UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2021/865 VAN DE COMMISSIE

van 28 mei 2021

tot inschrijving van een naam in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen ("Rooibos"/"Red Bush" (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 52, lid 3, punt a),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Zuid-Afrika tot registratie van de naam "Rooibos"/"Red Bush" als beschermde oorsprongsbenaming (BOB) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([2]).

(2) Op 7 september 2020 heeft de Commissie van het Verenigd Koninkrijk een aankondiging van bezwaar en het bijbehorende met redenen omklede bezwaarschrift ontvangen. Op 16 september 2020 heeft de Commissie de aankondiging van bezwaar en het met redenen omklede bezwaarschrift van het Verenigd Koninkrijk doorgestuurd naar Zuid-Afrika.

(3) De Commissie heeft het door het Verenigd Koninkrijk toegestuurde bezwaar onderzocht en heeft geoordeeld dat het ontvankelijk was. In het bezwaarschrift werd aangevoerd dat de registratie van de naam "Rooibos"/"Red Bush" niet voldoet aan de voorwaarden van artikel 5 en artikel 7, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, aangezien de voorgestelde beschrijving van het product en van de grondstoffen inconsistent is. Voorts werd in het bezwaarschrift aangevoerd dat de voorgestelde regels voor de etikettering van "Rooibos"/"Red Bush" niet specifiek genoeg zijn en in strijd zijn met de voorwaarden van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad ([3]).

(4) Bij brief van 22 september 2020 heeft de Commissie de betrokken partijen verzocht om overeenkomstig hun interne procedures op gepaste wijze overleg te plegen om tot een akkoord te komen.

(5) Zuid-Afrika en het Verenigd Koninkrijk hebben een akkoord bereikt, waarvan Zuid-Afrika de Commissie op 11 november 2020, dus binnen de gestelde termijn, in kennis heeft gesteld.

(6) Zuid-Afrika en het Verenigd Koninkrijk kwamen tot de conclusie dat de naam "Rooibos"/"Red Bush" (BOB) kan worden beschermd mits in het enig document enkele wijzigingen worden aangebracht, waaronder een consistente verwijzing in het hele document naar tien aroma's, een uitgebreidere verwijzing naar aspalatine en notofagine om aan te geven dat die stoffen op de plaats van oorsprong worden gecontroleerd overeenkomstig het stelsel van Zuid-Afrika voor de bescherming van geografische aanduidingen, en herziene voorschriften voor de etikettering van het product.

(7) Aangezien het akkoord tussen Zuid-Afrika en het Verenigd Koninkrijk in overeenstemming is met Verordening (EU) nr. 1151/2012 en de overige EU-wetgeving, dient met de inhoud ervan rekening te worden gehouden.

(8) Op 7 september 2020 heeft de Commissie van Swiss Association of Tea, Spices and related Products (IGTG) een aankondiging van bezwaar en het bijbehorende met redenen omklede bezwaarschrift ontvangen.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

([2]) PB C 190 van 8.6.2020, blz. 46.

([3]) Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

(9) De Commissie heeft het bezwaar van de IGTG onderzocht en heeft geoordeeld dat het niet ontvankelijk was omdat in het met redenen omklede bezwaarschrift van de IGTG geen onderbouwing werd gegeven voor een van de in artikel 10, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 genoemde gronden. Bij brief van 4 december 2020 heeft de Commissie de IGTG ervan in kennis gesteld dat zij de IGTG niet zou uitnodigen om passend overleg te starten met Zuid-Afrika. Bij brief van 8 december 2020 aan de Commissie heeft de IGTG haar bezwaar tegen de registratie van de naam "Rooibos"/"Red Bush" (BOB) ingetrokken.

(10) De oorsprongsbenaming "Rooibos"/"Red Bush" (BOB) moet bijgevolg worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen. De geconsolideerde versie van het enig document moet ter informatie worden bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam "Rooibos"/"Red Bush" (BOB) wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Met de in de eerste alinea vermelde naam wordt een product aangeduid van categorie 1.8. – andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.). Het geconsolideerde enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 28 mei 2021.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

“ROOIBOS”/“RED BUSH”

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

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Rooibos”/“Red Bush”

2. **Lidstaat of derde land**

Zuid-Afrika

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam “Rooibos”/“Red Bush” mag alleen worden gebruikt om te verwijzen naar de gedroogde bladeren en de stengels van 100 % zuivere “Rooibos”/“Red Bush” – verkregen van *Aspalathus linearis* die is gekweekt of in het wild wordt geoogst in het in deze aanvraag beschreven geografische gebied.

“Rooibos”/“Red Bush” wordt aangeboden in twee vormen: a) geoxideerde en b) groene (niet-geoxideerde) gedroogde bladeren en stengels van *Aspalathus linearis*.

(a) In het geval van geoxideerde gedroogde bladeren en stengels van *Aspalathus linearis* heeft “Rooibos”/“Red Bush” een kenmerkende kleur die varieert van lichtbruin of geel tot glanzend steenrood. “Rooibos”/“Red Bush” kan ook een aantal lichter gekleurde sticks (gedroogde stukjes stengel) hebben die met de rest van het product worden vermengd. Het vochtgehalte van “Rooibos”/“Red Bush” is lager dan 10 %.

(b) Groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” bestaat uit de niet-geoxideerde gedroogde bladeren en stengels van de plant *Aspalathus linearis*. Groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” vertoont geen enkel teken van bruinkleuring of oxidatie. Groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” heeft overheersend lichtgroene bladeren, een dunne, roodbruine stengel en witte, houtige stukjes. Het vochtgehalte van groene (niet-geoxideerde) “Rooibos”/“Red Bush” is lager dan 5 %.

De geur en smaak van “Rooibos”/“Red Bush” worden bepaald aan de hand van sensorisch onderzoek door geoefende testers. De geur en smaak van verschillende partijen “Rooibos”/“Red Bush” kunnen verschillen, maar uit de analyse van een groot aantal monsters is gebleken dat de volgende aroma’s in verschillende mate aanwezig zijn in “Rooibos”/“Red Bush”.

Aroma	Zoet	Honing
		Karamel
	Fruitig	Citrusvruchten
		Bessen
		Abrikozenjam
	Houtachtig	Bossig/stelig
		Rokerig/branderig
	Bloemig	Fynbos
		Parfums
	Kruidig	Kaneel

Smaak en mondgevoel	Basissmaken	Zoet
		Bitter
		Zuur
	Mondgevoel	Zacht en soepel
		Adstringerend

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De pas geoogste bladeren en stengels van *Aspalathus linearis* zijn de enige grondstof voor "Rooibos"/"Red Bush".

"Rooibos"/"Red Bush" bevat 0,02 tot 1,16 % aspalatine en maximaal 0,4 % notofagine. Aspalatine en notofagine worden op de plaats van oorsprong gecontroleerd overeenkomstig het stelsel van Zuid-Afrika voor de bescherming van geografische aanduidingen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Tijdens de productie van "Rooibos"/"Red Bush" moeten de volgende stappen in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

(a) de zaden van de plant *Aspalathus linearis* worden verzameld door lokale zaadverzamelaars, die ze vaak uit mierenhopen halen. Zij leveren de zaden vervolgens aan de landbouwers. Dit is een eeuwenoude traditie die tot op de dag van vandaag voortduurt en een essentieel onderdeel uitmaakt van de kweek van "Rooibos" zoals we die nu kennen;

(b) "Rooibos" wordt commercieel gekweekt of groeit in het wild;

(c) "Rooibos" wordt geplukt op de beplante velden (mechanisch of met de hand) of in het wild (alleen met de hand);

(d) "Rooibos" wordt verwerkt en gedroogd op een speciale verwerkingsplaats die zich binnen of buiten het landbouwbedrijf kan bevinden, maar in elk geval in het afgebakende gebied moet liggen.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Rooibos"/"Red Bush" kan worden gemengd met thee, kruidenthee en andere producten, al dan niet voor menselijke consumptie. De etikettering van deze producten moet voldoen aan de voorschriften die van toepassing zijn op de etikettering van producten op het grondgebied waar het product in de handel wordt gebracht.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van productie, droging en oxidatie van "Rooibos"/"Red Bush" bestrijkt:

(a) in de provincie West-Kaap, de gemeenten Bergrivier, Breedevallei, Kaap Agulhas, Cederberg, Kaapstad, Drakenstein, Langeberg, Matzikama, Overstrand, Saldanha(baai), Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof en Witzenberg;

(b) in de provincie Noord-Kaap de gemeente Hantam.

