

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1050/2011

z 20. októbra 2011,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [Darjeeling (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

pre konečného spotrebiteľa sa môže vykonávať v zemepisnej oblasti alebo mimo nej.

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 7 ods. 5 tretí pododsek,

keďže:

(1) Podľa článku 6 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 bola žiadosť Indie prijatá 12. novembra 2007 o zapísanie názvu „Darjeeling“ ako chráneného zemepisného označenia uverejnená v Úradnom vestníku Európskej únie ⁽²⁾.

(2) Nemecko, Francúzsko, Taliansko, Rakúsko, Spojené kráľovstvo a jeden občan Indie vzniesli námietky proti takémuto zápisu podľa článku 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006. Námietky boli na základe písmen a), c) a d) prvého pododseku odseku 3 článku 7 uvedeného nariadenia uznané za prípustné. Listom z 11. júna 2010 Komisia vyzvala zúčastnené strany, aby sa snažili medzi sebou dosiahnuť dohodu.

(3) Medzi Francúzskom a Indiou sa dosiahla dohoda, čo viedlo k zavedeniu objasnení do jednotného dokumentu v tom zmysle, že v zemepisnej oblasti sa musí vykonávať len hromadné balenie a že spotrebiteľské balenie sa môže vykonávať v zemepisnej oblasti alebo mimo nej. V súvislosti s označovaním je teda potrebné spresniť, že číslo licencie a konkrétne logo sa povinne vyžadujú len v prípade voľne uložených výrobkov odosielaných zo zemepisnej oblasti.

(4) Nemecko, Taliansko, Rakúsko, Spojené kráľovstvo a občan Indie na jednej strane a India na strane druhej dosiahli v stanovenom čase len čiastočnú dohodu. V súlade s dohodou by sa mal botanický názov „*Camellia sinensis* M Kuntz“ správne uviesť ako „*Camellia sinensis* L.O. Kuntze“ a hromadné balenie čaju „Darjeeling“ by sa malo vykonávať len v zemepisnej oblasti. Akýkoľvek iný typ balenia alebo prebalovanie tovaru vrátane balenia

(5) Strany, ktoré vzniesli námietky, sa zároveň nazdávajú, že sa nedodržiava článok 2 nariadenia (ES) č. 510/2006.

(6) Pokiaľ ide o údajnú neexistenciu súvislosti medzi povestou a dobrým menom výrobku a oblasťou výroby, zistilo sa, že špecifikácia výrobku ukazuje, že výrobok je špecifický a že know-how a nadobudnuté zručnosti výrobcov, ako aj pedoklimatické vlastnosti a zemepisné prostredie zemepisnej oblasti (prírodné odvodňovanie pôdy, zložitá prepojenie vysokého úhrnu zrážok a nepretržité nízke teploty) významne ovplyvňujú vlastnosti, ktoré stoja za vynikajúcou povestou výrobku.

(7) Pokiaľ ide o námietku týkajúcu sa bezvýznamnosti analýzy údajov citovaných v jednotnom dokumente, tieto údaje nemajú vplyv na súvislosť (tá sa zakladá dobrej povesti), ale slúžia len na popis výrobku ako takého. Nariadením (ES) č. 510/2006 sa zatiaľ neukladá povinnosť uverejňovať zdroj analýzy.

(8) Názov „Darjeeling“ by sa mal používať len ako predajné označenie pre čaj, ktorý sa úplne vyrába v zemepisnej oblasti v súlade so špecifikáciou, hoci miešanie takéhoto čaju môže prebiehať v danej zemepisnej oblasti alebo mimo nej. Na zmesiach čaju „Darjeeling“ s inými čajmi sa nesmie ako predajné označenie uvádzať názov „Darjeeling“ a ďalej majú byť v súlade s pravidlami Únie pre označovanie označené inak, aby sa predovšetkým zabránilo uvedeniu spotrebiteľov do omylu, pokiaľ ide o podstatu potraviny.

