РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2021/865 НА КОМИСИЯТА

от 28 май 2021 година

за вписване на наименование в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания („Rooibos“/„Red Bush“ (ЗНП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 52, параграф 3, буква а) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в *Официален вестник на Европейския съюз* беше публикувано подаденото от Южна Африка заявление за регистриране на наименованието „Rooibos“/„Red Bush“ като защитено наименование за произход (ЗНП) ([2]).

(2) На 7 септември 2020 г. Комисията получи уведомление за възражение и съответното мотивирано възражение от Обединеното кралство. На 16 септември 2020 г. Комисията препрати на Южна Африка представените от Обединеното кралство уведомление за възражение и мотивирано възражение.

(3) Комисията разгледа представеното от Обединеното кралство възражение и установи, че то е допустимо. Във възражението се твърди, че регистрацията на наименованието „Rooibos“/„Red Bush“ не отговаря на условието по член 5 и член 7, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, тъй като предложените описания на продукта и на суровините не са последователни. Освен това във възражението се твърди, че предложените правила за етикетиране на „Rooibos“/„Red Bush“ не са достатъчни специфични и противоречат на условията, определени в Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета ([3]).

(4) С писмо от 22 септември 2020 г. Комисията прикани заинтересованите страни да проведат необходимите консултации, за да постигнат съгласие в съответствие със своите вътрешни процедури.

(5) Южна Африка и Обединеното кралство постигнаха съгласие, за което Комисията беше уведомена в рамките на предвидения срок, а именно на 11 ноември 2020 г.

(6) Южна Африка и Обединеното кралство стигнаха до заключението, че на наименованието „Rooibos“/„Red Bush“ (ЗНП) следва да се предостави закрила, като в Единния документ се направят известни промени, включително последователното посочване на десет ароми в целия документ, разширяването на позоваванията на аспалатин и нотофагин, за да се спомене фактът, че съдържанието на тези вещества ще бъде контролирано на място в съответствие със системата на Южна Африка за защита на ГО, както и преразглеждането на правилата за етикетирането на продукта.

(7) Тъй като съдържанието на постигнатото между Южна Африка и Обединеното кралство съгласие е в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012 и законодателството на ЕС, то следва да бъде взето предвид.

(8) На 7 септември 2020 г. Комисията получи уведомление за възражение и съответното мотивирано възражение от швейцарската асоциация IGTG — обединение за защита на интересите по отношение на чая, подправките и свързаните продукти.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

([2]) ОВ C 190, 8.6.2020 г., стр. 46.

([3]) Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18).

(9) Комисията разгледа представеното от IGTG възражение и установи, че то е недопустимо, тъй като мотивираното възражение от IGTG не съдържа доказателства по нито едно от основанията, предвидени в член 10, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. С писмо от 4 декември 2020 г. Комисията уведоми IGTG, че няма да изпрати покана за започване на съответни консултации с Южна Африка. С писмо до Комисията от 8 декември 2020 г. IGTG оттегли възражението си срещу регистрирането на наименованието „Rooibos“/„Red Bush“ (ЗНП).

(10) Поради това наименованието за произход „Rooibos“/„Red Bush“ (ЗНП) следва да бъде регистрирано. Консолидираната версия на единния документ следва да бъде публикувана за сведение,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Rooibos“/„Red Bush“ (ЗНП).

Наименованието, посочено в първата алинея, се използва за обозначаване на продукт от клас 1.8 — Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.) Консолидираният единен документ се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 28 май 2021 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

„ROOIBOS“/„RED BUSH“

ЕС №: PDO-ZA-2427 -21.8.2018

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Rooibos“/„Red Bush“

2. **Държава членка или трета държава**

Южна Африка

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Наименованието „Rooibos“/„Red Bush“ може да се използва само за изсушени листа и стебла, произхождащи 100 % от растението *Aspalathus linearis*, отгледани или набрани в диво състояние в географския район, описан в настоящото заявление.

„Rooibos“/„Red Bush“ се предлага в две форми: а) окислени и б) зелени (неокислени) изсушени листа и стебла от *Aspalathus linearis*.

(а) В случая на окислени изсушени листа и стебла от *Aspalathus linearis* „Rooibos“/„Red Bush“ има характерен цвят, който варира от светлокафяв, жълт до яркъ керемиденочервен. Може да има и някои по-светло оцветени стръкчета (изсушени парченца от стеблото), примесени към останалата част от продукта. Съдържанието на влага на „Rooibos“/„Red Bush“ е под 10 %.

