

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1050/2011****z dnia 20 października 2011 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Darjeeling (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Indii zgłoszony dnia 12 listopada 2007 r. dotyczący rejestracji nazwy „Darjeeling” jako chronionego oznaczenia geograficznego został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* (2).
- (2) Niemcy, Francja, Włochy, Austria, Zjednoczone Królestwo i obywatel Indii zgłosili sprzeciwy do rejestracji tej nazwy na mocy art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwy uznano za dopuszczalne na podstawie art. 7 ust. 3 akapit pierwszy lit. a), c) i d) powyższego rozporządzenia. Pismem z dnia 11 czerwca 2010 r. Komisja wezwała strony do podjęcia starań w celu osiągnięcia między sobą porozumienia.
- (3) Francja i Indie osiągnęły porozumienie, wskutek którego do jednolitego dokumentu wprowadzono objaśnienia, że jedynie pakowanie hurtowe musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym, a umieszczanie herbaty w opakowaniach przeznaczonych dla konsumentów może odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym lub poza nim. W konsekwencji należy jasno stwierdzić w odniesieniu do etykietowania, że obowiązkowe zamieszczanie numeru licencji oraz ustalonego logo dotyczy jedynie produktów hurtowych transportowanych z wyznaczonego obszaru geograficznego.
- (4) Niemcy, Włochy, Austria, Zjednoczone Królestwo i obywatel Indii, z jednej strony, oraz Indie, z drugiej strony, osiągnęły jedynie częściowe porozumienie w wyznaczonych ramach czasowych. W następstwie tego porozumienia nazwa botaniczna „*Camellia sinensis* M Kuntz” powinna mieć prawidłowe brzmienie „*Camellia sinensis* L.O. Kuntze”, a pakowanie hurtowe herbaty „Darjeeling” powinno się odbywać wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wszelkie inne rodzaje pakowania lub przepakowywania, w tym umieszczanie herbaty w opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta końcowego, mogą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym lub poza nim.
- (5) Zgłaszający sprzeciw stwierdzili ponadto że nie zachowano zgodności z art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (6) Jeżeli chodzi o domniemany brak związku pomiędzy reputacją i renomą produktu a obszarem produkcji, ustalono, iż specyfikacja produktu wykazuje, że produkt ma specyficzny charakter oraz że metody postępowania oraz umiejętności wykorzystywane przez producentów, jak również cechy klimatyczne i środowisko wyznaczonego obszaru geograficznego (naturalne odprowadzanie wody z gleby, wyjątkowe połączenie bardzo obfitych opadów i stałej niskiej temperatury) mają istotny wpływ na właściwości produktu, które w głównej mierze decydują o jego reputacji.
- (7) Jeżeli chodzi o sprzeciw dotyczący domniemanej nieistotności danych analitycznych przytaczanych w jednolitym dokumencie, dane te nie mają wpływu na omawiany związek, który opiera się na reputacji, a służą one jedynie opisowi właściwości produktu. Ponadto w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006 nie przewiduje się wymogu ujawniania źródła analizy.
- (8) Nazwę „Darjeeling” należy jedynie stosować jako oznaczenie handlowe w odniesieniu do herbaty, która jest w całości wyprodukowana na wyznaczonym obszarze geograficznym zgodnie ze specyfikacją, mimo że mieszanie tej herbaty może odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym lub poza nim. Mieszanki herbaty Darjeeling i innych rodzajów herbaty nie mogą być opatrzone oznaczeniem handlowym „Darjeeling”, ale powinny być oznaczone zgodnie z unijnymi przepisami w zakresie etykietowania, w szczególności aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd w istotnym stopniu.
- (9) W oświadczeniach o sprzeciwie wskazano, że nazwa „Darjeeling” jest używana do oznaczania niektórych produktów, które nie są zgodne ze specyfikacją, ale które są porównywalne z takimi produktami. Uznano, że trwałe stosowanie takiego oznaczenia na tych produktach zagraża istnieniu nazwy „Darjeeling”. Dlatego też producentom porównywalnych produktów należy przyznać pięcioletni okres przejściowy na wykorzystywanie przedmiotowej nazwy, zgodnie z art. 13 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, o ile produkty te były zgodnie z prawem wprowadzane do obrotu co najmniej przez pięć lat przed dniem 14 października 2009 r. oraz pod warunkiem przestrzegania unijnego porządku prawnego, w szczególności w zakresie dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżania ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (3).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> Dz.U. C 246 z 14.10.2009, s. 12.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

- (10) Jeżeli chodzi o domniemany rodzajowy charakter nazwy, która jest przedmiotem wniosku o rejestrację, nie stwierdzono żadnych dowodów na jej rodzajowy charakter.
- (11) W świetle powyższych ustaleń nazwę „Darjeeling” należy zarejestrować w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, a jednolity dokument należy odpowiednio uaktualnić i opublikować.
- (12) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Oznaczenie wymienione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowane.

