PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2021/865

od 28. svibnja 2021.

o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla („Rooibos”/„Red Bush” (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (a),

budući da:

(1) Zahtjev Južne Afrike za registraciju naziva „Rooibos”/„Red Bush” kao zaštićene oznake izvornosti (ZOI) objavljen je u *Službenom listu Europske unije* u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 ([2]).

(2) Komisija je 7. rujna 2020. od Ujedinjene Kraljevine primila prigovor i povezanu obrazloženu izjavu o prigovoru. Komisija je 16. rujna 2020. Južnoj Africi proslijedila prigovor i obrazloženu izjavu o prigovoru koje je poslala Ujedinjena Kraljevina.

(3) Komisija je ispitala prigovor Ujedinjene Kraljevina i utvrdila da je prihvatljiv. U prigovoru se navodi da registracija naziva „Rooibos”/„Red Bush” nije u skladu s uvjetima utvrđenima u članku 5. i članku 7. stavku 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012 jer je predloženi opis proizvoda i sirovina nedosljedan. U prigovoru se nadalje navodi da predložena pravila u pogledu označivanja proizvoda „Rooibos”/„Red Bush” nisu dovoljno specifična te da su u suprotnosti s uvjetima utvrđenima u Uredbi (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća ([3]).

(4) Dopisom od 22. rujna 2020. Komisija je pozvala zainteresirane strane da provedu odgovarajuća savjetovanja kako bi postigle sporazum u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.

(5) Južna Afrika i Ujedinjena Kraljevina postigle su sporazum, a Južna Afrika o njemu je obavijestila Komisiju u propisanom roku, 11. studenoga 2020.

(6) Južna Afrika i Ujedinjena Kraljevina zaključile su da bi zaštitu naziva „Rooibos”/„Red Bush” (ZOI) trebalo odobriti uz određene izmjene jedinstvenog dokumenta, uključujući dosljedno upućivanje na deset aroma u cijelom dokumentu, proširenje upućivanja na aspelatin i notofagin upućivanjem na činjenicu da će se kontrolirati u skladu sa sustavom zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla Južne Afrike te revidirana pravila u pogledu označivanju proizvoda.

(7) Budući da je sporazum između Južne Afrike i Ujedinjene Kraljevine u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 i zakonodavstvom EU-a, njegov bi sadržaj trebalo uzeti u obzir.

(8) Komisija je 7. rujna 2020. primila prigovor i povezanu obrazloženu izjavu o prigovoru od Švicarskog udruženja za čaj, začine i povezane proizvode (IGTG).

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

([2]) SL C 190, 8.6.2020., str. 46.

([3]) Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).

(9) Komisija je ispitala prigovor IGTG-a i utvrdila je da je neprihvatljiv jer nijedan od razloga iz članka 10. stavka 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012 nije potkrijepljen u obrazloženoj izjavi koju je dostavio. Dopisom od 4. prosinca 2020. Komisija je obavijestila IGTG da mu neće poslati poziv da provede odgovarajuća savjetovanja s Južnom Afrikom. Dopisom Komisiji od 8. prosinca 2020. IGTG je povukao svoj prigovor na registraciju naziva „Rooibos”/„Red Bush” (ZOI).

(10) Stoga bi oznaku izvornosti „Rooibos”/„Red Bush” (ZOI) trebalo upisati u registar. Pročišćenu verziju jedinstvenog dokumenta trebalo bi objaviti u informativne svrhe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv „Rooibos”/„Red Bush” (ZOI) upisuje se u registar.

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.). Pročišćeni jedinstveni dokument nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. svibnja 2021.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

„ROOIBOS”/„RED BUSH”

EU br.: : PDO-ZA-2427 – 21.8.2018.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Rooibos”/„Red Bush”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Južna Afrika

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda [vidjeti Prilog XI.]*

Razred 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Naziv „Rooibos”/„Red Bush” može se upotrebljavati samo ako se odnosi na sušeno lišće i stabljike 100 % čistog čaja „Rooibos”/„Red Bush” koji su dobiveni od biljke *Aspalathus linearis* i uzgojeni ili ubrani na zemljopisnom području kako je opisano u ovom zahtjevu.

„Rooibos”/„Red Bush” pojavljuje se u dva oblika: (a) oksidirano i (b) zeleno (neoksidirano) sušeno lišće i stabljike biljke *Aspalathus linearis*.

(a) U slučaju oksidiranog sušenog lišća i stabljika biljke *Aspalathus linearis* „Rooibos”/„Red Bush” odlikuje se rasponom boja od svijetlosmeđe i žute do sjajne opeka-crvene boje. Može sadržavati i svjetlije štapiće (sušene komadiće stabljike) pomiješane s ostatkom proizvoda. Razina vlage čaja „Rooibos”/„Red Bush” iznosi manje od 10 %.

(b) Zeleni (neoksidirani) „Rooibos”/„Red Bush” sastoji se od neoksidiranog sušenog lišća i stabljika biljke *Aspalathus linearis*. Znakovi tamnjenja ili oksidacije ne pojavljuju se na zelenom (neoksidiranom) čaju „Rooibos”/„Red Bush”. Lišće zelenog (neoksidiranog) čaja „Rooibos”/„Red Bush” dominantne je svijetlozelene boje i sadržava tanke stabljike crvenkastosmeđe boje i bijele drvenaste komadiće. Razina vlage zelenog (neoksidiranog) čaja „Rooibos”/„Red Bush” iznosi manje od 5 %.

Aroma i okus čaja „Rooibos”/„Red Bush” utvrđuju se osjetilnim ispitivanjem koje provode kvalificirani ispitivači. Aroma i okus različitih serija čaja „Rooibos”/„Red Bush” mogu se razlikovati, ali analiza velikog broja uzoraka pokazala je da su u čaju „Rooibos”/„Red Bush” u različitoj mjeri prisutni sljedeći okusi.

Aroma	slatka	med
		karamel
	voćna	citrus
		bobice
		džem od marelice
	drvenasta	grmljasta/stabljikasta
		dimljena/prepržena
	cvjetna	fynbos
		parfem
	pikantna	cimet

Okus i osjet u ustima	osnovni okusi	slatko
		gorko
		kiselo
	osjet u ustima	nježan i blag
		trpak

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Svježe ubrano lišće i stabljike biljke *Aspalathus linearis* jedina su sirovina prisutna u čaju „Rooibos”/„Red Bush”.

Sadržava od 0,02 do 1,16 % aspalatina i do 0,4 % notofagina. Aspelatin i notofogin kontrolirat će se u skladu sa sustavom zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla Južne Afrike.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sljedeći koraci u proizvodnji čaja „Rooibos”/„Red Bush” moraju se provesti na određenom zemljopisnom području:

(a) lokalni sakupljači sjemenja sakupljaju sjemenje biljke *Aspalathus linearis*, često s mravinjaka; sakupljači zatim opskrbljuju poljoprivrednike sjemenjem; ova dugogodišnja tradicija i dalje se njeguje i ključan je dio uzgoja Rooibosa kakav je danas poznat;

(b) uzgaja se u komercijalne svrhe ili prirodno raste u divljini;

(c) bere se s obrađenih polja (strojno ili ručno) ili u divljini (isključivo ručno);

(d) obrađuje se i suši na terenima za proizvodnju čaja; teren za proizvodnju čaja može biti na farmi ili izvan nje, ali mora biti na određenom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Rooibos”/„Red Bush” može se miješati s čajevima, infuzijama i drugim proizvodima, neovisno o tome jesu li namijenjeni prehrani ljudi. Označivanje takvih proizvoda mora biti usklađeno s pravilima koja se primjenjuju na označivanje proizvoda na području na kojem se proizvod stavlja na tržište.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisnim područjem proizvodnje, sušenja i oksidacije čaja „Rooibos”/„Red Bush” smatra se sljedeće:

(a) lokalne općine Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof i Witzenberg u pokrajini Western Cape;

