C/2025/4542

13.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4542)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung“

PGI-TH-0814-AM01 — 27.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Königreich Thailand

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Mae Fah Luang Foundation Under Royal Patronage (Stiftung unter königlicher Schirmherrschaft)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Diese Änderung umfasst keine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe. Der Name bleibt wie folgt: „กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung“.

Die Änderung birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang zwischen einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften, die sich aus dem geografischen Ursprung ergeben, verloren geht. Punkt 5.3 des Einzigen Dokuments, in dem der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der besonderen Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses beschrieben ist, bleibt unverändert.

Diese Änderung führt nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Streichung einiger Merkmale des Röstkaffee-Erzeugnisses

Beschreibung der Standardänderung

Die folgenden Merkmale, die im Einzigen Dokument unter Punkt 5.2, Beschreibung, für den Röstkaffee aufgeführt sind, werden gestrichen (im Folgenden „die Änderungen"):

„Invertzucker: ≥ 1,5 %

Gesamtasche: 3-6 % (Trockengewicht)

wasserlösliche Asche: ≥ 75 % der Gesamtasche

Koffein: ≥ 1 %

Petroleumetherextrakt: 8-28 %"

Begründung der Änderung

Die vorstehend genannten Röstkaffee-Merkmale stehen nicht für die Besonderheit des Erzeugnisses „กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung". Im Antragsverfahren wurde der Antragsteller aufgefordert, die Besonderheit des Röstkaffees in Bezug darauf, wie sich diese Kaffeeerzeugnisse von anderen Kaffees unterscheiden, mittels näherer Angaben darzulegen. Diese Angaben stammten aus zwei Dokumenten:

1) aus der Norm TISI 522-2527 des Thai Industrial Standard Institute (TISI) von 1984 (die derzeit geltende, aktualisierte Fassung ist TISI 522-2561, bekannt gegeben am 12. März 2019) und

2) aus der Mitteilung Nr. 197 des Gesundheitsministeriums zum Thema Kaffee, bekannt gegeben am 19. September 2000.

Nach der Eintragung von „กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung" bei der Europäischen Union stellte sich heraus, dass diese hinzugefügten Merkmale nicht wiedergeben, was das Erzeugnis „กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung" besonders macht. Darüber hinaus waren sie nicht in der Produktspezifikation enthalten, die im Rahmen der Eintragung der geografischen Angabe in Thailand vorgelegt wurde. Stattdessen handelt es sich bei den Merkmalen, deren Streichung nun beantragt wird, um Vorgaben, die gemäß der Norm TISI 522-2561 und der Mitteilung Nr. 197 des Gesundheitsministeriums für alle Röstkaffee-Erzeugnisse in Thailand gelten.

Die beantragte Streichung ist daher erforderlich, da es sich bei diesen Angaben nicht um die besonderen Merkmale von „กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung" handelt. Die noch übrige Angabe zur Besonderheit des Röstkaffees, nämlich „Feuchtigkeitsgehalt: < 5 %", verbleibt im Einzigen Dokument, da sie Teil der Produktspezifikation von Röstkaffee der g.g.A. „กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung" ist.

EINZIGES DOKUMENT

„กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung"

PGI-TH-0814-AM01 — 27.5.2025

☐ g.U. ☒ g.g.A.

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„กาแฟดอยตุง / Kafae Doi Tung"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Königreich Thailand

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)*

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

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 09 — KAFFEE, TEE, MATE UND GEWÜRZE

— 0901 — Kaffee, auch geröstet oder entkoffeiniert; Kaffeeschalen und Kaffeehäutchen; Kaffeemittel mit beliebigem Kaffeegehalt

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

Der Name „Kafae Doi Tung“ bezeichnet Arabica-Kaffeebohnen, die durch Anbau an der Nang Non-Bergkette in der Provinz Chiang Rai auf einer Höhe von 800-1 200 m ü.M. angebaut werden. Die Anbaufläche liegt im Gebiet des Doi Tung Development Project, das die beiden Distrikte Mae Fah Luang und Mae Sai umfasst (20°13′45″ bis 20°26′39″ nördliche Breite und 99°43′18″ bis 99°52′52″ östliche Länge; im Folgenden: „angegebenes Gebiet“). Die Kaffeebohnen von „Kafae Doi Tung“ bestehen ausschließlich aus kommerziellen Arabica-Hybriden, die aus Kreuzungen der Hybriden Catimor, Caturra und Catuai hervorgegangen sind.

