

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 246/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„DARJEELING”

NR WE: IN-PGI-0005-0659-12.11.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Darjeeling”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Indie

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8: Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Nazwa botaniczna krzewu herbacianego Darjeeling to *Camellia sinensis* M Kuntz. Krzew herbaciany Darjeeling jest wytrzymałym, wiecznie zielonym, wolno rosnącym krzewem o wielu łodygach, który, w sprzyjających okolicznościach, może urosnąć do wysokości 2,5 metra. Krzew herbaciany Darjeeling potrzebuje około 6–8 lat, aby dojrzeć na tyle, by dawać opłacalne zbiory, a cykl życia tego produktu przy zachowaniu dobrych praktyk rolniczych wynosi ponad 100 lat. Krzew potrafi przetrzymać surowe zimy, przedłużające się susze i wpływ dużych wysokości charakterystycznych dla rejonu Darjeeling. Zielone liście krzewu są małe; mają jasny, połyskliwy, zielony kolor; często pokryte są srebrnym meszkiem i mają długie pączki. Wydajność herbaty Darjeeling jest dużo niższa niż herbat uprawianych na innych obszarach, co powoduje, że zbiory i produkcja są kosztowne. Niska wydajność spowodowana jest wysokim położeniem tego obszaru geograficznego i wyjątkowymi warunkami klimatycznymi. Krzew herbaciany Darjeeling po raz pierwszy zasadzono na początku XIX wieku. Na przestrzeni lat zaadaptował się do środowiska naturalnego i nabył swoje cechy charakterystyczne, tj. unikalny charakter herbaty Darjeeling opisywany przez znanych degustatorów herbaty i konsumentów.

Po zaparzeniu herbata Darjeeling uzyskuje kolor od jasno cytrynowego do głęboko bursztynowego. Uważa się, że jej napar przybiera niezwykle różnorodne odmiany jasności, głębi i bukietu. Z naparu emanuje woń o złożonej i przyjemnej nucie oraz posmak z elementami aromatu, bukietu i charakterystycznej cechy. Jeżeli chodzi o cechy organoleptyczne naparu z herbaty Darjeeling, zwykle opisuje się go jako łagodny, gładki, okrągły, delikatny, dojrzały, słodki, rześki, wytrawny i energetyczny.

Do składników chemicznych obecnych w herbatce Darjeeling w bardzo wysokim stężeniu należą: tlenek linalolu I, II, III i IV, linalol, geraniol, salicylan metylu, alkohol benzylowy, 2-fenyletanol, dwuhydroaktynidolidyna, kwas heksanowy, kwas cis-3-heksanowy, kwas trans-2-heksanowy, kwas trans-geraniowy, 3,7-dimetyl-1,5,7-oktatrien-3-ol (którego procentową ilość określa się na 0,36 %–1,24 %) i 2,6-demetyl-3, 7-oktadien-2, 6-diol (którego procentową ilość określa się na 3,36 %–9,99 %). Dwa ostatnie składniki występują w bardzo wysokim stężeniu (dochodzącym odpowiednio do 1,24 % i 9,99 %).

Unikalny smak herbaty Darjeeling jest bezpośrednim wynikiem kombinacji genów rośliny, która jest typowa dla obszaru Darjeeling, składu chemicznego gleby bogatej w minerały, dużych opadów na wzgórzach Darjeeling (do 160 cali rocznie), wysokości położenia (od 600 metrów nad poziomem morza w najniższym punkcie do 2 250 metrów w najwyższym) i unikalnej różnicy temperatur (od 5 do 30 °C). Wpływ warunków rolno-klimatycznych, takich jak światło, temperatura, wilgotność, opady itp., odgrywa ważną rolę w wytwarzaniu metabolitów wtórnych mających związek z jakością herbaty Darjeeling. Zaobserwowano, że niektóre odmiany tej herbaty uprawiane w innych częściach kraju o odmiennych warunkach rolno-klimatycznych nie uzyskują unikalnego aromatu/smaku herbaty Darjeeling.

Przemysł herbaciany w Darjeeling stosuje ustalony kanon praktyk rolniczych, który wypracowano i stosowano przez ponad 150 lat, tak aby utrzymać wzrost pędów, przy jednoczesnym utrzymaniu wysokości krzewu umożliwiającej ręczne zbieranie. Każdy kilogram wyprodukowanej herbaty składa się z około 20 000 pojedynczych, zebranych ręcznie pędów. Daje to obraz tego, jak wielki wysiłek ludzki wiąże się z produkcją herbaty.

Herbata Darjeeling przetwarzana jest jedynie za pomocą tradycyjnej, konwencjonalnej metody, w której na każdym etapie wykorzystuje się tradycyjne umiejętności/wiedzę, a którą określa się mianem produkcji w stylu Darjeeling.

Istnieją trzy różne klasy wielkości herbaty Darjeeling, które noszą tradycyjne nazwy *Whole Leaf* (pełno-liściasta), *Broken* (z liści łamanych) i *Fannings* (z liści rozdrobnionych).

3.3. Surowce:

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Zbiory liści herbaty Darjeeling zaczynają się na przełomie lutego i marca, a kończą w połowie listopada, w zależności od warunków pogodowych i temperatury otoczenia; chłodne miesiące zimowe, od grudnia do lutego, są okresem spoczynku. Krzew herbaciany Darjeeling daje tylko 50–100 gramów gotowej herbaty rocznie. Zrywanie herbaty Darjeeling wymaga specjalnej umiejętności/techniki, która jest częścią tradycyjnej wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Zrywanie wykonywane jest głównie przez bardzo wprawione kobiety, ponieważ aby zachować wysoką jakość zielone liście krzewu wymagają delikatnego i ostrożnego traktowania.

Po zbiorach liście herbaty Darjeeling przetwarzane są wyłącznie za pomocą tradycyjnej, konwencjonalnej metody, w typowym stylu produkcji Darjeeling, w fabrykach zlokalizowanych na terenie konkretnych plantacji, w obrębie określonego obszaru uprawy herbaty Darjeeling. Tradycyjne umiejętności/wiedza, przekazywane z pokolenia na pokolenie, są stosowane na każdym etapie produkcji. Ostrożnie zerwany, zielony liść jest tak delikatny, że należy się z nim obchodzić wyjątkowo subtelnie. Pomimo że różne odmiany liści wymagają głęboko zróżnicowanych sposobów przetwarzania, przetrzeżają się jednakowych etapów produkcji.

Przetwarzanie herbaty Darjeeling odbywa się w fabrykach zlokalizowanych wyłącznie w zgłoszonych plantacjach herbaty. Suszenie, sortowanie, klasyfikacja i pakowanie mają miejsce wyłącznie w fabrykach zlokalizowanych na obszarze zgłoszonych plantacji herbaty. Warto zauważyć, że żaden etap przetwarzania herbaty nie ma miejsca poza plantacjami herbaty.

Wszystkie etapy produkcji herbaty (zbiory, suszenie i przetwarzanie) mają zatem miejsce na określonych obszarach.

Po dostarczeniu ich do fabryki liście są poddawane „podsuszaniu”. Celem procesu podsuszania jest powolne odparowanie wilgoci z zielonych liści przez okres 14–16 godzin. Liść kurczy się i staje się tak miękki, że może wytrzymać mechaniczne wyginanie i zwijanie. Po tym, gdy w strukturze liścia zaszły zmiany fizyczne i chemiczne, zaczynają się rozwijać cechy charakterystyczne naparu.

Zielone liście segreguje się i rozkłada równomiernie na drucianych siatkach umocowanych nad specjalnie zaprojektowanymi „korytkami”, które przypominają bardzo długie drewniane skrzynie. Każde korytko jest komorą powietrzną, w której świeże i suche powietrze przechodzi w sposób regulowany przez zielone liście do momentu osiągnięcia pożądanego poziomu „podsuszenia”. W przybliżeniu, na tym etapie wyparowuje 75 % zawartości wody ze świeżego, zielonego liścia.

Podsuszony liść jest usuwany z korytka, a następnie umieszczany i skręcany w maszynach rolujących, które poddając zwiędnięty liść rolowaniu pod ciśnieniem, skręcają go, rozrywają komórki i uwalniają naturalne soki, wspomagając utlenianie i przyspieszając pigmentację. Ciśnienie i sekwencje rolowania są bardzo dokładnie kontrolowane, aby herbacie nadać optymalną jakość, unikając szkodliwych skutków przegrzania.

Następnie liście są rozkładane cienką warstwą w chłodnym, przewiewnym pomieszczeniu, tak aby się powolnie utleniały (fermentowały). Ten etap, w którym flawanole łączą się z tlenem w powietrzu, trwa od 2 do 4 godzin, przede wszystkim w zależności od temperatury otoczenia i wilgotności względnej. Doświadczony wytwórca herbaty potrafi w regularnych odstępach czasu określić etapy tworzenia się jakości herbaty na podstawie zapachu wydzielanego przez liście w danym momencie. Ta zapachowa ocena ma zasadnicze znaczenie dla jakości naparu. Dla osób odwiedzających, bogaty, kwiatowy aromat unoszący się w pomieszczeniu, gdzie zachodzi rolowanie i fermentacja (utlenianie) herbaty Darjeeling, jest uderzający i z pewnością niezapomniany.

Po osiągnięciu optymalnego poziomu fermentacji (utlenienia) utlenione liście poddawane są prażeniu (lub suszeniu) w celu powstrzymania dalszej fermentacji (utleniania) poprzez dezaktywację enzymów i w celu usunięcia prawie całej pozostałej wilgoci z liścia. Suszarnia herbaty jest komorą, w której sfermentowane (utlenione) liście poddaje się działaniu gorącego powietrza o regulowanej temperaturze, różnej w różnych częściach komory, przez 20–30 minut. Odpowiednie prażenie redukuje zawartość wilgoci w produkcie końcowym poniżej 2 %, co daje w efekcie suchą, kruchą herbatę, która jest następnie sortowana według wielkości za pomocą wibrujących sit. Posortowana herbata jest wreszcie wysyłana w partiach/paczkach w opakowaniach wyłożonych folią i zaprojektowanych tak, aby utrzymać świeżość i jakość przez dłuższy okres.

Po zakończeniu sortowania herbata otrzymuje nazwy odpowiadające wielkości danej klasy. Wyróżnia się trzy kategorie:

- a) Whole Leaf (pełnoliściasta) – FTGOP – Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe;
- b) Brokens (z liści łamanych) – TGBOP – Tippy Golden Broken Orange Pekoe;
- c) Fannings (z liści rozdrobnionych) – GOF – Golden Orange Fannings.

Powyższe kategorie różnią się przede wszystkim wielkością liści.

Orange Pekoe (Pomarańczowe Pekoe) jest określeniem opisującym klasę, którą można znaleźć w systemie klasyfikacji o tej samej nazwie stosowanym do sortowania herbat czarnych. System opiera się wyłącznie na wielkości przetworzonych i wysuszonych liści herbaty czarnej.

Powyższe gradacje odnoszą się jedynie do wielkości całego liścia po przetworzeniu, a nie do rozróżnień jakościowych. Wszystkie klasy są produktem z tego samego zielonego liścia. Nazewnictwo to jest stosowane do rozróżniania klasy wyprodukowanej herbaty według wielkości liści herbaty po przetworzeniu.

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

Nie ma szczegółowych wymogów dotyczących pakowania herbaty Darjeeling.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Każde opakowanie musi być opatrzone numerem licencji producenta/podmiotu pakującego przyznanej w ramach Programu certyfikowanych znaków towarowych służących ochronie Darjeeling z 1999 r., zarządzanego przez Indyjską Radę Herbaty (*The Tea Board of India*) (ustawowy organ utworzony na mocy indyjskiej ustawy o herbacie z 1953 r. nadającej tej radzie uprawnienia do zarządzania produkcją herbaty) oraz zastrzeżonym logo Darjeeling (krążek ze stylizowanym wizerunkiem hinduski trzymającej liście herbaty). Kobieta ma stylizowany, okrągły kolczyk w uchu i kolczyk w nosie. Oznaczenie słowne „Darjeeling” otacza lewą część okrągłego logo. Wszystkie te elementy razem składają się na logo Darjeeling.



To specjalne logo Darjeeling, stworzone w 1983 r. i zarejestrowane w Indiach jako wspólny znak towarowy, jest wymaganym elementem etykiety herbaty, która została certyfikowana przez Indyjską Radę Herbaty jako zgodna ze standardami i charakterystyką herbaty Darjeeling. Od momentu wprowadzenia logo Darjeeling pojawia się zawsze na kartonach/pudłach opakowaniowych podlegających regulacjom Rady.

Indyjska Rada Herbaty zarejestrowała logo Darjeeling jako znak certyfikacji na mocy indyjskiej ustawy o handlu i towarach z 1958 r.

Indyjska Rada Herbaty zarejestrowała logo Darjeeling również na mocy nowej ustawy o oznaczeniach geograficznych towarów (ich rejestracji i ochronie) z 1999 r.

Nazwa klasy nie jest obowiązkowym elementem etykiety.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Herbata Darjeeling uprawiana jest w okręgu Darjeeling, znajdującym się w stanie Bengal Zachodni w Indiach. Ogrody herbaciane znajdują się na terytorium następujących podokręgów okręgu Darjeeling (w stanie Bengal Zachodni w Indiach): podokręg Sadar; tylko pagórkowate tereny podokręgu Kalimpong obejmujące Samabeong Tea Estate, Ambiok Tea Estate, Mission Hill Tea Estate, Upper Fagu i Kumai Tea Estates; a także podokręg Kurseong, z wyłączeniem obszarów będących na liście jurysdykcyjnej 20, 21, 23, 24, 29, 31 i 33, obejmujący podokręg Subtighuri należący do New Chumta Tea Estate, Simulbari oraz Marionbari Tea Estate, pod kontrolą komendy policji w Kurseong w podokręgu Kurseong. Plantacje herbaty znajdują się na stromych zboczach na wysokości od 600 do 2 250 metrów nad poziomem morza, co umożliwia doskonałe i naturalne odprowadzenie obfitych opadów występujących w tym okręgu.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Plantacje herbaty są zlokalizowane na stromych zboczach na wysokości od 600 do 2 250 metrów nad poziomem morza, co umożliwia doskonałe i naturalne odprowadzenie obfitych opadów występujących w tym okręgu. Warto zwrócić uwagę na znaczenie wysokości położenia terenu, ponieważ jest ono charakterystyczne dla jakości Darjeeling. W połączeniu z okresowym zachmurzeniem i dniami słonecznymi nadaje to herbacie Darjeeling unikalny charakter.

Tutejsza gleba jest żyzna, a górzysty teren umożliwia naturalne odprowadzenie obfitych opadów występujących w tym okręgu.

Ze względu na stałą niską temperaturę poziom przemiany materii (fotosyntezy) krzewu herbacianego Darjeeling jest dużo niższy niż w przypadku innych krzewów herbacianych, co hamuje wzrost zielonych liści i zwiększa stężenie naturalnych substancji chemicznych charakterystycznych dla tej herbaty.

Obszar uprawy herbaty Darjeeling znajduje się w rejonie siedmiu dolin między wzgórzami Darjeeling, z których widać Himalaje i szczyt Kanchenjunga będący trzecią najwyższą górą na świecie. Zimne wiatry wiejące przez obszar siedmiu dolin od strony Himalajów (w trakcie roku temperatury wiatrów są różne) są jednym z czynników, które powodują, że herbata Darjeeling ma tak unikalny smak. Co więcej, wzgórza Darjeeling nocami pokryte są mgłą, która zbiera z otoczenia drobinki wody, delikatnie nawilżając liście herbaty w ciągu nocy. Na wzgórzach Darjeeling występują w ciągu roku bardzo obfite opady (do 160 cali, a nie mniej niż 80 cali). Jedyne przez około 180 dni wzgórza Darjeeling są nasłonecznione tylko przez 4–5 godzin. Wszystkie te zjawiska naturalne znacząco przyczyniają się do powstania niezwykłego smaku i wyjątkowych właściwości herbaty Darjeeling.

5.2. Specyfika produktu:

Herbata Darjeeling cieszy się sporą sławą ze względu na swój unikalny smak, którego nie udało się uzyskać nigdzie indziej na świecie. Krzewy uprawiane w górskich regionach Darjeeling od ponad 150 lat kształtowane są przez występujące na przemian okresy deszczu, słońca i wilgotnych, ale łagodnych mgieł. Zbieracze herbaty, aby utrzymać ten charakterystyczny smak, zrywają jedynie dwa najlepsze liście i pączek. Tak hojnie obdarowana przez naturę herbata, produkowana w regionie Darjeeling jedynie w ilości 9–10 milionów kilogramów rocznie stała się towarem ekskluzywnym i pożądanym. Jest to niszowy produkt luksusowy. Dbłość o wysoką jakość skutkuje bardzo niskimi plonami. Producenci herbaty Darjeeling robią wszystko, aby zapewnić utrzymanie najwyższych standardów jakości bez względu na łączące się z tym wysokie koszty. Sztuka zrywania listków herbaty przekazywana na północy z pokolenia na pokolenie ma wręcz wartość artystyczną. Na kilku etapach produkcji herbaty (jak objaśniono powyżej) obecny jest czynnik ludzki.

