

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 49



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 57

21 lutego 2014

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
-------------------------	-------------	--------

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2014/C 49/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.7074 – JSR/MOL/JV) ⁽¹⁾	1
2014/C 49/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6454 – Limagrain/KWS/Genective JV) ⁽¹⁾	1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2014/C 49/03	Kursy walutowe euro	2
--------------	---------------------------	---

PL

Cena:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

Europejska Służba Działań Zewnętrznych

2014/C 49/04	Zawiadomienie o wejściu w życie.....	3
--------------	--------------------------------------	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2014/C 49/05	Komunikat rządu francuskiego dotyczący dyrektywy 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów (Zawiadomienie dotyczące wniosku o wyłączone zezwolenie na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleciem Bourdette”) (1)	4
--------------	---	---

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

Komisja Europejska

2014/C 49/06	Zawiadomienie o zbliżającym się wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych	6
2014/C 49/07	Zawiadomienie o zbliżającym się wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych	7

INNE AKTY

Komisja Europejska

2014/C 49/08	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	8
--------------	---	---



(1) Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.7074 – JSR/MOL/JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 49/01)

W dniu 5 lutego 2014 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32014M7074 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6454 – Limagrain/KWS/Genective JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 49/02)

W dniu 27 czerwca 2013 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32013M6454 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

20 lutego 2014 r.

(2014/C 49/03)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany
USD Dolar amerykański	1,3706	CAD Dolar kanadyjski	1,5189
JPY Jen	139,91	HKD Dolar Hongkongu	10,6298
DKK Korona duńska	7,4625	NZD Dolar nowozelandzki	1,6555
GBP Funt szterling	0,82200	SGD Dolar singapurski	1,7352
SEK Korona szwedzka	8,9606	KRW Won	1 474,49
CHF Frank szwajcarski	1,2203	ZAR Rand	15,1857
ISK Korona islandzka		CNY Yuan renminbi	8,3394
NOK Korona norweska	8,3625	HRK Kuna chorwacka	7,6693
BGN Lew	1,9558	IDR Rupia indonezyjska	16 178,08
CZK Korona czeska	27,382	MYR Ringgit malezyjski	4,5360
HUF Forint węgierski	313,58	PHP Peso filipińskie	61,379
LTL Lit litewski	3,4528	RUB Rubel rosyjski	49,1162
PLN Złoty polski	4,1801	THB Bat tajlandzki	44,680
RON Lej rumuński	4,5246	BRL Real	3,2738
TRY Lir turecki	3,0292	MXN Peso meksykańskie	18,2701
AUD Dolar australijski	1,5269	INR Rupia indyjska	85,4780

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

EUROPEJSKA SŁUŻBA DZIAŁAŃ ZEWNĘTRZNYCH

Zawiadomienie o wejściu w życie

(2014/C 49/04)

Decyzja nr 2/2011 Wspólnego Komitetu UE-Szwajcaria utworzonego na mocy art. 14 Umowy między Wspólnotą Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Konfederacją Szwajcarską, z drugiej strony, w sprawie swobodnego przepływu osób z dnia 30 września 2011 r. zastępująca załącznik III (Wzajemne uznawanie kwalifikacji zawodowych) do tej umowy weszła w życie dnia 31 sierpnia 2013 r., po zakończeniu z dniem 30 sierpnia 2013 r. procedury powiadamiania.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Komunikat rządu francuskiego dotyczący dyrektywy 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów ⁽¹⁾

(Zawiadomienie dotyczące wniosku o wyłączone zezwolenie na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleciem Bourdette”)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2014/C 49/05)

Wnioskiem z dnia 18 lipca 2013 r. spółka Vermilion REP SAS, z siedzibą pod adresem 1762, route de Pontenx, 40160 Parentis-en-Born (Francja), wystąpiła o wyłączone zezwolenie na okres pięciu lat na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleciem Bourdette”, obejmujące departament Haute-Garonne.