(б) Зеленият (неокислен) „Rooibos“/„Red Bush“ представлява неокислени изсушени листа и стебла от растението *Aspalathus linearis*. В зеления (неокислен) „Rooibos“/„Red Bush“ няма следи от покафеняване или окисляване. Листата в зеления (неокислен) „Rooibos“/„Red Bush“ са с преобладаващо светлозелен цвят, той съдържа и парченца от тънки червеникавокафяви стебла и бели дървесни парченца. Съдържанието на влага на зеления (неокислен) „Rooibos“/„Red Bush“ е под 5 %.

Ароматът и вкусът на „Rooibos“/„Red Bush“ се определят чрез органолептичен тест, който се извършва от обучен дегустатор. Ароматът и вкусът на различните партиди „Rooibos“/„Red Bush“ може да се различават, но чрез анализ на голяма серия от проби е доказано наличието в различна степен на посочените по-долу аромати.

Аромат	Сладък	Мед
		Карамел
	Плодов	Цитрусови плодове
		Ягодоплодни
		Конфитюр от кайсии
	Дървесен	Храсти/стебла
		Опушено/изгоряло
	Флорален	Финбош
		Благоухание
	Пикантен	Канела

Вкус и усещане в устата	Основни вкусове	Сладък
		Горчив
		Кисел
	Усещане в устата	Меко и приятно
		Стипчиво

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Единствената суровина за „Rooibos“/„Red Bush“ са прясно набраните листа и стебла от *Aspalathus linearis*.

Те съдържат между 0,02 % и 1,16 % аспалатин и до 0,4 % нотофагин. Съдържанието на аспалатин и нотофагин ще бъде контролирано на място в съответствие със системата на Южна Африка за защита на ГО.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните етапи при производството на „Rooibos“/„Red Bush“ трябва да бъдат осъществявани в определения географски район:

(а) Семената от растението *Aspalathus linearis* се събират от местни събирачи на семена, често от мравуняци. След това събирачите доставят семената на земеделски стопани. Това е вековна традиция, която се спазва и досега и е съществена част от познатия днес начин на отглеждане на Rooibos.

(б) Растението се отглежда с търговска цел или расте в диво състояние.

(в) Бере се в обработваемите ниви (механизирано или на ръка) или в диво състояние (само на ръка).

(г) Обработва се и се изсушава на специална площадка за чай. Тази площадка може да се намира в стопанството или извън него, но трябва да бъде в определения район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Rooibos“/„Red Bush“ може да се смесва с друг чай, настойки или други продукти, независимо от това дали са предназначени за консумация от човека. Етикетирането на такива продукти трябва да бъде в съответствие с приложимите правила за етикетиране на продукти на територията, където продуктът се продава.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на производство, сушене и окисляване на „Rooibos“/„Red Bush“ е следният:

(а) В провинция Western Cape (Западен Кейп) — общини Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, град Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof и Witzenberg.

(б) В провинция Northern Cape (Северен Кейп) — община Hantam.

5. **Връзка с географския район**

Географски район

Вкусът и специфичният състав на „Rooibos“/„Red Bush“ са пряко свързани с климата на района на производство — студена влажна зима, растеж през пролетта и началото на лятото и след това узряване и натрупване на полифенол, когато времето стане по-горещо и по-сухо. От това следва, че ако растението *Aspalathus linearis* се отглежда при друг климат, то няма да има същите характеристики като „Rooibos“/„Red Bush“ поради по-малкото натрупване на полифенол. За да се разбере тази причинно-следствена връзка, е важно да се разбере начинът, по който *Aspalathus linearis* се е приспособило към уникалните климат, почви и география на този район.

Географският район, в който „Rooibos“/„Red Bush“ расте естествено, е познат с горещите си сухи лета и студени влажни зими. Така например на 27 октомври 2015 г. във Vredendal е измерена температура 48,3° C; това е най-високата измервана някога през октомври температура на Земята. Валежите в района са между 380 и 635 mm годишно, като те са най-вече през зимните месеци с отделни превалявания в началото на лятото и късно през есента. Дългите горещи летни месеци са изключително сухи. Почвите в района произхождат от пясъчниковия комплекс на планина Тейбъл и поради това са бедни на хранителни вещества, рохкави и песъчливи, с pH между 4,5 и 5,5. Пясъчникът на Тейбъл се състои основно от кварцитни пясъчници, отложени преди 510—400 милиона години. Това е най-твърдият и най-устойчив на ерозия пласт на супергрупата Кейп.

