

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 246/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„DARJEELING”

EK-sz.: IN-PGI-0005-0659-12.11.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Darjeeling”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

India

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.8. osztály – A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek

3.2. Azon termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A Darjeeling teanövény botanikai neve „*camellia sinensis*” M Kuntz. A Darjeeling teanövény szívós, sokágú, lassan növekvő örökzöld cserje, amely 2,5 méter magasra is megnő, ha hagyják. Kb. 6-8 évbe telik, amíg a Darjeeling teanövény eléri a gazdaságos szedéshez szükséges fejlettségét és arról ismert, hogy helyes mezőgazdasági gyakorlattal több, mint 100 évig is szüretelhető. Jól tűri a kemény téli időjárást, az elhúzódó szárazságot és a Darjeeling tartomány magaslati éghajlatát. Kicsi, fényes, sima, élénkzöld leveleit és hosszúkás rügyeit gyakran puha ezüstös szőr borítja. Más tea termelő vidékekhez képest a darjeelingi tea termelékenysége jóval alacsonyabb, amely megdrágítja a termesztését és szüretelését. Ez az alacsonyabb termelékenység a földrajzi terület nagy tengerszint feletti magasságának és a kivételes éghajlati viszonyoknak köszönhető. A Darjeeling teanövény ültetésére először az 1800-as évek elején került sor. Az évek során alkalmazkodott természetes környezetéhez és kialakultak a jellemző tulajdonságai, azaz a neves teakóstolók és a fogyasztók által ismert egyedi Darjeeling jelleg.

Az elkészített Darjeeling teafőzet színe halványsárga vagy élénk borostyánsárga. A főzetet figyelemre méltó, különböző fokú vizuális tisztaság, mélység és testesség jellemi. A főzetnek egy összetett és kellemes ízzel párosuló illat, valamint az aromával, bukéval és jellegzetes karakterrel rendelkező utóíz kölcsönzi a zamatát. A Darjeeling teafőzet érzékszervi jellemzőit általában a mályva illatú, sima, kerek, zamatos, érett, édes, élénk, száraz és eleven jelzőkkel illetik.

A Darjeeling teában nagyon magas koncentrációban jelenlévő kémiai összetevők a következők: linalool oxid I, II, III és IV. Linalool, geraniol, metil-szalicilát, benzil-alkohol, 2-fenil-etanol, dihidroaktinidiolid, hexánsav, cisz-3-hexánsav, transz-2-hexánsav, transz-geranil sav, 3,7-dimetil-1,5,7-octatrién-3-ol (mennyiségileg %-ban lehet meghatározni 0,36 %-1,24 % között) és 2,6-demetil-3, 7-octadién-2,6-diol (mennyiségileg %-ban lehet meghatározni 3,36 %-9,99 % között). A két utóbbi összetevő nagyon magas koncentrációban van jelen (külön-külön elérik a 1,24 % illetve a 9,99 %-ot).

A Darjeeling tea kivételes zamatát közvetlenül a Darjeeling tartományban őshonos növényi gének kombinációja, az ásványokban gazdag talaj kémiai tulajdonságai, a magas (évi 160 hüvelyk) csapadék-mennyiséggel és tengerszint feletti magassággal (a legmagasabb csúcs 2 250 méter, a legalacsonyabb pedig 600 méter) rendelkező darjeelingi hegyek, valamint az egyedi (5 és 30 °C közötti) hőmérséklet-ingadozás eredményezik. Az agroklimatikus környezet hatása – beleértve a fényt, a hőmérsékletet, a páratartalmat, a csapadékot, stb. – fontos szerepet játszik a Darjeeling tea minősége szempontjából fontos másodlagos metabolitok előállításában. Megfigyelték, hogy az ország más agroklimatikus feltételekkel rendelkező vidékein termesztett teafajták nem produkálják a Darjeeling tea egyedi aromáját/zamatát.

A darjeelingi teaipar egy korábban kidolgozott, már 150 éve létező és alkalmazott mezőgazdasági gyakorlatsort követ a hajtások növekedésének fenntartása érdekében, miközben a cserjéket a kézzel szedéshez elérhető magasságra nevelik. A feldolgozott tea minden egyes kilogrammja kb. 20 000 kézzel egyenként szedett hajtást tartalmaz. Ez jelzi a termeléséhez szükséges emberi erő mértékét.