Obszar, którego dotyczy wspomniane zezwolenie, wyznaczają południki i równoleżniki łączące kolejno punkty, których współrzędne geograficzne określono poniżej w prawnym systemie odniesienia RGF 93 (Réseau Géodésique Français) (Lambert 93):

Wierzchołek	Długość geograficzna	Szerokość geograficzna
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

Wyznaczona w ten sposób powierzchnia wynosi około 275 km².

Składanie wniosków i kryteria udzielania zezwolenia

Podmioty składające wniosek pierwotny oraz podmioty składające wnioski konkurencyjne muszą udowodnić, że spełniają warunki konieczne dla uzyskania takiego zezwolenia, określone w art. 4 i 5 zmienionego dekretu nr 2006-648 z dnia 2 czerwca 2006 r. dotyczącego zezwoleń na wydobycie i składowanie podziemne (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Zainteresowane podmioty mogą przedłożyć konkurencyjne wnioski w terminie 90 dni od chwili publikacji niniejszego zawiadomienia, zgodnie z procedurą opisaną w „Zawiadomieniu dotyczącym udzielania zezwoleń na wydobywanie węglowodorów we Francji”, opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* C 374 z dnia 30 grudnia 1994 r., s. 11, i ustanowioną zmienionym dekretem nr 2006-648 z dnia 2 czerwca 2006 r. dotyczącym zezwoleń na wydobycie i składowanie podziemne (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Wnioski konkurencyjne należy kierować do ministerstwa ds. ekologii, zrównoważonego rozwoju i energii na adres podany poniżej. Decyzje dotyczące wniosków pierwotnych i wniosków konkurencyjnych zostaną wydane w terminie dwóch lat od daty otrzymania przez władze francuskie wniosku pierwotnego, tzn. najpóźniej do dnia 22 lipca 2015 r.

(¹) Dz.U. L 164 z 30.6.1994, s. 3.

Warunki i wymagania dotyczące prowadzenia działalności i jej zaprzestania

Wnioskodawcy są proszeni o zapoznanie się z treścią art. 79 i 79.1 kodeksu górniczego oraz ze zmienionym dekretem nr 2006-649 z dnia 2 czerwca 2006 r. w sprawie prac wydobywczych, robót związanych ze składowaniem podziemnym oraz urzędu nadzoru i składowania podziemnego (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Wszelkich dodatkowych informacji udziela ministerstwo ds. ekologii, zrównoważonego rozwoju i energii:

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

Tel. +33 140819527

Wymienione wyżej przepisy wykonawcze są dostępne na stronie internetowej Légifrance: <http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI
HANDLOWEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Zawiadomienie o zbliżającym się wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych

(2014/C 49/06)

1. Zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 1225/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. w sprawie ochrony przed przywozem produktów po cenach dumpingowych z krajów niebędących członkami Wspólnoty Europejskiej ⁽¹⁾ Komisja Europejska zawiadamia, iż o ile nie zostanie wszczęty przegląd zgodnie z przedstawioną poniżej procedurą, wymienione poniżej środki antydumpingowe wygasną w terminie podanym w poniższej tabeli.

2. Procedura

Producenci unijni mogą złożyć pisemny wniosek o dokonanie przeglądu. Wniosek ten musi zawierać wystarczające dowody na to, że wygaśnięcie środków prawdopodobnie doprowadziłoby do kontynuacji lub ponownego wystąpienia dumpingu i szkody.

Jeżeli Komisja postanowi dokonać przeglądu odnośnych środków, importerzy, eksporterzy, przedstawiciele państwa wywozu oraz producenci unijni będą mieli możliwość rozwinięcia, odparcia lub skomentowania argumentów przedstawionych we wniosku o wszczęcie tego przeglądu.

3. Termin

Producenci unijni mogą przedłożyć pisemny wniosek o dokonanie przeglądu na podstawie określonej powyżej procedury, na adres: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105 8/20, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾, w dowolnym terminie od dnia opublikowania niniejszego zawiadomienia, lecz nie później niż trzy miesiące przed datą podaną w poniższej tabeli.

4. Niniejsze zawiadomienie zostaje opublikowane zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1225/2009.

Produkt	Państwo pochodzenia lub wywozu	Środki	Podstawa prawna	Data wygaśnięcia ⁽¹⁾
Niektóre rury i przewody bez szwu z żelaza lub stali	Chińska Republika Ludowa	Cło antydumpingowe	Rozporządzenie Rady (WE) nr 926/2009 (Dz.U. L 262 z 6.10.2009, s. 19)	7.10.2014

⁽¹⁾ Środek wygasa o północy w dniu podanym w niniejszej kolumnie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Faks +32 22956505.

Zawiadomienie o zbliżającym się wygaśnięciu niektórych środków antidumpingowych

(2014/C 49/07)

1. Zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 1225/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. w sprawie ochrony przed przywozem produktów po cenach dumpingowych z krajów niebędących członkami Wspólnoty Europejskiej ⁽¹⁾ Komisja Europejska zawiadamia, iż o ile nie zostanie wszczęty przegląd zgodnie z przedstawioną poniżej procedurą, wymienione poniżej środki antidumpingowe wygasną w terminie podanym w poniższej tabeli.

2. Procedura

Producenci unijni mogą złożyć pisemny wniosek o dokonanie przeglądu. Wniosek ten musi zawierać wystarczające dowody na to, że wygaśnięcie środków prawdopodobnie doprowadziłoby do kontynuacji lub ponownego wystąpienia dumpingu i szkody.

Jeżeli Komisja postanowi dokonać przeglądu odnośnych środków, importerzy, eksporterzy, przedstawiciele państwa wywozu oraz producenci unijni będą mieli możliwość rozwinięcia, odparcia lub skomentowania argumentów przedstawionych we wniosku o wszczęcie tego przeglądu.

3. Termin

Producenci unijni mogą przedłożyć pisemny wniosek o dokonanie przeglądu na podstawie określonej powyżej procedury, na adres: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105 8/20, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾, w dowolnym terminie od dnia opublikowania niniejszego zawiadomienia, lecz nie później niż trzy miesiące przed datą podaną w poniższej tabeli.

4. Niniejsze zawiadomienie zostaje opublikowane zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1225/2009.

Produkt	Państwo pochodzenia lub wywozu	Środki	Podstawa prawna	Data wygaśnięcia ⁽¹⁾
Niektóre rodzaje folii aluminiowej	Armenia, Brazylia i Chińska Republika Ludowa	Cło antidumpingowe	Rozporządzenie Rady (WE) nr 925/2009 (Dz.U. L 262 z 6.10.2009, s. 1)	7.10.2014
		Przedsiębiorstwa	Decyzja Komisji 2009/736/WE (Dz.U. L 262 z 6.10.2009, s. 50)	

⁽¹⁾ Środek wygasa o północy w dniu podanym w niniejszej kolumnie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Faks +32 22956505.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2014/C 49/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„กาแฟดอยช้าง” („KAFAE DOI CHAANG”)

NR WE: TH-PGI-0005-0815-27.05.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„กาแฟดอยช้าง” („Kafe Doi Chaang”)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Tajlandia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Kafe Doi Chaang” odnosi się do głównych odmian kawy arabiki, tj. Caturra, Catimor i Catuai, uzyskiwanej ze świeżych owoców krzewów kawowca uprawianych na stokach góry Doi Chaang, na wysokości 1 100–1 700 metrów nad poziomem morza. „Kafe Doi Chaang” jest uprawiana na terenie miejscowości Doi Chaang i Ban Mai Pattana w okręgu Tambon Wawee, Mae Suai w prowincji Chian-grai. Produkcja odbywa się w ramach standardowego procesu, w wyniku którego wytwarzana jest wysokiej jakości kawa, czysta, orzeźwiająca, o aromacie słodkavo-kwaśnym z miodowym tonem, z kwiatową nutą (kwaśnych) owoców kawowca.

„Kafe Doi Chaang” jest luksusową, światowej klasy odmianą arabiki pochodzącą z jednego obszaru, która jest pieczołowicie uprawiana i przetwarzana w celu zapewnienia najwyższej jakości. Odmiana ta charakteryzuje się naturalnie niskim poziomem kofeiny oraz ma różnorodny, pełen smaku profil, który plantatorzy kawy Doi Chaang uzyskują i wydobywają dzięki stosowanym metodom uprawy, przetwarzania i palenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Nazwa „Kafae Doi Chaang” odnosi się zarówno do zielonych ziaren kawy, jak również do kawy palonej. Wyżej określone właściwości ma jedynie 100 % kawa „Kafae Doi Chaang”, niezależnie od stanu (zielone ziarna czy kawa palona), w jakim jest ona oferowana klientom.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Na górze Doi Chaang uprawiane są wyłącznie odmiany kawy arabiki. Główne odmiany lub rośliny gatunku arabika uprawiane na górze Doi Chaang noszą nazwy Caturra, Catimor i Catuai. Nasiona do sadzenia muszą pochodzić z pewnego źródła, na przykład z Wydziału Rolnictwa Uniwersytetu Chiangmai, lub należy je pozyskiwać ze zdrowych roślin, w przypadku których nie odnotowano rdzy kawowej.

Owoce kawowca kwitną w lutym, a zbiory mają miejsce między listopadem a marcem. Dojrzałe owoce, które mają kolor od czerwonego do żółtego w zależności od odmiany, są selektywnie zbierane ręcznie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Aby pozyskać zielone ziarna owoce są czyszczone, segregowane, pozbawiane miąższu, poddane fermentacji, namoczone, suszone, sortowane według kategorii i przechowywane zgodnie ze szczegółowymi metodami Doi Chaang. Ich wilgotność nie przekracza 8 %.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Brak

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

- Etap zbiorów: zbiory; owoce kawowca zaczynają kwitnąć w lutym, a są one gotowe do zbiorów od listopada do marca. Selektywne ręczne zbieranie jedynie dojrzałych owoców gwarantuje, że roślina jest niszczone tylko w minimalnym stopniu oraz że przetwarzane są wyłącznie najlepsze owoce.
- Metoda przetwarzania całkowicie na mokro: ta pracochłonna, tradycyjna metoda przetwarzania polega na wyczyszczeniu i wypłukaniu ziaren z owoców. Pomimo że metoda przetwarzania na mokro jest czasochłonna, pomaga ona zachować typowe właściwości ziaren, natomiast pracownicy starannie doglądają każdego etapu, zapewniając spójny i optymalny smak. Ziarno kawy otacza kilka warstw: łuska (zwana pergaminem), substancja kleista, miąższ i skórka.
- Pozyskiwanie: po pierwsze pracownicy wstępnie oczyszczają owoce w zbiorniku świeżej źródlanej wody, w którym wszystkie dojrzałe owoce opadają na dno, natomiast owoce niedojrzałe lub przejrzałe pływają na powierzchni i są usuwane. Po drugie pracownicy usuwają skórkę i miąższ poprzez umieszczenie owoców w maszynie do usuwania miąższu. Po trzecie ziarna są poddawane fermentacji w wodzie w celu usunięcia substancji kleistej i wydobycia właściwości aromatycznych i smakowych ziaren. Wreszcie pracownicy starannie ręcznie oczyszczają ziarna pod świeżą bieżącą wodą źródlaną w celu usunięcia wszelkich śladów substancji kleistej, a następnie moczą ziarna w świeżej naturalnej wodzie źródlanej przez kolejne 20–24 godziny przed przygotowaniem ziaren do suszenia. Substancja kleista i sfermentowane produkty uboczne zostają ponownie przetworzone jako nawóz do roślin kawowca.
- Suszenie: pracownicy równomiernie rozsypują pokryte pergaminem ziarna na tarasach, na których są one w sposób naturalny suszone promieniami słońca przez następne siedem do ośmiu dni. W tym czasie pracownicy stale zgrabują i ponownie rozsypują ziarna w celu zapewnienia ich całkowitego wysuszenia. Wieczorem pracownicy gromadzą ziarna w stos i zakrywają je w celu ochrony przed wilgocią. Gdy ziarna zostają wysuszone do poziomu wilgotności 11 %, są one przechowywane w magazynie do momentu, aż będą potrzebne do palenia.
- Łuskanie: ten ostatni etap przetwarzania jest przeprowadzany przed paleniem. Przy użyciu maszyny do łuskania z ziaren kawy usuwana jest ostatnia pergaminowa warstwa. Do tego etapu wszystkie rodziny plantatorów kawy uprawiają i przetwarzają ziarna kawy z zachowaniem ścisłej kontroli jakości. Obecnie zbiorowo łuskamy i sortujemy wszystkie ziarna kawy przeznaczone do palenia.
- Sortowanie: ziarna kawy są początkowo sortowane i segregowane według kategorii poprzez przesiewanie ich przez sita o różnej wielkości oka, a następnie są one sortowane ręcznie w celu zagwarantowania, że palone są jedynie najdrobniejsze ziarna.

