

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 474/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Kangra tea»

N. UE: PGI-IN-672 – 25.1.2008

DOP () IGP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Kangra tea»

2. Stato membro o paese terzo

India

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.8 – Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Kangra tea» è un tipo di tè ricavato dalle foglie, dai germogli e dagli steli teneri della specie *Camellia sinensis*, coltivata nella Valle di Kangra (Himachal Pradesh, India).

Nel contesto della presente domanda, la valle di Kangra deve essere intesa come la zona definita al punto 4 della presente domanda.

Le principali caratteristiche delle foglie del «Kangra tea» sono:

- una struttura a fusti multipli;
- foglie strette.

Il «Kangra tea» è piantato a partire da ceppi coltivati nella valle di Kangra e da altre varietà selezionate per la regione.

Il «Kangra tea» ha un caratteristico aroma di nocciola, Wintergreen e floreale con lievi note legnose nel suo profilo aromatico. Il «Kangra tea» trasmette un retrogusto dolce.

Il «Kangra tea» è di colore chiaro e ha elevata corposità.

Le foglie del «Kangra tea» contengono fino al 13 % di catechine e fino al 3 % di caffeina e amminoacidi quali teanina, glutammina e il triptofano.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Contenuto di fenoli totali nell'intervallo 198-230 mg/gm.

Antiossidanti totali nell'intervallo 196-223 mg/gm.

Le tipologie di tè prodotti nella Valle di Kangra sono: tè verde, oolong, bianco e nero ortodosso.

Le diverse categorie di «Kangra tea» sono le seguenti:

- «Kangra tea» del tipo nero ortodosso:
 - SFTGFOP: Super Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
 - FTFGOP: Fine Tippy Flowery Golden Orange Pekoe
 - TGFOP: Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.
 - GFOP: Golden Flowery Orange Pekoe
 - GOF: Golden Orange Fannings
 - FOF: Flowery Orange Fannings

L'«OP» è una categoria a foglia intera che, ulteriormente specificata in base alla specialità del tè come «FOP», avrà un aroma floreale.

La «TGFOP» è una categoria a foglia intera con molte punte dorate. Le punte dorate si producono quando si effettua un'accurata raccolta delle delicate gemme apicali (foglie ancora chiuse) e si lavorano con cura per ottenere il tè «Tippy Golden Flowery Orange Pekoe» (TGFOP).

I Fannings sono tè leggeri e sono descritti, in base all'aspetto o all'aroma, rispettivamente come GOF o FOF.

- «Kangra tea» del tipo oolong:

il tè oolong è preparato mediante l'inattivazione enzimatica parziale dei germogli teneri di tè.

- «Kangra tea» del tipo bianco:

il tè bianco è preparato dalle gemme apicali del tè, in genere chiamate tè con punte d'argento.

- «Kangra tea» del tipo verde:

- Tè a foglia intera: Lachha (LACHHA), Young Hyson (YH) e Fine Young Hyson (FYH)
- Broken (a foglia spezzata): Mongra (MONGRA), Mashdana (MASHDANA), Gun Powder (GP), Hyson (H) e Fine Hyson (FH)
- Fanning: Soumee (SOU MEE), Twanky (TWANKY)
- Dust: Dust (DUST)

Le categorie a foglia intera sono Fine Young Hyson, ottenute da germogli raccolti delicatamente a mano.

La «Gun Powder» non è una categoria Broken, bensì è la massa di tè a forma di pallini che si crea durante l'arrotolamento delle foglie, quando pochi germogli si agglomerano. Questo agglomerato è poi districato delicatamente per dare il tè noto come «gun powder» (polvere da sparo).

Le Fannings sono tè leggeri.

I Dust sono tè che passano appena al di sopra del setaccio a maglie 20.

3.3. **Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Il «Kangra tea» deriva esclusivamente da foglie, gemme e steli teneri di piante di tè del tipo botanico *Camellia sinensis* coltivate nella zona di Kangra definita nella parte 4 del presente documento.

Le restrizioni relative alle varietà di tè autorizzate per la produzione del «Kangra tea» sono imposte per preservare l'integrità di un tè integralmente prodotto da decine d'anni nella regione di Kangra.

3.4. **Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

La coltivazione, il raccolto e la lavorazione del tè sono le tre fasi che devono aver luogo nella zona di riferimento.

3.5. **Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

—

3.6. **Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

L'etichettatura delle categorie è destinata al consumatore finale; le categorie saranno indicate sulle confezioni di tè, in modo che i consumatori possano distinguere tra le diverse qualità di «Kangra tea».



