VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2021/865

z 28. mája 2021,

ktorým sa do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [„Rooibos“/„Red Bush“ (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. a),

keďže:

(1) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([2]) uverejnená žiadosť Južnej Afriky o zápis názvu „Rooibos“/„Red Bush“ do registra ako chráneného označenia pôvodu (CHOP).

(2) Komisii bolo 7. septembra 2020 doručené oznámenie o námietke a súvisiaca odôvodnená námietka Spojeného kráľovstva. Komisia 16. septembra 2020 postúpila Južnej Afrike oznámenie o námietke a odôvodnenú námietku Spojeného kráľovstva.

(3) Komisia preskúmala námietku Spojeného kráľovstva a uznala ju za prípustnú. V námietke sa uvádza, že zápis názvu „Rooibos“/„Red Bush“ do registra nespĺňa podmienky stanovené v článku 5 a článku 7 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, pretože navrhovaný opis výrobku a surovín nie je konzistentný. Ďalej sa v nej uvádza, že navrhované pravidlá týkajúce sa označenia „Rooibos“/„Red Bush“ nie sú dostatočne konkrétne a sú v rozpore s podmienkami stanovenými v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 ([3]).

(4) Komisia v liste z 22. septembra 2020 vyzvala zainteresované strany, aby začali príslušné konzultácie s cieľom dosiahnuť vzájomnú dohodu v súlade so svojimi vnútroštátnymi postupmi.

(5) Južná Afrika a Spojené kráľovstvo dospeli k dohode, ktorú Južná Afrika v stanovenej lehote oznámila Komisii 11. novembra 2020.

(6) Južná Afrika a Spojené kráľovstvo dospeli k záveru, že označeniu „Rooibos“/„Red Bush“ (CHOP) by sa mala ochrana udeliť, pričom v jednotnom dokumente by sa mali vykonať určité modifikácie zahŕňajúce konzistentné zmienky o desiatich chutiach v celom dokumente, zmienky o aspalatíne a notofagíne by sa mali rozšíriť tak, aby zahŕňali údaj, že budú predmetom kontrol podľa predpisov Južnej Afriky o ochrane označení zemepisného pôvodu, a mali by sa zahrnúť aj revidované pravidlá týkajúce sa označovania výrobku.

(7) Obsah dohody, ktorú uzatvorili Južná Afrika a Spojené kráľovstvo, by sa mal brať do úvahy, pretože je v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a právnymi predpismi EÚ.

(8) Komisii bolo 7. septembra 2020 doručené oznámenie o námietke a súvisiaca odôvodnená námietka Švajčiarskeho združenia pre čaj, koreniny a súvisiace výrobky (IGTG).

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

([2]) Ú. v. EÚ C 190, 8.6.2020, s. 46.

([3]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011, s. 18).

(9) Komisia námietku IGTG preskúmala a neuznala ju za prípustnú, pretože žiaden z dôvodov stanovených v článku 10 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 IGTG vo svojej odôvodnenej námietke neopodstatnila. Komisia listom zo 4. decembra 2020 združenie IGTG informovala, že mu nezašle výzvu začať primerané konzultácie s Južnou Afrikou. IGTG listom z 8. decembra 2020 Komisii oznámilo, že sťahuje svoju námietku voči zápisu označenia „Rooibos“/„Red Bush“ do registra.

(10) Označenie pôvodu „Rooibos“/„Red Bush“ (CHOP) by sa preto malo zapísať do registra. Konsolidované znenie jednotného dokumentu by sa malo uverejniť na informačné účely,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov „Rooibos“/„Red Bush“ (CHOP) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (korenie atď.) Konsolidovaný jednotný dokument sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 28. mája 2021

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

„ROOIBOS“/„RED BUSH“

EÚ č.: PDO-ZA-2427 – 21. 8. 2018

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Rooibos“/„Red Bush“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Južná Afrika

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [podľa prílohy XI]*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Rooibos“/„Red Bush“ sa môže používať iba na označenie sušených listov a stoniek stopercentne čistého čaju „Rooibos“/„Red Bush“ – pochádzajúcich z rastliny *Aspalathus linearis*, ktorá sa pestuje alebo voľne rastie v zemepisnej oblasti opísanej v tejto žiadosti.

Čaj „Rooibos“/„Red Bush“ je dostupný v dvoch formách: a) oxidované a b) zelené (neoxidované) sušené listy a stonky rastliny *Aspalathus linearis*.