- Palenie: na koniec mistrz palenia kawy przeprowadza palenie tylko świeżych ziaren najlepszej jakości. Dzięki jego dbałości o szczegóły palenie odbywa się powoli w małych partiach w tradycyjnej barylce, tak aby wydobyć wyjątkowe i charakterystyczne właściwości naszej kawy. Palone są świeże ziarna, które są następnie schładzane i szczelnie zamykane w wysokogatunkowych torebkach z wentylem, gwarantujących świeżość kawy „Kafae Doi Chaang”. Proces palenia nie musi mieć miejsca na obszarze produkcji. Monitorowanie palonej kawy marki Doi Chaang poza Tajlandią jest prowadzone w ramach umów *joint venture* z podmiotami prowadzącymi palenie kawy w danych państwach. W umowach wskazuje się, że wykorzystać można jedynie 100 % kawę arabikę z Doi Chaang, której nie można mieszać z żadną inną kawą z innych źródeł. Zagraniczne podmioty palące kawę przeprowadzają fizyczną kontrolę jakości poprzez różne rodzaje pobierania próbek, badań i degustacji, które mają miejsce przed paleniem i po paleniu. Degustacje kawy pod kątem jej jakości są również przeprowadzane przez wiele instytucji, na przykład SCAA (Amerykańskie Stowarzyszenie ds. Specjalnych Gatunków Kawy), SCAE (Europejskie Stowarzyszenie ds. Specjalnych Gatunków Kawy), Kennetha Davisa z <http://www.coffeereview.com>, <http://www.coffeecuppers.com>, <http://www.coffeehabitat.com> itp.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Kawa „Kafae Doi Chaang” jest pakowana w torebki z wentylem, które umożliwiają odprowadzenie powietrza ze środka torebek i uniemożliwiają dostanie się do nich powietrza z zewnątrz.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie znajdują się słowa „กาแฟดอยช้าง” lub „Kafae Doi Chaang”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Kafae Doi Chaang” znajduje się na górze Doi Chaang, w podokręgu Wawi, okręgu Mae Suai, prowincji Chiangrai, w Tajlandii na wysokości 1 100–1 700 metrów nad poziomem morza, między 19 stop., 48 min., 48 sek. szerokości geograficznej północnej a 99 stop., 34 min. długości geograficznej wschodniej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ogólnie rzecz biorąc, wyznaczony obszar składa się z wysokich gór o nachyleniu ponad 35 %. Występują wąskie pasma płaskich gruntów wzdłuż górskich pasm i dolin. Nachylenie w tych miejscach wynosi 8–35 % a istniejąca różnica wysokości terenu wynosi około 500 metrów. Gleba składa się z drobnej piaszczystej gliny lub gliny powstałej z rozkładu kamieni i minerałów oraz nagromadzonych cząstek schodzących z obszarów położonych wyżej na tereny znajdujące się niżej. Gleba jest bogata w materię organiczną oraz zapewnia dobry drenaż. Na górze Doi Chang swoje źródło ma wiele potoków i strumieni, w tym strumień Huai Krai, w którym woda płynie przez cały rok. Ponadto istnieją duże i małe naturalne studnie rozproszone na całym obszarze, w których woda utrzymuje się przez cały rok.

Czynniki przyrodnicze i ludzkie odgrywają ważne role w produkcji kawy „Kafae Doi Chaang”. Doi Chaang jest wysoką górą wznoszącą się na wysokość 1 100–1 700 metrów nad poziomem morza, co stwarza odpowiednie warunki do uprawy kawy arabiki.

Charakterystycznymi cechami produkcji „Kafae Doi Chaang” są staranne selekcjonowanie ziaren kawy, rygorystyczne utrzymywanie, skrupulatne metody zbiorów oraz procesy produkcji o wysokim standardzie.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

- Cechy geograficzne: dzięki charakterystycznej lokalizacji geograficznej obszaru uprawy „Kafae Doi Chaang”, w połączeniu z cechami klimatycznymi, wyjątkową rzeźbą terenu i glebą, uzyskuje się „Kafae Doi Chaang” będącą światowej klasy arabiką pochodzącą z jednego obszaru.
- Cechy rolno-klimatyczne: obszar składa się z wysokich gór o nachyleniu przekraczającym 35 %. Występują wąskie pasma płaskich gruntów wzdłuż górskich pasm i dolin. Nachylenie w tych miejscach wynosi 8–35 %, a istniejąca różnica wysokości terenu wynosi około 500 metrów. Gleba składa się z drobnej piaszczystej gliny lub gliny powstałej z rozkładu kamieni i minerałów oraz nagromadzonych cząstek schodzących z obszarów położonych wyżej na tereny znajdujące się niżej. Gleba jest bogata w materię organiczną oraz zapewnia dobry drenaż. Wartość pH gleby wynosi około 6–6,5. Na górze Doi Chang swoje źródło ma wiele potoków i strumieni, w tym strumień Huai Krai, w którym woda płynie przez cały rok. Ponadto istnieją duże i małe naturalne studnie rozproszone na całym obszarze, w których woda utrzymuje się przez cały rok.

- Cechy topograficzne: obszar uprawy „Kafae Doi Chaang” znajduje się na stokach góry Doi Chaang, w łańcuchu Gór Wawi, podokręgu Wawi, okręgu Mae Suai, prowincji Chiangrai, w Tajlandii. Wpływ klimatu i cech topograficznych łączy się ze szczególnymi metodami uprawy, warunkami glebowymi obejmującymi wysoki poziom materii organicznej, naturalnym zacięniowaniem i znaczną wysokością położenia. Wszystkie te czynniki przyczyniają się do stopniowego wzrostu owoców kawowca, dzięki czemu ziarna kawy są różnorodne, gęste i mają intensywny smak.

5.2. Specyfika produktu

1. Zielone ziarna kawy

Zielone ziarna kawy Doi Chaang są segregowane na następujące klasy:

- klasa AA: zielone ziarna mają szarawo-zielony kolor, średnicę ponad 6,96 mm, wilgotność 10–12 %,
- klasa A: zielone ziarna mają szarawo-zielony kolor, średnicę 6,10–6,96 mm, wilgotność 10–12 %,
- ziarna perłowe (Peaberry): pojedyncze owalne ziarna o wilgotności 10–12 %.

