

## 產品描述

### 依規範 510/2006 第 4 章之要求

#### 4.1. 名稱：大吉嶺<sup>1</sup>

#### 4.2. 描述：

大吉嶺茶樹的植物學學名為 *Camellia sinensis M Kuntz*。大吉嶺茶樹是耐寒、多莖型、成長緩慢的長青灌木，高度最高可長至 2.5 公尺。約需六~八年生長成熟後才能進行採收，透過優良的農業耕作，大吉嶺茶樹經濟效益的生命週期可長達一百年。大吉嶺茶樹禁得起嚴冬、久旱及大吉嶺高原的高海拔。茶菁 (green leaves) 具有明亮、光滑的小型葉片，及滿佈銀色茸毛 (pubescence) 的長芽。大吉嶺茶樹的產量遠低於全球其他植茶地區，以致於耕種及產製的費用昂貴。大吉嶺茶樹最早自西元 1800 年代早期開始栽種，經過多年後已適應該自然環境、並發展出其茶葉的特徵，即被有名的品茶專家及消費者認定之獨一無二的大吉嶺茶特性。

大吉嶺茶在沖泡時，呈現淡檸檬到深琥珀之色澤。沖泡時可呈現獨特且多樣化的明亮湯色及濃郁的香味 (depth and body)。芳香味 (fragrance flavour) 是沖泡時令人愉悅的綜合滋味 (taste)，及由香氣 (aroma)、花香 (bouquet) 及澀味 (point) 造成之回味 (after taste) 所

---

<sup>1</sup> 本譯文承蒙行政院農委會茶改場賴正南先生提供意見指正。

散發出來。大吉嶺茶的感官特性(organoleptic characteristics)，通常被描述為：醇厚 (mellow)、爽口(smooth)、滑潤 (round)、優雅(delicate)、熟味(mature)、甘甜 (sweet)、鮮活 (lively)、淡而鮮爽 (dry and brisk)。大吉嶺茶中具較高濃度之化學成分為：沉香醇氧化物 I、II、III 及 IV、沉香醇、香葉醇、水揚酸甲酯、苯甲醇、2-苯基乙醇、二氫獼猴桃內酯、己酸、順-3-己烯酸順、反式-2-己烯酸、反式-香葉醇酸、3,7-二甲基-1,5,7-辛三烯-3-醇(可為 0.36% 至 1.24%)、2,6-二甲基-3,7-辛二烯-2,6-二醇(可為 3.36% 至 9.99%)。最後兩種成分具相當高濃度(各可達 1.24% 及 9.99%)。

大吉嶺茶稀有的口味，來自大吉嶺區原產的植物基因、富含礦物之土壤化學性質、高降雨量的大吉嶺高原(每年高達 160 英吋)、海拔(最高 2250 公尺，最低 600 公尺)、獨特多變的溫度(攝氏 5 至 30 度)等因素之結合所致。農業氣候狀況包含光線、溫度、溼度、降雨量等之影響，在製造與大吉嶺茶品質相關之二次代謝產物過程中扮演重要的角色。目前已發現在印度其他農業氣候狀況不同的地區所栽種之茶樹品種 (tea cultivars)，均無法產出與大吉嶺茶相同之香氣與香味。

大吉嶺茶產業依循一套已建立發展並使用超過 150 年之茶園作業，維持嫩芽生長，及維持茶樹高度以適於手採。每公斤茶葉是利用約 20000 個手採嫩芽所製成。此可讓人了解大吉嶺茶產業投入之人力程

度。

大吉嶺茶只依照傳統 (orthodox) 紅茶作法製造，每個步驟都利用人力及傳統技能及知識，此即大吉嶺式的製法。

大吉嶺茶依據不同尺寸，可分為三種等級，習慣上稱為全葉茶、碎葉茶、片茶。

#### 4.3. 地理區域：

大吉嶺茶葉生長在位於印度西孟加拉省之大吉嶺區。下列印度西孟加拉省大吉嶺區之附屬區域擁有他們自己領域的茶園：沙塔區 (Sadar)，僅葛倫堡 (Kalimpong) 附屬區域之丘陵區包含 Samabeong 茶園，Ambiok 茶園、Mission Hill 茶園、Upper Fagu 茶園及 Kumai 茶園以及柯斯昂 (kurseong) 附屬區域不含管轄區名單之 20、21、23、24、29、31 及 33 區之 New Chumta 茶園的 Subtiguri 附屬區域、在 Kurseong 附屬區域之 Kurseong Police station 的 Simulbari 及 Marionbari 茶園。茶園位於海拔 600 至 2250 公尺之陡峭山坡地，為該區域豐富的降雨提供理想的天然排水系統。由於海拔為影響大吉嶺茶品質的特性，海拔的關聯性值得注意。再加上多雲偶而晴朗，以上因素結合賦與大吉嶺茶獨特的特性。

附件 1：「生產地理區域，格子線數列表之茶區名稱」，附有生產大吉嶺茶茶園名單之大吉嶺區地圖影本。(西元 2009 年 6 月 15 日總計 87

處)

#### 4.4. 起源之證明：

**歷史：**約自西元 1835 年，茶開始在該區域之丘陵區被耕種、生長並生產。附件 2 為由 Arthur Jules Dash 於西元 1947 年出版之大吉嶺區地名辭典的相關摘錄。該辭典第六章描述了大吉嶺區之茶產業的歷史。

附件 2：Arthur Jules Dash 於西元 1947 年出版之大吉嶺區地名辭典之摘錄及眾多字典之摘錄。

#### **產品之生產履歷 (traceability) 依下列各階段進行**

大吉嶺茶之生產履歷由監管自生產者、倉儲、銷售通路與所有出口之茶葉生產及配銷之所有階段而受到保證。當大吉嶺茶包裝後銷售至顧客，是有辦法追溯到生產該茶葉的茶園。

附件 3：線上大吉嶺茶交易供應鏈整合系統及大吉嶺茶葉交易供應鏈稽核。

#### **生產者之監管：**

所有生產大吉嶺茶葉之茶園均需向茶葉局註冊，且依照茶葉局驗證計劃管理監督，尤其要求於種植茶葉前需取得茶葉局之事先同意。茶葉局監管人員藉由定期檢驗及視察來徹底管理茶園。每一張裝貨單 (包含標示編號--N<sup>o</sup>，批號--Lot N<sup>o</sup> 及 Batch N<sup>o</sup>)皆需寄予茶葉局，並

明列茶葉等級、數量及裝箱號數。

附件 4：西元 2003 年 1 月 1 日頒布之茶葉行銷控制法令(公佈於印度特別公報第 2 部第 3 節附章(ii)S.O. 1(E))

### **倉庫之監管：**

茶葉自茶園生產後，送往倉庫準備賣給主要的買家。

附件 5：Kolkata 之茶葉倉庫。

附件 6：1989 年之茶葉倉庫許可令。

附件 7：1959 年之茶葉廢棄物(控制)令。

### **銷售通路之監管：**

銷售通路大略分為出口、私人販售及拍賣。在拍賣購買的茶葉不是為了出口，即是供內銷市場。所有的拍賣中心及茶葉經銷商均需經茶葉局許可，包含任何新的拍賣中心或經銷商亦然。茶葉局已制定拍賣中心及經銷商需遵守之拍賣規範及準則，此等規範係由主要買家、種植者、及茶葉局之代表共同組成之拍賣委員會所執行。批發商、零售商、包裝業者及出口商購賣之茶葉均須向拍賣中心登記。所有的買家均向拍賣委員會登記。

### **出口商之監管：**

所有的出口商依照 2005 年之茶葉分銷及出口管控法令向茶葉局

登記。除非每項大吉嶺茶葉之貨品附有產地證明、茶葉出口商之許可證明及歐盟商標使用者之許可證明，否則不允許出口大吉嶺茶葉。

附件 8：西元 2005 年 4 月 1 日之茶葉分銷及出口管控法令(公佈於印度特別公報第 2 部第 3 節附章(ii)S. O. 486(E))及茶葉局依照 2005 年茶葉分銷及出口管控法令之規定許可之檢查機構名單。

附件 9：原產地證明之範本。

#### 4.5. 生產方式：

大吉嶺茶菁係利用傳統紅茶方式製茶。精巧採摘的茶菁是敏感的，因此最好必需柔和地處理。雖然不同品種在製造時需要複雜的調整，但是加工的步驟卻是一致的。

茶葉之製造係在茶區的茶工廠進行。沒有任何製造過程係在茶工廠外面所進行的。

一旦當茶菁送達茶廠時，它們均已萎凋 (withering)，它的目的是在經過 14~16 小時之後，水份會從葉片緩慢地蒸發，此階段葉片變為柔軟，因此能夠在加壓搓揉 (twisting) 及揉捻 (rolling) 下也不會破碎，茶湯的特色也在葉片內部結構接續發生物理及化學變化之後開始發展。茶菁依據製茶種類被分離，並平均地撒佈在配置於特別設計的萎凋槽 (trough) 上的金屬絲篩網 (wire mesh screen)，這些萎凋槽很像長型木頭盒，每一個萎凋槽就是一個氣室 (air chamber)，可讓新鮮乾