*Artykuł 2*

Rejestracja podlega pięcioletniemu okresowi przejściowemu, w którego trakcie nazwy zawierające oznaczenie „Darjeeling” mogą być stosowane na produktach wytworzonych niezgodnie ze specyfikacją, o ile produkty te były zgodne z prawem wprowadzane do obrotu co najmniej przez pięć lat przed dniem 14 października 2009 r. i pod warunkiem przestrzegania unijnego porządku prawnego, w szczególności w zakresie wprowadzania w błąd konsumentów w istotnym stopniu w rozumieniu art. 2 dyrektywy 2000/13/WE.

*Artykuł 3*

Uaktualniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 4*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 20 października 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

## ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

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

INDIE

Darjeeling (ChOG)

---

## ZAŁĄCZNIK II

## 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 państwo trzecie

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* L.O. Kuntze. 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 jasnocytrynowego 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 herbacie Darjeeling w bardzo wysokim stężeniu należą: tlenek linalolu I, II, III i IV, linalol, geraniol, salicylan metylu, alkohol benzylowy, 2-feniloetanol, 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 4 000 mm 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 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. 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 tej 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 (pełnoliściasta), Broken (z liści łamanych) i Fannings (z liści rozdrobnionych).

### 3.3. *Surowe*

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, przestrzega się jednakowych etapów produkcji.

Przetwarzanie herbaty Darjeeling odbywa się w fabrykach zlokalizowanych wyłącznie w zgłoszonych plantacjach herbaty. Suszenie, sortowanie, klasyfikacja i pakowanie hurtem 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 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 pojawiać 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”. Na tym etapie wyparowuje w przybliżeniu 75 % zawartości wody ze świeżego zielonego liścia.

Podsuszony liść jest usuwany z korytka, a następnie umieszczany i skręcany w maszynach rolujących, które poddając zwidnięty 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. Bogaty, kwiatowy aromat unoszący się w pomieszczeniu, gdzie zachodzi rolowanie i fermentacja (utlenianie) herbaty Darjeeling, jest uderzający i z pewnością niezapomniany dla osób odwiedzających.

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) Broken (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 szczególnych wymogów dotyczących pakowania herbaty Darjeeling. Herbata Darjeeling dociera do konsumenta końcowego w UE w opakowaniach hurtowych lub w opakowaniach detalicznych. 95 % całego pakowania, aż do umieszczenia herbaty w opakowaniach przeznaczonych dla konsumentów, odbywa się w UE (reszta pakowana jest w Indiach).

### 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 znakach handlowych i towarowych 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. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

#### 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 doskonale i naturalne odprowadzenie obfitych opadów występujących w tym dystrykcie. 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 dystrykcie.

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 Kanczendzanga 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, wzgórze 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 4 000 mm, a nie mniej niż 2 000 mm). Jedynie przez około 180 dni wzgórze 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. Aby utrzymać ten charakterystyczny smak, zbieracze herbaty zrywają jedynie dwa najlepsze liście i pączek. Herbata o takich cechach, produkowana w regionie Darjeeling jedynie w ilości 9–10 milionów kilogramów rocznie stała się towarem ekskluzywnym i pożądanym. Jest to niszowy produkt luksusowy. Dbałość 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 dystrykcie 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 doskonale i naturalne odprowadzenie obfitych opadów występujących w tym dystrykcie. Unikalny smak herbaty Darjeeling jest bezpośrednim wynikiem kombinacji genów rośliny, składu chemicznego gleby, wysokości nad poziomem morza, 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 dystrykcie Darjeeling produkuje się od 9 do 10 milionów kilogramów herbaty Darjeeling). Każdy kilogram tej wyborowej herbaty składa się z ponad 20 000 pojedynczych, zebranych ręcznie pędów. Daje to obraz, jak wielki wysiłek ludzki wiąże się z produkcją tej herbaty.

Inne czynniki: herbatę 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 dystryktu Darjeeling, w stanie Bengal Zachodni, uzyskiwała w powszechnej świadomości wyjątkowe miejsce i reputację, dzięki temu że jest używana dla herbaty produkowanej w powyższym regionie i dystrykcie; 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/publishedName.html?denominationId=1900>

---