det inte får blandas med något annat kaffe från andra källor. De utländska rosterierna utför den fysiska kvalitetskontrollen med hjälp av olika typer av provtagning, testning och provsmakning (s.k. koppning) före och efter rostningen. Även många institutioner provsmakar kaffet, t.ex. SCAA (Amerikanska specialkaffeföreningen), SCAE (Europeiska specialkaffeföreningen), Kenneth Davis från <http://www.coffeereview.com>, <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> osv.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

"Kafae Doi Chaang" förpackas i påsar med ventil som tillåter ventilerung ut från påsen och förhindrar luft att tränga in.

3.7 Särskilda regler för märkning

Etiketten ska vara märkt med orden "กาแฟดอยช้าง" och/eller "Kafae Doi Chaang".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Kafae Doi Chaang" ligger på Doi Chaang-berget, i deldistriktet Wawi, distriktet Mae Suai, provinsen Chiangrai, Thailand, på 1 100–1 700 meters höjd över havet, mellan latitud 19°48'48" N och longitud 99°34" E.

5. Samband med det geografiska området

Rent generellt utgörs området av höga berg med sluttningar som har en lutning på mer än 35 %. Det finns smala remsor av plan mark längs bergssluttningarna och dalarna. Sluttningarna har en lutning på 8–35 % och en höjdskillnad på ca 500 meter. Jordmånen består av finkornig sandig lerjord eller lerjord som har bildats genom nedbrytning av sten och mineraler tillsammans med ansamling av partiklar som har förts ned från högre liggande områden. Marken är rik på organiskt material och är väl-dränerad. En mängd vattendrag och floder rinner upp i Doi Chaang, däribland Huai Krai-floden, som är vattenfylld året om. Dessutom finns både stora och små naturliga källsprång i området som ger vatten hela året.

Såväl naturliga som mänskliga faktorer har stor betydelse för produktionen av "Kafae Doi Chaang". Doi Chaang är ett berg som reser sig till en höjd av 1 100–1 700 meter över havet och som är väl lämpat för odling av Arabica-kaffe.

Utmärkande för produktionen av "Kafae Doi Chaang" är de omsorgsfullt utvalda kaffesorterna, det strikta underhållet och den noggranna skörden, tillsammans med de högt ställda normerna för produktionsprocesserna.

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

- Geografiskt: Det specifika geografiska läget för odlingsområdet "Kafae Doi Chaang" i kombination med klimatförhållandena, den särpräglade fysiska reliefen och jordmånen ger "Kafae Doi Chaang" dess single estate Arabica-kaffe i världsklass.
- Odlingsförhållanden: Rent generellt utgörs området av höga berg med sluttningar som har en lutning på mer än 35 %. Det finns smala remsor av plan mark längs bergssluttningarna och dalarna. Sluttningarna har en lutning på 8–35 % och en höjdskillnad på ca 500 meter. Jordmånen består av finkornig sandig lerjord eller lerjord som har bildats genom nedbrytning av sten och mineraler tillsammans med ansamling av partiklar som har förts ned från högre liggande områden. Marken är rik på organiskt material och är väl-dränerad. Den har ett pH-värde på ungefär 6,0–6,5. En mängd vattendrag och floder rinner upp i Doi Chaang, däribland Huai Krai-floden, som är vattenfylld året om. Dessutom finns både stora och små naturliga källsprång i området som ger vatten hela året.

- Topografiskt: Odlingsområdet för "Kafae Doi Chaang" ligger på sluttningarna av berget Doi Chaang, bergskedjan Wawi, deldistriktet Wawi, distriktet Mae Suai, provinsen Chiangrai, Thailand. Klimat och topografi i kombination med särskilda odlingsmetoder, mark med hög halt av organiskt material, naturlig skugga och hög höjd bidrar sammantaget till att kaffebären växer långsamt och frambringar bönor med en ovanligt komplex, tät och intensiv smak.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

1. Råkaffe

Orostade bönor från Doi Chaang kvalitetssorteras enligt följande:

- AA-klass: Orostade bönor är grågröna till färgen, har en diameter större än 6,96 mm och en fuktighetsgrad på 10–12 %.
- A-klass: Orostade bönor är grågröna till färgen, har en diameter på 6,10–6,96 mm och en fuktighetsgrad på 10–12 %.
- Peaberry: Ensam, oval böna med en fuktighetsgrad på 10–12 %.