(a) V prípade oxidovaných sušených listov a stoniek rastliny *Aspalathus linearis* má čaj „Rooibos“/„Red Bush“ výraznú farbu, ktorá siaha od svetlohnedej, žltej až po jasnú tehlovočervenú farbu. Do výrobku môžu byť primiešané aj kúsky sušených stoniek svetlejšej farby. Vlhkosť čaju „Rooibos“/„Red Bush“ je pod 10 %.

(b) Zelený (neoxidovaný) „Rooibos“/„Red Bush“ pozostáva z neoxidovaných sušených listov a stoniek rastliny *Aspalathus linearis*. Zelený (neoxidovaný) „Rooibos“/„Red Bush“ sa nevyznačuje žiadnymi známkami hnednutia či oxidácie. Listy zeleného (neoxidovaného) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sú prevažne svetlozelené a sú k nim primiešané červenohnedé tenké stonky a biele drevnaté kúsky. Vlhkosť zeleného (neoxidovaného) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ je pod 5 %.

Aróma a chuť čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa určuje ľudským senzorickým hodnotením, ktoré vykonáva vyškolený hodnotiteľ. Aróma a chuť rôznych dávok čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa môžu odlišovať, ale na základe analýzy veľkého súboru vzoriek sa v čaji „Rooibos“/„Red Bush“ preukázala prítomnosť týchto aróm v rôznych stupňoch.

Aróma	sladká	medová
		karamelová
	ovocná	citrusová
		bobuľové ovocie
		marhuľový džem
	drevnatá	krovinatá/stonková
		dymová/pripálená
	kvetinová	krovinatý porast tzv. fynbos
		parfumová
	korenistá	škoricová

Chuť a pocit v ústach	základné chute	sladká
		horká
		kyslá
	pocit v ústach	príjemný a jemný
		trpký

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Jedinou surovinou na výrobu čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sú čerstvo nazbierané listy a stonky rastliny *Aspalathus linearis*.

Obsahuje od 0,02 do 1,16 % aspalatínu a 0,4 % notofagínu. Ich obsah sa bude kontrolovať na mieste podľa predpisov Južnej Afriky o ochrane zemepisných označení.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa počas výroby čaju „Rooibos“/„Red Bush“ musia vykonať tieto kroky:

(a) Miestni zberači semien zozbierajú semená rastliny *Aspalathus linearis*, a to často z mravenísk. Zberači následne dodajú semená poľnohospodárom. Je to dávna tradícia, ktorá sa dodnes zachováva a ktorá predstavuje dôležitú súčasť pestovania čaju Rooibos, ako ho dnes poznáme.

(b) Pestuje sa komerčne alebo rastie prirodzene vo voľnej prírode.

(c) Zbiera sa na obrábaných poliach (mechanicky alebo ručne) alebo vo voľnej prírode (len ručne).

(d) Spracúvanie a sušenie sa vykonáva vo výrobni čaju. Výrobňa čaju sa môže nachádzať na farme alebo mimo nej, ale musí byť vo vymedzenej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Rooibos“/„Red Bush“ sa môže primiešavať do čajov, bylinkových čajov a iných výrobkov, či už na ľudskú alebo inú spotrebu. Označovanie takýchto výrobkov musí byť v súlade s predpismi na označovanie výrobkov platnými na území, kde sa výrobok uvádza na trh.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť produkcie, sušenia a oxidácie čaju „Rooibos“/„Red Bush“ zahŕňa:

(a) V provincii Západné Kapsko miestne obce Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Kapské Mesto, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof a Witzenberg.

(b) V provincii Severné Kapsko miestnu obec Hantam.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisná oblasť

Chuť a osobitné zloženie čaju „Rooibos“/„Red Bush“ priamo súvisí s klímou, v akej sa pestuje. Chladné vlhké zimy, rast počas jari a skorého leta a následne dozrievanie a akumulácia polyfenolu, zatiaľ čo počasie je čoraz teplejšie a suchšie. Z toho vyplýva, že ak sa rastlina *Aspalathus linearis* pestuje v inej klíme, nebude mať z dôvodu menšej akumulácie polyfenolu rovnaké vlastnosti ako „Rooibos“/„Red Bush“. Na pochopenie tohto kauzálneho vzťahu je dôležité porozumieť spôsobu, akým sa rastlina *Aspalathus linearis* prispôsobila jedinečnej klíme, pôde a zemepisným podmienkam tejto oblasti.

Zemepisná oblasť, v ktorej rastlina „Rooibos“/„Red Bush“ prirodzene rastie, je známa horúcimi, suchými letami a studenými vlhkými zimami. V meste Vredendal bola 27. októbra 2015 nameraná teplota 48,3 °C, čo je najvyššia teplota nameraná na svete v mesiaci október. Zrážky v tejto oblasti sa pohybujú od 380 do 635 mm za rok a vyskytujú sa prevažne v zimných mesiacoch, pričom začiatkom leta a koncom jesene sa objavujú príležitostné prehánky. Dlhé, horúce letné mesiace sú extrémne suché. Pôda v oblasti pochádza z komplexu pieskovcov Stolovej hory, v dôsledku čoho je chudobná na živiny, zrnitá, piesčitá a má pH od 4,5 do 5,5. Pieskovec Stolovej hory pozostáva prevažne z kremitého pieskovca, ktorý vznikol približne pred 510 až 400 miliónmi rokov. Ide o najtvrdšiu a najodolnejšiu vrstvu proti erózii v rámci kapskej superskupiny.

V rámci prispôsobenia sa drsnej klíme sa v prípade rastliny „Rooibos“/„Red Bush“ vyvinuli niektoré jej jedinečné vlastnosti (ako je tvar a povrch listov atď.). Okrem siete bočných koreňov tesne pod povrchom pôdy, ktorá dokáže využívať aj slabé zrážky, má rastlina dlhý hlavný koreň, ktorý siaha až do hĺbky dvoch metrov a počas suchých liet pomáha rastline zabezpečiť vlhkosť a dostať sa k vode. Bočné korene umožňujú rastline intenzívnejšie získavať fosfor z pôdy, ktorá patrí medzi najchudobnejšie pôdy na fosfor na svete.

Jedno z najväčších tajomstiev prispôsobenia sa kríku „Rooibos“/„Red Bush“ v tejto drsnej klíme spočíva v symbiotickom vzťahu s baktériami, ktoré na jeho koreňoch viažu dusík. Podobne ako v prípade strukovín, baktérie na koreňoch rastliny *Aspalathus linearis* premieňajú oxid dusičitý na biologicky užitočný amoniak v rámci procesu nazývaného viazanie dusíka. Rastlina absorbuje dusík, ktorý je pre ňu živinou, a na oplátku zaň poskytuje baktériám potravu. Tento proces je bežný pri strukovinách, ale v prípade rastliny *Aspalathus linearis* je jedinečné, že autochtónna baktéria *bradyrhizobia* prirodzene znáša kyslosť, pričom táto rastlina má do určitej miery schopnosť modifikovať svoje pH v rizosfére tak, aby podporovala vytvorenie symbiózy a dostupnosť živín pre rastliny, ktoré rastú v tejto inak neúrodnej kyslej pôde. V literatúre sa uvádza, že len veľmi málo symbióz si dokáže poradiť s extrémami, ako je kyslosť pôdy a stres spôsobený nedostatkom živín, a zároveň zachytávať vysoké úrovne dusíka, ako je to v prípade rastliny *Aspalathus linearis*.

Výrobcovia čaju „Rooibos“/„Red Bush“ využívajú horúce a suché letá na prirodzené vysušenie zozbieraných surovín. „Rooibos“/„Red Bush“ sa každoročne zbiera počas horúceho leta a ihneď po zbere sa suší na slnku. Ostré slnko bez výskytu dažďa umožňuje, aby sa „Rooibos“/„Red Bush“ sušil prirodzeným spôsobom, zatiaľ čo možno optimálne kontrolovať proces oxidácie.

Ľudský zásah

Hoci je kapská rastlinná ríša (s charakteristickou vegetáciou fynbos) najmenšou spomedzi šiestich rastlinných ríš sveta, je najrozmanitejšia a z hľadiska rastlinstva patrí medzi najosobitejšie miesta na svete, pokiaľ ide o diverzitu, hustotu a počet endemických druhov. Rastlina *Aspalathus linearis* je jednou z mála rastlín, v prípade ktorých sa podarilo premeniť voľne rastúcu plodinu na pestovanú, a v súčasnosti je jednou z pomerne malej skupiny hospodársky významných rastlín krovinatého porastu fynbos, a to v dôsledku ľudského zásahu.