A Darjeeling tealevelek feldolgozása kizárólag a hagyományos, ortodox módszerrel, emberi erő és a hagyományos szakismeret/tudás minden feldolgozási szakaszba történő bevonásával történik, amely a Darjeeling termelési eljárás néven vált ismertté.

A Darjeeling tealeveleket méretük alapján három különböző osztályba sorolják, amelyek hagyományos elnevezése Whole Leaf (egész levél), Brokens (törmelék) és Fannings (morzsalék).

3.3. Nyersanyagok:

Nem alkalmazható.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

Nem alkalmazható.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A Darjeeling tea begyűjtése februárban/március elején kezdődik, amely az időjárási feltételektől és a környezeti hőmérséklettől függően november közepén ér véget; a hideg téli hónapok decembertől februárig a nyugalmi időszakot jelentik. Egy darjeelingi teacserjéről származó termésből mindössze 50–100 gramm szárított tealevél készíthető évente. A Darjeeling tea begyűjtése egy speciális szakismeret/technika, amelynek ismeretét a hagyomány szerint nemzedékről nemzedékre adják át. A szüretelést zömében jól képzett nők végzik, mivel a zöld levelek finom, gondos bánásmódot igényelnek minőségük megőrzése érdekében.

A betakarítást követően a Darjeeling tea leveleket hagyományosan, ortodox módszerrel, kifejezetten csak a meghatározott Darjeeling teatermelő vidék adott ültetvényein elhelyezkedő feldolgozó üzemekben alkalmazott jellegzetes/Darjeeling termelési eljárással dolgozzák fel. A hagyományos szakismeretet/tudást generációról generációra adták át és a feldolgozás minden szakaszában alkalmazzák. Az óvatosan szedett, eredendően érzékeny természetű zöld levelek a gyengéd bánásmódot hálálják meg leginkább. Bár a különböző levélfajtáknak sokféle, bonyolult eljárás kell keresztül menniük, a követendő fázisok egységesek.

A Darjeeling tea feldolgozását csak a bejelentett teültetvényeken elhelyezkedő feldolgozóüzemekben végzik. A Darjeeling tea szárítását, válogatását, osztályozását és csomagolását kizárólag a bejelentett teültetvények területén elhelyezkedő feldolgozóüzemekben végzik. Fontos megjegyezni, hogy a teültetvények területén kívül nem történik feldolgozás.

Ezért a teatermelés valamennyi lépése (betakarítás, szárítás és feldolgozás) a meghatározott területeken zajlik.

Amikor a tealevél a feldolgozóüzembe ér, megkezdődik annak „fonnyasztása”. A fonnyasztás célja, hogy a zöld levelek nedvességtartalma 14–16 óra alatt lassan elpárologjon. A levelek összezsugorodnak és megpuhulnak, hogy ellen tudjanak állni a mechanikus sodrásnak és hengerlésnek. A kész italra jellemző tulajdonságok is elkezdene kialakulni a levelek szerkezetében bekövetkező fizikai és kémiai változásokat követően.

A zöld leveleket elkülönítik, és egyenletesen szétterítik nagyon hosszú faládákra hasonlító, speciálisan megtervezett „vályúk” fölé erősített dróthálókból készült rácson. Mindegyik vályú egy olyan légkamra, amely lehetővé teszi, hogy a zöld levelek között friss száraz levegő haladjon át szabályozott módon mindaddig, amíg a kívánt „fonnyadtságot” el nem éri. Ebben a szakaszban a friss zöld levelek víztartalmának mintegy 75 %-a párolog el.

A megfonnyasztott leveleket kivesszik a vályúból és a hengerlőgépbe teszik, ahol megsodorják. Ennek során nyomás alatt hengerlő mozgásnak teszik ki a megfonnyasztott leveleket, megsodorják, amely elroncsolja a tealevél sejtjeinek falát, a sejtmedvek felszabadulnak, amely elősegíti az oxidációt és felgyorsítja a pigmentációt. A forgó hengereket és azok sorrendjét alapos ellenőrzésnek vetik alá, hogy a túlhevülés káros hatása nélkül biztosítható legyen az optimális jelleg.

