

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 474/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Kangra tea”****Nr UE: PGI-IN-672 – 25.1.2008****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Kangra tea”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Indie

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

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

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Kangra tea” to rodzaj herbaty wytwarzanej z liści, pąków i delikatnych łodyg krzewu z gatunku *Camellia sinensis* uprawianego w dolinie Kangra (Himaćal Pradeś w Indiach).

W kontekście niniejszego wniosku pod nazwą „dolina Kangra” należy rozumieć obszar określony w pkt 4 niniejszego wniosku.

Główne właściwości liści herbaty „Kangra tea” to:

- struktura wielożyłkowa,
- wąskie liście.

„Kangra tea” wytwarza się z roślin wyhodowanych z materiału siewnego pochodzącego z doliny Kangra oraz z roślin innych wybranych odmian pochodzących z tego regionu.

W profilu aromatu „Kangra tea” można wyróżnić specyficzne nuty orzechów, golterii, drewna i kwiatów. Herbata „Kangra tea” pozostawia słodki posmak.

Napar z „Kangra tea” ma jasną barwę i intensywny bukiet.

Liście „Kangra tea” zawierają do 13 % katechin oraz do 3 % kofeiny i aminokwasów, takich jak teanina, glutamina i tryptofan.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Całkowita zawartość fenoli wynosi 198–230 mg/gm.

Całkowita zawartość przeciwutleniaczy wynosi 196–223 mg/gm.

Rodzaje herbaty wytwarzane w dolinie Kangra to: herbata zielona, oolong, biała i klasyczna czarna.

Poszczególne klasy „Kangra tea” są następujące:

- Klasyczna czarna herbata „Kangra tea”:
  - 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

OP oznacza herbatę z całych liści. Oznaczenie to można dalej doprecyzować, wskazując właściwość danej herbaty, np. FOP oznacza herbatę o kwiatowym aromacie.

Klasa TGFOP oznacza herbatę z całych liści z dużą liczbą złotych pączków. Złote pączki otrzymuje się dzięki ostrożnemu zrywaniu delikatnych pączków na wierzchołkach (nierozwinięte liście) i starannemu procesowi produkcji, w wyniku którego otrzymuje się herbatę klasy Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (TGFOP).

Herbaty typu Fanning to lekkie herbaty z liści pokruszonych opisywane w zależności od wyglądu i aromatu odpowiednio jako GOF (o złocistym zabarwieniu naparu) lub FOF (o kwiatowym aromacie).

- Herbata „Kangra tea” typu oolong:

Herbatę oolong przygotowuje się poprzez częściową deaktywację enzymów w delikatnych pędach krzewu herbacianego.

- Herbata biała „Kangra tea”:

Herbatę białą wytwarza się z pąków wierzchołkowych krzewu herbacianego; zwana jest powszechnie herbatą ze srebrnych pączków.

- Herbata zielona „Kangra tea”:
  - Herbata z całych liści: Lachha (LACHHA), Young Hyson (YH) i Fine Young Hyson (FYH)
  - Herbata z liści łamanych (Broken): Mongra (MONGRA), Mashdana (MASHDANA), Gun Powder (GP), Hyson (H) i Fine Hyson (FH)
  - Herbata z pokruszonych liści (Fanning): Soumee (SOUMEE), Twanky (TWANKY)
  - Pył herbaciany (Dust): Dust (DUST)

Klasy herbaty z całych liści to herbaty Fine Young Hyson wytwarzane z delikatnie ręcznie zrywanych pędów.

Herbata Gun Powder nie stanowi klasy herbaty z liści łamanych. Ma formę niewielkich kulek powstających w czasie rolowania nagromadzonych pędów. Są one delikatnie rozdzielane, aby uzyskać herbatę o klasie „gun powder”.

Herbaty typu Fanning są również lekkimi herbatami.

Herbaty typu Dust mają konsystencję pyłu o wielkości nieco powyżej oczka sita o rozmiarze nr 20.

### 3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Herbata „Kangra tea” wytwarzana jest wyłącznie z liści, pąków i delikatnych łodyg krzewów herbacianych z gatunku *Camellia sinensis* uprawianych na obszarze Kangra określonym w pkt 4 niniejszego dokumentu.

Tego typu ograniczenia dotyczące odmian herbaty, z których można wytwarzać „Kangra tea”, nakłada się w celu zachowania integralności produktu, który od dziesięcioleci jest stale produkowany w regionie Kangra.

### 3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Uprawa, zbiory i przetwarzanie herbaty to trzy etapy, które powinny odbywać się na obszarze odniesienia.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Oznaczenie klas przeznaczone jest dla konsumentów końcowych. Klasy są podane na opakowaniach herbaty, tak aby konsumenci mogli dokonać rozróżnienia między poszczególnymi rodzajami jakościowymi herbaty „Kangra tea”.