2. Rostat bönkaffe

- Doi Chaang Peaberry: Ett kaffebär producerar vanligtvis två flata bönor, men när bäret i stället producerar endast en oval böna brukar den kallas *peaberry*. Peaberrybönan är mycket mindre, har en starkt koncentrerad smak och utgör endast 5 % av Doi Chaangs årliga skörd. Smaken på Doi Chaang Peaberry är unik, med en intensivt fruktig, blommig arom och en tung, fyllig profil. Doi Chaang Peaberry är sällsynt och mycket eftertraktad och brukar rostras långsamt och omsorgsfullt för att få fram en livfull och distinkt smak. Med sina djupa toner och en antydning av jord är vi övertygade om att detta kaffe ger dig den ultimata kaffeupplevelsen.
- Doi Chaang Premium A-klass (mellanrost): Premiumbönor från Doi Chaang rostras medelhårt för att framställa en fruktig, söt kopp med en behaglig blommig doft. Doi Chaang A-klass (mellanrost) är välbalanserad, med en delikat fyllighet och rika undertoner som ger en exceptionellt livfull början och ett rent slut. En välsmakande och välrundad dryck som är lämplig för alla tillfällen.
- Doi Chaang Premium A-klass (mörkrost): Premiumbönor från Doi Chaang rostras långsamt under lång period för att skapa en mörk, exotisk dryck med en intensiv och kraftfull smak. Doi Chaang Premium A-klass mörkrost har en vibrerande jordig doft och en fyllighet med en välsmakande, något bitter syra. Kaffet har en söt smak med en antydning till rökighet och avslutar med en aning karamell och makadamianöt.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Med anledning av det geografiska områdets särskilda egenskaper, som beskrivs ovan, är det allmänt erkänt att "Kafae Doi Chaang" är ett kvalitetskaffe vars orostade bönor utmärks av sin friska arom och genomsnittliga fuktighetsgrad på 10–12 %. Kaffets egenskaper kontrolleras för exportändamål enligt standarder som med god marginal överträffar den miniminivå som fastställts för Arabica-kaffe-bönor av den nationella standardiseringsbyrån för jordbruksvaror och livsmedel.

Kaffeodlarna i Doi Chaang odlar en rad olika Arabica-planter i skuggan av plommon-, persiko-, päron- och makadamiaträd på en höjd av 1 100–1 700 meter över havet. Nedfallna löv från de olika frukt- och nöträden ger en näringsrik förna för Doi Chaang-kaffeplantorna och ger vårt kaffe en subtil frukt- och nötsmak. Skuggan och den höga höjden över havet gör att Doi Chaang-kaffebären mognar långsamt, vilket skapar en mer komplex, tät och intensivt smakrik böna. Som gödningsmedel används främst återvunnet fruktkött och dynga. Doi Chaang-kaffeodlare använder en av följande två odlingsmetoder: 1) Ekologisk odling, där det inte är tillåtet att använda kemiska gödningsmedel eller bekämpningsmedel. 2) Konventionell odling, där det är tillåtet att använda små mängder kemikalier. Båda metoderna omfattar skuggodling som ger ett hållbart jordbruk, bevarar jordens kvalitet och innebär att det inte krävs någon skogsavverkning. Skuggan förbättrar också mikroklimatet på plantagen och skapar ett balanserat ekosystem som avspeglar förhållandena i en skog, vilket ger en naturlig livsmiljö för en mängd växter och djur.

Det speciella med odlingsområdet "Kafae Doi Chaang" är kort sagt dess produktion av kaffebönor som ger en ren dryck med medelhög syra, fyllighet och blommig arom. Dessa egenskaper och kvaliteter går att uppnå med kaffe av arten Arabica i kombination med klimatförhållanden, särpräglad fysisk relief och jordmån. "Kafae Doi Chaangs" kvaliteter är också beroende av följande faktorer: våt process, särskilda odlings- och skördemetoder genom selektiv handplockning av enbart mogna bär, samt användning av en traditionell beredningsmetod. Alla egenskaper hos "Kafae Doi Chaang" är ett resultat av klimatet och topografin i form av rikt organiskt material, naturlig skugga och hög höjd, samt inte minst höga produktionsstandarder.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

⁽³⁾ Se fotnot 2.

Via EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV