ISSN 1977-0901

# Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 49



Έκδοση στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

57ο έτος

21 Φεβρουαρίου 2014

Ανακοίνωση αριθ. | Περιεχόμενα | Σελίδα

II *Ανακοινώσεις*

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2014/C 49/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.7074 — JSR/MOL/JV) (1) ..... 1

2014/C 49/02 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV) (1) ..... 1

IV *Πληροφορίες*

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2014/C 49/03 Ισοτιμίες του ευρώ ..... 2

EL

Τιμή: 3 EUR

(1) Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα (συνέχεια) Σελίδα

**Ευρωπαϊκή Υπηρεσία Εξωτερικής Δράσης**

2014/C 49/04 Ανακοίνωση για έναρξη ισχύος ..... 3

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2014/C 49/05 Ανακοίνωση της γαλλικής κυβέρνησης σχετικά με την οδηγία 94/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τους όρους χορήγησης και χρήσης των αδειών αναζήτησης, εξερεύνησης και παραγωγής υδρογονανθράκων *(Πρόσκληση υποβολής προσφορών για τη χορήγηση αποκλειστικής άδειας αναζήτησης κοιτασμάτων υγρών ή αέριων υδρογονανθράκων, αποκαλούμενης «Permis de la Bourdette»)* [1] ..... 4

V *Γνωστοποιήσεις*

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2014/C 49/06 Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ ..... 6

2014/C 49/07 Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ ..... 7

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2014/C 49/08 Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ..... 8

EL

[1] Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

*(Ανακοινώσεις)*

# ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

# ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

## (Υπόθεση COMP/M.7074 — JSR/MOL/JV)

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2014/C 49/01)

Στις 5 Φεβρουαρίου 2014, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου [1]. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) με αριθμό εγγράφου 32014M7074. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

[1] ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

## (Υπόθεση COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV)

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2014/C 49/02)

Στις 27 Ιουνίου 2013, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου [1]. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) με αριθμό εγγράφου 32013M6454. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

[1] ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

*(Πληροφορίες)*

# ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

# ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Ισοτιμίες του ευρώ [1]

**20 Φεβρουαρίου 2014**

(2014/C 49/03)

**1 ευρώ =**

| | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία | | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | δολάριο ΗΠΑ | 1,3706 | CAD | δολάριο Καναδά | 1,5189 |
| JPY | ιαπωνικό γιεν | 139,91 | HKD | δολάριο Χονγκ Κονγκ | 10,6298 |
| DKK | δανική κορόνα | 7,4625 | NZD | δολάριο Νέας Ζηλανδίας | 1,6555 |
| GBP | λίρα στερλίνα | 0,82200 | SGD | δολάριο Σιγκαπούρης | 1,7352 |
| SEK | σουηδική κορόνα | 8,9606 | KRW | ουόν Νότιας Κορέας | 1 474,49 |
| CHF | ελβετικό φράγκο | 1,2203 | ZAR | νοτιοαφρικανικό ραντ | 15,1857 |
| ISK | ισλανδική κορόνα | | CNY | κινεζικό ρενμινπί γιουάν | 8,3394 |
| NOK | νορβηγική κορόνα | 8,3625 | HRK | κροατική κούνα | 7,6693 |
| BGN | βουλγαρικό λεβ | 1,9558 | IDR | ρουπία Ινδονησίας | 16 178,08 |
| CZK | τσεχική κορόνα | 27,382 | MYR | μαλαισιανό ρινγκίτ | 4,5360 |
| HUF | ουγγρικό φιορίνι | 313,58 | PHP | πέσο Φιλιππινών | 61,379 |
| LTL | λιθουανικό λίτας | 3,4528 | RUB | ρωσικό ρούβλι | 49,1162 |
| PLN | πολωνικό ζλότι | 4,1801 | THB | ταϊλανδικό μπατ | 44,680 |
| RON | ρουμανικό λέου | 4,5246 | BRL | ρεάλ Βραζιλίας | 3,2738 |
| TRY | τουρκική λίρα | 3,0292 | MXN | πέσο Μεξικού | 18,2701 |
| AUD | δολάριο Αυστραλίας | 1,5269 | INR | ινδική ρουπία | 85,4780 |

[1] *Πηγή*: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

# ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ

## Ανακοίνωση για έναρξη ισχύος

(2014/C 49/04)

Η απόφαση αριθ. 2/2011 της Μικτής Επιτροπής ΕΕ-Ελβετίας που συστάθηκε με το άρθρο 14 της συμφωνίας μεταξύ της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και των κρατών μελών της, αφενός, και της Ελβετικής Συνομοσπονδίας, αφετέρου, για την ελεύθερη κυκλοφορία των προσώπων, της 30ής Σεπτεμβρίου 2011, που αντικαθιστά το παράρτημα III (Αμοιβαία αναγνώριση των επαγγελματικών προσόντων), τέθηκε σε ισχύ την 31η Αυγούστου 2013, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας κοινοποίησης στις 30 Αυγούστου 2013.

# ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

## Ανακοίνωση της γαλλικής κυβέρνησης σχετικά με την οδηγία 94/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τους όρους χορήγησης και χρήσης των αδειών αναζήτησης, εξερεύνησης και παραγωγής υδρογονανθράκων [1]

*(Πρόσκληση υποβολής προσφορών για τη χορήγηση αποκλειστικής άδειας αναζήτησης κοιτασμάτων υγρών ή αέριων υδρογονανθράκων, αποκαλούμενης «Permis de la Bourdette»)*

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2014/C 49/05)

Με την από 18 Ιουλίου 2013 αίτησή της, η εταιρεία Vermilion REP SAS, με έδρα 1762 route de Pontenx, 40160 Parentis-en-Born (Γαλλία) ζήτησε να της χορηγηθεί αποκλειστική άδεια πενταετούς διάρκειας για την αναζήτηση κοιτασμάτων υγρών ή αέριων υδρογονανθράκων, αποκαλούμενη «Permis de la Bourdette», η οποία καλύπτει το έδαφος του διοικητικού διαμερίσματος Haute-Garonne.

Η περίμετρος της έκτασης της άδειας αυτής ορισθετείται από τα τόξα μεσημβρινών και παραλλήλων που ενώνουν διαδοχικώς τις κατωτέρω κορυφές, οι οποίες προσδιορίζονται στο νόμιμο σύστημα αναφοράς RGF 93 (Lambert 93):

| Κορυφή | Γεωγραφικό μήκος | Γεωγραφικό πλάτος |
|---|---|---|
| A | 00°42′59″ Δ | 43°17′24″ Β |
| B | 01°04′35″ Δ | 43°17′24″ Β |
| C | 01°04′35″ Δ | 43°12′00″ Β |
| D | 00°48′46″ Δ | 43°12′00″ Β |
| E | 00°47′31″ Δ | 43°13′44″ Β |
| F | 00°44′11″ Δ | 43°13′44″ Β |
| G | 00°43′38″ Δ | 43°12′00″ Β |
| H | 00°43′00″ Δ | 43°12′00″ Β |

Η ούτως οριοθετούμενη έκταση καλύπτει επιφάνεια περίπου 275 $km^2$.

### Υποβολή των αιτήσεων και κριτήρια για την εκχώρηση των δικαιωμάτων

Οι υποβάλλοντες την αρχική αίτηση και τις ανταγωνιστικές αιτήσεις οφείλουν να αποδείξουν ότι πληρούν τις προϋποθέσεις για τη χορήγηση των δικαιωμάτων, οι οποίες ορίζονται στα άρθρα 4 και 5 του τροποποιημένου διατάγματος αριθ. 2006-648, της 2ας Ιουνίου 2006, περί εξορυκτικών δικαιωμάτων και δικαιωμάτων υπόγειας αποθήκευσης (*Επίσημη Εφημερίδα της Γαλλικής Δημοκρατίας* της 3ης Ιουνίου 2006).

Οι ενδιαφερόμενες εταιρείες μπορούν να υποβάλουν ανταγωνιστικές αιτήσεις εντός προθεσμίας 90 ημερών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας πρόσκλησης, σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται συνοπτικά στην «Ανακοίνωση σχετικά με την απόκτηση δικαιωμάτων εκμετάλλευσης υδρογονανθράκων στη Γαλλία», η οποία δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* C 374 της 30ής Δεκεμβρίου 1994, σ. 11, και καθορίστηκε με το τροποποιημένο διάταγμα 2006-648, της 2ας Ιουνίου 2006, περί εξορυκτικών δικαιωμάτων και δικαιωμάτων υπόγειας αποθήκευσης (*Επίσημη Εφημερίδα της Γαλλικής Δημοκρατίας* της 3ης Ιουνίου 2006).

Οι ανταγωνιστικές αιτήσεις υποβάλλονται στο Υπουργείο Οικολογίας, Αειφόρου Ανάπτυξης και Ενέργειας στην κατωτέρω διεύθυνση. Οι αποφάσεις σχετικά με την αρχική αίτηση και τις ανταγωνιστικές αιτήσεις θα ληφθούν εντός δύο ετών από την ημερομηνία παραλαβής από τις γαλλικές αρχές της αρχικής αίτησης, δηλαδή το αργότερο έως τις 22 Ιουλίου 2015.

[1] ΕΕ L 164 της 30.6.1994, σ. 3.

**Προϋποθέσεις και απαιτήσεις σχετικά με την άσκηση και την παύση της δραστηριότητας**

Οι αιτούμενοι καλούνται να ανατρέξουν στα άρθρα 79 και 79.1 του μεταλλευτικού κώδικα και στο τροποποιημένο διάταγμα αριθ. 2006-649, της 2ας Ιουνίου 2006, περί εξορυκτικών δραστηριοτήτων, εργασιών υπόγειας αποθήκευσης και επιτήρησης ορυχείων και υπογείων αποθηκών (*Επίσημη Εφημερίδα της Γαλλικής Δημοκρατίας* της 3ης Ιουνίου 2006).

Συμπληρωματικές πληροφορίες παρέχονται από το Υπουργείο Οικολογίας, Αειφόρου Ανάπτυξης και Ενέργειας στην ακόλουθη διεύθυνση:

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

Τηλ. +33 140819527

Οι προαναφερόμενες κανονιστικές και νομοθετικές διατάξεις έχουν αναρτηθεί στον δικτυακό τόπο Légifrance: http://www.legifrance.gouv.fr

V

*(Γνωστοποιήσεις)*

# ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

# ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2014/C 49/06)

1. Όπως προβλέπεται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009 [1] του Συμβουλίου, της 30ής Νοεμβρίου 2009, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο ντάμπινγκ εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, η Επιτροπή γνωστοποιεί ότι, αν δεν κινηθεί επανεξέταση σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία, τα μέτρα αντιντάμπινγκ που αναφέρονται παρακάτω θα λήξουν την ημερομηνία που καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα.

2. **Διαδικασία**

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης. Η αίτηση αυτή πρέπει να περιέχει επαρκή αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία να προκύπτει ότι η λήξη της ισχύος των μέτρων είναι πιθανόν να οδηγήσει στη συνέχιση ή την επανάληψη του ντάμπινγκ και της ζημίας.

Αν η Επιτροπή αποφασίσει να επανεξετάσει τα εν λόγω μέτρα, οι εισαγωγείς, οι εξαγωγείς, οι αντιπρόσωποι της εξάγουσας χώρας και οι παραγωγοί της Ένωσης θα έχουν τη δυνατότητα να αναπτύξουν, να αντικρούσουν ή να σχολιάσουν τα στοιχεία που παρατίθενται στην αίτηση επανεξέτασης.

3. **Προθεσμία**

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης, με βάση τα ανωτέρω, προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εμπορίου, Μονάδα Η-1 [European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1)], N-105 8/20, 1049 Brussels, Belgium [2] ανά πάσα στιγμή από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης, αλλά το αργότερο τρεις μήνες πριν από την ημερομηνία που αναφέρεται στον ακόλουθο πίνακα.

4. Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009.

| Προϊόν | Χώρα/-ες καταγωγής ή εξαγωγής | Μέτρα | Αριθμός αναφοράς | Ημερομηνία λήξης [1] |
|---|---|---|---|---|
| Σωλήνες κάθε είδους χωρίς συγκόλληση από σίδηρο ή χάλυβα | Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας | Δασμός αντιντάμπινγκ | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 926/2009 του Συμβουλίου (ΕΕ L 262 της 6.10.2009, σ. 19) | 7.10.2014 |

[1] Το μέτρο λήγει τα μεσάνυχτα της ημέρας που αναφέρεται στην παρούσα στήλη.

[1] ΕΕ L 343 της 22.12.2009, σ. 51.
[2] Φαξ +32 22956505.

## Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2014/C 49/07)

1. Όπως προβλέπεται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009 ([1]) του Συμβουλίου, της 30ής Νοεμβρίου 2009, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο ντάμπινγκ εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, η Επιτροπή γνωστοποιεί ότι, αν δεν κινηθεί επανεξέταση σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία, τα μέτρα αντιντάμπινγκ που αναφέρονται παρακάτω θα λήξουν την ημερομηνία που καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα.

2. **Διαδικασία**

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης. Η αίτηση αυτή πρέπει να περιέχει επαρκή αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία να προκύπτει ότι η λήξη της ισχύος των μέτρων είναι πιθανόν να οδηγήσει στη συνέχιση ή την επανάληψη του ντάμπινγκ και της ζημίας.

Αν η Επιτροπή αποφασίσει να επανεξετάσει τα εν λόγω μέτρα, οι εισαγωγείς, οι εξαγωγείς, οι αντιπρόσωποι της εξάγουσας χώρας και οι παραγωγοί της Ένωσης θα έχουν τη δυνατότητα να αναπτύξουν, να αντικρούσουν ή να σχολιάσουν τα στοιχεία που παρατίθενται στην αίτηση επανεξέτασης.

3. **Προθεσμία**

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης, με βάση τα ανωτέρω, προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εμπορίου, Μονάδα Η-1 [«European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105 8/20, 1049 Brussels, Belgium»] ([2]) ανά πάσα στιγμή από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης, αλλά το αργότερο τρεις μήνες πριν από την ημερομηνία που αναφέρεται στον ακόλουθο πίνακα.

4. Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009.

| Προϊόν | Χώρα/-ες καταγωγής ή εξαγωγής | Μέτρα | Αριθμός αναφοράς | Ημερομηνία λήξης ([1]) |
|---|---|---|---|---|
| Ορισμένο φύλλο αλουμινίου | Αρμενία, Βραζιλία και Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας | Δασμός αντιντάμπινγκ | Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 925/2009 του Συμβουλίου (ΕΕ L 262 της 6.10.2009, σ. 1.) | 7.10.2014 |
| | | Ανάληψη υποχρεώσεων | Απόφαση 2009/736/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 262 της 6.10.2009, σ. 50) | |

([1]) Το μέτρο λήγει τα μεσάνυχτα της ημέρας που αναφέρεται στην παρούσα στήλη.

([1]) ΕΕ L 343 της 22.12.2009, σ. 51.
([2]) Φαξ +32 22956505.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

# ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2014/C 49/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1].

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων** [2]

**«กาแฟดอยช้าง» (KAFAE DOI CHAANG)**

**Αριθ. ΕΚ: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

1. **Ονομασία**

«กาแฟดอยช้าง» (Kafae Doi Chaang)

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ταϊλάνδη

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1)*

Η ονομασία «Kafae Doi Chaang» καλύπτει τις κύριες ποικιλίες καφέ Arabica — Caturra, Catimor και Catuai — ο οποίος λαμβάνεται από νωπούς καρπούς καφεόδεντρων που καλλιεργούνται στις πλαγιές του όρους Doi Chaang, σε υψόμετρο 1 100-1 700 μέτρων. Ο καφές «Kafae Doi Chaang» παράγεται εντός της έκτασης των χωριών Doi Chaang και Ban Mai Pattana, της διοικητικής υποδιαίρεσης (Tambon) Wawi, του διοικητικού διαμερίσματος Mae Suai της επαρχίας Chiang Rai. Παράγεται με τυποποιημένη διαδικασία, χάρη στην οποία λαμβάνεται καφές υψηλής ποιότητας με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: αγνός, αναζωογονητικός καφές, με γλυκόξινο άρωμα που θυμίζει μέλι και με νότες ανθέων και καρπών καφέ.

Το προϊόν «Kafae Doi Chaang» είναι ένας εκλεκτός παγκόσμιας κλάσης και αμιγούς προέλευσης καφές Arabica που καλλιεργείται με ιδιαίτερη φροντίδα και υποβάλλεται σε επεξεργασία με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η υψηλότερη δυνατή ποιότητα. Με εκ φύσεως χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη, έχει σύνθετο και πολύ αρωματικό προφίλ, το οποίο οι καλλιεργητές καφέ του Doi Chaang βελτιώνουν και ελευθερώνουν μέσω των μεθόδων καλλιέργειας, επεξεργασίας και φρύξης.

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Η ονομασία «Kafae Doi Chaang» καλύπτει τόσο τα νωπά σπέρματα καφέ (πράσινος καφές) όσο και τον καβουρντισμένο καφέ. Μόνο το αποτελούμενο κατά 100 % από «Kafae Doi Chaang» προϊόν που προσφέρεται στους καταναλωτές, ανεξαρτήτως μορφής (νωπά σπέρματα ή καβουρντισμένοι κόκκοι), διαθέτει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται ανωτέρω.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Τα καφεόδεντρα που καλλιεργούνται στο όρος Doi Chaang ανήκουν αποκλειστικά και μόνο στο είδος Arabica. Οι κύριες ποικιλίες καφεόδεντρων του είδους Arabica που καλλιεργούνται στο όρος Doi Chaang είναι γνωστές ως Caturra, Catimor και Catuai. Οι σπόροι για φύτευση πρέπει να προέρχονται από αξιόπιστες πηγές, όπως το Τμήμα Γεωργίας του Πανεπιστημίου του Chiang Mai ή να είναι εκλεκτοί σπόροι από υγιή φυτά τα οποία δεν εμφανίζουν σημεία σκωρίασης.

Τα καφεόδεντρα ανθίζουν τον Φεβρουάριο και οι καρποί συγκομίζονται μεταξύ Νοεμβρίου και Μαρτίου. Οι ώριμες δρύπες, των οποίων το χρώμα ποικίλλει από κόκκινο έως κίτρινο αναλόγως της ποικιλίας, συλλέγονται επιλεκτικά, με χειρωνακτικό τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η βέλτιστη ποιότητα. Για να ληφθούν τα νωπά σπέρματα, οι δρύπες υποβάλλονται σε πλύση, διαλογή, πολτοποίηση, ζύμωση, διαβροχή, ξήρανση, ταξινόμηση και αποθήκευση σύμφωνα με τις ειδικές μεθόδους του Doi Chaang. Η υγρασία δεν υπερβαίνει το 8 %.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Καμία

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

— Συγκομιδή: τα καφεόδεντρα αρχίζουν να ανθίζουν τον Φεβρουάριο και οι δρύπες είναι έτοιμες για συγκομιδή από Νοέμβριο έως Μάρτιο. Η επιλεκτική χειρωνακτική συλλογή μόνον των ώριμων καρπών ελαχιστοποιεί τις βλάβες για τα φυτά και εξασφαλίζει ότι μόνον οι καλύτερες δρύπες υποβάλλονται σε επεξεργασία.

— Επεξεργασία με εξ ολοκλήρου υγρή μέθοδο: η μέθοδος αυτή απαιτεί μεγάλη ένταση εργασίας και είναι η παραδοσιακή μέθοδος επεξεργασίας με την οποία ο πυρήνας απομακρύνεται από τον καρπό με έκπλυση. Αν και χρονοβόρα, η υγρή μέθοδος συμβάλλει στη διατήρηση των εγγενών χαρακτηριστικών των σπερμάτων και οι εργαζόμενοι μπορούν να παρακολουθούν προσεκτικά κάθε στάδιο ώστε να διασφαλίζουν την ομοιογενή και βέλτιστη γεύση του προϊόντος. Τα σπέρματα του καφέ περιβάλλονται από πολλά στρώματα: φλοιός, μυκυλίωμα (βλέννα), σάρκα και επιδερμίδα.

— Εξαγωγή: πρώτον, οι εργαζόμενοι προπλένουν τους καρπούς σε δεξαμενή γλυκού νερού από πηγή, μέσα στο οποίο οι μεν ώριμοι καρποί βυθίζονται στον πυθμένα οι δε ανώριμοι ή υπερώριμοι επιπλέουν στην επιφάνεια και απομακρύνονται. Δεύτερον, οι εργαζόμενοι αφαιρούν την επιδερμίδα και τη σάρκα τοποθετώντας τους καρπούς σε μηχανή πολτοποίησης. Τρίτον, τα σπέρματα υφίστανται ζύμωση σε νερό, ώστε να απομακρυνθεί το μυκυλίωμα και να βελτιωθούν τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Τέλος, οι εργαζόμενοι εκπλένουν χειρωνακτικά τα σπέρματα με μεγάλη επιμέλεια, με ρέον γλυκό νερό από πηγή, ώστε να απομακρυνθεί κάθε ίχνος μυκυλιώματος και, στη συνέχεια, τα διαβρέχουν σε γλυκό νερό πηγής επί 20-24 ώρες, κατόπιν δε τα ετοιμάζουν για ξήρανση. Το μυκυλίωμα και τα υποπροϊόντα της ζύμωσης ανακυκλώνονται ως λίπασμα για τα καφεόδεντρα.

— Ξήρανση: οι εργαζόμενοι απλώνουν με ομοιόμορφο τρόπο τα σπέρματα με τον φλοιό σε αυλές για να ξηρανθούν με φυσικό τρόπο στον ήλιο κατά τις προσεχείς επτά ή οκτώ ημέρες. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, οι εργαζόμενοι μετακινούν συνεχώς με χειρωνακτικό τρόπο και απλώνουν εκ νέου τα σπέρματα ώστε να εξασφαλίσουν την πλήρη ξήρανσή τους. Τα βράδια οι εργαζόμενοι στοιβάζουν και καλύπτουν τα σπέρματα ώστε να είναι προστατευμένα από την υγρασία. Μόλις τα σπέρματα ξηρανθούν τόσο ώστε η υγρασία τους να ανέρχεται σε 11 %, αποθηκεύονται έως ότου υποβληθούν σε φρύξη.

— Αποφλοίωση: το τελικό αυτό στάδιο της επεξεργασίας γίνεται λίγο πριν από τη φρύξη. Τα σπέρματα καφέ απαλλάσσονται από το τελικό προστατευτικό στρώμα (φλοιός) με μηχανή αποφλοίωσης. Έως αυτό το στάδιο, κάθε μία από τις οικογένειες καφεπαραγωγών του Doi Chaang έχει καλλιεργήσει και επεξεργαστεί τα σπέρματα καφέ δικής της παραγωγής, υπό αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Στο στάδιο αυτό, η αποφλοίωση και ταξινόμηση των σπερμάτων που θα υποβληθούν σε φρύξη γίνεται συλλογικά.

— Διαλογή: τα σπέρματα καφέ αρχικά κατατάσσονται σε κατηγορίες με διέλευση από κόσκινο με οπές διαφορετικών μεγεθών και στη συνέχεια υποβάλλονται σε χειρωνακτική διαλογή ώστε να φρυχθούν μόνον τα βέλτιστα.

— Φρύξη: τέλος, ο ειδικευμένος αρχιτεχνίτης υποβάλλει σε φρύξη μόνον τα σπέρματα βέλτιστης ποιότητας. Η προσοχή του στις λεπτομέρειες εξασφαλίζει ότι η φρύξη επέρχεται αργά σε μικρές παρτίδες, σε παραδοσιακό τύμπανο, ώστε να ελευθερωθούν τα μοναδικά και εξωτικά χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου καφέ. Τα φρεσκοκαβουρντισμένα σπέρματα ψύχονται και συσκευάζονται αεροστεγώς σε υψηλής ποιότητας σάκους με βαλβίδα, που εγγυώνται τη φρεσκάδα του προϊόντος. Η φρύξη δεν εκτελείται υποχρεωτικά στην περιοχή παραγωγής. Η παρακολούθηση της φρύξης του ιδιαίτερης ποιότητας καφέ «Doi Chaang» εκτός Ταϊλάνδης εξασφαλίζεται χάρη στις συμβάσεις κοινής επιχείρησης με τις επιχειρήσεις φρύξης καφέ στις χώρες αυτές. Βάσει των σχετικών συμφωνιών, ο καφές πρέπει να είναι αποκλειστικά 100 % Arabica από το Doi Chaang, χωρίς καμία ανάμειξη με οποιοδήποτε καφέ άλλης προέλευσης. Οι αλλοδαπές επιχειρήσεις φρύξης διενεργούν τον φυσικό έλεγχο ποιότητας με διάφορα είδη δειγματοληψίας, δοκιμής και δοκιμασίας αφεψήματος (cupping), πριν και μετά τη φρύξη. Δοκιμασίες ποιότητας αφεψήματος εκτελούνται και από οργανισμούς, όπως η SCAA (Specialty Coffee Association of America - Αμερικανική Ένωση του Καφέ Ιδιαίτερης Ποιότητας) και η SCAE (Ευρωπαϊκή Ένωση του Καφέ Ιδιαίτερης Ποιότητας), από τον Kenneth Davis του http://www.coffeereview.com, το http://www.coffeehabitat.com, το http://www.coffeecuppers.com, κ. λπ.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Ο καφές «Kafae Doi Chaang» συσκευάζεται σε σάκους με βαλβίδα, η οποία επιτρέπει την έξοδο του εσωτερικού αέρα αλλά εμποδίζει την είσοδο του εξωτερικού.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Η ετικέτα φέρει τις λέξεις «กาแฟดอยช้าง» και/ή «Kafae Doi Chaang».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Kafae Doi Chaang» βρίσκεται στο όρος Doi Chaang, στη διοικητική υποδιαίρεση Wawi, του διοικητικού διαμερίσματος Mae Suai της επαρχίας Chiang Rai της Ταϊλάνδης, σε υψόμετρο 1 100-1 700 μέτρων, σε γεωγραφικό πλάτος 19°48′48′′ Β και γεωγραφικό μήκος 99°34′ Α.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Γενικά, η περιοχή αποτελείται από υψηλά όρη με κλίσεις μεγαλύτερες από 35 %. Υπάρχουν στενές λωρίδες επίπεδου εδάφους κατά μήκος των κορυφογραμμών και των κοιλάδων. Οι κλίσεις εκεί είναι 8-35 % και η υψομετρική διαφορά 500 μέτρα. Το έδαφος είναι λεπτό αμμοπηλώδες ή πηλώδες που προκύπτει από την αποσάθρωση λίθων και ανόργανων υλικών, σε συνδυασμό με συσσωρεύσεις σωματιδίων που παρασύρονται από τις μεγαλύτερου υψομέτρου στις χαμηλότερες περιοχές. Το έδαφος έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε οργανική ύλη και είναι καλά στραγγιζόμενο. Από το Doi Chang πηγάζουν πολλά υδατορρεύματα, συμπεριλαμβανομένου του Huai Krai που παρέχει νερό καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Επιπλέον, υπάρχουν μεγάλα και μικρά φυσικά φρέατα, διασκορπισμένα σε διάφορα σημεία, τα οποία παρέχουν νερό καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Οι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του «Kafae Doi Chaang». Το Doi Chaang είναι υψηλό όρος με υψόμετρο 1 100-1 700 μέτρων και είναι κατάλληλο για την καλλιέργεια καφέ Arabica.

Η προσεκτική επιλογή των στελεχών καφεόδεντρων και η επιμελής φροντίδα των φυτών και συλλογή των καρπών, σε συνδυασμό με τα αυστηρά πρότυπα παραγωγής, αποτελούν χαρακτηριστικά του «Kafae Doi Chaang».

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

— Γεωγραφικοί παράγοντες: λόγω της ιδιαίτερης γεωγραφικής θέσης της περιοχής καλλιέργειας του «Kafae Doi Chaang», σε συνδυασμό με τα κλιματικά χαρακτηριστικά της, το ιδιαίτερο φυσικό ανάγλυφο και έδαφος, ο καφές «Kafae Doi Chaang» αποκτά το παγκόσμιο κύρος του ως καφές Arabica αμιγούς προέλευσης.

— Γεωργοκλιματικοί παράγοντες: η περιοχή αποτελείται από υψηλά όρη με κλίσεις μεγαλύτερες από 35 %. Υπάρχουν στενές λωρίδες επίπεδου εδάφους κατά μήκος των κορυφογραμμών και των κοιλάδων. Οι κλίσεις εκεί είναι 8-35 % και η υψομετρική διαφορά 500 μέτρα. Το έδαφος είναι λεπτό αμμοπηλώδες ή πηλώδες, προερχόμενο από αποσάθρωση λίθων και ανόργανων υλικών σε συνδυασμό με συσσωρεύσεις σωματιδίων που παρασύρονται από τις μεγαλύτερου υψομέτρου στις χαμηλότερες περιοχές. Το έδαφος είναι πλούσιο σε οργανική ύλη και καλά στραγγιζόμενο. Η τιμή pH είναι περίπου 6,0-6,5. Από το Doi Chang πηγάζουν πολλά υδατορρεύματα, συμπεριλαμβανομένου του Huai Krai που παρέχει νερό καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Επιπλέον, υπάρχουν μεγάλα και μικρά φυσικά φρεάτια, διασκορπισμένα σε διάφορα σημεία, τα οποία παρέχουν νερό καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

— Τοπογραφικοί παράγοντες: Η περιοχή καλλιέργειας του «Kafae Doi Chaang» βρίσκεται στις πλαγιές του όρους Doi Chaang, της οροσειράς Wawi, στη διοικητική υποδιαίρεση Wawi, του διοικητικού διαμερίσματος Mae Suai της επαρχίας Chiang Rai της Ταϊλάνδης. Η επίδραση του κλίματος και των τοπογραφικών χαρακτηριστικών, σε συνδυασμό με τις ειδικές μεθόδους καλλιέργειας, το έδαφος με την υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, τη φυσική σκίαση και το μεγάλο υψόμετρο, όλοι αυτοί οι παράγοντες συμβάλλουν στη σταδιακή ανάπτυξη των καρπών του καφεόδεντρου, δημιουργώντας εξαιρετικά σύνθετους, πυκνούς και έντονα αρωματικούς κόκκους καφέ.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

1. Πράσινος καφές

Τα νωπά σπέρματα καφέ Doi Chaang ταξινομούνται ως εξής:

— Κλάση AA: Νωπά σπέρματα με γκριζοπράσινο χρώμα, διάμετρο μεγαλύτερη από 6,96 mm, περιεκτικότητα σε υγρασία 10 έως 12 %.

— Κλάση A: Νωπά σπέρματα με γκριζοπράσινο χρώμα, διάμετρο 6,10 έως 6,96 mm, περιεκτικότητα σε υγρασία 10 έως 12 %.

— Peaberry: Ενιαίο σπέρμα ωοειδούς σχήματος, με περιεκτικότητα σε υγρασία 10 έως 12 %.

2. Καβουρντισμένος καφές

— Doi Chaang Peaberry: Ο καρπός του καφεόδεντρου συνήθως παράγει δύο σπέρματα με επίπεδη επιφάνεια, όταν όμως από τον καρπό προκύπτει ένα μόνο σπέρμα ωοειδούς σχήματος, αυτό ονομάζεται «peaberry» (μαργαριταρένιος). Τα σπέρματα τύπου peaberry είναι πολύ μικρότερα με εντονότερο συμπυκνωμένο άρωμα και αντιπροσωπεύουν μόνον το 5 % της ετήσιας παραγωγής καφέ Doi Chaang. Ο καφές Doi Chaang Peaberry είναι μοναδικός, με έντονο φρουτώδες ανθικό άρωμα και βαρύ, πλούσιο σώμα. Ο σπάνιος και με μεγάλη ζήτηση καφές Doi Chaang Peaberry υποβάλλεται σε αργή και προσεκτική φρύξη, ώστε να αποκτήσει την εύρωστη και χαρακτηριστική γεύση του. Με βαθιούς τόνους και μια υποψία γήινης αίσθησης αποτελεί την απόλυτη εμπειρία καφέ.

— Doi Chaang Premium Κλάση A (Μεσαίος): Τα σπέρματα του Doi Chaang premium υποβάλλονται σε φρύξη μεσαίου βαθμού ώστε να δίνουν ένα φρουτώδες γλυκό αφέψημα με ευχάριστο ανθικό άρωμα. Ισορροπημένος, με λεπτό σώμα και πλούσιες αποχρώσεις, ο καφές Doi Chaang premium Κλάση A (Μεσαίος) προσφέρει μια εξαιρετικά εύρωστη αρχική αίσθηση με σαφή τελική αίσθηση. Ένα ευχάριστο και πλούσιο αφέψημα, που προσφέρει απόλαυση σε κάθε στιγμή.

— Doi Chaang Premium Κλάση A (Βαθύχρωμος): Τα σπέρματα Doi Chaang premium υποβάλλονται επί μεγάλο χρονικό διάστημα σε βραδεία φρύξη, ώστε να δίνουν ένα βαθύχρωμο, εξωτικό αφέψημα με έντονη, πλούσια γεύση και άρωμα. Με εύρωστο, γήινο άρωμα, ο καφές Doi Chaang Premium Κλάση A (Βαθύχρωμος) έχει γεμάτο σώμα με ευχάριστη και ελαφρώς δριμεία οξύτητα. Γλυκιά γεύση με ελαφρύ άρωμα υποκαπνισμού, καταλήγει σε μια απόχρωση καραμέλας και καρυδιών macadamia.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Βάσει της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής που προαναφέρθηκε, ο καφές «Kafae Doi Chaang» αναγνωρίζεται ως ένας καφές ποιότητας του οποίου τα νωπά σπέρματα χαρακτηρίζονται από το φρέσκο άρωμα και την μέση περιεκτικότητα σε υγρασία 10-12 %. Τα χαρακτηριστικά αυτά ελέγχονται για τις εξαγωγές και είναι σαφώς ανώτερα από τα ελάχιστα πρότυπα για τους κόκκους καφέ Arabica που έχει καθορίσει το National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (Εθνική Υπηρεσία Γεωργικών Αγαθών και Προτύπων για τα Τρόφιμα).

Οι καλλιεργητές καφέ Doi Chaang καλλιεργούν με φυσικό τρόπο μια ποικιλία φυτών Arabica υπό την σκιά που προσφέρουν τα καρυόκαρπα δένδρα, όπως βερικοκιές, ροδακινιές, αχλαδιές και καρυδιές τύπου macadamia, που φύονται σε υψόμετρο 1 100 έως 1 700 μέτρων. Η πτώση των φύλλων από τα διάφορα οπωροφόρα και καρυόκαρπα δένδρα δημιουργεί θρεπτικό στρώμα για τα καφεόδεντρα Doi Chaang, με αποτέλεσμα ο καφές της περιοχής να έχει λεπτή φρουτώδη γεύση που θυμίζει ξηρούς καρπούς. Η σκιά και το μεγάλο υψόμετρο επιβραδύνουν την ανάπτυξη των καρπών των καφεόδεντρων του Doi Chaang, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται πιο σύνθετοι, πυκνοί και έντονα αρωματισμένοι κόκκοι καφέ. Το λίπασμα που χρησιμοποιείται είναι κυρίως ανακυκλωμένος πολτός δρυπών και κοπριά. Οι καλλιεργητές καφέ Doi Chaang ακολουθούν μία από τις ακόλουθες 2 καλλιεργητικές μεθόδους: 1) μέθοδος της βιολογικής γεωργίας που δεν επιτρέπει καμία χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, ή 2) συμβατική μέθοδος που επιτρέπει περιορισμένη χρήση χημικών προϊόντων. Αμφότερες είναι μέθοδοι καλλιέργειας υπό σκιά και επιτρέπουν την αειφόρο γεωργία, διατηρούν την ποιότητα του εδάφους και εξαλείφουν την ανάγκη για αποψίλωση των δασών. Η σκιά ενισχύει επίσης το μικροκλίμα της φυτείας, καθώς δημιουργεί ένα ισορροπημένο οικοσύστημα που αντανακλά εκείνο ενός δασικού τοπίου και παρέχει ένα φυσικό ενδιαίτημα για πολυάριθμα ζώα και φυτά.

Εν συντομία, η περιοχή καλλιέργειας του καφέ «Kafae Doi Chaang» χαρακτηρίζεται από την παραγωγή σπερμάτων καφέ που δίνουν ένα αγνό αφέψημα, με μέτρια οξύτητα και σώμα και με ανθικό άρωμα. Αυτά τα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητες επιτυγχάνονται με χρήση του είδους καφέ Arabica, σε συνδυασμό με τα κλιματικά χαρακτηριστικά και το ιδιαίτερο φυσικό ανάγλυφο και έδαφος. Οι ιδιότητες του «Kafae Doi Chaang» εξαρτώνται επίσης από τους ακόλουθους παράγοντες: υγρή μέθοδος επεξεργασίας, ειδικές μέθοδοι καλλιέργειας και συγκομιδής με επιλεκτική χειρωνακτική συλλογή μόνον των ώριμων καρπών, καθώς και χρήση παραδοσιακών μεθόδων επεξεργασίας. Όλα τα χαρακτηριστικά του «Kafae Doi Chaang» οφείλονται στο κλίμα και στο έδαφος της περιοχής, με την υψηλή του περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, τη φυσική σκίαση και το μεγάλο υψόμετρο, καθώς και στις αυστηρές προδιαγραφές παραγωγής.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ([3])]

([3]) Βλέπε υποσημείωση 2.

**Το EUR-Lex (http://new.eur-lex.europa.eu) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.**

**Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: http://europa.eu**

**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL