

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1050/2011 DE LA COMISIÓN

de 20 de octubre de 2011

por el que se inscribe una denominación en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Darjeeling (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo tercero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro de la denominación «Darjeeling» como indicación geográfica protegida presentada por la India y recibida el 12 de noviembre de 2007 ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*⁽²⁾.
- (2) Alemania, Francia, Italia, Austria, el Reino Unido y un ciudadano indio presentaron declaraciones de oposición a este registro en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Tales declaraciones de oposición fueron consideradas admisibles al amparo del artículo 7, apartado 3, párrafo primero, letras a), c) y d), de dicho Reglamento. Mediante carta de 11 de junio de 2010, la Comisión solicitó a las partes en cuestión alcanzar un acuerdo.
- (3) Francia y la India alcanzaron un acuerdo que se tradujo en la introducción de aclaraciones en el documento único en el sentido de que solo el embalaje a granel debe efectuarse obligatoriamente en la zona geográfica y que el envasado del té destinado al consumidor puede tener lugar dentro o fuera de la zona geográfica. Por lo tanto, en lo que respecta al etiquetado, procede aclarar que la presencia obligatoria de un número de licencia y un logotipo específico únicamente son necesarios en el caso de los productos a granel expedidos a partir de la zona geográfica.
- (4) Alemania, Italia, Austria, el Reino Unido y el ciudadano indio, por un lado, y la India, por otro, solo alcanzaron un acuerdo parcial en los plazos previstos. Tras el acuerdo el nombre botánico «*Camellia sinensis* M Kuntz» debe ser correctamente denominado como «*Camellia sinensis* L. O. Kuntze», y el envasado a granel del té «Darjeeling» debe restringirse a la zona geográfica. Cualquier otro tipo de acondicionamiento o reacondicionamiento, incluido el envasado destinado al consumidor final, puede tener lugar dentro o fuera de la zona geográfica.
- (5) Los oponentes alegaron además el incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006.
- (6) En cuanto a la supuesta falta de vínculo entre la reputación y notoriedad del producto y la zona de producción, se constató que el pliego de condiciones indica que se trata de un producto específico y que el conocimiento y la experiencia adquirida por los productores así como las características edafoclimáticas y el medio geográfico de la zona (drenaje natural de los suelos, compleja combinación de niveles elevados de precipitaciones y de temperaturas continuamente bajas) afectan de manera significativa a las características del producto que constituyen el núcleo de su reputación.
- (7) En cuanto a la objeción relativa a la presunta falta de pertinencia de los datos de los análisis citados en el documento único, estos datos no tienen impacto en el vínculo, que se basa en la reputación, sino que solo sirven para describir el producto como tal. Sin embargo, el Reglamento (CE) n° 510/2006 no exige revelar la fuente de los análisis.
- (8) El nombre «Darjeeling» solo debe utilizarse como denominación de venta del té producido íntegramente en la zona geográfica de acuerdo con el pliego de condiciones, aunque la mezcla de dicho té puede tener lugar dentro o fuera de la zona geográfica. Las mezclas de «Darjeeling» y otros téis no deben llevar el nombre «Darjeeling» como denominación de venta y, además, deben ser etiquetadas de conformidad con las normas de la Unión en materia de etiquetado, en particular para evitar inducir a error a los consumidores.
- (9) Las declaraciones de oposición mostraron que el nombre «Darjeeling» se utiliza para designar ciertos productos que no se ajustan al pliego de condiciones, pero que son comparables a esos productos. El uso continuado del nombre en tales productos puede poner en peligro la existencia del nombre «Darjeeling». Por lo tanto, debe concederse a los productores de tales productos un período transitorio de cinco años para usar dicho nombre, de conformidad con el artículo 13, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, en la medida en que esos productos hayan sido comercializados legalmente durante al menos cinco años antes del 14 de octubre de 2009, y siempre que se respete el ordenamiento jurídico de la Unión, en particular la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios⁽³⁾.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO C 246 de 14.10.2009, p. 12.

⁽³⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

- (10) En cuanto al supuesto carácter genérico de la denominación cuyo registro se solicita, no se han presentado pruebas de su condición genérica.
- (11) A la luz de lo que precede, el nombre «Darjeeling» debe ser inscrito en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas y el documento único debe ser actualizado consecuentemente y publicado.
- (12) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 20 de octubre de 2011.

Artículo 2

El registro está sujeto a un período transitorio de cinco años durante el cual los nombres, incluido «Darjeeling», pueden ser utilizados en los productos elaborados sin atenerse al pliego de condiciones, en la medida en que tales productos hayan sido legalmente comercializados durante al menos cinco años antes del 14 de octubre de 2009 y siempre que se respete el ordenamiento jurídico de la Unión, sobre todo en lo que atañe a inducir a error a los consumidores, en los términos del artículo 2 de la Directiva 2000/13/CE.

Artículo 3

El documento único actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

INDIA

«Darjeeling» (IGP)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«DARJEELING»

Nº CE: IN-PGI-0005-0659-12.11.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Darjeeling»

2. Estado miembro o tercer país

India

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.8: otros productos del anexo I del Tratado

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La denominación botánica de la planta del té «Darjeeling» es «*Camellia sinensis* L. O. Kuntze». Se trata de una planta resistente, de tallos múltiples, que forma un arbusto perennifolio de crecimiento lento que, si no se recorta, puede llegar a medir hasta 2,5 metros de altura. La planta del té «Darjeeling» tarda entre 6 y 8 años en alcanzar la madurez suficiente para una recolección rentable; la aplicación de buenas prácticas agrícolas permite que su vida económica supere sobradamente cien años. Además, la planta puede soportar inviernos muy rudos, extensos períodos de sequía y altitudes elevadas como las de la región de Darjeeling. Sus hojas frescas son pequeñas, brillantes y de un lustroso color verde, a menudo cubiertas de una pubescencia foliar aterciopelada y plateada, con yemas alargadas. La productividad del té «Darjeeling» es considerablemente inferior a la registrada en cualquier otra de zona de cultivo de té, lo que encarece su recolección y su producción. Esa particularidad se debe a la importante elevación de la zona geográfica y a sus peculiares condiciones climatológicas. La planta de té «Darjeeling» se sembró inicialmente en los primeros años del siglo XIX; a lo largo del tiempo, se ha ido adaptando a su entorno natural y ha desarrollado las características autóctonas, a saber, ese carácter único al que se refieren tanto renombrados catadores de té como los consumidores.

En infusión, el té «Darjeeling» tiene un color que puede variar del limón pálido al ámbar intenso; la bebida destaca por sus múltiples y variables grados de luminosidad visual, profundidad y cuerpo. La infusión desprende un aroma perfumado y presenta un sabor complejo y agradable, así como un regusto dotado de los atributos de aroma, buqué y fragancia. Las características organolépticas de la infusión de té de «Darjeeling» se describen generalmente como suaves, homogéneas, redondas, delicadas, maduras, dulces, frescas, secas y tónicas.

Los componentes químicos que se presentan en elevadas concentraciones en el té «Darjeeling» son los siguientes: óxido de linalol I, II, III y IV; linalol, geraniol, metilsalicilato, alcohol bencílico, 2-feniletanol, dihidroactinidilolido, ácido hexanoico, ácido cis-3-hexenoico, ácido trans-2-hexenoico, ácido transgeranoico, 3,7-dimetil-1,5,7-octatrieno-3-ol (puede cuantificarse en un porcentaje comprendido entre 0,36 % y 1,24 %) y 2,6-demetil-3,7-octadieno-2, 6-diol (puede cuantificarse en un porcentaje comprendido entre 3,36 % y 9,99 %). Esos dos últimos componentes se hallan presentes en concentraciones muy elevadas (que pueden alcanzar un 1,24 % y un 9,99 %, respectivamente).

