

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 254/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„龙井茶” (LONGJING CHA)

EK-sz.: CN-PDO-0005-0621-16.07.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„龙井茶” (Longjing cha)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Kína

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

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

A „Longjing cha” (Lungcsing csa) meghatározott fajfajták friss tealeveleiből, egyedi eljárással készített zöld tea.

A „Longjing cha” hírneve jellegzetes tulajdonságainak, különösen pedig zöld színének, gazdag aromájának, édes utóízének és vonzó külső jegyeinek köszönhető.

1. táblázat

A „Longjing cha” érzékszervi jellemzőire vonatkozó követelmények minőségi osztályok szerint

Tétel	Különleges	I. minőségi osztály	II. minőségi osztály	III. minőségi osztály	IV. minőségi osztály	V. minőségi osztály
Külső jegyek	Lapos, sima, egyenes és hegyes; világoszöld és friss; egyenletes felszínű, szerkezete ép és szilárd; tiszta	Lapos, sima, viszonylag nedves, egyenes, világoszöld és viszonylag friss; egyenletes felszínű, ép, hegyes; tiszta	Lapos, egyenes, viszonylag sima; zöld és friss; egyenletes felszínű és viszonylag tiszta	Lapos, viszonylag sima és viszonylag egyenes; viszonylag zöld és friss; viszonylag egyenletes felszínű és ép, viszonylag tiszta	Lapos, a széles levelek kismértékben eltérőek; sötétzöldbe hajló; viszonylag egyenletes felszínű; enyhén zöldessárga levelek	Viszonylag lapos, a széles levelek kisebbek, vastagok; sötétzöld; viszonylag egyenletes felszínű; törmelék kékeszöld héjjal

(1) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Tétel	Különleges	I. minőségi osztály	II. minőségi osztály	III. minőségi osztály	IV. minőségi osztály	V. minőségi osztály
Aroma	Hosszan tartó illat	Viszonylag hosszan tartó illat	Illatos	Viszonylag illatos	Tiszta	Enyhe
Íz	Élénk és édes	Tiszta és élénk	Viszonylag élénk	Viszonylag lágy	Viszonylag lágy	Viszonylag tiszta
A folyadék színe	Világoszöld, élénk és áttetsző	Világoszöld és élénk	Zöld és élénk	Viszonylag zöld és élénk	Sárgászöld és élénk	Sárgászöld
A beáztatott tealevél	Ép rügy levelekkel, zsenge, egyenletes felszínű, a színe világoszöld és élénk.	Ép rügy levelekkel, a színe világoszöld és élénk.	A tealevél még épnek mondható, zsenge, a színe zöld és élénk.	A tealevél még épnek mondható, zsenge egyszerű levelek, a színe világoszöld és majdnem élénk.	A tealevél még zsenge és egyenletes felszínűnek mondható, zöld levelekkel, a színe majdnem zöld és tiszta.	A tealevél még zsengeinek mondható, kevésbé egyenletes felszínű, a színe kissé mélyzöld.
Egyéb követelmények	Penésztől, szennyeződéstől és idegen szagtól mentes. A termék tiszta, és kézi színezés nélkül készült. Más, nem teajellegű anyagokkal nem keverhető. Adalékanyagot nem tartalmazhat.					

2. táblázat

Fizikai-kémiai követelmények

Tétel	Különleges, I. és II. minőségi osztály	III., IV. és V. minőségi osztály
Víz/(%) ≤	6,5	7,0
Hamutartalom összesen/(%) ≤	6,5	7,0
Víz kivonás (%) ≥	36,0	
Teaőrlemény és darabos tea (%) ≤	1,0	

3.3. Nyersanyagok:

A „Longjing cha” elkészítéséhez kiválasztott teafajtáknak a következő követelményeknek kell megfelelniük.

A tearügyek színe zöld vagy sárgászöld, néhány finom szőrszál van rajtuk, vagy pedig szőrszál egyáltalán nem található rajtuk; a rügyek vékonyak és száruk is vékony, a rügyek és a levelek által bezárt szög kicsi; a fák bőven termik a rügyeket, amelyek lendületesen nőnek, és többször is szüretelhetők. A követelmények a friss rügyek kémiai összetételével kapcsolatban is magasak: az egy, illetve két levéllel rendelkező rügyek klorofiltartalmának olyan magasnak kell lennie, hogy garantálható legyen, hogy a szárított levelek zöldek, a beáztatott levelek pedig élénkzöldek maradnak.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

A termesztést és a feldolgozást a meghatározott területen kell végrehajtani. A feldolgozás része a hervasztás, a csingkuo eljárás (pörkölés forró wokban), a hűtés, a nyirkosítás, végül a *hujkuo* eljárás (pörkölés közepes hőmérsékletű wokban).