Klasy „Kangra tea” opisane w pkt 3.2 są umieszczane na opakowaniu wraz z logo „Kangra tea”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Herbata „Kangra tea” jest wytwarzana na kilku obszarach położonych na zboczach pasma górskiego Dhauladhar w zachodnich Himalajach. Te obszary to:

- Palampur, Baijnath, Kangra, Dharmshala w dystrykcie Kangra,
- Jogindernagar w dystrykcie Mandi i
- Bhatiyat w dystrykcie Chamba.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację ChOG „Kangra tea” opiera się na właściwościach i jakości produktu.

5.1. **Specyfika obszaru geograficznego**

Na obszarze Kangra, zgodnie z definicją zawartą w niniejszym wniosku, panują niezwykle specyficzne warunki geograficzne przeważające w zaśnieżonym paśmie górskim Dhauladhar w Himalajach. Wysokość jest bardzo specyficzną cechą tego obszaru, ponieważ wszystkie plantacje herbaty znajdują się na wysokości 900–1 400 m w wyżej wspomnianym paśmie górskim.

Na obszarze Kangra występują również intensywne roczne opady deszczu. Miasto Dharmshala i okoliczne tereny plasują się na drugim miejscu pod względem ilości opadów, po miejscowości Mawsynram w stanie Meghalaya w Indiach. Średnia roczna ilość opadów w Dharmshala wynosi 270–350 cm.

Herbatę „Kangra tea” wytwarza się tradycyjną metodą produkcji o wysokiej wydajności z użyciem całych liści, tj. herbata „Kangra tea” wytwarzana jest z całych liści i liści wzbogaconych smakowo o najwyższej zawartości polifenoli (katechin).

5.2. **Specyfika produktu**

„Kangra tea” ma unikalny smak różniący się od smaku innych herbat na świecie. W porównaniu z innymi herbatami „Kangra tea” charakteryzuje się większą zawartością pirazyn (2,5-dimetylopyrazyna, etylopyrazyna, 2-etylo-6-metylopyrazyna), które nadają jej orzechowy aromat, salicylanu metylu oraz  $\alpha$ - i  $\beta$ -jonenów odpowiedzialnych za zapach golterii, drewna i kwiatów w profilu aromatu. Herbata „Kangra tea” pozostawia słodki posmak.

W porównaniu z innymi klasycznymi herbatami na świecie napar „Kangra tea” ma jaśniejszą barwę i intensywniejszy bukiet.

Intensywniejszy bukiet naparu uzyskuje się dzięki temu, że herbaty uprawiane w regionie Kangra wyróżniają się wyższą zawartością galusanu epigallokatechiny w profilach katechin. Wyższa zawartość galusanu epigallokatechiny w herbatkach wynika z położenia geograficznego upraw.

Ponadto na podstawie profilowania genetycznego z użyciem markerów molekularnych kultywary herbaty z regionu Kangra uznano za oddzielną grupę.

5.3. **Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)**

„Kangra tea” zasadniczo zawdzięcza swoją jakość, o której mowa powyżej, położeniu geograficznemu obszarowi pochodzenia, tj. doliny Kangra leżącej u stóp pasma górskiego Dhauladhar w Himalajach. Herbata ma wspaniały i unikalny smak, za co w głównej mierze odpowiadają wyjątkowe warunki geoklimatyczne i kwaśne gleby o wartości pH 4–5,5.

Herbata „Kangra tea” zawdzięcza swój specyficzny pozostający w ustach posmak wysokiej zawartości galusanu epigalokatechiny w katechinach, która wynika z położenia geograficznego regionu Kangra. Region, którego współrzędne geograficzne to 32,1°N 76,27°E, położony jest na wysokości 900–1 400 m n.p.m. Plantacje są zasadniczo położone na zboczach, wartość pH gleby wynosi 4–5,5, a opady deszczu 270–350 cm. Wszystkie te czynniki mają wpływ na produkcję głównych i drugorzędnych związków fitochemicznych.

Rozwój związków odpowiedzialnych za specyficzny smak i słodki posmak wynika z syntezy związków azotu występujących w herbacie, a zależy on od wysokości regionu (900–1 400 m nad poziomem morza) i rocznych opadów (270–350 cm). Te specyficzne warunki klimatyczne sprzyjają rozwojowi szczególnego smaku i charakterystycznych związków.

Właściwości herbaty „Kangra tea”, a zwłaszcza zawartość katechin, są zapewniane dzięki tradycyjnej i wydajnej metodzie przetwarzania liści.

Historia „Kangra tea” sięga 1849 r. w epoce brytyjskiej, kiedy Dr. Jameson, ówczesny zarządca *Botanical Tea Gardens*, uznał region za dość odpowiedni do uprawy herbaty, a następnie rozpoczął pierwszą produkcję komercyjną w 1852 r. Wyrazem uznania doskonałości „Kangra tea” było uhonorowanie jej złotym i srebrnym medalem na międzynarodowych kongresach w Londynie i Amsterdamie w latach 1886 i 1895.

Dolina Kangra jest znana z produkcji wysokiej jakości herbaty (zielonej, klasycznej czarnej, białej i oolong) charakteryzującej się wyjątkowym bukietem słodkiego posmaku.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

---