KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2021/865

af 28. maj 2021

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (»Rooibos«/»Red Bush« (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 3, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Sydafrikas ansøgning om registrering af betegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« som en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) er blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ([2]), jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012.

(2) Den 7. september 2020 modtog Kommissionen en meddelelse om indsigelse samt en tilhørende begrundet indsigelse fra Det Forenede Kongerige. Kommissionen videresendte Det Forenede Kongeriges meddelelse om indsigelse og den begrundede indsigelse til Sydafrika den 16. september 2020.

(3) Kommissionen undersøgte Det Forenede Kongeriges indsigelse og fastslog, at den kunne antages. Ifølge indsigelsen opfylder registreringen af betegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« ikke betingelserne i artikel 5 og artikel 7, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012, da den foreslåede beskrivelse af produktet og råvarerne er inkonsekvent. I indsigelsen gøres endvidere gældende, at de foreslåede regler for mærkning af »Rooibos«/»Red Bush« ikke er specifikke nok og er i modstrid med de betingelser, der er fastast i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 ([3]).

(4) Ved brev af 22. september 2020 opfordrede Kommissionen de berørte parter til at indlede konsultationer for at nå til enighed om en løsning i overensstemmelse med deres interne procedurer.

(5) Sydafrika og Det Forenede Kongerige nåede frem til en aftale, som Sydafrika meddelte Kommissionen den 11. november 2020, hvilket var inden for den fastsatte frist.

(6) Sydafrika og Det Forenede Kongerige konkluderede, at betegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« (BOB) bør beskyttes med visse ændringer af enhedsdokumentet, blandt andet en konsekvent henvisning i hele dokumentet til ti smage, en udvidelse af henvisningerne til aspalathin og nothofagin, således at det fremgår, at produktet kontrolleres i henhold til den sydafrikanske beskyttelse af geografiske oprindelsesbetegnelser, samt reviderede regler for mærkning af produktet.

(7) Da indholdet i aftalen mellem Sydafrika og Det Forenede Kongerige opfylder bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012 og den øvrige EU-lovgivning, bør der tages hensyn til aftalen.

(8) Den 7. september 2020 modtog Kommissionen en meddelelse om indsigelse samt en tilhørende begrundet indsigelse fra den schweiziske sammenslutning for te, krydderier og relaterede produkter (IGTG).

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

([2]) EUT C 190 af 8.6.2020, s. 46.

([3]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

(9) Kommissionen undersøgte IGTG's indsigelse og fastslog, at den ikke kunne antages, da indsigelsen ikke underbyggede nogen af de grunde, der er anført i artikel 10, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012. Ved brev af 4. december 2020 meddelte Kommissionen IGTG, at den ikke ville sende IGTG en opfordring til at indlede konsultationer med Sydafrika. Ved brev af 8. december 2020 meddelte IGTG Kommissionen, at den trak sin indsigelse mod registreringen af betegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« (BOB) tilbage.

(10) Oprindelsesbetegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« (BOB) bør derfor registreres. Den konsoliderede udgave af enhedsdokumentet bør offentliggøres af oplysningshensyn —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« (BOB) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.). Det konsoliderede enhedsdokument er anført i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. maj 2021.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

»ROOIBOS«/»RED BUSH«

EU-nr.: PDO-ZA-2427 -21.8.2018

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse [på BOB eller BGB]**

»Rooibos«/»Red Bush«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sydafrika

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Rooibos«/»Red Bush« må kun bruges om tørrede blade og kviste af 100 % ren »Rooibos«/»Red Bush« af *Aspalathus linearis*, som er dyrket eller høstet i naturen i det geografiske område, der er beskrevet i denne ansøgning.

»Rooibos«/»Red Bush« findes i to former: a) fermenterede og b) grønne (ikkefermenterede) tørrede blade og kviste af *Aspalathus linearis*.

(a) I formen fermenterede tørrede blade og kviste af *Aspalathus linearis* har »Rooibos«/»Red Bush« en karakteristisk farve, som varierer fra lys brun over gul til skinnede teglrød. Der kan også være mindre stykker (af tørrede kviste) af en lysere farve blandet med resten af produktet. Vandindholdet i »Rooibos«/»Red Bush« er mindre end 10 %.

(b) Grøn (ikkefermenteret) »Rooibos«/»Red Bush« er de ikkefermenterede tørrede blade og kviste af planten *Aspalathus linearis*. Grøn (ikkefermenteret) »Rooibos«/»Red Bush« har ikke tegn på brunfarvning eller fermentering. Grønne (ikkefermenterede) blade af »Rooibos«/»Red Bush« har en dominerende lys grøn farve, og der indgår rødligt brune, tynde kviste og hvide træagtige stykker i produktet. Vandindholdet i grøn (ikkefermenteret) »Rooibos«/»Red Bush« er mindre end 5 %.

