

## A BIZOTTSÁG 1050/2011/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2011. október 20.)

## egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Darjeeling [OF])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének harmadik albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikkének (2) bekezdésével összhangban a Bizottság az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzétette India 2007. november 12-én beérkezett, a „Darjeeling” elnevezés bejegyzésére vonatkozó kérelmét <sup>(2)</sup>.
- (2) Németország, Franciaország, Olaszország, Ausztria, az Egyesült Királyság és India egy állampolgára az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. E kifogások az említett rendelet 7. cikke (3) bekezdése első albekezdésének a), c) és d) pontja alapján elfogadhatónak bizonyultak. 2010. június 11-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érintett feleket, hogy igyekezzenek megállapodásra jutni egymás között.
- (3) Franciaország és India között megállapodás jött létre, amelynek eredményeképpen az egységes dokumentumban pontosításra került, hogy csak a nagykereskedelmi csomagolást kell a földrajzi területen végrehajtani, a fogyasztói csomagolás történhet a földrajzi területen belül vagy kívül is. Következésképpen a címkézés kapcsán egyértelművé kell tenni, hogy az engedélyszám és az egyedi logó feltüntetésére vonatkozó követelmény csak a földrajzi területről szállított, nagykereskedelmi csomagolású termékekre vonatkozik.
- (4) Németország, Olaszország, Ausztria, az Egyesült Királyság és India egy állampolgára, valamint India között a kijelölt határidőn belül csak részleges megállapodás jött létre. A megállapodás értelmében a botanikai nevet „*Camellia sinensis* M Kuntz” helyett helyesen „*Camellia sinensis* L.O. Kuntze” névként kell használni, valamint a „Darjeeling” tea nagykereskedelmi csomagolását csak a földrajzi területen szabad végrehajtani. Mindenfajta más csomagolás vagy újracsomagolás, többek között a végfogyasztói csomagolás elvégzésére lehetőség van a földrajzi területen belül és kívül egyaránt.
- (5) A kifogással élők továbbá kétségbe vonták az 510/2006/EK rendelet 2. cikkének való megfelelést.
- (6) A termék hírneve és elismertsége, valamint a földrajzi terület között állítólag hiányzó kapcsolatot illetően megállapításra került, hogy a termékleírásból kiderül a termék egyedisége, valamint hogy a termelők által alkalmazott szaktudás és képességek, továbbá a földrajzi területre jellemző talaj- és éghajlati adottságok, valamint földrajzi környezet (a talaj természetes vízelvezető képessége, a nagyon bőséges eső és az állandóan alacsony hőmérséklet összetett kombinációja) jelentős hatással vannak a termék jellemzőire, és egyben megalapozzák a termék hírnevét.
- (7) A termékleírásban szereplő vizsgálati adatok relevanciájának állítólagos hiányára vonatkozó kifogást illetően meg kell jegyezni, hogy a szóban forgó adatok nincsenek hatással a hírnevet megalapozó kapcsolatra, hanem csupán magának a terméknek a leírására szolgálnak. A vizsgálat eredetének a felfedésére az 510/2006/EK rendelet értelmében nincs szükség.
- (8) A „Darjeeling” elnevezés kizárólag csak olyan tea kereskedelmi megnevezéseként használható, amelyet teljes egészében a földrajzi területen, a termékleírásnak megfelelően állítottak elő, ugyanakkor az e tea felhasználásával készített keverékek a földrajzi területen belül és kívül egyaránt előállíthatók. A „Darjeeling” és más teák keveréke nem viselheti a „Darjeeling” kereskedelmi megnevezést és a címkézésnek – elsősorban a fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében – a címkézésre vonatkozó uniós szabályok szerint kell történnie.
- (9) A kifogást tartalmazó nyilatkozatok szerint a „Darjeeling” elnevezés olyan termékek megjelölésére is szolgál, amelyek nem felelnek meg a termékleírásnak, hanem csak hasonlóak a szóban forgó termékhez. A megítélés szerint az elnevezésnek ezeknek a termékeknek az esetében való használata veszélyezteti a „Darjeeling” elnevezés fennmaradását. Ezért az 510/2006/EK rendelet 13. cikkének (3) bekezdése értelmében az említett elnevezés használatát illetően, tekintettel arra, hogy a szóban forgó termékeket 2009. október 14-ét megelőzően legalább öt éve jogszerűen forgalmazták, indokolt e termékek termelői részére az Unió jogrendjének és különösen az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 2000. március 20-i 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv <sup>(3)</sup> betartása mellett öt éves átmeneti időszakot biztosítani.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.<sup>(2)</sup> HL C 246., 2009.10.14., 12. o.<sup>(3)</sup> HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

- (10) A bejegyzés tárgyát képező elnevezés állítólagos szokásos voltát illetően nem szolgáltatott bizonyítékot az elnevezés köznévi státusának alátámasztására.
- (11) Mindezek alapján a „Darjeeling” elnevezést indokolt bejegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”, az egységes dokumentumot pedig ennek megfelelően aktualizálni és közzétenni.
- (12) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekkel és az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekkel foglalkozó állandó bizottság véleményével,

*2. cikk*

Az elnevezés bejegyzése ötéves átmeneti időszak biztosításával történik, amely időszak alatt a „Darjeeling” elnevezést tartalmazó megnevezések a termékleírásnak nem megfelelő termékek esetében is használhatók, amennyiben e termékeket 2009. október 14-ét megelőzően legalább öt éve jogszerűen forgalmazták, feltéve, hogy az Unió jogrendjének betartása különösen a 2000/13/EK irányelv 2. cikke értelmében a vásárló megtévesztésének elkerülése tekintetében megvalósul.