(9) Námietky ukázali, že názov „Darjeeling“ sa používa na označovanie niektorých výrobkov, ktoré nie sú v súlade so špecifikáciou, ale ktoré sú s týmito výrobkami porovnateľné. Zistilo sa, že sústavné používanie daného názvu pre tieto výrobky ohrozuje existenciu názvu „Darjeeling“. Výrobcom takýchto výrobkov by sa teda malo poskytnúť prechodné obdobie piatich rokov na používanie uvedeného názvu podľa článku 13 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006, pokiaľ sa tieto výrobky legálne uvádzali na trh počas najmenej piatich rokov pred 14. októbrom 2009 a pokiaľ sa dodržiava právny poriadok Únie, predovšetkým smernica 2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 246, 14.10.2009, s. 12.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.

- (10) Pokiaľ ide o údajnú druhovú povahu názvu navrhnutého na zápis do registra, nebol podaný žiadny dôkaz o tom, že ide o druhový názov.
- (11) S ohľadom na vyššie uvedené skutočnosti by sa mal názov „Darjeeling“ zapísať do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení a jednotný dokument by sa mal zodpovedajúcim spôsobom aktualizovať a uverejniť.
- (12) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre chránené zemepisné označenia a chránené označenia pôvodu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Článok 2

Zápis podlieha päťročnému prechodnému obdobiu, počas ktorého sa názvy obsahujúce výraz „Darjeeling“ môžu používať pre výrobky, ktoré neboli vyrobené v súlade so špecifikáciou, ak boli tieto výrobky legálne uvádzané na trh po dobu najmenej piatich rokov pred 14. októbrom 2009, a pokiaľ sa dodržiava právny poriadok Únie, najmä pokiaľ ide o uvedenie spotrebiteľov do omylu v súvislosti s podstatou potraviny podľa článku 2 smernice 2000/13/ES.

Článok 3

Aktualizovaný jednotný dokument sa nachádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 20. októbra 2011

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu, uvedené v prílohe I k Zmluve:

Trieda 1.8. Iné výrobky uvedené v prílohe I k zmluve (korenie atď.)

INDIA

Darjeeling (CHZO)

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„DARJEELING“

ES č.: IN-PGI-0005-0659-12.11.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Darjeeling“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

India

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky z prílohy I k zmluve

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Botanický názov čajovníka Darjeeling je *Camellia sinensis* L.O. Kuntze. Čajovník Darjeeling je vytrvalý, pomaly rastúci stále zelený ker s mnohými stonkami, ktorý môže v prírode dorastať do výšky až 2,5 metra. Čajovník Darjeeling dospeje asi po 6 až 8 rokoch, keď začína poskytovať hospodársku úrodu, a je známe, že jeho hospodárska životnosť je pri dobrých poľnohospodárskych praktikách oveľa dlhšia ako 100 rokov. Odoláva tuhým zimám, predĺženým obdobiam sucha a vysokým nadmorským výškam oblasti Darjeeling. Zelené listy sú malé a majú jasnú, lesklú zelenú farbu. Často sú pokryté jemnými striebřistými chlpkami a dlhými púčikmi. Produktivita oblasti Darjeeling je omnoho nižšia ako produktivita ktorejkoľvek inej čajovej pestovateľskej oblasti, čo spôsobuje, že zber a výroba sú nákladné. Táto nižšia produktivita súvisí s veľkou nadmorskou výškou zemepisného územia a zriedkavými klimatickými podmienkami. Čajovník Darjeeling bol prvýkrát vysadený na začiatku 19. storočia. V priebehu rokov sa prispôbil svojmu prirodzenému prostrediu a vyvinuli sa jeho typické vlastnosti, t. j. jedinečný charakter čaju Darjeeling, na ktorý poukazujú aj známi ochutnávači a spotrebitelia čaju.