За да се приспособи към този неблагоприятен климат, „Rooibos“/„Red Bush“ е развило някои уникални характеристики (формата и покритието на листата и др.). Освен мрежата от странични корени непосредствено под повърхността на почвата, които могат лесно да усвоят дори и най-слабите валежи, растението има дълъг главен корен, който достига на дълбочина до два метра и помага на растението да открива влага и да достига до вода по време на сухите лета. Страничните корени дават възможност за по-голямо извличане на фосфор от почвата, която е сред най-бедните на този елемент в света.

Една от най-големите тайни при приспособяването на „Rooibos“/„Red Bush“ към този неблагоприятен климат може да се открие в симбиозата му с азотофиксиращите бактерии по корените му. Бактериите по корените на *Aspalathus linearis*, което е от семейство бобови, преобразуват азотния диоксид в биологично полезен амоняк чрез процес, известен като фиксация на азота. Растението абсорбира азота и го използва, като в замяна на това осигурява храна за бактериите. Този процес е обичаен за растенията от семейство бобови, но уникалното в случая на *Aspalathus linearis* е, че местните бактерии *bradyrhizobia* са естествено толерантни към киселинност, а растението има известна способност да променя съдържанието на pH в ризосферата си, за да стимулира установяването на симбиоза и наличието на хранителни вещества за растенията, които растат в тази иначе неплодородна киселинна почва. В литературата се посочва, че в много малко случаи на симбиоза може да се толерират такива крайни стойности на киселинност на почвата и недостиг на хранителни вещества, като същевременно се фиксират високи нива на азот, както това се наблюдава при *Aspalathus linearis*.

Производителите на „Rooibos“/„Red Bush“ се възползват от горещото и сухо лято, за да изсушават по естествен път набрания материал. „Rooibos“/„Red Bush“ се бере всяка година по време на горещото лято и се суши на слънце веднага след брането. Силното слънце и липсата на дъжд дават възможност за естествено изсушаване на „Rooibos“/„Red Bush“, по време на което процесът на окисляване може да се контролира по оптимален начин.

Намеса на човека

Макар че Кейпският флористичен регион (Cape Floral Region) (с характерната си растителност финбош) е най-малкото от шестте флористични царства на Земята, той е най-разнообразният и е едно от най-специалните места на света за растенията по отношение на разнообразие, гъстота и брой на ендемичните видове. *Aspalathus linearis* обаче е сред ограничения брой растения, направили успешен преход от диворастящо към култивирано, и е едно от относително малкото към момента растения финбош от стопанско значение; това е резултат от намесата на човека.

Преди почти 250 години шведският естественик Carl Thunberg съобщава, че по време на пътуването си в Африка през 1772 г. се срещнал с местни жители и наблюдавал, че те използват „Rooibos“/„Red Bush“ като напитка. Листата и стеблата на „Rooibos“/„Red Bush“ се събирали по планините и се напъхвали в торби от зебло, които — натоварени на магарета — се пренасяли по стръмните склонове. По това време са разработени основните методи за обработка на „Rooibos“/„Red Bush“, които се използват и днес (листата и стеблата на „Rooibos“/„Red Bush“ първо се срязват и начукват, след това чаят се оставя да се „изпари“ или изветрее на купчини и накрая се разстила, за да изсъхне на слънце).

Около 1930 г. местен лекар и природолюбител от Clanwilliam, Le Fras Nortier, се заинтересувал от „чая от дивия храст“ и започнал да експериментира с „Rooibos“/„Red Bush“. Семена от „Rooibos“/„Red Bush“ се намирали трудно (поради изключително малкия им размер) и Nortier помолил местните хора, някои от които били негови пациенти, да търсят семена в песъчливата почва и да ги събират за него. Жена от етническата група койкой му донесла пълна със семена кибритена кутийка и по-късно Nortier разбрал каква е тайната ѝ. Оказало се, че жената проследявала мравки, които влачели семена от „Rooibos“/„Red Bush“ до техния мравуняк. След това тя разравяла мравуняка и събирала семената, като винаги оставяла малко за мравките, за да преживеят. Този начин за събиране на семена все още се използва от някои събирачи.

Докато търсел начин да размножи семената, Nortier открил, че те покълват само ако преди това са били разпукани, което в природата се получава от планинските пожари. Nortier отгледал първите растения във фермата Klein Kliphuis близо до Clanwilliam. Той установил, че семената следва да се засяват през януари и че най-добрият момент за разсаждане на младите растения е веднага след силен дъжд, когато се очаква да вали още. Nortier вдъхновява и насърчава и местни земеделски стопани да започнат да отглеждат „Rooibos“/„Red Bush“.

Тези практики за събиране и почистване на семена се използват и днес и *Aspalathus linearis* се отглежда в условията на суха земя, тъй като растението се е приспособило към сухите горещи лета. Условията на околната среда оказват влияние върху химичния състав на „Rooibos“/„Red Bush“, по-специално на равнището и вида на полифенолите в крайния продукт. Производителите на „Rooibos“/„Red Bush“ са пригодили управлението на земята и практиките за отглеждане към неблагоприятните условия в района. Така например не може да се използва огън за разчистване на предназначени за отглеждане на растението площи, тъй като той унищожава органичния състав на почвата. Освен това покривните култури играят важна роля през различни етапи от процеса на отглеждане и обичайна практика е да се прави минимална или консервационна обработка на почвата.

Реколтата се прибира през сухите летни месеци от ноември до май, като 20 % от материала трябва да се остави на растението. Прясно набраният материал трябва да стигне до площадката за чай до 72 часа след като се набере и се използва механична резачка, за да се намали размерът на стеблата и листата, така че да бъдат с дължина 1—10 mm. В случая на окислен „Rooibos“/„Red Bush“ прясно нарязаният материал след това се излага на слънце на оформени като редици дълги купчини върху бетонната или каменната повърхност на площадката за чай. Редиците се овлажняват, листата се начукват и през равни интервали редиците се обръщат до постигане на правилната консистенция, след което листата се разстилат на тънък пласт върху площадката, за да се изсушат. В случая на неокислен (зелен) „Rooibos“/„Red Bush“ листата и стеблата се разстилат на тънък пласт върху площадката за чай веднага след като се нарежат на парченца с дължина 1—10 mm.

Обработката на площадката за чай често се описва като форма на изкуство и е една от най-критичните части от производството на „Rooibos“/„Red Bush“, за която се изискват специфични умения и опит. Производителят на чай внимателно следи цвета, консистенцията и влажността на чая, докато се постигане желаното „мазно“ усещане. Един типичен метод е да се вземе шепа влажен натрошен чай, да се стисне в юмрук и тогава, ако е достигнато правилното съдържание на влага, между пръстите се процежда тънка струйка сок.

Опитните окачествители оценяват качеството на „Rooibos“/„Red Bush“ по няколко показателя, включително цвета на сухите и запарените листа, наситеността, цвета и бистротата на настойката, както и аромата и вкуса. За преценка на вкуса и аромата се използват обучени екипи от дегустатори. Разработена е органолептична скàла и тя е ценен инструмент за улесняване на комуникацията между производителите, преработвателите, специалистите по окачествяване, търговците, производителите на ароматни вещества, вносителите и потребителите на „Rooibos“/„Red Bush“. С цел да спомага за обяснение и тълкуване на описателните елементи, за някои от тях е разработен и предварителен органолептичен лексикон.

Специфична характеристика на продукта

Уникалните органолептични характеристики (или аромат и вкусови усещания) на „Rooibos“/„Red Bush“ са описани по-горе. Описателните елементи се основават на анализ на голяма серия от проби и дават представа за сетивния отпечатък на „Rooibos“/„Red Bush“.

Тези уникални органолептични характеристики на „Rooibos“/„Red Bush“ може да се припишат на комплексния фенолен химически състав на растението *Aspalathus linearis*. Флавоноидният състав на „Rooibos“/„Red Bush“ е уникален с това, че съдържа аспалатин и аспалалинин, както и редките съединения нотофагин и енол-глюкозид на фенил-пируватната киселина. Докато повечето флавоноиди се срещат повсеместно в растителното царство, аспалатин досега е открит само в *Aspalathus linearis* и създава уникалните му органолептични характеристики.

В предишните раздели беше отбелязано, че използването като чай на изсушените листа и стебла на „Rooibos“/„Red Bush“ е документирано за първи път преди почти 250 години. Оттогава неговият сладък плодов вкус, ниското съдържание на танин и липсата на кофеин са го превърнали в символ на културата на Южна Африка. Проучвания, направени през 2005 г., са показали, че чаят „Rooibos“/„Red Bush“ е една от десетте най-често консумирани храни в едно неформално селище в Южна Африка.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

—