Herbata Darjeeling jest przetwarzana jedynie metodą tradycyjną, w której na każdym etapie wykorzystuje się pracę ludzką i tradycyjne umiejętności/wiedzę.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególną jakością, renomą lub inną cechą produktu:

Elementy geograficzne i rolno-klimatyczne: ze względu na unikalne i złożone połączenie warunków rolno-klimatycznych panujących we wszystkich 87 plantacjach herbaty w okręgu Darjeeling, a także ze względu na uregulowania Rady dotyczące produkcji, herbata produkowana w tym regionie posiada charakterystyczne i naturalne właściwości organoleptyczne w postaci smaku, aromatu i konsystencji, które zdobyły jej stałą klientelę i uznanie wyrobionych konsumentów na całym świecie oraz spowodowały, że stała się niszowym produktem luksusowym.

Topografia: plantacje herbaty Darjeeling zlokalizowane są na stromych zboczach na wysokości od 600 do 2 250 metrów nad poziomem morza, co umożliwia doskonałe i naturalne odprowadzenie obfitych opadów występujących w tym okręgu. Unikalny smak herbaty Darjeeling jest bezpośrednim wynikiem kombinacji genów rośliny, składu chemicznego gleby, temperatury i opadów charakterystycznych dla wzgórz Darjeeling. Przemysł herbaciany w Darjeeling trzyma się ustalonego kanonu praktyk rolniczych, które wypracowano i stosowano przez ponad 150 lat, tak aby utrzymać wzrost pędów, przy jednoczesnym utrzymaniu wysokości krzewu umożliwiającej ręczne zbieranie.

Zbiory: z krzewu herbacianego Darjeeling uzyskuje się nie więcej niż 100 gramów gotowej herbaty rocznie (rocznie w okręgu Darjeeling produkuje się od 9 do 10 milionów kilogramów herbaty Darjeeling). Każdy kilogram tej wybornej herbaty składa się z ponad 20 000 pojedynczych, zebranych ręcznie pędów. Daje to obraz tego, jak wielki wysiłek ludzki wiąże się z produkcją tej herbaty.

Inne czynniki: herbacie Darjeeling przypisuje się wyjątkowość i renomę w ujęciu historycznym, tradycyjnym, kulturalnym, społecznym i jakościowym. Herbata produkowana w regionie Darjeeling i posiadająca wspomniane wyjątkowe cechy jest i od dawna była znana jako herbata Darjeeling, zarówno w branży, jak i w społeczeństwie, w Indiach i za granicą; jako taka zdobyła znaczną sławę w kraju i za granicą. Osoby z branży oraz osoby prywatne, w Indiach lub za granicą, zamawiając herbatę Darjeeling, widząc reklamę lub ofertę kupna herbaty określanej mianem Darjeeling, będą oczekiwać, że zamawiana, reklamowana lub sprzedawana herbata będzie herbatą uprawianą i produkowaną we wspomnianym regionie Darjeeling, posiadającą wspomniane szczególne właściwości. Dlatego też nazwa „Darjeeling” stosowana dla herbaty z prowincji Darjeeling, w stanie Bengal Zachodni, uzyskała w powszechnej świadomości wyjątkowe miejsce i reputację, dzięki temu że jest używana dla herbaty produkowanej w powyższym regionie i okręgu; dlatego też prawo używania tej nazwy w odniesieniu do opisywanej herbaty stanowi część szczególnej reputacji wszystkich tych osób, które są słusznie kojarzone ze wspomnianym regionem. Ceny herbaty Darjeeling są również wyższe niż innych herbat w Indiach i na całym światowym rynku. Innymi słowy, nazwa „Darjeeling”, stosowana w odniesieniu do herbaty, kwalifikuje się jako oznaczenie geograficzne w Indiach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/appliedName.html?denominationId=10087>