El particular sabor del té «Darjeeling» es el resultado directo de una combinación de genes vegetales autóctonos de la región de Darjeeling, de la composición química del suelo rica en minerales, de la climatología de las colinas de Darjeeling, sobre las que caen abundantes precipitaciones (hasta 160 pulgadas anuales), de sus altitudes (entre 600 y 2 250 metros) y de la singular variación de temperaturas (entre 5 y 30 °C). El efecto de esas condiciones agroclimáticas, incluida la luz, la temperatura, la humedad, las precipitaciones, etc., desempeña un importante papel en la producción de los metabolitos secundarios, relacionados con la calidad, del té «Darjeeling». Se ha observado que determinados cultivares de té producidos en otras zonas del país con condiciones agroclimáticas diferentes no generan el aroma y el sabor únicos del té «Darjeeling».

El sector productor de este té se ajusta a un conjunto establecido de prácticas agrícolas que se ha desarrollado y aplicado durante más de 150 años con el fin de sostener el crecimiento de los brotes y, al mismo tiempo, mantener los arbustos a unas alturas adecuadas para la recolección a mano. Cada kilogramo de té elaborado se compone de aproximadamente 20 000 brotes cogidos a mano uno por uno, cifra que da una idea del esfuerzo humano exigido por su producción.

El té «Darjeeling» se elabora únicamente con el método ortodoxo tradicional, también llamado «estilo Darjeeling», cada una de cuyas fases requiere, además del esfuerzo humano, unos conocimientos y unas destrezas tradicionales.

El té «Darjeeling» se clasifica en tres grados diferentes según su tamaño, que tradicionalmente son los siguientes: hojas enteras, hojas rotas y hojas machacadas.

3.3. Materias primas

No procede.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La recolección del té «Darjeeling» comienza a finales de febrero/principios de marzo y finaliza a mediados de noviembre, según las condiciones meteorológicas y la temperatura ambiente. Los fríos meses de invierno que van de diciembre a febrero forman un período de latencia. Cada arbusto de té «Darjeeling» solo produce entre 50 y 100 gramos anuales de té listo para el consumo. La recolección del té «Darjeeling» requiere un método o técnica especial, pericia tradicional que se transmite de generación en generación. La tarea queda esencialmente en manos de mujeres de enorme habilidad puesto que la preservación de la calidad de las hojas verdes requiere una manipulación muy minuciosa.

Tras su recolección, las hojas del té «Darjeeling» son transformadas con arreglo al método ortodoxo tradicional, utilizando exclusivamente el estilo de elaboración típico de Darjeeling, en las manufacturas ubicadas en las plantaciones de té situadas únicamente dentro de la zona delimitada de cultivo de té «Darjeeling». Las destrezas o conocimientos tradicionales se transmiten de generación en generación y se aplican en cada una de las fases de la transformación. La naturaleza intrínsecamente delicada de las hojas verdes, que han de recolectarse con delicadeza, requiere una manipulación cuidadosa. Si bien las distintas variedades de hojas exigen variaciones en los procesos de transformación, las fases seguidas presentan bastante uniformidad.

La transformación del té «Darjeeling» se efectúa únicamente en las manufacturas situadas dentro de las plantaciones declaradas. Las operaciones de secado, seleccionado, clasificado y envasado a granel del té «Darjeeling» se llevan a cabo exclusivamente en las manufacturas situadas en la región de las plantaciones de té notificadas. Es importante subrayar que no se realiza ninguna operación de transformación fuera de esas plantaciones.

Por consiguiente, todas las fases de producción del té (recolección, secado y transformación) se llevan a cabo en las zonas delimitadas.

Una vez las hojas llegan a la fábrica, son sometidas al proceso de «marchitado», cuyo objetivo es evaporar la humedad de las hojas verdes lentamente, a lo largo de un período de 14 a 16 horas. La hoja se encoge y adquiere una flexibilidad que soporta su torcido y enrollado mecánico. Las características de la infusión empiezan a desarrollarse tras los cambios físicos y químicos que se producen dentro de la estructura de la hoja.