*3. cikk*

Az aktualizált egységes dokumentumot e rendelet II. melléklete tartalmazza.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

*4. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2011. október 20-án.

*a Bizottság részéről*  
*az elnök*

José Manuel BARROSO

*I. MELLÉKLET*

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

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

INDIA

Darjeeling (OFJ)

---

## II. MELLÉKLET

## 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 (fűszerek stb.)

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

A Darjeeling teanövény botanikai neve „*Camellia sinensis* L.O. Kuntze”. 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 száz évig is szüretelhető. Jól tűri a kemény téli időjárást, az elhúzódó szárazságot és Darjeeling tartomány magaslati éghajlatát. Kicsi, fényes, sima, élénkzöld leveleit és hosszúkas rügyeit gyakran puha, ezüstös szőr borítja. Más teatermelő vidékekhez képest a darjeelingi tea termelékenysége jóval alacsonyabb, ami megdrágítja a természetét 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 jellemző tulajdonságai, azaz a neves teakösztolók 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 jellemzi. 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 lágy, sima, kerek, zamatos, érett, édes, élénk, száraz és eleven jelzőkkel illetik.

A Darjeeling teában nagyon magas koncentrációban jelen lévő 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 0,36–1,24 % között lehet meghatározni) és 2,6-demetil-3, 7-oktadién-2,6-diol (mennyiségileg %-ban 3,36–9,99 % között lehet meghatározni). A két utóbbi összetevő nagyon magas koncentrációban van jelen (külön-külön elérik az 1,24 %-ot, 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 (akár évi 4 000 mm) csapadékmennyiséggel 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 agroklmatikus 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 eltérő agroklmatikus 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, ún. 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), Broken (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 február végén/március elején kezdődik, és az időjárási feltételektől és a környezeti hőmérséklettől függően november közepén ér véget; a hideg téli hónapok decembertől februárig a nyugalmi időszakot jelentik. Egy darjeelingi teacerjéről származó termésből mindössze 50–100 gramm szárított tealevél készíthető évente. A Darjeeling tea begyűjtése speciális szakismeret/technika, és ezt a hagyományos tudást 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 tealeveleket 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 teaültetvényeken elhelyezkedő feldolgozóüzemekben végzik. A Darjeeling tea szárítása, válogatása, osztályozása és nagyüzemi csomagolása kizárólag a bejelentett teaültetvények területén elhelyezkedő feldolgozóüzemekben történik. Fontos megjegyezni, hogy a teaültetvények 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 elkezdnek 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 rácsokon. Mindegyik vályú egy olyan légkamra, amely lehetővé teszi, hogy a zöld levelek között friss száraz levegő haladjon át szabályozott módon mindaddig, amíg a kívánt „fonnyadt-ság” el nem éri. Ebben a szakaszban a friss zöld levelek víztartalmának mintegy 75 %-a párolog el.

A megfonnyasztott leveleket kivesszik a vályúból, és a hengerlőgépre teszik, ahol megsodorják. Ennek során nyomás alatt hengerlő mozgásnak teszik ki a megfonnyasztott leveleket, megsodorják, ami elroncsolja a tealevél sejteinek falát, a sejtnedvek felszabadulnak, ami pedig elősegíti az oxidációt, és felgyorsítja a pigmentációt. A hengerlőgépben fennálló nyomást és a hengerlés 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 felmérik a bekövetkezett minőségi változás mértékét. Ez az érzékszervi ítélet döntő fontosságú a forrázott főzet minősége szempontjából. A Darjeeling tealeveleket hengerlő és fermentáló (oxidációs) helyiségből kiáradó gazdag virágaroma mámorító és kétségtelenül felejthetetlen élmény a látogatók számára.

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

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) Broken (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. A Darjeeling tea nagykereskedelmi vagy fogyasztói csomagolásban jut a végső fogyasztóhoz az EU-ban, a csomagolás 95 %-a, ideértve a fogyasztókhoz kerülő dobozba töltést, az EU területén történik (a fennmaradó mennyiséget Indiában csomagolják).

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az indiai Teabizottság (a teatermesztés igazgatására felhatalmazást nyújtó 1953. évi indiai teatörvény alapján létrehozott hatósági szerv) által irányított 1999-es darjeelingi hitelesített védjegyvoltalmi 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 alkotja a Darjeeling logót.



Az Indiában 1983-ban megalkotott és együttes védjegyként bejegyzett egyedi Darjeeling logót fel kell tüntetni azon teák címkéin, amelyeket a Teabizottság a Darjeeling tea szabványainak és tulajdonságainak megfelelőnek ítél. Bevezetése óta a Darjeeling logó mindig felkerül a Teabizottság ellenőrzése mellett csomagolt 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 nomenklatúra címkén való feltüntetése nem kötelező

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Darjeeling teát India Nyugat-Bengália államában, 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 Subtigruri 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 teanövényénél, 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 4 000 mm a maximuma, a minimuma pedig 2 000 mm). 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 teacerjéket, 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 Darjeeling tartományban megközelítően csupán 9–10 millió kg Darjeeling teát állítanak elő évente, előkelő és kapós 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 agroklimatikus környezet: A Darjeeling tartományon belül 87 teakertet magába foglaló régióban uralkodó agroklimatikus feltételek egyedi és összetett kombinációjának, valamint a Teabizottság természetére 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 találhatók, amelyek a tartományt öntöző bőséges eső számára ideális, természetes csapadékfelvezetést 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 gyakorlatot 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 (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 világpiacon 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/publishedName.html?denominationId=1900>

---