»Rooibos'«/»Red Bushs« aroma og smag bestemmes ved en sensorisk test, der foretages af en uddannet smager. Aroma og smag kan variere mellem forskellige partier af »Rooibos«/»Red Bush«, men ved analyse af et stort antal prøver har følgende aromaer kunnet fastslås at være til stede i »Rooibos«/»Red Bush« i varierende grad.

Aroma	Sød	Honning
		Karamel
	Frugtagtig	Citrusfrugter
		Bær
		Abrikossyltetøj
	Træagtig	Busk-/kvistagtig
		Røget/brændt
	Blomsteragtig	Fynbos
		Parfume
	Krydret	Kanel

Smag og mundfornemmelse	Grundsmagsnuancer	Sød
		Bitter
		Syrlig
	Mundfornemmelse	Blød og glat
		Astringerende

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Den eneste råvare til »Rooibos«/»Red Bush« er de friskhøstede blade og kviste af *Aspalathus linearis*.

Råvaren indeholder 0,02-1,16 % aspalathin og op til 0,4 % nothofagin. Aspalathin og nothofagin kontrolleres på oprindelsesstedet i overensstemmelse med den sydafrikanske beskyttelse af geografiske oprindelsesbetegnelser.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Under fremstillingen af »Rooibos«/»Red Bush« skal følgende etaper finde sted i det afgrænsede geografiske område:

(a) frø af planten *Aspalathus linearis* indsamles af lokale frøsamlere, ofte fra myretuer. Frøsamlerne bringer så frøene til landbrugerne. Dette er en ældgammel tradition, som stadig følges den dag i dag og er en afgørende del af Rooibos-dyrkningen, som den kendes i dag

(b) den dyrkes kommercielt eller vokser vildt i naturen

(c) den høstes på dyrkede marker (enten mekanisk eller manuelt) eller i naturen (kun manuelt)

(d) den forarbejdes og tørres på et tørregulv. Tørregulvet kan være anlagt på eller uden for bedriften, men skal ligge inden for det afgrænsede område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Rooibos«/»Red Bush« må blandes med teer, infusioner og andre produkter, til konsum eller andre formål. Mærkningen af sådanne produkter skal overholde de regler, der gælder for mærkning af produkter i det område, hvor produktet markedsføres.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område for fremstilling, tørring og fermentering af »Rooibos«/»Red Bush« er følgende:

(a) i Vest-Kapprovinsen kommunerne Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof og Witzenberg

(b) i Nord-Kapprovinsen kommunen Hantam.

5. Tilknytning til det geografiske område

Geografisk område

Smagen og den specifikke sammensætning af »Rooibos«/»Red Bush« hænger direkte sammen med klimaet på stedet, hvor den dyrkes: kolde, våde vintre, vækst om foråret og den tidlige sommerperiode og derefter modning og ophobning af polyphenol, efterhånden som vejret bliver varmere og tørrere. Det følger heraf, at hvis *Aspalathus linearis* dyrkes i ethvert andet klima, får den ikke de samme egenskaber som »Rooibos«/»Red Bush« på grund af en mindre ophobning af polyphenol. For at forstå årsagssammenhængen er det vigtigt at forstå den måde, hvorpå *Aspalathus linearis* har tilpasset sig det enestående klima, jordbunden og geografien i området.

Det geografiske område, hvor »Rooibos«/»Red Bush« vokser naturligt, er kendt for sine varme, tørre somre og kolde, våde vintre. Den 27. oktober 2015 blev der da også målt 48,3 °C i Vredendal, hvilket er den højeste temperatur i oktober måned, der nogensinde er målt på jorden. Nedbøren i området varierer fra 380 til 635 mm om året og falder overvejende i vintermånederne med lejlighedsvise byger tidligt på sommeren og sent om efteråret. De lange, varme sommermåneder er ekstremt tørre. Jordene i området er dannet af sandstensbjergmassivet Taffelbjerget, som har givet næringsfattige, grove, sandede jorde med en pH-værdi på 4,5-5,5. Taffelbjergssandsten består primært af kvartsholdig sandsten, der lejrede sig for 510-400 mio. år siden. Det er det hårdeste og mest erosionsbestandige lag i bjergmassivet Cape Supergroup.

