

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 254/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„龙井茶” (LONGJING CHA)**

**WE NR: CN-PDO-0005-0621-16.07.2007**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„龙井茶” (Longjing cha)

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Chiny

**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:**

Longjing cha jest zieloną herbatą, w której skład wchodzi świeże liście herbaciane pochodzące z określonych odmian drzew przetworzone w jednym w swoim rodzaju procesie.

Longjing cha jest znana ze swoich niepowtarzalnych cech, w szczególności zielonego koloru, bogatego aromatu, słodkiego posmaku i atrakcyjnego wyglądu.

Tabela 1

**Wymogi dotyczące właściwości sensorycznych Longjing cha w różnych gatunkach**

Pozycja	Specjalny	Gatunek I	Gatunek II	Gatunek III	Gatunek IV	Gatunek V
Wygląd	Płaski, gładki, prosty i ostry; jasnozielony i świeży; równa, pełna i zwarta faktura; czysty	Płaski, gładki, względnie wilgotny, prosty, jasnozielony i względnie świeży; równy, pełny, ostry; czysty	Płaski, prosty, względnie gładki; zielony i świeży; równy i pełny, względnie czysty	Płaski, względnie gładki i względnie prosty; względnie zielony i świeży; względnie równy i pełny, względnie czysty	Płaski o niewielkiej różnicy szerokości liści; ciemnozielony; względnie równy; niewielkie zielonkawo-żółte liście	Względnie płaski o grubości niewielkich szerokich liści; ciemnozielony; względnie równy; fragmenty z niebieskozieloną skorupą

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Pozycja	Specjalny	Gatunek I	Gatunek II	Gatunek III	Gatunek IV	Gatunek V
Aromat	O trwałym zapachu	O względnie trwałym zapachu	Zapachowy	Względnie zapachowy	Czysty	Łagodny
Smak	Żywy i słodki	Czysty i żywy	Względnie żywy	Względnie łagodny	Względnie łagodny	Względnie czysty
Kolor napoju	Jasnozielony, jaskrawy i czysty	Jasnozielony i jaskrawy	Zielony i jaskrawy	Względnie zielony i jaskrawy	Żółtozielony i jaskrawy	Żółtozielony
Napar liścia	Kompletny pąk z liśćmi, miękki, równy, jasnozielony i jaskrawy w kolorze	Kompletny pąk z liśćmi, jasnozielony i jaskrawy w kolorze	Liście herbaty są prawie kompletne, zielone i jaskrawe	Liście herbaty są prawie kompletne z miękkimi pojedynczymi liśćmi, jasnozielony i ledwie jaskrawy	Liście herbaty są prawie miękkie i równe z zielonymi liśćmi, ledwie zielone i czyste	Liście herbaty są prawie miękkie, mniej równe, z niebieskimi liśćmi, nieco ciemnozielone
Inne wymogi	Wolne od pleśni, zanieczyszczeń lub szczególnego zapachu					
	Produkt powinien być czysty bez ręcznego barwienia. Nie powinien być zmieszany z innymi substancjami nie będącymi herbatą. Nie może zawierać jakichkolwiek dodatków					

Tabela 2

**Wymogi fizykochemiczne**

Pozycja	Specjalny, Gatunek I i Gatunek II	Gatunek III, IV i V
Woda/(%) ≤	6,5	7,0
Całkowita zawartość popiołu/(%) ≤	6,5	7,0
Usunięcie wody (%) ≥	36,0	
Proszek i herbata łamana (%) ≤	1,0	

3.3. *Surowce:*

W przypadku odmian drzew herbacianych dobieranych do Longjing cha wymogi są następujące:

pąki herbaciane są koloru zielonego lub żółtozielonego i mają niewiele włosków lub nie mają ich wcale; pąki są wąskie, mają cienkie łodygi, a kąt pomiędzy pąkami i liśćmi jest mały; drzewa mają duży wysyp pąków, które rosną bujnie i mogą być kilkakrotnie zbierane. Obowiązują również wysokie normy odnośnie do składu chemicznego świeżych pąków: pąk powinien zawierać wysoki poziom chlorofilu oraz jeden do dwóch liści, co zapewnia zielony kolor wysuszonych liści i jasnozielony kolor namoczonych liści.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja i przetwarzanie musi odbywać się na określonym obszarze. Przetwarzanie obejmuje podsuszanie, Qingguo (prażenie w gorącym woku), schładzanie i nawilżanie oraz ostatecznie Huiguo (prażenie w umiarkowanie ciepłym woku).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:*

Liście herbaty należy trzymać z dala od wilgoci i należy się z nimi ostrożnie obchodzić podczas transportu i załadunku, unikając gwałtownych uderzeń i wysokiego ciśnienia.

Gotowe produkty powinny być przechowywane w suchym magazynie przeznaczonym do składowania herbaty. Wilgotność względna w magazynie powinna wynosić poniżej 50 %, a temperatura w okolicach 5°, należy unikać bezpośredniego wystawienia na działanie słońca, wysokiej temperatury i wilgoci.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Opakowanie produktu do sprzedaży powinno zawierać nazwę „龙井茶, Longjing Cha”, jak również nazwę regionu uprawy (Xihu, Qiantang lub Yuezhou). Liście herbaciane zbierane i przetwarzane w okręgu Xihu (malownicze i zabytkowe miejsca Xihu) można oznaczyć jako „Xihu Longjing Cha”.

## 4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny znajduje się w Chinach, w prowincji Zhejiang. Produkcja liści herbacianych i proces ich przetwarzania odbywają się w trzech obszarach: Xihu, Qiantang i Yuezhou.

Region uprawy Xihu obejmuje okręg Xihu (malownicze i zabytkowe miejsca Xihu), miasto Hangzhou, prowincję Zhejiang.

Region uprawy Qiantang obejmuje obszary w regionach (miastach lub okręgach) Xiaoshan, Binjiang, Yuhang, Fuyang, Lin'an, Tonglu, Jiande, Chun'an miasta Hangzhou.

Region uprawy Yuezhou odnosi się do obszarów w regionach (miastach lub okręgach) Shaoxing, Yuecheng, Xinchang, Shengzhou i Zhuji oraz miasteczkach w regionach (miastach) Shangyu, Pan'an, Dongyang i Tiantai.

Wszystkie trzy regiony uprawy (Xihu, Qiantang i Yuezhou) to regiony wyznaczone do produkcji Longjing cha, o jednolitych warunkach.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Plantacje herbaty mają z reguły czerwoną lub żółtą glebę i jej odmiany, składają się z czerwonego piasku gliniastego, czteroskładnikowej gliny czerwonej, gliny czerwonej oraz gleby ryżowej i materiałów macierzystych – głównie granitu, tufu oraz ryolitu. Wartość pH gleby mieści się w granicach od 4,3 do 6,5. Gleba jest bardzo odpowiednia dla uprawy drzew herbacianych.

Jeżeli chodzi o warunki klimatyczne, regiony uprawy Longjing cha znajdują pomiędzy 28° 33' ~ 30° 57' szerokości geograficznej północnej a 118° 34' ~ 121° 26' długości geograficznej wschodniej. Znajdują się głównie w dorzeczu rzek Qiantang i Cao'e, z wieloma górami, wzgórzami, rzekami i jeziorami. Obszar obejmuje jeziora Xihu i Qiandao oraz góry Tianmu i Kuaiji. Region posiada typowy umiarkowany, subtropikalny klimat monsunowy, z czterema wyraźnymi porami roku. Powietrze jest ciepłe i wilgotne, a opady deszczu są wystarczające. Średnioroczny czas nasłonecznienia waha się od 1 700 h do 2 100 h. Średnioroczna temperatura mieści się w granicach od 15 ° do 17 °C. Skumulowana temperatura średnich dziennych powyżej 10 °C waha się tu w granicach od 4 500 °C do 5 000 °C, przy bezmroźnym okresie wynoszącym 210 ~ 260 dni. Średnioroczne opady wynoszą 1 330 mm ~ 1 570 mm, zmniejszają się one stopniowo od południowego zachodu w kierunku północno-wschodnim; średnioroczna względna wilgotność powietrza wynosi 75 % ~ 82 %. Na roślinność składają się wiecznie zielone i liściaste szerokolistne lasy mieszane, głównie szerokolistne drzewa wiecznie zielone lub drzewa liściaste, z uprawianymi lasami sosny żywicznej i bambusa. Opisany powyżej klimat sprzyja gromadzeniu związków smakowych w Longjing cha, takich jak polifenol.

Zbieranie, podsuszanie, QingGuo, schładzanie, nawilżanie i HuiGuo to istotne elementy w przetwarzaniu Longjing cha.