2. Palone ziarna kawy

- Ziarna perłowe Doi Chaang: zazwyczaj owoc kawowca zawiera dwa spłaszczone ziarna, natomiast gdy owoc zawiera tylko jedno owalne ziarno, nosi ono nazwę ziarna perłowego (Peaberry). Ziarna perłowe są dużo mniejsze i mają ostrzejszy, skoncentrowany smak; stanowią one jedynie 5 % rocznych plonów Doi Chaang. Ziarna perłowe Doi Chaang mają niespotykany smak o intensywnym owocowo-kwiatowym aromacie i ciężkim treściwym profilu. Ziarna perłowe Doi Chaang, które są rzadkim i poszukiwanym towarem, są powolnie i starannie palone w celu uzyskania intensywnego i charakterystycznego smaku. Głęboki smak z nutą ziemistości sprawią z pewnością, że będzie to twoja najlepsza kawa.
- Doi Chaang Premium klasy A (średnia): najwyższej jakości ziarna Doi Chaang są palone do uzyskania pełnej klasy średniej w celu wydobycia owocowego, słodkiego smaku o przyjemnym, kwiecistym zapachu. Dobrze wyważona o delikatnej treści i bogatych nutach kawa Doi Chaang Premium klasy A zapewnia wyjątkowo treściwy początek i wyraźne zakończenie. Przyjemny i uładowany smak, zadawalający w każdej chwili.
- Doi Chaang Premium klasy A (ciemna): najwyższej jakości ziarna Doi Chaang są palone długo i powolnie do uzyskania smaku ciemnej, egzotycznej kawy o intensywnym i bogatym profilu. Palona kawa Doi Chaang Premium klasy A ciemna, o intensywnym ziemistym zapachu, jest pełna treści z przyjemną, nieco cierpką kwasowością. Ma słodki smak z nutą dymu, kończący się nutą karmelu i orzechów makadamia.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Zgodnie z powyższym opisem specyfiki obszaru geograficznego „Kafae Doi Chaang” uznaje się za wysokiej jakości kawę, której zielone ziarna charakteryzują się świeżym aromatem i średnią wilgotnością 10–12 %. Właściwości te, które podlegają kontroli w kontekście wywozu, znacznie przewyższają minimalne normy dla ziaren kawy arabiki określone przez Krajowy Urząd ds. Norm w zakresie Towarów Rolnych i Środków Spożywczych (ang. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards).

Plantatorzy kawy Doi Chaang uprawiają w sposób naturalny odmianę arabiki pod chroniącymi od słońca drzewami śliwy, brzoskwini, gruszy, orzecha makadamia na wysokości 1 100 do 1 700 metrów nad poziomem morza. Opadłe liście z różnych drzew owocowych i orzechowych tworzą odżywczą mierzwę dla roślin kawowca Doi Chaang, dzięki czemu nasza kawa uzyskuje subtelny owocowy i orzechowy smak. Zacięniowanie i znaczna wysokość spowalniają dojrzewanie owoców kawowca Doi Chaang, tworząc bardziej różnorodne, gęste ziarna o intensywnym smaku. Nawozem jest przede wszystkim odzyskany miąższ owoców i obornik. Plantatorzy kawy Doi Chaang stosują jedną z dwóch metod uprawy: 1) rolnictwo ekologiczne, w którym nie dopuszcza się stosowania nawozów chemicznych i pestycydów, lub 2) metoda konwencjonalna, w ramach której dopuszcza się niewielkie użycie chemikaliów. Obie metody obejmują uprawę w cieniu, która zapewnia zrównoważone rolnictwo, utrzymuje jakość gleby i eliminuje konieczność wylesiania. Zacięniowanie wzmacnia również mikroklimat plantacji, tworząc zrównoważony ekosystem przypominający warunki leśne i stanowiący naturalne siedlisko dla licznych zwierząt i roślin.

Krótko mówiąc, na obszarze uprawy kawy „Kafae Doi Chaang” produkuje się ziarna kawy, z których powstaje czysty napój o średniej kwasowości i treści oraz kwiatowym aromacie. Te cechy i właściwości można uzyskać poprzez zastosowanie gatunku kawy arabiki w połączeniu z warunkami klimatycznymi, charakterystyczną rzeźbą terenu i glebą. Właściwości kawy „Kafae Doi Chaang” zależą również od następujących czynników: metody na mokro, szczególnych metod uprawy i zbiorów poprzez selektywne ręczne zbieranie jedynie dojrzałych owoców oraz zastosowania tradycyjnej metody przetwarzania. Wszystkie te przymioty „Kafae Doi Chaang” wynikają z warunków klimatycznych i topograficznych, w tym wysokiego poziomu materii organicznej, naturalnego zacienienia i znacznej wysokości, oraz, co nie mniej ważne, wysokich standardów produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

Portal EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL