REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2021/865 DA COMISSÃO

de 28 de maio de 2021

relativo à inscrição de um nome no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [«Rooibos»/«Red Bush» (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o disposto no artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido apresentado pela África do Sul para o registo do nome «Rooibos»/«Red Bush» como denominação de origem protegida (DOP) foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([2]).

(2) Em 7 de setembro de 2020, a Comissão recebeu um ato de oposição e uma declaração de oposição fundamentada do Reino Unido. Em 16 de setembro de 2020, a Comissão notificou a África do Sul do ato de oposição e da declaração de oposição fundamentada apresentados pelo Reino Unido.

(3) A Comissão analisou a declaração de oposição enviada pelo Reino Unido e considerou-a admissível. A oposição alega que o registo da denominação «Rooibos»/«Red Bush» não cumpre as condições estabelecidas no artigo 5.º e no artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, uma vez que a descrição proposta do produto e das matérias-primas é incoerente. A oposição alega ainda que as regras propostas para a rotulagem do «Rooibos»/«Red Bush» não são suficientemente específicas e contradizem as condições estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ([3]).

(4) Por ofício de 22 de setembro de 2020, a Comissão instou as partes interessadas a efetuar consultas no intuito de chegarem a acordo, nos termos dos respetivos procedimentos internos.

(5) A África do Sul e o Reino Unido chegaram a acordo, que foi comunicado pela África do Sul à Comissão dentro do prazo fixado, em 11 de novembro de 2020.

(6) A África do Sul e o Reino Unido concluíram que a proteção da denominação «Rooibos»/«Red Bush» (DOP) deve ser concedida com algumas alterações ao documento único, incluindo uma referência coerente, em todo o documento, a dez aromas, o alargamento das referências à aspelatina e à notofagina para referir que o produto será controlado na origem, de acordo com as regras sul-africanas de proteção da indicação geográfica, bem como regras revistas respeitantes à rotulagem.

(7) Na medida em que cumpre o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e na legislação da UE, importa ter em conta o teor do acordo celebrado entre a África do Sul e o Reino Unido.

(8) Em 7 de setembro de 2020, a Comissão recebeu um ato de oposição e uma declaração de oposição fundamentada da *Swiss Association of Tea, Spices and related Products* (IGTG).

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 190 de 8.6.2020, p. 46.
([3]) Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

(9) A Comissão examinou a oposição enviada pela IGTG e considerou-a inadmissível, uma vez que a declaração fundamentada apresentada pela mesma não substancia nenhum dos motivos previstos no artigo 10.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Por ofício de 4 de dezembro de 2020, a Comissão informou a IGTG de que não a convidaria a iniciar as consultas pertinentes com a África do Sul. Por correspondência de 8 de dezembro de 2020 dirigida à Comissão, a IGTG retirou a sua oposição ao registo da denominação «Rooibos»/«Red Bush» (DOP).

(10) Por conseguinte, a denominação de origem «Rooibos»/«Red Bush» (DOP) deve ser inscrita no registo. A versão consolidada do documento único deve ser publicada para informação,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Rooibos»/«Red Bush» (DOP).

O nome referido no primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.8., «Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)». O documento único consolidado figura no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 28 de maio de 2021.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

«ROOIBOS»/«RED BUSH»

N.º UE: DOP-ZA-2427 — 21.8.2018

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da(s) DOP ou IGP]**

«Rooibos»/«Red Bush»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

África do Sul

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O nome «Rooibos»/«Red Bush» só pode ser utilizado para fazer referência a folhas e caules secos de «Rooibos»/«Red Bush» 100% natural, derivado da planta *Aspalathus linearis* e cultivado ou colhido de forma natural na área geográfica descrita neste pedido.

O «Rooibos»/«Red Bush» é apresentado de duas formas: folhas e caules secos a) oxidados e b) verdes (não oxidados) de *Aspalathus linearis*.

(a) No caso das folhas e dos caules secos oxidados de *Aspalathus linearis*, o «Rooibos»/«Red Bush» tem uma cor distinta, que varia entre o castanho-claro, o amarelo e o vermelho-tijolo brilhante. Também pode apresentar ramos de uma cor mais clara (pedaços do caule), misturados com o resto do produto. O nível de humidade do «Rooibos»/«Red Bush» é inferior a 10%;

(b) O «Rooibos»/«Red Bush» verde (não oxidado) é composto pelas folhas e pelos caules secos não oxidados da planta *Aspalathus linearis*. O «Rooibos»/«Red Bush» verde (não oxidado) não apresenta qualquer sinal de escurecimento ou oxidação. As folhas do «Rooibos»/«Red Bush» verde (não oxidado) apresentam uma cor verde-clara predominante, com um caule vermelho-acastanhado fino e pedaços lenhosos brancos. O nível de humidade do «Rooibos»/«Red Bush» verde (não oxidado) é inferior a 5%.