5. **Verband met het geografische gebied**

Geografisch gebied

De smaak en de specifieke samenstelling van "Rooibos"/"Red Bush" houden rechtstreeks verband met de klimatologische omstandigheden waarin "Rooibos"/"Red Bush" wordt gekweekt: koude en natte winters, groei in het voorjaar en de vroege zomer en rijping en polyfenolvorming naarmate het warmer en droger wordt. *Aspalathus linearis* die onder andere klimatologische omstandigheden wordt gekweekt, zal daarom niet dezelfde kenmerken hebben als "Rooibos"/"Red Bush" vanwege de geringere mate van polyfenolvorming. Om dit causale verband te begrijpen, is het van belang om inzicht te hebben in de manier waarop *Aspalathus linearis* zich heeft aangepast aan het unieke klimaat en de unieke bodem en geografie van dit gebied.

Het geografische gebied waarin "Rooibos"/"Red Bush" van nature voorkomt, staat bekend om zijn warme, droge zomers en koude, natte winters. Op 27 oktober 2015 werd in Vredendal een temperatuur van 48,3 °C gemeten; de hoogste temperatuur die ooit in oktober op aarde is gemeten. De regen in dit gebied (tussen 380 en 635 mm per jaar) valt voornamelijk in de winter, met incidentele buien in de vroege zomer en het late najaar. De lange, warme zomer is extreem droog. De bodem in het gebied is gevormd uit Tafelberg-zandsteen, wat resulteert in een nutriëntarme, grove, zanderige bodem met een pH tussen 4,5 en 5,5. Tafelberg-zandsteen bestaat voornamelijk uit kwartsitisch zandsteen, dat tussen 510 en 400 miljoen jaar geleden is gevormd. Het is de hardste en meest erosiebestendige laag van de Kaapse Supergroep.

"Rooibos"/"Red Bush" heeft een aantal unieke kenmerken (onder meer vorm en bladbekleding) ontwikkeld om zich aan dit dorre klimaat aan te passen. Naast een netwerk van zijwortels net onder het bodemoppervlak dat zelfs lichte neerslag kan opnemen, heeft de plant een lange, tot twee meter diep reikende penwortel waarmee hij vocht kan vinden en water kan bereiken tijdens de droge zomers. Door de zijwortels kan de plant meer fosfor opnemen uit de bodem, die tot de meest fosforarme ter wereld behoort.

Een van de grootste geheimen achter de aanpassing van "Rooibos"/"Red Bush" aan dit dorre klimaat is gelegen in de symbiotische relatie met de stikstofbindende bacteriën op de wortels. De bacteriën op de wortels van *Aspalathus linearis*, een leguminose, zetten stikstofdioxide om in biologisch nuttige ammoniak in een proces dat bekendstaat als stikstoffixatie. De plant neemt de stikstof op en voorziet als "tegenprestatie" de bacteriën van voedingsstoffen. Dit proces is gebruikelijk bij leguminosen, maar wat uniek is in het geval van *Aspalathus linearis*, is dat de inheemse *bradyrhizobia* een natuurlijke tolerantie hebben voor de zuurgraad en dat de plant de pH van zijn rhizosfeer enigszins kan veranderen om de totstandkoming van symbiose en de beschikbaarheid van nutriënten voor planten die in deze verder onvruchtbare, zure bodem groeien, te bevorderen. In de literatuur is gemeld dat maar weinig symbiosen bestand zijn tegen dergelijke extreme waarden van de zuurgraad van de bodem en de belasting als gevolg van de geringe hoeveelheid nutriënten, bij vastlegging van grote hoeveelheden stikstof zoals *Aspalathus linearis* laat zien.

Voor de producenten van "Rooibos"/"Red Bush" is het voordeel van de warme en droge zomers dat het geoogste materiaal op natuurlijke wijze kan worden gedroogd. "Rooibos"/"Red Bush" wordt elk jaar tijdens de warme zomers geoogst en meteen daarna in de zon gedroogd. De onbarmhartige zon en het ontbreken van regen maakt het natuurlijk drogen van "Rooibos"/"Red Bush" mogelijk, waarbij het oxidatieproces optimaal kan worden geregeld.

Menselijk ingrijpen

Hoewel de Kaapse bloemenregio (met zijn onderscheidende fynbosvegetatie) het kleinste van de zes bloemenkoninkrijken in de wereld is, is de regio wat diversiteit, dichtheid en het aantal endemische soorten betreft de meest diverse en een van de meest speciale plekken ter wereld voor planten. *Aspalathus linearis* is echter een van de weinige voorbeelden van een geslaagde overgang van een wild naar een cultuurgewas en tot op heden een van de weinige economisch belangrijke fynbosplanten; dit is het gevolg van menselijk ingrijpen.

Bijna 250 jaar geleden meldde de Zweedse natuuronderzoeker Carl Thunberg dat hij tijdens zijn reizen in Afrika in 1772 de plaatselijke bevolking ontmoette en opmerkte dat zij "Rooibos"/"Red Bush" als drank gebruikten. De bladeren en stengels van "Rooibos"/"Red Bush" werden verzameld in de bergen, samengebonden en in jutezakken door ezels langs de steile hellingen naar beneden gebracht. De basismethoden voor de verwerking van "Rooibos"/"Red Bush", die vandaag de dag nog steeds worden toegepast (eerst snijden en kneuzen van de bladeren en stengels van "Rooibos"/"Red Bush", deze daarna op een hoop vegen om ze te laten "uitzweten" of uitharden en ze tot slot verspreiden om ze in de zon te laten drogen), werden in die tijd ontwikkeld.

Rond 1930 raakte de arts en natuurliefhebber Le Fras Nortier uit Clanwilliam geïnteresseerd in "wilde bosthee" en begon hij te experimenteren met "Rooibos"/"Red Bush". Het was moeilijk om zaden van "Rooibos"/"Red Bush" te vinden (omdat ze zo klein zijn) en Nortier vroeg de plaatselijke bevolking, waaronder een aantal patiënten van hem, om in de zanderige bodems te zoeken naar zaden en er een paar voor hem te verzamelen. Een Khoi-vrouw gaf hem een luciferdoosje met zaden en later vernam Nortier wat haar geheim was. De vrouw volgde mieren die zaden van "Rooibos"/"Red Bush" naar hun nesten sleepten. Zij brak de nesten open om aan de zaden te komen en liet er altijd een aantal achter zodat de mieren konden overleven. Deze methode wordt nog steeds gebruikt door sommige zaadverzamelaars.

Nortier zocht naar een manier om de zaden te vermeerderen en ontdekte daarbij dat de zaden pas na openbreken ontkiemden, net zoals in de natuur gebeurt bij branden. Nortier kweekte de eerste planten op de boerderij Klein Kliphuis in de buurt van Clanwilliam. Hij leerde dat de zaden in januari moeten worden gezaaid en dat de zaailingen het best na zware regenval kunnen worden verplant, als er nog meer regen aankomt. Nortier inspireerde en stimuleerde ook plaatselijke landbouwers om "Rooibos"/"Red Bush" te gaan kweken.

Deze methoden van zaden verzamelen en schoonspoelen worden vandaag de dag nog steeds toegepast, en *Aspalathus linearis* wordt zonder irrigatie geproduceerd aangezien de plant is aangepast aan droge, warme zomers. Deze omgevingsomstandigheden beïnvloeden de chemische samenstelling van "Rooibos"/"Red Bush", met name het gehalte en het type van de in het eindproduct aangetroffen polyfenolen. Producenten van "Rooibos"/"Red Bush" hebben hun grondbeheer- en kweekmethoden aangepast aan de dorre omstandigheden in de regio. Afbranden kan bijvoorbeeld niet worden ingezet als middel om stukken grond geschikt te maken voor landbouw, omdat het organisch materiaal van de bodem daardoor wordt vernietigd. Ook bodembedekkende gewassen spelen een belangrijke rol in de verschillende stadia van het kweekproces en minimale of conserverende bodembewerking is gebruikelijk.