„Kafae Doi Tung“ kommt aus einem einzigen Anbaugebiet (Single Origin Coffee). Die Kaffeepflanzen wachsen im Schatten immergrüner Wälder und werden in jeder Phase der Erzeugung sorgfältig gepflegt. Der gesamte Erzeugungsprozess von der Anpflanzung bis zur Röstung und Verpackung wird mit schonenden Verarbeitungsweisen durchgeführt. „Kafae Doi Tung“ enthält weder Ochratoxin noch andere Toxine. Das verleiht dem Kaffee einen einzigartigen, ausgewogenen Geschmack mit fruchtig-süßem Duft/Aroma und reichlich Säure ohne Schärfe, einen mittelkräftigen Körper und ein rundes Mundgefühl.

Merkmale des Erzeugnisses

— Kaffee: Herstellung aus Kreuzungen der Arabica-Hybriden Catimor, Caturra und Catuai, um gleichbleibende Qualität sicherzustellen.

Physische Merkmale von „Kafae Doi Tung“

— Rohkaffee: Die grünen Bohnen von „Kafae Doi Tung“ sind von bläulich-grüner oder grüner Farbe und weisen einen Feuchtigkeitsgehalt von 10-12 % auf.

— Röstkaffee: Der geröstete „Kafae Doi Tung“ hat einen mäßigen Säuregehalt und einen mittelkräftigen Körper. Die Röstung kann in mehreren Graden von hell bis dunkel erfolgen. Das Enderzeugnis hat eine bräunliche bis dunkelbraune Farbe und einen einzigartigen, ausgewogenen Geschmack mit fruchtig-süßem Duft/Aroma, reichlicher Säure ohne Schärfe und mittelkräftigem Körper.

Im Jahr 2006 wurde „Kafae Doi Tung“ vom Referat für geistiges Eigentum im thailändischen Handelsministerium als geschützte geografische Angabe eingetragen. Damit ist die Verwendung des Namens „Kafae Doi Tung“ dem Single-Origin-Kaffee vorbehalten, der in einer Höhe von 800-1 200 m ü.M. angebaut wird.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

1. Die Kaffeekirschen stammen aus dem Gebiet des Doi Tung Development Project.

2. Die grünen Kaffeebohnen stammen aus frischen Kaffeekirschen, die im Gebiet des Doi Tung Development Project angebaut und in der Manufaktur des Projekts unter der Aufsicht der Mae Fah Luang Foundation verarbeitet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Anpflanzung

1. Das Saatgut wird aus besonders ertragreichen Pflanzen gewonnen, die frei von Krankheiten und Schädlingen sind und einen hohen Knospenanteil aufweisen. Die Auswahl des Saatguts erfolgt durch das Landwirtschaftsministerium unter der Aufsicht der Mae Fah Luang Foundation.

2. Die Anbauflächen befinden sich unter dem natürlichen Schattendach immergrünen Waldes in einer Höhe von 800-1 200 m ü.M. Die schattige Hanglage der Anbauflächen sorgt für eine langsame Reifung der Kaffeekirschen, sodass feste Kaffeebohnen mit einem komplexen, intensiven Aroma entstehen.

3. Der Pflanzabstand beträgt ca. 2 × 2 m.

4. Das Mähen von Gras und die Bekämpfung von Unkraut sind Arbeitsschritte, die im Verlauf des Jahres regelmäßig durchgeführt werden. Der Grasschnitt wird zur Abdeckung des Pflanzlochs verwendet.