Las hojas verdes se separan y extienden de forma homogénea en unas pantallas de red de alambre que se ajustan sobre unas cubetas semejantes a cajas de maderas muy alargadas. Cada una de esas cubetas es una cámara de aire que permite el paso de aire seco y fresco de forma regulada a través de las hojas verdes hasta conseguir el marchitado deseado. Durante esta fase se evapora aproximadamente el 75 % del contenido de agua de las hojas verdes frescas.

A continuación, las hojas marchitas se retiran de las cubetas y se enrollan en las máquinas de enrollado, las cuales, al someter las hojas marchitas a un movimiento rotatorio bajo presión, las retuercen, rompen sus células y liberan los jugos naturales, lo que favorece la oxidación y acelera la pigmentación. La presión y las secuencias de enrollado se supervisan muy meticulosamente para asegurar un estilo de elaboración óptimo y evitar los efectos nocivos del exceso de calor.

Después, las hojas se extienden en una capa muy fina en una sala fresca y bien ventilada para su oxidación lenta (fermentación). Esta fase, en la que los flavanoles se combinan con el oxígeno del aire, se prolonga durante un período de dos a cuatro horas, dependiendo esencialmente de la temperatura ambiente y la humedad relativa. Un productor de té experimentado juzga a intervalos regulares el grado de desarrollo de la calidad a partir de la fragancia que va emitiendo progresivamente la hoja. Esta evaluación sensorial es un factor crítico para la calidad de la infusión. Para los visitantes de las manufacturas, el rico aroma floral que emana de la sala de enrollado y fermentación (oxidación) del té «Darjeeling» es, sin duda alguna, inolvidable.

Una vez conseguida una fermentación (oxidación) óptima, la hoja oxidada pasa a la fase de tostado (o secado) con la que se detiene el proceso de fermentación (oxidación) mediante la desactivación de las enzimas, y se elimina casi toda la humedad restante en la hoja. La secadora de té es una cámara donde las hojas fermentadas (oxidadas) se exponen a aire seco y caliente a temperaturas reguladas y variables en las distintas partes de la cámara durante un período de 20 a 30 minutos. Un buen proceso de tostado reduce el contenido de humedad del producto final a menos del 2 % y produce un té seco y crujiente que, a continuación, se clasifica por tamaños tras pasar por tamices vibradores. Por último, las distintas categorías se facturan y envasan por lotes o partidas en envases recubiertos de papel de aluminio diseñados para mantener la frescura y calidad del producto durante un largo período.

Tras la clasificación final, se atribuyen las denominaciones correspondientes a cada categoría, según el tamaño. Las categorías son tres:

- a) hojas enteras – «FTGOP- Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe»;
- b) hojas rotas – «TGBOP-Tippy Golden Broken Orange Pekoe»;
- c) hojas machacadas – «GOF – Golden Orange Fannings».

La principal diferencia entre las tres categorías radica en el tamaño.

El término «Orange Pekoe» se utiliza esencialmente para describir una categoría perteneciente al sistema de clasificación de idéntico nombre utilizado para los tés negros. El sistema se basa exclusivamente en el tamaño de las hojas transformadas y secadas de té negro.

Las categorías antes enumeradas corresponden únicamente por lo tanto al tamaño de la hoja entera después de su transformación y no implican diferencia de calidad alguna. Todas las categorías proceden de la misma hoja verde. Las denominaciones se utilizan, pues, para diferenciar las categorías del té elaborado según el tamaño de sus hojas tras la transformación.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

No hay requisitos específicos de envasado para el té «Darjeeling». El té «Darjeeling» llega al consumidor final en la UE a granel o en envases destinados al consumo. El 95 % de las operaciones, desde el embalaje hasta la colocación en cajas para consumo individual, se lleva a cabo en la UE (el resto se embala en la India).

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En cada envase debe figurar el número de licencia del productor o envasador de conformidad con el Plan de protección de la marca registrada «Darjeeling» (Darjeeling Protection Certified Trade Mark Scheme) de 1999, regulado por la Junta del Té de la India (Tea Board of India, organismo oficial constituido con arreglo a la Ley del té india de 1953, la cual le otorga facultades para administrar la producción de té), así como el logotipo registrado del té «Darjeeling» (representación estilizada de una mujer india sujetando unas hojas de té, dentro de un círculo). La figura de la mujer lleva un aro en la oreja y un pendiente nasal. La denominación «Darjeeling» rodea la porción izquierda del círculo; todos estos elementos se combinan para constituir el logotipo del té Darjeeling.