Le categorie di «Kangra tea» descritte al punto 3.2 saranno riportate sulle confezioni insieme al logo «Kangra tea».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il «Kangra tea» è prodotto in varie zone sulle pendici delle catene montuose del Dhauladhar, nell'Himalaya occidentale. Tali zone sono:

- Palampur, Baijnath, Kangra, Dharmshala nel distretto di Kangra;
- Jogindernagar nel distretto di Mandi e
- Bhatiyat nel distretto di Chamba.

5. **Legame con la zona geografica**

La richiesta di registrazione dell'IGP «Kangra tea» si basa sulle caratteristiche e sulla qualità del prodotto.

5.1. **Specificità della zona geografica**

La zona di Kangra, definita nella presente domanda, gode delle condizioni geografiche specifiche predominanti nelle catene montuose innevate del Dhauladhar, nell'Himalaya. L'altitudine è una caratteristica peculiare della zona, in quanto tutte le piantagioni di tè si trovano nelle catene montuose suddette ad un'altitudine compresa tra i 900 e i 1 400 metri.

La zona di Kangra è caratterizzata inoltre da un'elevata piovosità. La città di Dharmshala e i dintorni risultano infatti essere le seconde zone più piovose dopo Mawsynram, nello Stato indiano di Meghalaya. Le precipitazioni medie a Dharmshala variano tra i 270 e i 350 cm all'anno.

Il «Kangra tea» è prodotto con una lavorazione ortodossa a foglia intera ad alta efficienza, ossia il «Kangra tea» è composto da foglie intere e foglie arricchite di aromi con il più alto contenuto di polifenoli (catechine).

5.2. **Specificità del prodotto**

Il «Kangra tea» ha un aroma caratteristico, diverso da quello degli altri tè del mondo. Rispetto ad altri tè, nel suo profilo aromatico il «Kangra tea» presenta un contenuto più elevato di pirazine (2,5-dimetilpirazina, etilpirazina, 2-etil-6-metilpirazina), che apportano l'aroma di nocciola, di salicilato di metile e di α - e β -iononi, responsabili dell'aroma Wintergreen e floreale con lievi note legnose. Il «Kangra tea» trasmette un retrogusto dolce.

È caratterizzato da una maggiore corposità e da un colore chiaro rispetto ad altri tè ortodossi del mondo.

Il rapporto tra epigallocatechina gallato e profili di catechine è più alto nei tè coltivati a Kangra ed è responsabile della maggiore corposità del prodotto liquido. Il tenore più elevato di epigallocatechina gallato nei tè è dovuto alla zona geografica.

L'impronta genetica derivata dall'applicazione di marcatori molecolari ha portato al raggruppamento delle cultivar di tè della regione di Kangra in un gruppo separato.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La qualità suddetta del «Kangra tea» è essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica, ai piedi della catena montuosa del Dhauladhar dell'Himalaya, nella Valle di Kangra. Le condizioni geo-climatiche uniche e la condizione acida del terreno con un intervallo di pH di 4-5,5 svolgono un ruolo chiave nel conferire alla tazza di tè un sapore piacevole e caratteristico.

La sensazione specifica in bocca del «Kangra tea» dipende dal rapporto tra epigallocatechina gallato e catechine, che è elevato per via della posizione geografica della regione di Kangra: 32.1°N 76.27°E con un'elevazione da 900 a 1 400 m sul livello del mare. I terreni sono in genere in pendenza, hanno un pH acido di 4-5,5 e soggetti a precipitazioni comprese tra 270 e 350 cm. Tutti questi fattori influenzano la produzione di sostanze fitochimiche maggiori e minori.

Lo sviluppo dei composti responsabili del sapore specifico e del retrogusto dolce è dovuto alla sintesi dei composti azotati contenenti tè e dipende dalle alture della regione, da 900 a 1 400 metri sul livello del mare, con precipitazioni annue di 270-350 cm. Queste condizioni climatiche specifiche facilitano lo sviluppo di aromi speciali e di composti caratteristici.

Le proprietà del «Kangra tea», in particolare il contenuto di catechine, sono mantenute grazie a una produzione di massima efficienza, ortodossa nel trattamento delle foglie.

La storia del «Kangra tea» risale al 1849, all'era britannica, quando il Dr. Jameson, allora sovrintendente dei Botanical Tea Gardens, dichiarò la regione particolarmente adatta alla coltivazione del tè e in seguito avviò la prima produzione commerciale nel 1852. A riprova della sua eccellenza, il «Kangra tea» ha ricevuto medaglie d'oro e d'argento nel 1886 e nel 1895 in occasione di convenzioni internazionali tenutesi a Londra e Amsterdam.

La valle di Kangra è rinomata per la produzione di tè di qualità eccellente (verde, nero ortodosso, bianco e oolong) con un bouquet unico dal retrogusto dolce persistente.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—