O sabor e o paladar do «Rooibos»/«Red Bush» são determinados por um teste organolético humano, realizado por um provador qualificado. O sabor e o paladar de diferentes lotes de «Rooibos»/«Red Bush» podem variar, mas através da análise de um conjunto grande de amostras os seguintes sabores estão comprovadamente presentes no «Rooibos»/«Red Bush» em graus variados:

Sabor	Doce	Mel
		Caramelo
	Frutado	Citrinos
		Bagas
		Doce de damasco
	Lenhoso	Vegetação/caule
		Fumo/queimado
	Floral	Fynbos
		Perfumes
	Apimentado	Canela

Sabor e textura	Sabores de base	Doce
		Amargo
		Acre
	Textura	Macio e delicado
		Adstringente

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A única matéria-prima do «Rooibos»/«Red Bush» são as folhas e os caules colhidos frescos de *Aspalathus linearis*.

Contém entre 0,02 e 1,16% de aspalatina e até 0,4% de notofagina. A aspelatina e a notofagina serão controladas na origem de acordo com as regras sul-africanas de proteção da indicação geográfica.

3.4. *Fases específicas da produção que devem decorrer na área geográfica delimitada*

Durante a produção do «Rooibos»/«Red Bush», devem decorrer as seguintes fases na área geográfica delimitada:

(a) As sementes da planta *Aspalathus linearis* são colhidas por apanhadores locais — muitas vezes, em formigueiros. Os apanhadores locais fornecem posteriormente as sementes aos agricultores. Esta tradição ancestral é praticada ainda hoje e constitui uma parte essencial do cultivo de *rooibos*, como é conhecido atualmente;

(b) É cultivado para fins comerciais ou cresce espontaneamente na natureza;

(c) É colhido dos campos cultivados (com máquinas ou à mão) ou da natureza (só à mão);

(d) É transformado e seco num campo de chá. O campo de chá pode situar-se dentro ou fora da exploração, mas deve estar na zona designada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O «Rooibos»/«Red Bush» pode ser misturado com chás, infusões ou outros produtos, destinados ou não ao consumo humano. A rotulagem desses produtos tem de estar em conformidade com as regras aplicáveis à rotulagem de produtos no território onde o produto é comercializado.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção, secagem e oxidagem do «Rooibos»/«Red Bush» é a seguinte:

(a) Na província de Western Cape, os municípios locais de Bergrivier, Breede Valley, Cabo Agulhas, Cederberg, Cidade do Cabo, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof e Witzenberg;

(b) Na província de Northern Cape, o município de Hantam.

5. **Relação com a área geográfica**

Área geográfica

O sabor e a composição específica do «Rooibos»/«Red Bush» estão diretamente relacionados com o clima em que cresce: invernos frios e húmidos, crescimento na primavera e no início do verão e, depois, maturação e acumulação de polifenóis à medida que o tempo aquece e se torna mais seco. Daqui se conclui que, se a *Aspalathus linearis* crescer em qualquer outro clima, não apresentará as mesmas características do «Rooibos»/«Red Bush» devido a uma menor acumulação de polifenóis. Para compreender esta relação causal, importa compreender a forma como a *Aspalathus linearis* se adaptou ao clima, aos solos e à geografia singulares desta zona.

A área geográfica em que o «Rooibos»/«Red Bush» cresce espontaneamente é conhecida pelos seus verões quentes e secos e pelos seus invernos frios e húmidos. Com efeito, em 27 de outubro de 2015, registou-se a temperatura de 48,3 ºC em Vredendal: a temperatura mais alta alguma vez registada em outubro no planeta. A pluviosidade nesta zona varia entre 380 e 635 mm por ano e a precipitação ocorre predominantemente durante os meses de inverno, com aguaceiros esporádicos no início do verão e no final do outono. Os verões longos e quentes são extremamente secos. Nesta zona, os solos derivam do complexo de arenito da Table Mountain, pelo que são pobres em nutrientes, de textura grosseira e arenosos, com um pH de 4,5 a 5,5. O solo da Table Mountain é predominantemente composto por arenito quartzítico, depositado há cerca de 510-400 milhões de anos. É a camada mais dura e resistente à erosão do Supergrupo do Cabo.