Ezt követően a leveleket vékonyan szétterítik egy hűvös, jól szellőző helyiségben, hogy ott lassan oxidálódjanak (fermentálódjanak). E szakaszban az időtartama, amely elsősorban a helyiség hőmérsékletétől és a relatív páratartalomtól függ, 2–4 óra, amely során a flavonolok egyesülnek a levegő oxigénjével. A tapasztalt teatermelők a levél által fokozatosan kibocsátott illatanyag alapján rendszeres időközönként felméri a bekövetkezett minőségi változás mértékét. Ez az érzékszervi ítélet döntő fontosságú a forrázott főzet minősége szempontjából. A hengerlő és fermentáló (oxidációs) helyiségből kiáradó gazdag virágaroma mámorító és kétségtelenül felejthetetlen élmény.

Amikor elérték az optimális fermentációt (oxidációt), az oxidált leveleket hevítik (vagy szárítják), hogy az enzimek hatástalanításával megállítsák a további fermentációt (oxidációt), és eltávolítsák a levelekben még megmaradt szinte összes nedvességet. A Teaszárító egy olyan kamra, amelynek különböző részein szabályozott, különböző hőmérsékletű forró levegőt áramoltatnak a fermentált (oxidált) levelek közé 20–30 percen keresztül. A megfelelő hevítés következtében a végtermék nedvességtartalma kevesebb, mint 2 %-ra csökken, ezáltal ropogós-száraz teát hoz létre, amelyet azután rázórosta segítségével méret alapján osztályoznak. Ezeket az osztályokat végül tételesen olyan beárazott fóliacsomagolással látják el, amelyek kialakítása biztosítja a termék frissességének és minőségének hosszú ideig történő megtartását.

Az utolsó osztályozást követően meghatározzák az adott osztály mérete szerinti nomenklatúrákat. Ezek három kategóriába sorolhatók:

- a) Whole Leaf (egész levél) – FTGOP – Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.
- b) Brokens (törmelék) – TGBOP – Tippy Golden Broken Orange Pekoe.
- c) Fannings (morzsalék) – GOF – Golden Orange Fannings.

A három kategória között elsősorban méretbeli különbség van.

Az Orange Pekoe kifejezést főleg a fekete teák osztályozásánál alkalmazott ugyanilyen nevű minősítési rendszerben szereplő egyik minőségi osztály leírására használják. A rendszer kizárólag a feldolgozott és szárított fekete tealevelek méretén alapul.

A fenti osztályozás csupán az egész levél feldolgozás utáni méretére vonatkozik és nem minőségbeli megkülönböztetésre. Ugyanabból a zöld levélből készült termékek szerepelnek valamennyi osztályban. Az előállított tea minőségi osztályának a tealevelek feldolgozás utáni mérete alapján történő meghatározására a nomenklatúrákat használják.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A Darjeeling teára nem vonatkoznak külön csomagolási előírások.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az indiai Teabizottság (a teatermesztés igazgatására felhatalmazást nyújtó 1953. évi indiai tea törvény alapján létrehozott hatósági szerv) által irányított 1999-es darjeelingi hitelesített védjegyjelölt rendszer alapján minden csomagolást el kell látni a termelő/csomagoló engedélyszámával, valamint a levédett Darjeeling logóval (egy tealevelet tartó stilizált indiai nőalak kör alakú elrendezésben). Az ábrázolt nőalak fülét stilizált fülbevaló karika, az orrát pedig ékszer díszíti. A „Darjeeling” szó a kör bal oldali részét szegélyezi. Ezen elemek összessége együtt alkotják a Darjeeling logót.



Az Indában 1983-ban kollektív védjegyként bejegyzett egyedi Darjeeling logót fel kell tüntetni azon teák címkéin, amelyeket a Teabizottság a Darjeeling tea szabványainak és tulajdonságainak megfelelőnek ítélt. Bevezetése óta a Darjeeling logó a bizottság ellenőrzése mellett mindig felkerült a csomagoló kartondobozokra/ládákra.