(b) lokalna općina Hantam u pokrajini Northern Cape.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zemljopisno područje

Okus i poseban sastav čaja „Rooibos”/„Red Bush” izravno su povezani s klimom područja na kojem raste. Karakteristične su hladne, vlažne zime, rast u proljeće i rano ljeto, a zatim dozrijevanje i akumulacija polifenola kako vrijeme postaje toplije i suše. Samim time, uzgaja li se biljka *Aspalathus linearis* u bilo kojoj drugoj klimi, ona neće imati ista svojstva kao „Rooibos”/„Red Bush” zbog manje akumulacije polifenola. Da bi se razumio taj uzročni odnos, važno je razumjeti kako se biljka *Aspalathus linearis* prilagodila na jedinstvenu klimu, tlo i prirodna obilježja ovog područja.

Zemljopisno područje na kojem „Rooibos”/„Red Bush” prirodno raste poznato je po svojim vrućim, suhim ljetima i hladnim, vlažnim zimama. Naime, 27. listopada 2015. u Vredendalu je izmjerena temperatura od 48,3 °C, što je najviša temperatura u listopadu koja je ikad izmjerena na svijetu. Godišnja količina padalina na ovom području iznosi od 380 do 635 mm, a oborine se uglavnom pojavljuju u zimskim mjesecima uz poneki pljusak početkom ljeta ili krajem jeseni. Dugi, vrući ljetni mjeseci iznimno su suhi. Tla na tom području nastala su od kompleksa pješčenjaka planine Table Mountain, stoga su siromašna hranjivim tvarima, gruba i pjeskovita, a pH-vrijednost im je između 4,5 i 5,5. Pješčenjak planine Table Mountain uglavnom je sastavljen od kvarcnih pješčenjaka starosti između 510 i 400 milijuna godina. To je najtvrđi i najotporniji sloj supergrupe Cape.

„Rooibos”/„Red Bush” razvio je neka jedinstvena svojstva (npr. oblik i površinski sloj listova itd.) radi prilagodbe na tu oštru klimu. Osim mreže bočnog korijenja tik ispod površine tla, koje može iskoristiti čak i lagane padaline, biljka ima dugačak glavni korijen koji se proteže do dva metra dubine i omogućava biljci da pronađe vlagu i opskrbi se vodom tijekom suhih ljeta. Bočno korijenje osigurava biljci povećani unos fosfora u jednom od fosforom najsiromašnijih tala na svijetu.

Jedna od najvećih tajni prilagodbe čaja „Rooibos”/„Red Bush” na ovu oštru klimu leži u simbiotskom odnosu s bakterijama koje fiksiraju dušik na korijenu biljke. Budući da je iz porodice mahunarki, bakterije na korijenju biljke *Aspalathus linearis* pretvaraju dušikov dioksid u biološki koristan amonijak u postupku poznatom kao fiksacija dušika. Biljka upija dušik koji joj je potreban, a zauzvrat opskrbljuje bakterije hranom. Ovaj je proces uobičajen za mahunarke, ali slučaj biljke *Aspalathus linearis* posebno se ističe jer je autohtona bakterija *bradyrhizobia* prirodno otporna na kiselost, a biljka ima sposobnost donekle izmijeniti pH-vrijednost svoje rizosfere kako bi potaknula uspostavu simbioze i povećala dostupnost hranjivih tvari koje su potrebne biljkama koje rastu u ovom kiselom i inače neplodnom tlu. U literaturi se navodi da su rijetke simbioze koje mogu podnijeti takve ekstremne uvjete kiselosti tla i nedostatka hranjivih tvari uz tako visoku razinu fiksiranja dušika kao u primjeru biljke *Aspalathus linearis*.

Vruća i suha ljeta iskoristili su proizvođači čaja „Rooibos”/„Red Bush” za prirodno sušenje ubranog materijala. „Rooibos”/„Red Bush” bere se svake godine tijekom vrućih ljeta i suši na suncu odmah nakon berbe. Jako sunce i manjak kiše omogućavaju prirodno sušenje čaja „Rooibos”/„Red Bush”, tijekom kojega se oksidacijski procesi mogu optimalno nadzirati.