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

A tealeveleket tilos nyirkos helyen tartani, és a szállítás és rakodás során különös gondosságot igényelnek, az erőteljes behatásokat és a nagy nyomást kerülni kell.

A készterméket száraz, teafű tárolására kialakított raktárban kell tárolni. A raktárban a relatív páratartalom nem érheti el az 50 %-ot, a hőmérséklet pedig 5 °C körül kell, hogy legyen. A terméket napfénynek, magas hőmérsékletnek vagy nedvességnek tilos közvetlenül kitenni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „龙井茶, Longjing Cha” elnevezést, valamint a termesztés helyének nevét (Xihu, Qiantang vagy Yuezhou (Hszihu, Csientang vagy Jüecsou)) fel kell tüntetni a forgalomba került termék csomagolásán. A Hszihu (Hszihu festői helyei és történelmi látványosságai) kerületben szedett és feldolgozott tealevelek címkéjén fel lehet tüntetni a „Xihu Longjing Cha” elnevezést.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület Kínában, Csöcsiang tartományban helyezkedik el. A teafű előállítás és feldolgozása a következő három területen történik: Hszihu, Csientang és Jüecsou.

A hszihui termesztési régióhoz a Csöcsiang tartományban található Hszihu kerület (Hszihu festői helyei és történelmi látványosságai) és Hangcsou város tartozik.

A csientangi termesztési régióhoz a Hsziaosan, Pincsiang, Jühang, Fujung, Lin'an, Tunglu, Csientö és a Hangcsou városbeli Csun'an megyékben (városokban vagy kerületekben) található területek tartoznak.

A jüecsoui termesztési régió a Saohszing, Jüecseng, Hszincsang, Sengcsou és Csucsi megyékben (városokban vagy kerületekben) elhelyezkedő területeket, illetve a Sangjü, Pan'an, Tungjang és Tientaj megyékben (nagyvárosokban) elhelyezkedő kisebb városokat foglalja magában.

Mindhárom termesztési terület (Hszihu, Csientang és Jüecsou) a „Longjing cha” előállítására kijelölt, egyforma feltételekkel rendelkező régió.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A teültetvények talaja többnyire vörös vagy sárga talaj, illetve azok változatai, és általában jól termő vörös, agyagos, homokos és lebomlott szerves anyagot tartalmazó talajból, negyedidőszakbeli vörösayagból, vörösayagból, rizsföldtalajból és anyaközetekből – főként gránitból, tufából és riolitból tevődik össze. A talaj pH-értéke 4,3 és 6,5 között változik. A talaj a teafa termesztésére kiválóan alkalmas.

Az éghajlati viszonyokat illetően a „Longjing cha” termesztési régiói az északi szélesség 28,83 és 30,57 foka, illetve a keleti hosszúság 118,34 és 121,26 foka között, főként a Csientang, valamint a Cao'e folyók vízgyűjtő medencéjében, számos hegy, domb, folyó és tó közelségében helyezkednek el. A területre tartozik a Hszihu-tó és a Csientao-tó, valamint a Tienmu- és a Kuajcsi-hegység. A területre tipikus enyhe szubtrópusi, négy jól elkülönülő évszakkal bíró monszun éghajlat jellemző. A levegő meleg és párás, a csapadék mennyisége elegendő. A napsütötte órák száma évente átlagosan 1 700 és 2 100 között változik. Az évi átlaghőmérséklet 15–17 °C. Az az összesített hőmérsékletmennyiség, amennyivel a hőmérséklet napi átlaga 10 °C fölé emelkedik, itt 4 500 °C és 5 000 °C között változik, a fagymentes napok száma 210–260. Az évi átlagos csapadékmennyiség 1 330–1 570 mm, a csapadék eloszlása délnyugatról északkelet felé fokozatosan csökken; az évi átlagos relatív páratartalom 75–82 %. A növénytakaró örökzöld és széles lomblevelű lombhullató vegyes erdőkből, főként széles levelű örökzöld vagy lombhullató fákból, ültetett dél-kínai erdei (Masson) fenyőből és bambuszerdőkből áll. A fentiekben ismertetett éghajlat elősegíti a „Longjing cha” ízösszetevőinek, például a polifenolnak a felhalmozódását.

A „Longjing cha” feldolgozásának lényegi elemei a szedés, a hervasztás, a csingkuo eljárás, a hűtés, a nyirkosítás, valamint a *hujkuo* eljárás.