空氣以規律的方式吹送過茶菁，直到水分散失至預定的量或是萎凋完成時為止。茶菁在經過此步驟之後，大約散失 65% 的水分。

然後已萎凋的茶菁從萎凋槽中被倒出置放在揉捻機 (rolling machine)，經由加壓揉捻、搓揉茶菁，茶菁細胞膜被破壞並擠壓出汁液，此有助於促進氧化作用及加速茶色素形成 (pigmentation，或稱作色)。揉捻壓力及順序被嚴密地監控，以確保茶菁可形成理想的外形，同時可避免過熱所造成的損壞效果。

然後，茶菁被薄薄地撒佈在涼爽、通風良好的室內以緩慢地進行氧化。此步驟由於黃烷醇類 (flavanol) 在空氣中與氧結合，因此大吉嶺茶在 2-4 小時內即形成獨特的香味，主要視茶樹系譜 (pedigree) 及常溫而定。有經驗的製茶者每隔一定時間會從茶菁逐漸呈現的香氣，來判斷品質發展的程度。此種感官評判 (sensory judgment) 對於沖泡後茶湯的品質是重要的。對於造訪者而言，發散自揉捻室及發酵室的強烈花香是令人易醉 (heady) 難忘的，且有幾分陶醉 (intoxicating)。

一旦最理想的發酵作用完成時，揉捻過的茶菁需進行最後的乾燥 (drying 或 firing)，藉由將酵素去活化而制止氧化反應的進行，並除去茶葉上絕大部份餘留下的水份。已氧化的茶菁在乾燥機 (dryer) 內，暴露於經過調節的乾熱空氣，並以不同的溫度持續乾燥 20 – 30 分後，幾乎所有留存在茶菁上的水分，在此步驟都會被移除，乾燥之

後即是成品（或稱乾茶）。“良好”的乾燥是指最後成品的水分可降至2%。此乾茶（dry tea）接著利用震動式篩網依據大小進行分級。這些分級茶葉最後被裝貨，並裝在有金屬箔片的包裝內，可使茶葉的新鮮度及品質保持一段時間。

最後的分級完成後，分級的名稱係依據分級的大小來訂定，可分為三大類：(1)全葉茶（whole leaf）：FTGFOP（Fine Tippy Golden Flowery Pekoe，細毫尖金黃花白毫），(2)碎葉茶（brokens）：TGBOP（Tippy Golden Broken Orange Pekoe，毫尖金黃碎白毫），(3)片茶（fannings）：GOF（Golden Orange Fannings，金黃片）。

此三種類別主要的分別，例如碎葉茶跟片茶，即在於顆粒的尺寸。

上香茶（Orange Pekoe, OP）主要是用在形容分類系統中的一個等級名詞，亦與紅茶分類之名稱相同。該系統係以已加工及乾燥處理之紅茶的大小為基礎。OP 這個名詞在茶業上，係用以形容一由許多具特定大小之單一全葉所組成之基本中等紅茶，亦用以形容任何種類的紅茶，甚至特定種類的紅茶。在此系統中被分類之紅茶必須採自新葉梢（flush）--即最頂端的嫩芽以及旁邊少數的最嫩葉片。分類是以個別的茶葉及嫩芽之大小為基礎，以其能否自 8-30 篩孔（mesh）之網篩中掉落。篩孔常用以決定粒狀物之顆粒篩孔分配。當震動篩網時，小的碎葉片及茶粉末會通過篩網，而整片茶葉則會留在篩網上。一個商業

茶葉買家可經由此方式測試決定該茶葉貨物是否有太多碎片。這種測試方式在茶產業上很常見，為了統一測試方法，便制定出許多標準篩網套組。篩網參數同樣決定整體的鬆散度、每片茶葉的破損程度，同樣也是分級系統之一部分。分級系統雖然並非品質之指標，但茶葉的大小多半會影響泡茶的滋味以及清澈度。基本等級的紅茶(OP)是非常香的，具有濃烈的花果香氣，以及舒適的草木韻 (woody note)。

上述分級名稱只和葉片大小有關，和品質差異性無關，所有的分級均是來自相同茶菁的產品。有時，除了有上述的命名外，個別的茶園也可能用到一些接尾辭，如中國 (ch)、無性系 (cl)、特色的 (spl)等。有時，數字“ I ”會接在分級名稱之後(代表較優的品質)。較小的碎葉茶及片茶通常用於製作袋茶。