A Teabizottság a kereskedelmi márkanevekről és védjegyekről szóló 1958. évi törvény alapján elérte a Darjeeling logó tanúsító védjegyként történő bejegyzését.

A Teabizottság a földrajzi árujelzőkről (bejegyzésről és oltalomról) szóló új, 1999. évi törvény alapján is bejegyeztette a Darjeeling logót.

Az osztályozási nomenklátúra címkén való feltüntetése nem kötelező.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Darjeeling teát India Nyugat-Bengália államában, a Darjeeling tartományban termesztik. Nyugat-Bengália állam (India) Darjeeling tartományának a következő részein található teakertek: a Sadar kerületben, a csupa hegyvidéki területtel rendelkező Kalimpong kerületben, ahol a Samabeong teabirtok, az Ambiok teabirtok, a Mission Hill teabirtok, az Upper Fagu és a Kumai teabirtokok találhatóak, valamint a Kurseong kerületben, kivéve a 20., 21., 23., 24., 29., 31. és 33. sz. joghatósági területeket, a Subtíguri kerületben, ahol a New Chumta teabirtok található, és a Kurseong kerületben, ahol a Kurseongi rendőrőrs Simulbari és a Marionbari teabirtokai helyezkednek el. A teakertek 600–2 250 méteres magasságban fekvő meredek lejtőkön találhatóak, amelyek a tartományt öntöző bőséges eső számára ideális, természetes csapadékelvezetést biztosítanak.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A teakertek 600–2 250 méteres magasságban fekvő meredek lejtőkön találhatóak, amelyek a tartományt öntöző bőséges eső számára ideális, természetes csapadékelvezetést biztosítanak. Fontos megemlíteni a magas tengerszint feletti magasság különleges jelentőségét a Darjeeling minőség szempontjából. Ehhez kapcsolódik a felhős és napsütéses időszakok váltakozása, amely hozzájárul az Darjeeling tea egyedi jellegének kialakulásához.

A talaj termékeny, és a hegyvidéki terep természetes csapadékelvezetést biztosít a tartományt öntöző bőséges eső számára.

A folyamatos alacsony hőmérséklet következtében a Darjeeling teanövényt sokkal alacsonyabb mértékű metabolikus tevékenység (fotoszintézis) jellemzi bármely más teanövélynél, amely hátráltatja a zöld levelek növekedését és megnöveli a természetes kémiai jellemzők koncentrációját.

A Darjeeling teatermelő vidék a közvetlenül a Himalájára és a Kanchenjunga csúcsra – amely a világ harmadik legmagasabb csúcsa – néző darjeelingi hegyek között elterülő hét völgyben fekszik. Az egyedi Darjeeling zamat kialakulásának egyik okát a Himalája felől fújó különféle hőmérsékletű hideg szelek jelentik, amelyek egész évben átjárják a hét völgyet. A darjeelingi hegyek között éjjel leszáll a köd, amely magába sűríti a környezetben lévő vízmolekulákat, és lágyan benedvesíti a Darjeeling tealeveleket az éjszaka folyamán. A Darjeeling hegységben nagyon magas az évi csapadékmennyiség (amelynek 160 hüvelyk a maximuma, a minimuma pedig 81 hüvelyk). A Darjeeling hegységben a napsütéses napok száma csupán 180, és akkor is csak napi 4–5 órát süt a nap. Ezek a természeti jelenségek jelentősen hozzájárulnak a Darjeeling tea híres zamatának és tulajdonságainak kialakulásához.

5.2. A termék sajátosságai:

A Darjeeling tea különleges hírnévre tett szert, mivel a zamata olyan egyedi, hogy a világon sehol máshol nem lehet reprodukálni. A hegyvidéki Darjeeling tartományban már több mint 150 éve termesztik e teacserjéket, amelyeket esőzés, napsütés és nedvdús puha ködpárna felváltva táplál. A teaszedők csak a két legfiatalabb levelet és a rügyet szedik le a különleges zamat megőrzése érdekében. E természeti elemek jelenlétének, valamint annak az egyszerű ténynek köszönhetően, hogy a Darjeeling tartományban megközelítően csupán 9–10 millió kg Darjeeling teát állítanak elő évente, előkelő és kapos termék vált belőle. Egy szűk piaci szegmens luxusterméke lett. E magas minőségi profilhoz való ragaszkodás rendkívül alacsony terméshozamot eredményez. A darjeelingi termelők minden erőfeszítést elkövetnek a lehető legmagasabb minőségi követelményszint biztosítása érdekében, az ezzel járó magas költségek ellenére. Az északiak egymást követő generációinak teaszedési művészete művészeti értéket képvisel. A tea előállításának több lépésénél is jelen van az emberi tényező (a fenti magyarázat szerint).