Este especial logotipo, creado en 1983 y registrado como marca comercial colectiva en la India, constituye un requisito de envasado del té que ha obtenido de la Junta el certificado de conformidad con las normas y el pliego de condiciones del té «Darjeeling». Desde su introducción, este logotipo aparece siempre en los envases y cajas sometidos al control de la Junta.

La Junta del Té de la India obtuvo el registro del logotipo «Darjeeling» como marca de certificación con arreglo a la Ley india de marcas comerciales (Indian Trade and Merchandise Marks Act) de 1958.

Además, ha registrado el logotipo «Darjeeling» de conformidad con la nueva Ley de denominación geográfica de los productos (registro y protección) (Geographical Indication of Goods, Registration and Protection) de 1999.

La indicación de la categoría en el envase no es obligatoria.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El té «Darjeeling» se cultiva en el distrito de Darjeeling, situado en el Estado de Bengala Occidental, India. Existen plantaciones de té en las siguientes subdivisiones del distrito de Darjeeling: subdivisión de Sadar, zonas montañosas de la subdivisión de Kalimpong, en las que se encuentran las plantaciones de té de Samabeong, Ambiok, Mission Hill, Upper Fagu y Kumai y la subdivisión de Kurseong, excluidas las zonas 20, 21, 23, 24, 29, 31 y 33 de la lista jurisdiccional e incluidas la subdivisión Subtighuri de la plantación de té de New Chumta, Simulbari y la plantación de té Marionbari del puesto de policía de Kurseong en la subdivisión de Kurseong. Estas plantaciones están situadas a altitudes comprendidas entre 600 y 2 250 metros, en pronunciadas pendientes que ofrecen el drenaje natural ideal para las abundantes precipitaciones que caen sobre el distrito.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Las plantaciones de té están situadas a altitudes comprendidas entre 600 y 2 250 metros, en pronunciadas pendientes que ofrecen el drenaje natural ideal para las abundantes precipitaciones que caen sobre el distrito. Conviene destacar la importancia de la elevación de los terrenos, rasgo específico determinante para la calidad del té «Darjeeling». Esta característica, combinada con la alternancia de nubes y períodos soleados, imparte al té «Darjeeling» su carácter único.

Los suelos de la región son fértiles, y su terreno montañoso ofrece el drenaje natural que requieren las abundantes precipitaciones que recibe el distrito.

Las temperaturas bajas continuas hacen que la tasa metabólica (fotosíntesis) de la planta del té «Darjeeling» sea muy inferior a la de cualquier otra planta de té, lo que detiene el crecimiento de la hoja verde y aumenta la concentración de sus características químicas naturales.

La zona de cultivo del té «Darjeeling» está ubicada en los siete valles de las montañas de Darjeeling, situadas frente al Himalaya y al Kanchenjunga, tercer pico más alto del mundo. El frío viento que, a lo largo del año, sopla desde el Himalaya a distintas temperaturas a través de los siete valles es uno de los factores que resultan en el aroma único del té «Darjeeling». Además, las montañas de Darjeeling se cubren de neblinas nocturnas, fenómeno que condensa las moléculas de agua del entorno ambiental y humedece suavemente las hojas de té durante la noche. Las montañas de Darjeeling registran precipitaciones muy elevadas (un mínimo de 80 pulgadas y un máximo de 160 pulgadas) a lo largo del año, y solo disfrutan de unos 180 días soleados al año, con 4 o 5 horas de sol al día. Esas condiciones naturales contribuyen de manera significativa al desarrollo del aroma y las características del té «Darjeeling».