O «Rooibos»/«Red Bush» desenvolveu algumas características únicas (p. ex., a forma e o revestimento de folhas), para se adaptar a este clima adverso. Além de ter uma rede de raízes laterais logo abaixo da superfície do solo, que consegue aproveitar até a precipitação ligeira, a planta tem uma raiz principal longa, que alcança uma profundidade de dois metros e ajuda a planta a encontrar humidade e a obter água durante os verões secos. As raízes laterais permitem à planta extrair fósforo de forma eficiente de um dos solos mais pobres em fósforo do mundo.

Um dos maiores segredos da adaptação do «Rooibos»/«Red Bush» a este clima adverso jaz na sua relação simbiótica com as bactérias fixadoras de azoto nas suas raízes. Como nas leguminosas, as bactérias existentes nas raízes da *Aspalathus linearis* convertem o dióxido de azoto em amoníaco biologicamente útil num processo conhecido por «fixação de azoto». A planta absorve o azoto e beneficia do mesmo em troca de fornecer alimento às bactérias. Este processo é comum nas leguminosas, mas o que é singular no caso da *Aspalathus linearis* é o facto de as *bradyrhizobia* indígenas serem naturalmente tolerantes à acidez e a planta ter alguma capacidade para modificar o pH da sua rizosfera, a fim de promover o estabelecimento simbiótico e a disponibilidade de nutrientes para as plantas que crescem neste solo ácido e infértil. A literatura existente documenta que são muito poucas as simbioses que conseguem tolerar estes níveis extremos de acidez do solo e de stresse causado pela escassez de nutrientes ao mesmo tempo que são fixados elevados níveis de azoto, conforme demonstra a *Aspalathus linearis*.

Os produtores de «Rooibos»/«Red Bush» aproveitam os verões quentes e secos para secar ao natural o material colhido. O «Rooibos»/«Red Bush» é colhido todos os anos durante os verões quentes e é seco ao sol logo após a colheita. O sol forte e a ausência de chuva permitem a secagem natural do «Rooibos»/«Red Bush», durante a qual é possível efetuar um controlo adequado do processo de oxidação.

Intervenção humana

Embora a região florística do Cabo (com uma vegetação de *fynbos* distinta) seja a mais pequena dos seis reinos florísticos do mundo, é a mais diversificada e um dos locais mais especiais do mundo para as plantas em termos de diversidade, densidade e número de espécies endémicas. No entanto, a *Aspalathus linearis* é uma das poucas plantas a crescer na natureza cuja transição para o cultivo foi bem-sucedida, além de ser uma das relativamente poucas plantas *fynbos* com importância económica até à data: um resultado da intervenção humana.

Há quase 250 anos, o naturalista sueco Carl Thunberg relatou que, durante as suas viagens à África em 1772, conheceu habitantes locais e observou que utilizavam o «Rooibos»/«Red Bush» como bebida. As folhas e os caules do «Rooibos»/«Red Bush» eram colhidos nas montanhas e colocados aos molhos em sacos de juta, os quais eram transportados por burros, que desciam as encostas escarpadas. Os métodos de transformação básicos do «Rooibos»/«Red Bush», que ainda hoje são utilizados (primeiro cortam-se e esmagam-se as folhas e os caules do «Rooibos»/«Red Bush», depois «transpira-se» ou desidrata-se o chá disposto em molhos, o qual é, por fim, espalhado para secar ao sol), foram desenvolvidos naquela altura.

Por volta de 1930, este «chá de arbusto selvagem» despertou o interesse de um médico de Clanwilliam e de Pieter le Fras Nortier, um amante da natureza, que começaram a fazer experiências com o «Rooibos»/«Red Bush». Era difícil encontrar sementes de «Rooibos»/«Red Bush» (por serem extremamente pequenas), pelo que Pieter le Fras Nortier pediu aos habitantes locais, alguns deles pacientes seus, que procurassem as sementes nos solos arenosos e as colhessem para ele. Uma mulher khoi entregou-lhe uma caixa de fósforos cheia de sementes e, mais tarde, Pieter le Fras Nortier ficou a saber o seu segredo. A mulher seguia as formigas que arrastavam as sementes de «Rooibos»/«Red Bush» para os seus ninhos. Depois, abria os ninhos para colher as sementes, mas deixava sempre algumas para as formigas sobreviverem. Este método de colheita é utilizado ainda hoje por alguns apanhadores de sementes.

À procura de uma forma de propagar as sementes, Pieter le Fras Nortier descobriu que as sementes só germinavam depois de terem sido abertas – imitando o efeito dos fogos das montanhas. Pieter le Fras Nortier cultivou as primeiras plantas na exploração de Klein Kliphuis, perto de Clanwilliam. Aprendeu que as sementes devem ser semeadas em janeiro e que a melhor altura para transplantar as minúsculas plântulas é logo após a ocorrência de muita chuva, quando está prevista mais chuva. Pieter le Fras Nortier também inspirou e encorajou os agricultores locais a começarem a cultivar «Rooibos»/«Red Bush».

Estas práticas de colheita e lavagem das sementes são utilizadas ainda hoje e a *Aspalathus linearis* é produzida em condições de terra seca, uma vez que a planta está adaptada aos verões secos e quentes. As condições meteorológicas influenciam a composição química do «Rooibos»/«Red Bush», em particular o nível e tipo de polifenóis detetados no produto final. Os produtores de «Rooibos»/«Red Bush» adaptaram as suas práticas de gestão das terras e de cultivo às condições adversas da região. Por exemplo, o fogo não pode ser utilizado para limpar as áreas destinadas ao cultivo, pois destrói a matéria orgânica do solo. Além disso, as culturas de cobertura desempenham um papel importante durante as várias fases do processo de cultivo e a mobilização mínima ou de conservação é uma prática comum.

A colheita decorre durante os meses secos de verão, de novembro a maio, e 20% do material vegetal tem de ser deixado na planta. O material recém-colhido tem de chegar ao campo de chá no prazo de 72 horas após a colheita, e é utilizada uma máquina para cortar os caules e as folhas, de modo que fiquem com 1 a 10 mm de comprimento. No caso do «Rooibos»/«Red Bush» oxidado, o material recém-cortado é subsequentemente exposto ao sol em molhos dispostos em fila sobre a superfície de cimento ou pedra do campo de chá. As filas são humedecidas, as folhas esmagadas e as plantas viradas em intervalos regulares, até ficarem com a consistência certa. Depois, as plantas são espalhadas de forma muito dispersa pelo campo de chá. No caso do «Rooibos»/«Red Bush» verde (não oxidado), as folhas e os caules são espalhados de forma dispersa pelo campo de chá assim que são cortados para ficarem com 1 a 10 mm de comprimento.

O processo no campo de chá é, muitas vezes, descrito como uma forma de arte e é uma das fases mais importantes do processo de produção do «Rooibos»/«Red Bush», sendo necessários conhecimentos e competências específicos. O produtor de chá vigia a cor, a textura e a humidade do chá, até este ficar com a textura semelhante à do sabão. Um método tradicional consiste em agarrar no chá húmido e esmagado e apertá-lo na mão até esta ficar totalmente cerrada. Se o nível de humidade for o correto, escorrem pequenas gotas de suco por entre os dedos.

Os especialistas avaliam a qualidade do «Rooibos»/«Red Bush» de acordo com um conjunto de fatores, nomeadamente a cor das folhas secas e infundidas, a intensidade, a cor e a limpidez da infusão, bem como o sabor e o paladar. Recorre-se a painéis de provadores qualificados para avaliar o sabor e o paladar. Foi criada uma roda organolética, que é um instrumento útil para facilitar a comunicação entre os produtores, os transformadores, os peritos de avaliação, os comerciantes, as instalações de produção de aromas, os importadores e os consumidores de «Rooibos»/«Red Bush». Para ajudar a interpretar os descritores, também foi criado um léxico organolético preliminar para alguns dos descritores.

Especificidade do produto

As características organoléticas únicas (ou sabor e textura) do «Rooibos»/«Red Bush» foram descritas acima. Os descritores baseiam-se na análise de um vasto conjunto de amostras e reúnem as características distintivas do «Rooibos»/«Red Bush».

Estas características organoléticas específicas do «Rooibos»/«Red Bush» são atribuíveis à composição fenólica complexa da *Aspalathus linearis*. A composição de flavonoides do «Rooibos»/«Red Bush» é única, dado incluir a aspalatina e a aspalalinina, além de substâncias raras como a notofagina e o glucósido do ácido enolfenilpirúvico. Embora, na sua maioria, os flavonoides sejam abundantes do reino vegetal, até agora a aspalatina apenas foi detetada na *Aspalathus linearis*, contribuindo para as suas características organoléticas específicas.

Na secção anterior, foi referido que as primeiras referências documentais à utilização das folhas e caules secos do «Rooibos»/«Red Bush» como infusão datam de há quase 250 anos. Desde então, o seu paladar frutado e doce, com um baixo teor de taninos e sem cafeína, passou a ser um símbolo cultural da África do Sul. Inquéritos realizados em 2005 mostraram que o chá «Rooibos»/«Red Bush» estava entre os dez alimentos consumidos com maior frequência em situações informais na África do Sul.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

—