A Darjeeling tea feldolgozása kizárólag a hagyományos, ortodox módszerrel, az emberi erő és a hagyományos szakismeret/tudás minden feldolgozási szakaszba történő bevonásával történik.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Földrajzi és agroklmatikus környezet: a Darjeeling tartományon belül 87 teakertet magába foglaló régióban uralkodó agroklmatikus feltételek egyedi és összetett kombinációjának, valamint a Teabizottság termesztésre vonatkozó rendeleteinek köszönhetően, az e régióban előállított tea kivételes és természet adta érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik az ízét, aromáját és állagát tekintve, amely világszerte elnyerte a kifinomult ízlésű vevőkör tetszését és elismerését, és a Darjeeling teát egy szűk piaci szegmens luxustermékévé tette.

Topográfiai tényezők: a darjeelingi teakertek 600–2 250 méteres magasságban fekvő meredek lejtőkön találhatóak, amelyek a tartományt öntöző bőséges eső számára ideális, természetes csapadékelvezetést biztosítanak. A Darjeeling tea ritka aromáját a darjeelingi hegyvidékre jellemző olyan tényezők egyedülálló összességének köszönheti, mint a növényi gének, a talaj kémiai tulajdonságai, a tengerszint feletti magasság, a hőmérséklet és esőzés. A darjeelingi teaipar egy korábban kidolgozott, már 150 éve létező és alkalmazott mezőgazdasági gyakorlatsort követ a hajtások növekedésének fenntartása érdekében, miközben a cserjéket a kézzel szedéshez elérhető magasságúra nevelik.

Betakarítás: Egy darjeelingi teacserjéről legfeljebb 100 gramm szárított tealevél készíthető évente (a Darjeeling tartományban megközelítően évi 9–10 millió kg Darjeeling teát állítanak elő). A feldolgozott tea minden egyes kilogrammja kb. 20 000 egyenként, kézzel szedett hajtást tartalmaz. Ez jelzi a termeléséhez szükséges emberi erő mértékét.

Egyéb tényezők: a „Darjeeling” névhez történelmi, hagyományos, kulturális és társadalmi értékek, valamint egyedülállóan kiváló minőség és hírnév kapcsolódik. A Darjeeling tartományban termelt és az említett különleges tulajdonságokkal rendelkező teát valójában jelenleg és már hosszú ideje Darjeeling teaként ismeri az iparág és a vásárlóközönség Indiában és külföldön, és mint ilyen, jelentős hazai és nemzetközi hírnévre tett szert. Ha Indiában, illetve külföldön az iparág vagy a vásárlóközönség bármely tagja Darjeeling teát rendel, vagy Darjeeling néven reklámozott teát lát, illetve ilyen nevű teát kínálnak fel neki eladásra, akkor az így rendelt, reklámozott, értékesítésre felkínált teától azt várják el, hogy a fent említett Darjeeling tartományban legyen természetve, és rendelkezzen a fenti különleges tulajdonságokkal. A nyugat-bengáliai Darjeeling tartományból származó tea számára a „Darjeeling” elnevezés ezért példátlanul kiváló minőséget és hírnevet képvisel a köztudatban, amennyiben azt az említett tartomány fenti régiójában előállított teával kapcsolatban használják annak érdekében, hogy az ilyen alkalmazás joga különleges hírnév részét képezze mindazok számára, akik az említett régióval megfelelő kapcsolatban állnak. Indiában és általában a világpiacra a Darjeeling tea árai is magasabbak a többi teánál. Más szóval, a „Darjeeling” név egy indiai földrajzi jelzésnek minősül, ha teával kapcsolatban használják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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