A „Longjing cha” szedését tekintve három alapelvet kell szem előtt tartani: korán, gyengéden és szorgosan. A „Longjing cha” szedésének idejét mindig is különös körültekintéssel határozták meg. A „Longjing cha” egyrészt zenge rügyeiről, másrészt pedig gyakori szüretelhetőségéről híres. A hervasztás jórészt megszünteti a tealevelek merevségét, kiemeli a zöld teafű illatát, fokozza az aromát, csökkenti a keserű ízt, növeli az aminosav-tartalmat, illetve a frissességet. A hervasztás a pörkölt tea minőségét azáltal is javíthatja, hogy a pörkölt „Longjing cha” teának sima és fényes felületet és élénkzöld színt biztosít, valamint megakadályozza az összecsomósodást. A levelek a kívánt alakot a sodrás és a pödrés révén érik el. A pörkölési folyamat öt lépésből áll: pörkölés–hűtés–pörkölés–hűtés–pörkölés, de a sodrás egy részét is ez alatt a folyamat alatt végzik el. A pörkölés során a következő kézmozdulatokat alkalmazzák: rázás, nyomás, dobás, egy irányba nyomás, dörzsölés, koppantás, kaparás, nyomás és őrlés; ezeket nevezik a „tíz pörkölési műveletnek”. Mostanra bevezették a mechanikus eszközökkel történő sütést is.

A „Longjing cha” nevét származási helyéről, a „régii lungcsingi szentélyről” kapta. A táj ihletésére sok hajdanvolt költő és festő örökítette meg „Longjing cha” témáját híressé vált versekben, illetve festményeken. A „Longjing cha” elnevezést a Szung-dinasztia idejében kezdték használni, a Jüan-dinasztia idején már ismerték, és a Ming-dinasztia idején tett szert hírnevére, ami a közel ezeréves Csing-dinasztia alatt még tovább nőtt. Ez a régi időkre visszanyúló történelmi és kulturális kiválóság teszi a „Longjing cha” terméket nagy gazdasági és kulturális értékkel rendelkező „nemzeti kincscsé”. A déli Szung-dinasztia idején Hangcsou lett a főváros, ami tovább növelte a teatermesztés fontosságát. A Lungcsing környékén előállított „Longjing cha” teát a Jüan-dinasztia alatt piacon árulták. A teavás szerelmese, Ju Poseng „Lungcsingi látogatás” címmel írt verset a teavásról, és bemutatta, hogy a szerzetesek és a kor tanult emberei hogyan gyűltek össze teázni és a finom forrásvízből készített ízletes teával a kézben a Lungcsing környéki békés tájat csodálni.

A „Longjing cha” hírneve csak a Ming-dinasztia idején lépte át a szentélyek falait, és jutott el a világi családokhoz. Csöcsiangban a Csiacsing császár uralkodásának idejéből származó feliratok közül az egyik így szólt: „A Hangcsünben (Hangcsou és a környező területek) készített összes teák közül egy sem érheti utol a »Longjing cha« teát, különösen a Kujü előtt szüretelt zsenge rügyeket; amelyek olyan ritkák, hogy egy-egy darabjuk is nemes, és nagy tekintélynek örvend”.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Longjing cha” jellemzői a zöld szín, a gazdag aroma, az édes utóíz és a gyönyörű lapos, sima és egyenes megjelenés.

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

Lungcsing termesztési régiói főként a Csientang, valamint a Cao'e folyók vízgyűjtő medencéjében, sok hegy, domb, folyó és tó közelségében helyezkednek el. A területen található a Hszihu-tó és a Csientao-tó, valamint a Tienmu- és Kuajcsi-hegység. A területre tipikus enyhe szubtrópusi, négy jól elkülönülő évszakkal bíró monszun éghajlat jellemző. A levegő meleg és párás, a csapadék mennyisége bőséges. A teafák növekedéséhez mindez kedvező természeti feltételeket teremt, és az éghajlat, a talaj, a vízmenyiség és az élővilág egyaránt optimálisnak bizonyult. A rügylevelek fiziológiai folyamataihoz és anyagcseréjéhez az előbbi feltételek megfelelő és stabil ökológiai háttérrel nyújtanak, ami hozzájárul az aminosavakat és aromás anyagokat tartalmazó nitrogénvegyületek kialakulásához és felhalmozódásához. A szedésre, a hervasztásra, a *csingkuo* eljárásra, a hűtésre, a nyirkosításra és a *hujkuo* eljárásra vonatkozó szaktudás a „Longjing cha” előállításához egyaránt nélkülözhetetlen.

A „Longjing cha” minősége, aromás illata és tiszta íze ezeknek a sajátosságoknak az együttes meglététől függ, hiszen ezek mind hozzájárulnak a „Longjing cha” egyedülálló jellemzőinek a kialakulásához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság fogja rendelkezésre bocsátani.