Po zaliatí má čaj Darjeeling svetlo citrónovú až sýto jantárovú farbu. O odvare sa tvrdí, že má pozoruhodne sa meniace stupne viditeľnej jasnosti, hĺbky a plnosti. Z odvaru sa šíri vôňa a komplexná príjemná chuť, ktorá zostáva, s vlastnosťami arómy, buketu a špičky. Organoleptické vlastnosti čaju Darjeeling sa vo všeobecnosti označujú slovami príjemný, jemný, okrúhly, lahodný, zrelý, sladkastý, živý, suchý a svieži.

Medzi chemické zložky prítomné v čaji Darjeeling vo vysokých koncentráciách patrí linalool oxid I, II, III a IV. Linalool, geraniol, metyl salicylát, benzyl alkohol, 2-fenyletanol, dihydroaktinidiol, kyselina hexánová, kyselina cis-3-hexánová, kyselina trans-2-hexánová, kyselina trans-geraniová, 3,7-dimetyl-1,5,7-oktatrién-3-ol (v percentách môže byť vyčíslená ako 0,36 % až 1,24 %) a 2,6-demetyl-3, 7-oktadién-2, 6-diol (vyčíslený v percentách ako 3,36 % až 9,99 %). Posledné dve zložky sú v produkte prítomné vo veľmi vysokých množstvách (dosahujú hodnoty až 1,24 % a 9,99 % v príslušnom poradí).

Ojedinelá chuť čaju Darjeeling je priamym výsledkom spojenia rastlinných génov, ktoré sú typické pre oblasť Darjeeling, chemického zloženia pôdy bohatej na minerály, vysokého úhrnu zrážok v horách oblasti Darjeeling (až 4 000 mm ročne), nadmorskej výšky (najvyššie položené miesto je vo výške 2 250 m a najnižšie vo výške 600 m) a jedinečného striedania teplôt (od 5 do 30 °C). Vplyv agroklmatických podmienok ako svetlo, teplota, vlhkosť, úhrn zrážok atď. hrá dôležitú úlohu pri produkcii druhotných metabolitov čaju Darjeeling týkajúcich sa kvality. Zistilo sa, že niektoré čajové kultivary pestované v iných oblastiach krajiny s odlišnými agroklmatickými podmienkami neproduktujú čaj s takou jedinečnou arómou/chuťou, akú má Darjeeling.

Čajový priemysel v oblasti Darjeeling sa riadi tradičnými poľnohospodárskymi postupmi, ktoré sa vyvíjali a používali vyše 150 rokov a ktorými sa podporuje rast výhonkov a zachováva vhodná výška krov na ručný zber. Každý kilogram vyrobeného čaju pozostáva z približne 20 000 samostatných, ručne nazbieraných výhonkov. Táto skutočnosť poskytuje predstavu o tom, koľko ľudského úsilia sa musí vynaložiť pri výrobe čaju Darjeeling.

Čaj Darjeeling sa spracúva iba tradičným ortodoxným spôsobom nazývaným darjeelinský spôsob výroby, kde sa využíva ľudská práca a tradičné schopnosti/znalosti v každej fáze výroby.

Podľa veľkosti čajových listov existujú tri rôzne triedy čaju Darjeeling, ktoré sa tradične nazývajú listový čaj (whole leaf), zlomkový čaj (broken) a čajová drvina (fannings).

3.3. Suroviny

Neuplatňuje sa.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Neuplatňuje sa.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Zber čajových listov začína na konci februára/začiatkom marca a v závislosti od poveternostných podmienok a teploty prostredia končí v polovici novembra. Studené zimné mesiace december až február sú obdobím vegetačného pokoja. Z čajovníka Darjeeling sa za rok získa iba 50 až 100 gramov hotového čaju. Zber listov čajovníka je založený na špeciálnej zručnosti/technike, ktorá sa ako súčasť tradičných znalostí prenáša z generácie na generáciu. Listy zbierajú predovšetkým vysoko kvalifikované ženy, pretože je potrebné jemné zaobchádzanie, aby sa zachovala kvalita listov.