Są trzy główne zasady odnośnie do zbierania Longjing cha: trzeba to robić wcześniej, delikatnie i skrupulatnie. Szczególną uwagę skupiano zawsze na czasie zbierania Longjing cha. Longjing cha jest również dobrze znana ze swoich delikatnych pąków; inną cechą są częste pory zbioru. Podsuszanie może usunąć większość sztywności w liściach herbacianych. Może również wydobyć smak zielonej trawy, wzmocnić aromat, zredukować szczypiący smak, zwiększyć zawartość aminokwasu oraz pobudzić poziom świeżości. Podsuszanie może również poprawić jakość prażonej herbaty, nadając prażonej Longjing cha gładki kształt i błyszczący jasnozielony kolor oraz uniemożliwiając zbijanie się w grudki. Wałkowanie i zwijanie nadaje liściom oczekiwane kształty. Proces prażenia składa się z pięciu etapów: prażenia-schładzania-prażenia-schładzania-prażenia, a część wałkowania odbywa się również w trakcie tego procesu. Ruchy rąk w czasie prażenia obejmują wstrząsanie, pchanie, ciskanie, ugniatanie w jednym kierunku, tarcie, stukanie, drapanie, ugniatanie i mielenie; jest to dziesięć „technik prażenia”. Obecnie stosuje się również smażenie mechaniczne.

Longjing cha wywodzi swoją nazwę od miejsca pochodzenia, którym jest „Stara Świątynia Longjing”. W przeszłości wielu poetów i malarzy, inspirowanych krajobrazem, napisało znane wiersze i namalowało obrazy, których tematem była Longjing cha. Począwszy od czasów dynastii Song nazwę Longjing cha kojarzono w dynastii Yuan, była znana w dynastii Ming i rozwijała się w dynastii Qing, trwającej niemalże tysiąc lat. Ten długi historyczny i kulturalny prymat czyni z Longjing cha „skarbu narodowy” o wysokich walorach ekonomicznych i kulturalnych. W południowej dynastii Song miasto Hangzhou stało się stolicą, co jeszcze bardziej sprzyjało promocji produkcji herbaty. Herbata przetwarzana w obszarach otaczających Longjing była sprzedawana na rynku za czasów dynastii Yuan. Yu Bosheng, który uwielbiał pić herbatę, napisał wiersz „Wizyta w Longjing” na temat picia herbaty, pokazując, że mnisi i uczeni tamtych czasów zbierali się, aby wypić herbatę i cieszyć się spokojnym krajobrazem okolic Longjing, gdzie dzięki dobrej wodzie źródlanej uzyskiwano dobrą herbatę.

Dopiero za dynastii Ming Longjing cha zdobyła ogromną sławę poza świątyniami i dotarła do zamożnych domów. W Zhejiang, wśród wpisów pochodzących z czasów panowania Cesarza Jiajing z dynastii Ming, możemy przeczytać: „Ze wszystkich herbat produkowanych w Hangjun (Hangzhou i sąsiednich obszarach) żadna nie może się równać z Longjing cha, szczególnie delikatne pąki zbierane przed Guyu; każdy a nich jest szlachetny i znakomity ze względu na swoją rzadkość”.

#### 5.2. *Specyfika produktu:*

Longjing cha charakteryzuje się swoim zielonym kolorem, bogatym aromatem, słodkim posmakiem i swoim pięknym, płaskim, gładkim i prostym wyglądem.

#### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:*

Regiony uprawy Longjing znajdują się głównie w dorzeczeniach rzek Qiantang i Cao'e, z wieloma górami, wzgórzami, rzekami i jeziorami. W tym obszarze znajdują się jeziora Xihu i Qiandao, podobnie jak góry Tianmu i Kuaiji. Obszar ma typowy umiarkowany subtropikalny klimat monsunowy, z czterema wyraźnymi porami roku. Powietrze jest ciepłe i wilgotne, a opady deszczu są obfite. To wszystko stwarza dobre naturalne warunki, na które składa się optymalne połączenie klimatu, gleby, wody i roślinności, korzystne do uprawy drzew herbacianych. Stanowią one dobre i stabilne środowisko ekologiczne dla procesu fizjologicznego oraz metabolizmu substancji pąków liściowych, co sprzyja powstawaniu i gromadzeniu związków azotu, w tym aminokwasów i substancji aromatycznych. Specjalistyczna wiedza w zakresie zbierania, podsuszania, QingGuo, schładzania, nawilżania i HuiGuo jest istotnym elementem w przetwarzaniu Longjing cha.

Od połączenia tych elementów zależy jakość Longjing cha, jej aromat i czysty smak; wszystkie te elementy przyczyniają się do powstania jedynych w swoim rodzaju właściwości Longjing cha.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

Przedstawi DG Agri.

---