5. Der Einsatz von Dünger in sinnvollen Abständen dient zur Anreicherung des Bodens und soll den Blättern und Früchten zusätzlichen Nährstoff liefern.

6. Zur Verhinderung oder Bekämpfung von Schädlingsbefall werden keine Chemikalien eingesetzt.

7. Beim Beschneiden der Kaffeebäume wird gemäß den Vorgaben der Mae Fah Luang Foundation darauf geachtet, dass die Achselknospen erhalten bleiben, damit sich neue Seitenzweige entwickeln können.

Ernte und Verarbeitung der Früchte

1. Erntezeit ist der Zeitraum Oktober-Februar.

2. Nur die reifen Kaffeekirschen werden mit großer Sorgfalt von Hand gepflückt.

3. Die geernteten Früchte werden noch am selben Tag in die Kaffeemanufaktur verbracht.

4. Die Früchte werden mit hochwertigen Maschinen gewaschen; Blätter und unreife Kaffeekirschen gelangen dabei an die Oberfläche und können abgeschöpft werden. Bei den Kirschen, die keine Mängel aufweisen, wird dann die Pulpe von der Bohne abgelöst.

5. Im nächsten Schritt wird die Mucilage (schleimige Pektinschicht) in einer Zentrifuge entfernt; danach werden die ausgewählten Bohnen einem Fermentationsprozess ausgesetzt. Dazu legt man sie 36 Stunden in Wasser, um sicherzustellen, dass die Mucilage vollständig entfernt wird, weil ansonsten die Entwicklung der einzigartigen Aroma- und Geschmackseigenschaften der Bohnen beeinträchtigt würde.

6. Nach der Fermentation werden die Bohnen mit frischem fließendem Wasser gereinigt und anschließend zum Trocknen auf einen Zementboden gelegt und alle 30 Minuten gewendet. Das wird täglich wiederholt, bis der Feuchtigkeitsgehalt auf 10-12 % gesunken ist.

Verpackung und Lagerung

Die trockenen Bohnen mit 10-12 % Restfeuchtigkeit werden in Jutesäcke verpackt und an einem gut belüfteten, vor Sonnenlicht geschützten Ort auf Paletten gelagert.

Herstellung von Rohkaffee

Dieser Prozess umfasst vier Schritte. Zunächst erfolgt die Ablösung des Endokarps von der trockenen Bohne, dann werden mit einem Gebläse alle verbliebenen Rückstände entfernt. Anschließend werden die grünen Bohnen nach Größe (gemäß Durchmesser) und Gewicht (mittels Schwerkraft) sortiert. Der bei diesem Prozess entstehende hochwertige Rohkaffee „Kafae Doi Tung“ ist unter den Bezeichnungen Peaberry, Extra Fancy, Fancy, No 1 und Prime bekannt. Die Bohnen sind blau- oder graugrün und haben einen Feuchtigkeitsgehalt von 10-12 %.

Herstellung von Röstkaffee

Das Rösten der Bohnen erfolgt durch erfahrene Röstmeister mit hochwertigen Maschinen. Der Röstvorgang kann in verschiedenen Stufen von hell über mittel bis sehr dunkel erfolgen. Zunächst wird nur eine kleine Menge geröstet und getestet, ehe größere Partien folgen. Jede Charge wird anschließend sogenannten „cup tests“ unterzogen, gefolgt von einem Verfahren zur behutsamen Beseitigung des beim Rösten entstandenen Kohlendioxids unter Bewahrung des Aromas. Der Röstprozess dauert in der Regel etwa 12-15 Minuten.

Die gerösteten Kaffeebohnen verschiedener Größen und Qualitäten werden dann nach unterschiedlichen Rezepturen gemischt.

Anschließend werden sie in drei Feinheitsgraden gemahlen: grob, mittel und fein.