Ljudsko djelovanje

Iako je najmanje od šest flornih carstava na svijetu, kaplandsko je florno carstvo (sa svojom prepoznatljivom vegetacijom „fynbos”) najraznolikije i jedno od najposebnijih mjesta na svijetu u smislu raznolikosti, gustoće i broja endemskih vrsta biljaka. Međutim, *Aspalathus linearis* pripada ograničenoj skupini divljih biljaka koje su postale uspješne kultivirane biljke te je trenutačno jedna od relativno rijetkih gospodarski isplativih biljaka vegetacije fynbos, što je rezultat ljudskog djelovanja.

Prije gotovo 250 godina švedski je prirodoslovac Carl Thunberg zabilježio da je 1772., tijekom svojih putovanja u Afriku, upoznao lokalne stanovnike i primijetio da upotrebljavaju „Rooibos”/„Red Bush” kao piće. Lišće i stabljike čaja „Rooibos”/„Red Bush” prikupljali su se u planinama i spremali u jutene vreće, koje su zatim magarci prenosili niz strme padine. U to se vrijeme razvila osnovna metoda prerade čaja „Rooibos”/„Red Bush”, koja se i danas primjenjuje (započinje rezanjem i valjanjem lišća i stabljika čaja „Rooibos”/„Red Bush”, zatim slijedi „znojenje”, odnosno sušenje čaja na hrpama, te se konačno prostire i suši na suncu).

Oko 1930. Le Fras Nortier, lokalni doktor i zaljubljenik u prirodu iz Clanwilliama, počeo se zanimati za „čaj divljeg grma” i eksperimentirati s čajem „Rooibos”/„Red Bush”. Pronaći sjemenje čaja „Rooibos”/Red Bush” bilo je teško (jer je iznimno sitno), pa je Nortier zamolio lokalne stanovnike, među kojima su neki bili i njegovi pacijenti, da potraže sjemenje na pjeskovitom tlu i donesu mu ga. Pripadnica naroda Khoi donijela mu je kutiju šibica punu sjemenja, a kasnije je Nortier saznao njezinu tajnu. Žena bi slijedila mrave koji su vukli sjemenje čaja „Rooibos”/„Red Bush” do svojih mravinjaka. Zatim bi otvorila mravinjake i pokupila sjemenje, uvijek pazeći da mravima ostavi dovoljno da prežive. Poneki sakupljači sjemenja i dalje upotrebljavaju ovaj način sakupljanja sjemenja.

U potrazi za načinom umnažanja sjemenja Nortier je shvatio da sjemenje klija samo ako ga se prvo otvori jer se time postiže učinak planinskih požara. Nortier je prve biljke uzgojio na farmi Klein Kliphuis pokraj Clanwilliama. Doznao je da sjemenje treba posijati u siječnju i da je najbolje vrijeme za presađivanje nježnih mladica nakon obilne kiše kada se očekuje još padalina. Lokalne je poljoprivrednike Nortier nadahnuo i potaknuo da i oni sami krenu uzgajati „Rooibos”/„Red Bush”.

Te se prakse sakupljanja i struganja sjemenja i dalje upotrebljavaju, a *Aspalathus linearis* uzgaja se u uvjetima suhog tla jer je biljka prilagođena na suha, vruća ljeta. Ti uvjeti okoline utječu na kemijski sastav čaja „Rooibos”/„Red Bush”, pogotovo na razinu i vrstu polifenola u konačnom proizvodu. Proizvođači čaja „Rooibos”/„Red Bush” svoje su prakse obrade tla i uzgoja prilagodili teškim uvjetima regije. Primjerice, površine za uzgoj ne smiju se krčiti spaljivanjem jer bi se time uništio organski sadržaj tla. Osim toga, pokrovni usjevi imaju važnu ulogu tijekom različitih faza postupka uzgoja te je minimalna ili konzervacijska obrada tla uobičajena praksa.

Berba se obavlja tijekom suhih ljetnih mjeseci, od studenoga do svibnja, a 20 % materijala biljke mora se ostaviti na biljci. Svježe ubrani materijal potrebno je dopremiti do terena za proizvodnju čaja unutar 72 sata od berbe gdje se strojnim rezačem stabljike i lišće skraćuju na duljinu od 1 do 10 milimetara. Za oksidirani „Rooibos”/„Red Bush” svježe se izrezani materijal u hrpama slaže u redove i izlaže suncu na betonskoj ili kamenoj površini terena za proizvodnju čaja. Redovi se namaču, lišće se valja i redovi okreću u redovnim intervalima dok se ne postigne odgovarajuća konzistencija, a zatim se lišće u tankom sloju rasprostire na teren za proizvodnju čaja. Za neoksidirani (zeleni) „Rooibos”/„Red Bush” lišće i stabljike u tankom se sloju rasprostiru na teren za proizvodnju čaja čim se izrežu na duljinu od 1 do 10 milimetara.

Postupak na terenima za proizvodnju čaja često se opisuje kao umjetnost i jedan od ključnih dijelova proizvodnje čaja „Rooibos”/„Red Bush” koji zahtijeva posebno stručno znanje i iskustvo. Proizvođač čaja pažljivo promatra boju, teksturu i vlažnost čaja dok ne postigne željeni sapunasti osjećaj na dodir. Prema uobičajenoj metodi potrebno je uzeti šaku mokrog, valjanog čaja i čvrsto ga stisnuti u ruci – ako je razina vlage dobra, malo soka proći će između prstiju.

Stručni ocjenjivači procjenjuju kvalitetu čaja „Rooibos”/„Red Bush” na temelju brojnih čimbenika, uključujući boju suhog i oparenog lišća, intenzitet, boju i bistrinu infuzije, kao i aromu i okus. Okus i aromu ocjenjuju kvalificirane ocjenjivačke komisije. Razvijen je „kotač okusa” koji se pokazao vrijednim alatom koji pojednostavnjuje komunikaciju proizvođača, prerađivača, stručnjaka za gradaciju, trgovaca, poduzeća specijaliziranih za prehrambene arome, uvoznika i potrošača čaja „Rooibos”/„Red Bush”. Za pomoć u tumačenju deskriptora razvijen je i osjetilni pojmovnik za neke deskriptore.

Posebnosti proizvoda

Jedinstvena osjetilna svojstva (ili okus i osjet u ustima) čaja „Rooibos”/„Red Bush” opisana su u prethodnom tekstu. Ti deskriptori temelje se na analizi velikog broja uzoraka i predstavljaju osjetilnu prepoznatljivost čaja „Rooibos”/„Red Bush”.

Ta se jedinstvena osjetilna svojstva čaja „Rooibos”/„Red Bush” mogu pripisati složenom fenolnom kemijskom sastavu biljke *Aspalathus linearis*. Sastav flavonoida u čaju „Rooibos”/„Red Bush” jedinstven je po tome što sadržava aspalatin i aspalalinin, a prisutni su i vrlo rijetki spojevi notofagin i enol-glukozid fenilpirogrožđane kiseline. Iako je prisutnost flavonoida u biljnom svijetu uobičajena, aspalatin je otkriven samo u biljci *Aspalathus linearis* i uzrok je njezinih jedinstvenih osjetilnih svojstava.

U prethodnom je odjeljku istaknuto da je upotreba lišća i stabljika biljke „Rooibos”/„Red Bush” kao čaja prvi put zabilježena prije gotovo 250 godina. Od tada je zahvaljujući svojem voćnom, slatkom okusu i niskoj razini tanina bez kofeina postala ikona kulture Južne Afrike. Istraživanja provedena 2005. pokazala su da je čaj „Rooibos”/„Red Bush” među deset prehrambenih proizvoda koji se najčešće konzumiraju u neformalnim naseljima Južne Afrike.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

—