»Rooibos«/»Red Bush« har udviklet en række enestående egenskaber (bl.a. bladenes form og overflade) for at tilpasse sig det barske klima. Ud over et net af vandrette rødder lige under jordoverfladen, som kan udnytte selv sparsom nedbør, har planten en lang pælerod, der går op til to meter ned i jorden og hjælper planten med at finde fugt og hente vand i de tørre sommermåneder. De vandrette rødder sætter planten i stand til at trække mere fosfor ud af jordbunden, som er blandt de mest fosforfattige i verden.

En af de største hemmeligheder bag »Rooibos'«/»Red Bushs« tilpasning til det barske klima findes i symbiosen med de kvælstofbindende bakterier på plantens rødder. Som andre bælgplanter har *Aspalathus linearis* bakterier på rødderne, som omdanner kvælstofdioxid til biologisk nyttig ammoniak i en proces, der kaldes kvælstofbinding. Planten absorberer og udnytter kvælstoffet mod at give bakterierne næring. Denne proces er fælles for alle bælgplanter, men det unikke ved *Aspalathus linearis* er, at de hjemmehørende bakterier af slægten *Bradyrhizobium* er naturligt syretolerante, og planten har en vis evne til at modificere sin pH-værdi i rhizosfæren for at fremme symbiosen og næringstilførslen til planter, der vokser i den ellers ufrugtbare og sure jord. Det fremgår af litteraturen, at meget få symbioser kan tåle så sure jorde og så voldsomt et næringsstress og samtidig binde store mængder kvælstof, som det er tilfældet med *Aspalathus linearis*.

Producenter af »Rooibos«/»Red Bush« har udnyttet de varme og tørre somre til at tørre høsten på en naturlig måde. »Rooibos«/»Red Bush« høstes hvert år i de varme sommermåneder og soltørres umiddelbart efter høsten. Den skarpe sol og fraværet af regn muliggør en naturlig tørring af »Rooibos«/»Red Bush«, hvor fermenteringsprocessen kan styres optimalt.

Den menneskelige faktor

Selv om Cape Floral Region (med sin særlige fynbosvegetation) er den mindste af de seks floraprovinser i verden, er det den mest mangfoldige og hvad planter angår et af de mest specielle steder i verden med hensyn til mangfoldighed, tæthed og antallet af endemiske arter. *Aspalathus linearis* er imidlertid en af et lille antal planter, som har undergået en overgang fra vild plante til dyrket afgrøde, og den er til dato en af de forholdsvis få fynbosplanter af økonomisk betydning, alt sammen takket være menneskelig indgriben.

For næsten 250 år siden berettede den svenske botaniker Carl Thunberg, at han under sine rejser i Afrika i 1772 stødte på lokale indbyggere og observerede, at de anvendte »Rooibos«/»Red Bush« som en drik. Blade og kviste af »Rooibos«/»Red Bush« blev indsamlet i bjergene og bundtet i hessianposer, som blev bragt ned ad de stejle skrænter på æselryg. De basale metoder til forarbejdning af »Rooibos«/»Red Bush«, som stadig anvendes den dag i dag (først skæres og kvases blade og kviste af »Rooibos«/»Red Bush«, hvorefter teen »sveder« eller fermenterer i bunker og til sidst spredes ud for at tørre i solen), blev udviklet dengang.

Omkring 1930 blev en lokal læge og naturelsker fra Clanwilliam, Le Fras Nortier, interesseret i »vild buskte« og begyndte at eksperimentere med »Rooibos«/»Red Bush«. Det var vanskeligt at finde frø af »Rooibos«/»Red Bush« (som er ekstremt små), og Nortier bad de lokale, hvoraf nogle var hans patienter, om at lede efter frø i de sandede jorde og indsamle dem til ham. En khoikhoi-kvinde bragte ham en tændstikæske fyldt med frø, og Nortier blev sidenhen bekendt med hendes hemmelighed: Kvinden fulgte efter myrer, som trak frø af »Rooibos«/»Red Bush« til deres tue. Dernæst rodede hun i tuen for at indsamle frøene, idet hun altid efterlod nogle, så myrerne kunne overleve. Denne indsamlingsmetode benyttes stadig af nogle frøsamlere.

Nortier søgte en måde at formere frøene på og opdagede, at de kun spirede, hvis de først revnede — ligesom de ville ved en naturbrand i bjergene. Nortier dyrkede de første planter på bedriften Klein Kliphuis nær Clanwilliam. Han fandt ud af, at frøene skulle sås i januar, og at det bedste tidspunkt at omplante de bittesmå kimplanter var lige efter et kraftigt regnvejr, når der var mere regn på vej. Nortier inspirerede og tilskyndede også lokale landbrugere til at begynde at dyrke »Rooibos«/»Red Bush«.

Disse metoder til indsamling og affedtning af frøene benyttes stadig den dag i dag, og *Aspalathus linearis* dyrkes under tørre jordforhold, da planten har tilpasset sig til tørre, varme somre. De miljømæssige forhold påvirker den kemiske sammensætning af »Rooibos«/»Red Bush«, navnlig mængden og typen af polyphenoler i det færdige produkt. »Rooibos«/»Red Bush«-producenter har tilpasset deres jordkultivering og dyrkningsmetoder til de barske forhold i regionen. F.eks. må der ikke bruges ild til at rydde områder til dyrkning, da det ødelægger jordbundens organiske indhold. Endvidere spiller dækafgrøder en vigtig rolle under de forskellige faser af dyrkningen, og minimal eller reduceret jordbearbejdning er almindelig praksis.

Høsten finder sted i de tørre sommermåneder fra november til maj, og 20 % af plantematerialet skal blive siddende på planten. Det friskhøstede udbytte skal nå frem til tørregulvet senest 72 timer efter høsten, og der anvendes en skæremaskine til at skære kviste og blade til en længde på 1-10 mm. Til fermenteret »Rooibos«/»Red Bush« lægges den friskskårne høst herefter ud i solen i bunker i rækker på tørregulvet, som er støbt i cement eller består af klippegrund. Rækkerne vædes, bladene kvases, og rækkerne vendes med regelmæssige mellemrum, indtil konsistensen er rigtig, hvorefter plantematerialet bredes ud i et tyndt lag over hele tørregulvet, så det kan tørre. Til ikkefermenteret (grøn) »Rooibos«/»Red Bush« bredes bladene og kvistene ud i et tyndt lag på tørregulvet straks efter, at de er skåret i længder på 1-10 mm.

Processen på tørregulvet beskrives ofte som en kunstart og er en af de mest afgørende etaper i fremstillingen af »Rooibos«/»Red Bush«, og den kræver specifik viden og ekspertise. Teproducenten iagttager nøje teens farve, tekstur og fugtighed, indtil den ønskede sæbeagtige fornemmelse er opnået. En typisk metode er at tage en håndfuld våd, kvaset te og klemme den sammen med knyttet hånd, og hvis vandindholdet er korrekt, pibler der en ganske lille mængde saft ud mellem fingrene.

Sagkyndige bedømmere vurderer kvaliteten af »Rooibos«/»Red Bush« ud fra en række faktorer, herunder farven på de tørrede blade, der har trukket i vand, intensiteten, farven og klarheden i infusionen samt aromaen og smagen. Der benyttes paneler af uddannede smagere til bedømmelsen af smag og aroma. Der er blevet udviklet et smagshjul, som er et værdifuldt værktøj i kommunikationen mellem »Rooibos«/»Red Bush«-producenter, forarbejdningsvirksomheder, sagkyndige bedømmere, afsætningsvirksomheder, aromaproducenter, importører og forbruger. For at lette fortolkningen af deskriptorerne er der også udarbejdet et foreløbigt sensorisk opslagsværk over nogle af deskriptorerne.

Produktets egenart

»Rooibos'«/»Red Bushs« enestående sensoriske egenskaber (eller aroma og mundfornemmelse) er beskrevet ovenfor. Deskriptorerne bygger på en analyse af et stort sæt prøver og indfanger »Rooibos'«/»Red Bushs« sensoriske fingeraftryk.

»Rooibos'«/»Red Bushs« enestående sensoriske egenskaber kan tilskrives den komplekse fenolkemi i *Aspalathus linearis*. Flavonoidsammensætningen i »Rooibos«/»Red Bush« er enestående, idet den indeholder aspalathin og aspalalinin samt de sjældne forbindelser nothofagin og enolisk glykocid af phenylpyrodruesyre. De fleste flavonoider er allestedsnærværende i planteriget, men aspalathin er hidtil kun fundet i *Aspalathus linearis* og har herved givet planten dens enestående sensoriske egenskaber.

Det blev anført i forrige afsnit, at anvendelsen af tørrede blade og kviste af »Rooibos«/»Red Bush« til brygning af te blev dokumenteret første gang for næsten 250 år siden. Siden da har den frugtagtige, søde smag med et koffeinfrit, lavt tanninindhold gjort produktet til et kulturelt symbol på Sydafrika. Undersøgelser i 2005 viste, at »Rooibos«/»Red Bush«-te var en af de ti hyppigst konsumerede fødevarer i uofficielle bosættelser i Sydafrika.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

—