Ursprungsnachweis

Die Registrierung der Anbaubetriebe ermöglicht die Überwachung und Kontrolle des gesamten Erzeugungsprozesses durch die Mae Fah Luang Foundation. Um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, muss der gesamte Erzeugungsprozess dokumentiert werden.

Die Überwachung des Herstellungsprozesses erfolgt gemäß dem internen Kontrollsystem der Mae Fah Luang Foundation; deren Vertreter können jederzeit unangemeldet Inspektionen der einzelnen Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte durchführen.

Kaffeeanbauer, Sammelstellen, Verarbeitungs- und Verpackungsbetriebe sowie Vertriebsfirmen, die die geschützte geografische Angabe „Kafae Doi Tung“ verwenden möchten, müssen sich bei der Mae Fah Luang Foundation registrieren lassen. Dazu müssen sie ein Betriebshandbuch erstellen und der Registrierstelle vorlegen.

Änderungen oder Löschung der Angaben von Mitgliedern sind der Registrierstelle der Mae Fah Luang Foundation mitzuteilen. Unterbleibt dies, wird die Mitgliedschaft automatisch beendet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede Packung hat ein Frischeventil, durch das Luft entweichen, aber keine Außenluft in die Packung gelangen kann. „Kafae Doi Tung“ wird in 3 Packungsgrößen mit 200 g, 500 g und 1 000 g Füllgewicht vermarktet. Damit Qualität und Herkunft des Kaffees sichergestellt sind, muss der Verpackungsprozess von der Mae Fah Luang Foundation überwacht werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

1. Jede Packung muss die Aufschrift „กาแฟดอยตุง“ und/oder „KAFAE DOI TUNG“ tragen.

2. Das Büro der Vereinten Nationen für Drogen- und Verbrechensbekämpfung (UNODC) hat die Verwendung seines Siegels auf der Packung genehmigt. Die Anbringung des Siegels ist fakultativ.

3. Die Anbringung des Logos für geografische Angaben sowie des EU-Logos (nach europäischer Zulassung) ist obligatorisch.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das angegebene geografische Gebiet, in dem alle Erzeugungsschritte erfolgen, liegt in der Bergregion Doi Tung und liegt im Grenzgebiet der beiden Distrikte Mae Fah Luang und Mae Sai District in der Provinz Chiang Rai. Die Landfläche beträgt 93 515 Rai bzw. 149,62 km² und liegt auf den Koordinaten 20°13′45″-20°26′39″ nördlicher Breite und 99°43′18″-99°52′52″ östlicher Länge.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet besteht im östlichen und im westlichen Teil aus hohen, in Nord-Süd-Richtung verlaufenden Bergketten, die in der Mitte ein enges Tal bilden. Die komplexen Gebirgsstrukturen im Gebiet des Doi Tung Development Project bestehen aus unterschiedlichen Gesteinsarten mit ähnlicher Witterungsbeständigkeit. Auf dem steilen Gelände haben sich viele Wasserrinnen und Bäche (Nam Puen, Huay Pueng, Huey Jalaw, Huay Pa Kluey, Huey Nam Rin, Mae Nam Rai, 1Nam Dang u.a.m.) gebildet. Die durch heftige Regenfälle gekennzeichnete Region hat mindestens 120 Regentage im Jahr. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 2 266 mm, die Durchschnittstemperatur liegt bei 22 °C. Die zum Großteil aus Lehm, tonigem Lehm, Lehmsand und Ton bestehenden Böden besitzen mittlere Wasseraufnahmefähigkeit.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Rohkaffee

Der bei diesem Prozess entstehende hochwertige Rohkaffee „Kafae Doi Tung“ ist unter den Bezeichnungen Peaberry, Extra Fancy, Fancy, No 1 und Prime bekannt. Die Bohnen sind blau- oder graugrün und haben einen Feuchtigkeitsgehalt von 10-12 %. Die Erzeugung der hochwertigen Doi Tung-Bohnen verläuft in den folgenden vier Produktionsschritten: Zunächst erfolgt die Ablösung des Endokarps von der trockenen Bohne, dann werden mit einem Gebläse alle verbliebenen Rückstände und anderen Fremdstoffe entfernt, darunter auch gebrochene und unvollständige Bohnen. Anschließend erfolgt die Sortierung der Bohnen zunächst nach Größe (gemäß Durchmesser) und dann nach Gewicht (mittels Schwerkraft), wobei mangelhafte Bohnen und Steinchen unter Nutzung der Schwerkraft aussortiert werden.

Röstkaffee

Das Rösten der Bohnen erfolgt im Gebiet des Doi Tung Development Project durch erfahrene Röstmeister mit hochwertigen Maschinen. Der Röstvorgang kann in verschiedenen Stufen von hell über mittel bis sehr dunkel erfolgen. Zunächst wird nur eine kleine Menge geröstet und getestet, ehe größere Partien folgen. Jede Charge wird anschließend sogenannten „cup tests“ unterzogen, gefolgt von einem Verfahren zur behutsamen Beseitigung des beim Rösten entstandenen Kohlendioxids unter Bewahrung des Aromas. Die gerösteten Kaffeebohnen verschiedener Größen und Qualitäten werden dann nach unterschiedlichen Rezepturen gemischt.

Im Anschluss wird der geröstete Kaffee in Packungen aus Alufolie luftdicht verpackt; ein Frischeventil sorgt dafür, dass Kohlendioxid entweichen, aber keine Außenluft in die Packung gelangen kann. „Kafae Doi Tung“-Röstkaffee muss folgendes Merkmal aufweisen:

Feuchtigkeitsgehalt: < 5 %

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.)*

Das Doi Tung Development Project ist eine königliche Initiative zur Wiederaufforstung und zur Bekämpfung des Drogenanbaus aus dem Jahr 1988. Arabica-Kaffee gehört zu den Kulturen, die den Mohnanbau ersetzen sollten. Diese Initiative verschaffte den Menschen der Region Arbeitsplätze, verhalf ihnen zu einem regelmäßigen Einkommen und ermöglichte es ihnen, ihren Lebensunterhalt zu sichern.

Das Doi Tung Development Project ist dazu berechtigt, auf der Verpackung von „Kafae Doi Tung“ das UNODC-Siegel zu verwenden.

Da sich das Anbaugebiet von „Kafae Doi Tung“ in einem Wiederaufforstungsgebiet befindet, wachsen alle Kaffeebäume inmitten schattenspendender immergrüner Wälder. Der Schattenanbau, die Höhenlage und die Verwendung organischer Düngemittel sorgen dafür, dass die Kaffeekirschen langsam reifen und die Doi Tung-Kaffeebohnen ein wirklich einzigartiges, intensives Geschmacksprofil besitzen. Das Laub der Wälder trägt als natürlicher Dünger dazu bei, den Nährstoffgehalt des Bodens zu steigern, und im Schatten der hohen Bäume entsteht ein ausgeglichenes Ökosystem — ein natürlicher Lebensraum für zahlreiche Bäume und für viele Vögel und andere Tiere.

Natürliche und menschliche Faktoren haben entscheidenden Einfluss auf die Erzeugung von „Kafae Doi Tung“. Doi Tung ist der Name eines Bergrückens, der sich bis auf 800-1 200 m Höhe erhebt, eine besonders für Arabica-Kaffee geeignete mittlere Anbaulage. Der natürliche Schatten, in dem der Arabica-Kaffee wächst, führt dazu, dass die Kaffeekirschen nur langsam zur Reife gelangen und ihr Geschmack und Aroma eine besondere Komplexität, Dichte und Intensität entwickeln können. Die Anbaubedingungen werden durch die sorgfältige Auswahl der Kaffeesorten, liebevolle Pflege der Kaffeebäume und komplexe Erntemethoden sowie durch Standardvorgaben für den Erzeugungsprozess ergänzt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Bekanntmachung des Referats für geistiges Eigentum Nr. 24/49 vom 2. Mai 2006