5.2. *Carácter específico del producto*

El té «Darjeeling» goza de un importante renombre, pues su sabor único no puede reproducirse en ninguna otra parte del mundo. Cultivado en la región montañosa de Darjeeling desde hace más de 150 años, los arbustos de té se nutren de las lluvias intermitentes, los rayos del sol y las suaves neblinas cargadas de humedad. Los recolectores de té arrancan únicamente las dos hojas más finas y la yema para mantener el particular sabor. Además de disfrutar de los atributos que le confieren los elementos naturales, este té es un producto exclusivo y buscado por el simple hecho de que solo se producen aproximadamente entre 9 y 10 millones de kilogramos al año en el distrito de Darjeeling. Se trata de un producto de lujo muy especializado. El mantenimiento de su perfil de alta calidad genera rendimientos extremadamente bajos. Los productores del té «Darjeeling» hacen todo cuanto está en su mano por conseguir unos niveles máximos de calidad a pesar de los costes que ello entraña. El arte de la recolección del té desarrollado por la sucesión de generaciones del norte es justamente eso: un arte. El factor humano se halla presente en varias fases de la producción de té (como ya se ha explicado anteriormente).

El té «Darjeeling» se transforma únicamente con arreglo al método ortodoxo tradicional, en cada una de cuyas fases el esfuerzo humano se combina con las destrezas y los conocimientos tradicionales.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto*

Aspectos geográficos y agroclimáticos: debido a la única y compleja combinación de condiciones agroclimáticas prevalente en la región del distrito de Darjeeling, en la que se ubican las 87 plantaciones de té, así como a las normas de producción dictadas por la Junta, el té producido en esta región presenta las características organolépticas naturales distintivas de sabor, aroma y textura que le han valido la fidelidad y el reconocimiento de avezados consumidores de todo el mundo y lo han alzado a la categoría de producto especializado de lujo.

Aspectos topográficos: las plantaciones de té «Darjeeling» se hallan situadas a altitudes comprendidas entre 600 y 2 250 metros en pronunciadas pendientes que ofrecen el drenaje natural ideal para las abundantes precipitaciones que recibe el distrito. El peculiar sabor del té «Darjeeling» es el resultado de la combinación de genes vegetales, química del suelo, altitud, temperatura y precipitaciones únicas de las montañas de Darjeeling. La industria de elaboración de este té sigue un conjunto de prácticas agrícolas desarrolladas a lo largo de más de 150 años para sostener el crecimiento de las yemas y al mismo tiempo mantener los arbustos a una altura adecuada para la recolección manual.

Recolección: cada arbusto de té «Darjeeling» no rinde más de 100 gramos de té elaborado al año (en el distrito de Darjeeling se producen entre 9 y 10 millones de kilogramos de té «Darjeeling» al año). Cada kilogramo de este té de calidad superior se compone de más de 20 000 brotes cogidos a mano, cifra que permite hacerse una idea del esfuerzo humano que requiere su producción.

Otros factores: pueden mencionarse los históricos, los tradicionales, los culturales y los sociales, así como el carácter único y la reputación que acompañan al té «Darjeeling». En efecto, el té producido en esa región y dotado de las citadas características especiales es y ha sido durante mucho tiempo conocido tanto por los profesionales del ramo como por los consumidores, tanto en la India como en el extranjero, y ha adquirido una amplia reputación nacional e internacional. Todo comerciante o consumidor que, en la India o en el extranjero, solicita té «Darjeeling» o lo ve anunciado u ofrecido a la venta se forma la legítima expectativa de que ese té ha sido cultivado y producido en la mencionada región del distrito de Darjeeling y reúne las características especiales antes señaladas. Por lo tanto, la denominación «Darjeeling», correspondiente al té del distrito de Darjeeling, en el Estado de Bengala Occidental, ha adquirido a ojos de los consumidores un carácter tan único y un renombre que el derecho de emplearla para el mencionado té forma parte de la reputación específica de todos quienes se hallan debidamente asociados con la citada región. Los precios del té «Darjeeling» son superiores a los de otros té de la India y del resto del mercado mundial. En otras palabras, la denominación «Darjeeling», utilizada en relación con el té, cumple en la India una función de indicación geográfica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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