Po zbere sa čajové listy Darjeelingu spracúvajú tradičným ortodoxným spôsobom iba typickým darjeelinským spôsobom výroby v továrňach umiestnených len v určitých záhradách v rámci označenej pestovateľskej oblasti. Tradičné zručnosti/znalosti sa odovzdávajú z generácie na generáciu a tvoria súčasť každého kroku pri spracúvaní. Z jemne pozbieraných zelených listov sa pre ich prirodzenú citlivosť najviac získa pri starostlivom zaobchádzaní. Aj keď si odlišné druhy listov vyžadujú zložité obmeny pri spracúvaní, dodržiavané fázy sú rovnaké.

Čaj sa spracúva v továrňach nachádzajúcich sa len v oznámených čajových záhradách. Sušenie, rozdeľovanie, triedenie a hromadné balenie čaju Darjeeling sa uskutočňuje výlučne v továrňach nachádzajúcich sa v oznámených čajových záhradách. Je dôležité poznamenať, že mimo čajových záhrad sa nevykonáva žiadne spracúvanie.

Preto sa všetky fázy výroby čaju (zber, sušenie a spracúvanie) uskutočňujú vo vymedzených oblastiach.

Keď sa list dostane do továrne, nechá sa zvädnúť. Cieľom vädnutia je pomaly odpariť vlhkosť zo zelených listov v priebehu 14 až 16 hodín. List sa scvrkne a zmäkne a tak vydrží mechanické krútenie a zvinovanie. Charakteristické vlastnosti odvaru sa tiež začínajú vyvíjať po fyzikálnych a chemických zmenách v štruktúre listu.

Zelené listy sú od seba oddelené oddelia a rovnomerne rozložené po drôtených sieťach položených do špeciálne zostrojených žľabov podobajúcich sa na veľmi dlhé drevené debny. Každý žľab predstavuje vzduchovú komoru, ktorá riadeným spôsobom prepúšťa čerstvý suchý vzduch cez zelené listy, až kým sa nedosiahne požadované zvädnutie. V tejto fáze sa zo zelených listov odparí približne 75 % obsahu vody.

Zvädnutý list sa následne vezme zo žľabu, naloží do rolovacích strojov a zvinie. Stroje pri procese rolovania pod tlakom list zvinú, pričom sa narušia bunkové steny a uvoľnia prírodné šťavy, ktoré podporujú oxidáciu a urýchľujú pigmentáciu. Tlak pri zvinovaní a jednotlivé časti zvinovacieho procesu prebiehajú pod veľmi starostlivým dohľadom, aby sa zabezpečil optimálny štýl a nedochádzalo k škodlivému prehrievaniu.

Potom sa listy narietko rozkladajú po chladnej, dobre vetranej miestnosti, aby pomaly oxidovali (fermentovali). Táto fáza, keď sa flavanoly zlučujú na vzduchu s kyslíkom, môže trvať od dvoch do štyroch hodín, čo závisí najmä od teploty prostredia a relatívnej vlhkosti. Skúsený výrobca čaju posudzuje kvalitu v pravidelných intervaloch podľa vône, ktorá sa z listu postupne šíri. Tento zmyslový posudok je veľmi dôležitý pre kvalitu čajového odvaru. Pre návštevníka je táto sýta kvetová aróma šíriaca sa z miestnosti pri rolovaní a fermentácii (oxidácii) čaju Darjeeling omamná a nepochybné nezabudnuteľná.