De oogst vindt plaats tijdens de droge zomermaanden van november tot en met mei en 20 % van het plantmateriaal moet aan de plant blijven. Het pas geoogste materiaal moet binnen 72 uur bij de verwerkingsplaats worden afgeleverd; daarna worden de stengels en bladeren met een snijmachine ingekort tot een lengte van 1 – 10 mm. In het geval van geoxideerde "Rooibos"/"Red Bush" wordt het pas versneden materiaal in hopen, die rijen vormen, in de zon gelegd op het betonnen of rotsoppervlak van de verwerkingsplaats. De rijen worden natgemaakt, de bladeren worden gekneusd en de rijen worden regelmatig gekeerd totdat de juiste consistentie wordt bereikt, waarna het materiaal in een dunne laag over de verwerkingsplaats wordt verspreid om te drogen. In het geval van niet-geoxideerde (groene) "Rooibos"/"Red Bush" worden de bladeren en stengels meteen na het inkorten ervan tot 1 – 10 mm in een dunne laag over de verwerkingsplaats verspreid.

Dit verwerkingsproces wordt vaak omschreven als een vorm van kunst en is een van de meest cruciale onderdelen van het productieproces van "Rooibos"/"Red Bush", waarvoor specifieke knowhow en deskundigheid is vereist. De theemaker controleert zorgvuldig de kleur, de textuur en de vochtigheid van het materiaal totdat het zepig aanvoelt, de gewenste toestand. Een standaardmethode is om een handvol van het natte, gekneusde materiaal te nemen en dit samen te knijpen door een vuist te maken; als het vochtgehalte goed is, sijpelt een heel klein beetje vocht tussen de vingers door aan hun basis.

Deskundigen beoordelen de kwaliteit van "Rooibos"/"Red Bush" aan de hand van een aantal factoren, waaronder de kleur van de droge en geïnfuseerde bladeren, de intensiteit, kleur en helderheid van de infusie en de geur en smaak. Getrainde proefpanels worden ingezet om de smaak en geur te beoordelen. Er is een sensorisch wiel ontwikkeld, een nuttig instrument om de communicatie tussen producenten, verwerkers, waarderingsdeskundigen, marketeers, proeverijen, importeurs en consumenten van "Rooibos"/"Red Bush" te vergemakkelijken. Als hulpmiddel bij de interpretatie van de descriptoren is voor sommige daarvan ook een voorlopig sensorisch lexicon ontwikkeld.

Specificiteit van het product

De unieke sensorische kenmerken (ofwel het aroma en het mondgevoel) van "Rooibos"/"Red Bush" zijn hierboven beschreven. Deze descriptoren zijn gebaseerd op de analyse van een groot aantal monsters en omvatten samen de sensorische vingerafdruk van "Rooibos"/"Red Bush".

Deze unieke sensorische kenmerken van "Rooibos"/"Red Bush" kunnen worden toegeschreven aan de complexe fenolische chemie van *Aspalathus linearis*. De flavonoïdensamenstelling van "Rooibos"/"Red Bush" is in die zin uniek dat zij aspalatine en aspalaline bevat, alsook de zeldzame verbindingen notofagine en enol-glucoside van fenylpyrodruivenzuur. Daar waar de meeste flavonoïden algemeen voorkomen in het plantenrijk, is aspalatine tot nu toe alleen aangetroffen in *Aspalathus linearis*, wat zorgt voor de unieke sensorische kenmerken ervan.

In het vorige deel zagen we dat het gebruik van de gedroogde bladeren en stengels van "Rooibos"/"Red Bush" voor thee bijna 250 jaar geleden voor het eerst werd gedocumenteerd. Door zijn fruitige, zoete smaak zonder cafeïne en met zeer weinig tannine is "Rooibos"/"Red Bush" sindsdien uitgegroeid tot een cultuuricoon van Zuid-Afrika. Uit enquêtes in 2005 bleek dat "Rooibos"/"Red Bush" in de armste wijken van Zuid-Afrika een van de tien meest geconsumeerde levensmiddelen was.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

—