大吉嶺茶以大批散裝以及消費者組裝之型態銷往至歐盟消費者。在歐盟，95%的包裝係在歐盟包裝成消費者常用尺寸的盒中(其餘的是在印度包裝)。

大吉嶺茶的包裝並無特殊要求。

#### 4.6. 連結：

**地理與農業氣候：**由於大吉嶺茶園所在區域之農業氣候狀況是獨特而複雜的，加上本區生產管理由茶葉局規範，因此本區生產的茶葉具有獨特和天然的滋味與香氣等感官特性及茶葉質地，因而贏得了世界各

地有品味消費者的賞識及購買，進而將大吉嶺的茶葉定位成奢華的商品。

**地形上：**大吉嶺茶園位於海拔 600 至 2250 公尺之陡峭坡地，為該區域豐富的降雨提供理想的天然排水系統。大吉嶺茶的罕見香味係植物基因、土壤化學、海拔高度、氣溫和大吉嶺山脈獨特的降雨量等綜合造成。大吉嶺茶產業遵循一種已經發明且使用超過 150 年的茶園作業，維持嫩芽生長，及維持茶樹高度以適於手採。

已萎凋的茶菁從萎凋槽中被倒出置放在揉捻機，經由加壓揉捻、搓揉茶菁，茶菁細胞膜被破壞並擠壓出汁液，此有助於促進氧化作用及加速茶色素形成。揉捻壓力及順序被嚴密地監控，以確保茶菁可形成理想的外形，同時可避免過熱所造成的損壞效果。

**採收：**採摘在三月開始，最晚在十一月下旬結束；十二月到翌年二月的寒冬則是休眠期。一棵大吉嶺茶樹一年平均僅能製成 100 克的茶（大吉嶺區每年生產 9 百至 1 千萬公斤的茶葉）。每公斤細嫩的茶葉包含由 20,000 片以上的手採取嫩芽。此可了解大吉嶺茶產業投入人力之程度。

**其他因素：**歷史的、傳統的、文化的和社會的良好的口碑和評價，以及獨特性，均歸屬於”大吉嶺”。的確，在大吉嶺地區生產的茶葉具有上述獨特的特色，無論是在同業以及印度或國際之消費大眾長久以

來都認識其為大吉嶺茶，大吉嶺茶葉已經在國內外茶市獲得到非常高的評價。任何在印度或國外的同業或消費大眾在訂購大吉嶺茶葉或觀賞茶葉廣告或被推銷大吉嶺時，會期望所訂購的、廣告的、被推銷的茶葉是在前文所述的大吉嶺地區栽培、生長和生產的，且具有前文所述的獨特性。因此，來自西孟加拉省的大吉嶺地區之”大吉嶺”一詞使用在前文所述的地區所生產之茶葉時，已經在消費大眾心中獲得了獨特性、良好的口碑和聲譽，故使用「大吉嶺」在該等茶葉上，將形成為該地區之商譽之一部分。換句話說，當將”大吉嶺”一詞使用在茶葉時，即驗證產自印度之地理標示 (geographical indication, GI)。

參閱附件 2，大吉嶺地區地名詞典摘錄，作者 Arthur Jules Dash，發表於西元 1947 年，以及各種詞典的部份摘錄。

附件 10：India IP Update 簡訊季刊(2006 年 10 月-12 月)中的文章 ”大吉嶺-印度茶葉局在美國的重大勝利”。

附件 11：India IP Update 簡訊季刊(2007 年 1 月-3 月)中的文章”大吉嶺在法國的又一次勝利 - 法國法院承認大吉嶺的地理標示”。

#### 4.7. 檢查機關：

印度茶葉局(址設 14, B. T. M. Sarani (Brabourne Road), P. O. Box 2172, Kolkatta - 70001, India)已指派一獨立之具國際聲望之驗證機關進行交易鏈稽核以確認並認證透過線上大吉嶺茶葉交易

供應鏈整合系統提供之資料之真實性。此即 IMO Control Private Limited (IMO India)，印度首家且最著名之有機農業及生態產品之驗證機構。址設 1314, Double Road, Indiranagar 2<sup>nd</sup> Stage, Bangalore-560 038, India.

IMO Control Private Limited 符合國際標準化組織 ISO 65 之條件及技術規格，IMO India 的宗旨即在於提供消費者藉由使用「Darjeeling(大吉嶺)」標示所能取得之品質之保證。

附件 12：大吉嶺茶葉交易供應鏈稽核。

附件 13：IMO 官方網站及 IMO 經營者及產品明細(更新至西元 2007 年 7 月 12 日)。

印度茶葉局藉由改善茶葉品質、鼓勵研究以調節茶葉之銷售及出口、提供品茶訓練及茶葉等級標準之修定，以及改進印度及其他地方之茶葉之行銷等，以規範印度茶葉生產及栽培上，亦扮演一個重要的角色。

茶產業自西元 1933 年起即由中央政府管理。起初制定了「印度茶葉法案 1933」。該法案為一暫時之法令，隨著期間終了而無效。西元 1938 年，一以控管茶葉出口及茶葉栽種之推廣為宗旨之永久性法案通過。西元 1949 年之茶葉局法案在基於由中央政府管理發展茶產業之宗旨下通過。既然 1938 年及 1949 年法案之宗旨相關，即有提議

應該有一單一法案包含該兩部法案之規定。在此宗旨下，新的茶葉法案即在西元 1953 年 5 月 28 日通過。

茶葉自茶園被送往倉庫至銷售給最終之買方。此等倉庫係依照茶葉倉庫許可令向茶葉局所註冊(參附件 6)。銷售通路大略分為出口、私人販售及拍賣。在拍賣購買的茶葉不是為了出口，即是供內銷市場。所有的拍賣中心及茶葉經銷商均經茶葉局許可，包含任何新的茶葉中心或經銷商。茶葉局已制定拍賣中心及經銷商需遵守之拍賣規範及規則，此等規範係經由主要買家、種植者、及茶葉局之代表共同組成之拍賣委員會所執行。批發商、零售商、包裝業者及出口商購賣之茶葉均須向拍賣中心登記。所有的買家均向拍賣委員會登記。所有的出口商依照茶葉分銷及出口管控法令(參附件 8)均向茶葉局登記。

茶葉局已安排由一品茶小組品嚐及認可所有大吉嶺茶。這些品茶人員被視為適任於評鑑大吉嶺茶特殊的特徵，因其具有多年的品茶實作訓練及經驗，以及其高度鍛鍊之感官知覺，特別是關於嗅覺、味覺及不同茶種之質地。這使他們易於辨識特定茶種之可區別特性，因此能正確地分析茶葉的本質及品質。

附件 14：茶葉局手冊，最後更新日為西元 2001 年 3 月 31 日，以及西元 2005 至 2008 年之茶葉局成員名冊。

#### 4.8. 標示：

每個包裝上面，都必須提供依「印度茶葉法案 1953」所授權管理茶葉之生產之法定機關「印度茶葉局」（附錄-A）制定之「大吉嶺保護驗證商標法案 1999」所規定之製造商/包裝者之授權號碼，以及大吉嶺標示(為印度女性手握茶菁之圓形圖)。該女性圖有一圓形耳環及鼻飾之設計。大吉嶺之文字標示在圓形左方之邊緣上。融合這些設計元素後即構成了該大吉嶺標示。

經印度茶葉局證明為符合大吉嶺茶葉的標準及特性者，被要求標示該創用於西元 1983 年並在印度註冊為團體商標之特別的大吉嶺標示。由於此標示的引用，該標示在印度茶葉局的控管下經常出現在包裝的紙板/箱上。

印度茶葉局已依據印度貿易及商品標示法 1958 之規定取得註冊該大吉嶺標示為證明標章。

印度茶葉局亦已依據新版商品之地理標示(註冊與保護)法 1999 之規定取得該大吉嶺標示之註冊。

分類的專門術語非該標示之強制要求。

附件 15：依據印度貿易及商品標示法 1958 註冊之大吉嶺文字證明標章之註冊證明。

附件 16：依據印度貿易及商品標示法 1958 註冊之大吉嶺標示證明標章之註冊證明。

附件 17：大吉嶺證明標章之標示資格。

附件 18：依據商品之地理標示(註冊與保護)法 1999 註冊之大吉嶺文字地理標示之註冊證明。

附件 19：依據商品之地理標示(註冊與保護)法 1999 註冊之大吉嶺標示地理標示之註冊證明。

#### **4.9. 國家之要求：**

自西元 2000 年 2 月起，在茶葉法案 1953 條款下設置了驗證大吉嶺茶葉出口確實性之法定系統。該系統要求所有大吉嶺茶葉之經銷商有義務與印度茶葉局簽署許可協定 (license agreement)，並需每年支付許可費用。協定之條款及約款規定被授權人將提供關於大吉嶺茶葉之生產、製作及經由拍賣或其他方式之銷售資訊。茶葉局才能計算編纂大吉嶺茶葉之製作及銷售總量。混合其他來源之茶葉是不允許的。此外，除非每項大吉嶺茶葉之貨品附有產地證明、茶葉出口商之許可證明及歐盟商標使用者之許可證明，否則大吉嶺茶葉之出口是不被允許的。

參附件 8 及 9。