Keď sa dosiahne optimálna fermentácia (oxidácia), zoxidovaný list sa začne pražiť (alebo sušiť), aby sa tak deaktiváciou enzýmov zabránilo ďalšej fermentácii (oxidácii) a odstránila aj zvyšná vlhkosť z listu. Sušička čaju je komora, v ktorej je fermentovaný (oxidovaný) list vystavený na 20 až 30 minút horúcemu suchému vzduchu pri regulovanej, meniacej sa teplote. Dobré praženie zníži obsah vlhkosti v konečnom produkte na menej ako 2 %. Výsledkom je krehký suchý čaj, ktorý sa potom pomocou vibrujúcich síť roztriedi podľa veľkosti. Jednotlivé triedy sa napokon odošlú zabalené ako dávky/šarže v balíkoch obťahnutých fóliou, aby sa dlhšiu dobu zachovala ich čerstvosť a kvalita

Po ukončení posledného triedenia sa podľa veľkosti čajových listov prideli nomenklatúra. Delí sa na tri kategórie:

- a) listový čaj (whole leaf) – FTGOP – Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe;
- b) zlomkový čaj – TGBOP – Tippy Golden Broken Orange Pekoe;
- c) čajová drvina – GOF – Golden Orange Fannings.

Hlavný rozdiel medzi týmito kategóriami spočíva vo veľkosti listov.

Orange Pekoe je termín používaný predovšetkým na opis triedy v rámci rovnomenného systému triedenia typov čiernych čajov. Tento systém je založený výlučne na veľkosti spracúvaných a sušených listov čierneho čaju.

Uvedené stupne sa týkajú len veľkosti celého listu po spracovaní a nie rozdielov v kvalite. Všetky triedy sú produktom toho istého zeleného listu. Nomenklatúra sa používa pri rozlišovaní triedy hotového produktu podľa veľkosti čajových listov po spracovaní.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.

V prípade čaju Darjeeling nie sú určené žiadne špecifické požiadavky týkajúce sa balenia. Čaj Darjeeling sa ku konečnému spotrebiteľovi v EÚ dostáva vo veľkých obaloch alebo v spotrebiteľských baleniach, pričom akékoľvek balenie až po balenie do škatuliek pre spotrebiteľa sa vykonáva z 95 % v EÚ (zvyšok sa balí v Indii).

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Podľa systému Darjeeling Protection Certified Trade Mark Scheme 1999 riadenom úradom Tea Board of India [štatutárny orgán vytvorený v súlade s indickým zákonom o čaji (The Tea Act) z roku 1953, ktorý tento úrad oprávňuje vykonávať dohľad nad produkciou čaju] musí byť na každom balení uvedené číslo licencie výrobcu/baliča, ako aj registrované logo produktu Darjeeling (kruh so štylizovaným zobrazením indickej ženy, ktorá drží čajové listky). Hlava ženy má štylizovanú okrúhlu náušnici a cvoček v nose. Všetky tieto prvky tvoria spolu logo čaju Darjeeling.



Špeciálne logo Darjeelingu, vytvorené v roku 1983 a registrované ako kolektívna ochranná známka v Indii, je požiadavkou na označovanie čaju, ktorému úrad Tea Board of India udelil osvedčenie o splnení noriem a charakteristických vlastností čaju Darjeeling. Pod dohľadom úradu Tea Board of India sa logo Darjeeling od svojho uvedenia vždy objavuje na baliacich škatuliach/debnách.

Úrad Tea Board of India získal registráciu pre logo Darjeelingu ako certifikačnú značku podľa zákona o indických ochranných a obchodných známkach (Indian Trade and Merchandise Marks Act) z roku 1958.

Úrad Tea Board of India nechal toto logo zaregistrovať aj podľa zákona o nových zemepisných označeniach tovaru (zákon o registrácii a ochrane) z roku 1999 [Geographical Indication of Goods (Registration & Protection) Act].

Nomenklatúra triedenia nie je na známke povinná.

4. Nomenklatúra triedenia nie je na známke povinná.

Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti Čaj Darjeeling sa pestuje v okrese Darjeeling v indickom štáte Západné Bengálsko. Čajové záhrady sa nachádzajú v nasledujúcich podokresoch okresu Darjeeling v štáte Západné Bengálsko (India): podokres Sadar, podokres Kalimpong – iba hornaté oblasti zahŕňajúce Samabeong Tea Estate, Ambik Tea Estate, Mission Hill Tea Estate, Upper Fagu a Kumai Tea Estates, okres Kurseong okrem oblastí na zozname jurisdikcie 20, 21, 23, 24, 29, 31 a 33 vrátane New Chumta Tea Estate patriacej do podokresu Subtighuri a Sumilbari a Marionbari Tea Estate policajnej stanice v podokrese Kurseong. Čajové záhrady sa nachádzajú v nadmorskej výške približne 600 až 2 250 m na prudkých svahoch poskytujúcich ideálny prirodzený odtok nadmernej vlhky, ktorou oblasť oplýva.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Čajové záhrady sa nachádzajú v nadmorskej výške približne 600 až 2 250 m na prudkých svahoch poskytujúcich ideálny prirodzený odtok bohatých zrážok, ktorými oblasť oplýva. Je dôležité upozorniť na význam nadmorskej výšky, pretože určuje kvalitu čaju Darjeeling. Tieto rozdiely spoločne so striedaním oblačného a slnečného počasia dodávajú čaju Darjeeling jedinečné vlastnosti.

Pôda je bohatá na živiny a kopcovitý terén poskytuje prirodzený odtok bohatých zrážok, ktorými oblasť oplýva.

V dôsledku nepretržitých nízkych teplôt je metabolický proces (fotosyntéza) v prípade čajovníka Darjeeling v porovnaní s akýmkoľvek iným čajovníkom omnoho pomalší, čo spomaľuje rast zelených listov a zvyšuje koncentráciu prirodzených chemických vlastností.

Oblasť pestovania čaju Darjeeling sa rozprestiera v siedmich údoliach hôr v oblasti Darjeeling, z ktorých je priamy výhľad na Himaláje a horu Kančendžonga, tretiu najvyššiu horu sveta. Studený vietor, ktorý prúdi z Himalájí siedmimi údoliami a ktorého teplota sa v priebehu roka mení je jedným z faktorov prispievajúcich k jedinečnej chuti čaju Darjeeling. Okrem toho padá v noci na kopce Darjeelingu hmľa, pri ktorej sa zrážajú molekuly vody z prostredia a dopadajú na čajovník, čím sa jeho listy v noci zvlhčujú. Hory v oblasti Darjeeling sú bohaté na dažďové zrážky (od 2 000 do 4 000 mm ročne). Slnečné svetlo prenikne do hôr v oblasti Darjeelingu len na 4 až 5 hodín iba 180 dní v roku. Tieto prírodné javy značne prispievajú k vzniku pozoruhodnej chuti a vlastností čaju Darjeeling.

5.2. Špecifickosť výroby

Darjeeling je povestný čaj, pretože pre svoju jedinečnú chuť nemôže byť napodobnený nikde na svete. Kríky rastú v hornatých oblastiach Darjeelingu viac ako 150 rokov a sú vyživované vďaka striedaniu dažďového a slnečného počasia a vlhkých jemných hmli. Zberači čaju odtrhávajú iba najmenej dva listy a puk, aby sa zachovala príslušná chuť. Vďaka týmto prírodným podmienkam a tomu, že v oblasti Darjeeling sa ročne vyprodukuje iba približne 9 až 10 miliónov kg čaju, je tento čaj exkluzívny a žiadaný. Je to prepychový doplnkový produkt. Dodržiavanie profilu vysokej kvality má za následok mimoriadne nízke výnosy. Výrobcovia čaju Darjeeling vynakladajú všetko úsilie, aby aj napriek vysokým nákladom zaistili štandard najvyššej kvality. Technika zberu čajových listov nasledujúcich generácií na severe má umeleckú hodnotu. Ľudská práca je prítomná vo viacerých krokoch výroby čaju (ako sa už uviedlo).

Čaj Darjeeling sa spracúva len tradičným ortodoxným spôsobom, kde sa využíva ľudská práca a tradičné schopnosti/znalosti v každej fáze výroby.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výroby

Zemepisné a agroklimatické faktory: V dôsledku jedinečných a zároveň zložitých agroklimatických podmienok prevládajúcich v oblasti so všetkými 87 čajovými záhradami v okrese Darjeeling, ako aj nariadení úradu Tea Board of India týkajúcimi sa výroby má čaj vyrobený v tejto oblasti výrazné a prirodzené sa vyskytujúce organoleptické chuťové, aromatické a štruktúrne vlastnosti, ktoré si získali priazeň a uznanie náročných spotrebiteľov na celom svete a vďaka ktorým sa čaj zaraďuje medzi prepychové doplnkové produkty.

Topografický faktor: Čajové záhrady v oblasti Darjeeling sa nachádzajú v nadmorskej výške 600 až 2 250 m na prudkých svahoch poskytujúcich ideálny prirodzený odtok bohatých zrážok, ktorými oblasť oplýva. Ojedinelá chuť čaju je výsledkom kombinácie rastlinných génov, chemického zloženia pôdy, nadmorskej výšky, teploty a úhrnu zrážok, teda faktorov vyskytujúcich sa iba v horách v oblasti Darjeeling. Čajový priemysel v oblasti Darjeeling sa riadi tradičnými poľnohospodárskymi postupmi, ktoré sa vyvíjali a používali vyše 150 rokov a ktorými sa podporuje rast výhonkov a zachováva vhodná výška krov na ručný zber.

Zber: Z jedného kra čajovníka Darjeeling sa získa najviac 100 g hotového produktu za rok (v oblasti Darjeeling sa za rok vyprodukuje iba približne 9 až 10 miliónov kg čaju). Každý kilogram kvalitného čaju obsahuje viac ako 20 000 samostatných, ručne nazbieraných výhonkov. Táto skutočnosť poskytuje predstavu o tom, koľko ľudského úsilia sa musí vynaložiť pri výrobe čaju Darjeeling.

Iné faktory: S čajom Darjeeling sa spájajú historické, tradicionalistické, kultúrne a sociálne faktory, ako aj osobitná jedinečnosť a povest'. Čaj vyrábaný v oblasti Darjeeling s uvedenými výnimočnými vlastnosťami je vlastne už dlhý čas známy v obchode i širokej verejnosti v Indii aj za jej hranicami ako čaj Darjeeling a ako taký si získal značnú povest' doma i v zahraničí. Akýkoľvek obchodník alebo bežný človek v Indii či v zahraničí, ktorý si objednal čaj Darjeeling, alebo ho videl v reklame či v ponuke na predaj pod značkou Darjeeling, bude očakávať, že tento čaj bol vypestovaný a vyrobený v uvedenej oblasti okresu Darjeeling a má uvedené osobitné vlastnosti. Na základe toho, že si názov „Darjeeling“ označujúci čaj, ktorý pochádza z okresu Darjeeling v indickom štáte Západné Bengálsko, získal osobitnú jedinečnosť a dobré meno vo vedomí verejnosti, keď sa spája s čajom vyrobeným v spomenutej oblasti tohto okresu, právo označiť ním takýto čaj je preto súčasťou osobitného dobrého mena všetkých osôb, ktoré majú náležité väzby s týmto regiónom. Ceny čaju Darjeeling sú tiež vyššie ako v prípade ostatných čajov v Indii a na svetovom trhu. Inými slovami, názov „Darjeeling“ pri označovaní čaju spĺňa podmienky zemepisného označenia v Indii.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/publishedName.html?denominationId=1900>