Takmer pred 250 rokmi švédsky prírodovedec Carl Thunberg informoval, že počas svojho cestovania v Afrike v roku 1772 sa stretol s miestnymi obyvateľmi a všimol si, že využívali kríka „Rooibos“/„Red Bush“ na prípravu nápoja. Listy a stonky z kríka „Rooibos“/„Red Bush“ sa na horách zbierali a ukladali do jutových vriec, ktoré zo strmých svahov znášali dolu osly na chrbtoch. Základné metódy spracovania rastliny „Rooibos“/„Red Bush“, ktoré sa ešte stále používajú v súčasnosti (listy a stonky kríku „Rooibos“/„Red Bush“ sa najprv narežú a podrvia, potom sa navŕšia na kôpky, aby zvlhli, a napokon sa rozhrnú, aby sa vysušili na slnku), sa vyvinuli už vtedy.

Okolo roku 1930 sa lekár a milovník prírody Le Fras Nortier z mesta Clanwilliam začal zaujímať o „čaj z voľne rastúceho kríka“ a začal experimentovať s kríkom „Rooibos“/„Red Bush“. Nájsť semená kríka „Rooibos“/„Red Bush“ bolo ťažké (pre ich mimoriadne malú veľkosť) a Nortier požiadal miestnych obyvateľov, z ktorých niektorí boli jeho pacienti, aby v piesčitej pôde hľadali semená a nejaké mu nazbierali. Žena z kmeňa Khoinov mu priniesla škatuľku zápaliek naplnenú semenami a Nortier sa až neskôr dozvedel, ako sa jej to podarilo. Žena zvykla sledovať mravce, ktoré nosili semená kríka „Rooibos“/„Red Bush“ do svojich hniezd. Hniezda potom rozhrabala, aby zozbierala semená, pričom nejaké vždy pre mravce nechala, aby prežili. Tento spôsob zberu semien niektorí zberači stále používajú.

Pri hľadaní spôsobu, ako rozmnožovať rastliny pomocou semien, Nortier zistil, že semená vyklíčia, iba ak sa ich obal najprv naruší – čo napodobňuje účinok horských požiarov. Nortier pestoval prvé rastliny na farme Klein Kliphuis neďaleko mesta Clanswilliam. Zistil, že semená treba sadiť v januári a najvhodnejší čas na presadenie drobných semenáčikov je hneď po výdatnom daždi, keď sa očakáva ďalší. Nortier takisto inšpiroval a povzbudzoval miestnych poľnohospodárov, aby začali pestovať „Rooibos“/„Red Bush“.

Tieto postupy zberu a vymieľania semien sa používajú dodnes. Rastlina *Aspalathus linearis* sa pestuje v suchých pôdach, keďže je zvyknutá na suché, horúce letá. Tieto environmentálne podmienky ovplyvňujú chemické zloženie čaju „Rooibos“/„Red Bush“, najmä množstvo a typ polyfenolov nachádzajúcich sa v konečnom výrobku. Výrobcovia čaju „Rooibos“/„Red Bush“ prispôsobili svoje postupy obhospodarovania pôdy a pestovania drsným podmienkam v regióne. Napríklad na vyčistenie plôch určených na pestovanie nemožno použiť oheň, pretože ničí obsah organických látok v pôde. Okrem toho významnú úlohu v rôznych fázach procesu pestovania zohrávajú krycie plodiny, pričom minimálne obrábanie pôdy alebo pôdoochranné obrábanie pôdy je bežnou praxou.

Zber sa vykonáva počas horúcich letných mesiacov od novembra do mája, pričom na rastline sa musí ponechať 20 % rastlinného materiálu. Čerstvo zozbieraný materiál sa musí dopraviť do výrobne čaju do 72 hodín od zberu. Na skrátenie stoniek a listov sa používa mechanická rezačka, ktorou sa narežú na dĺžku 1 – 10 mm. V prípade oxidovaného čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa čerstvo narezaný materiál vystaví slnku v kôpkach tvoriacich riadky na betónovom alebo kamennom povrchu výrobne čaju. Riadky sa polievajú, listy drvia a kôpky sa obracajú v pravidelných intervaloch, kým sa nedosiahne správna konzistencia. Následne sa materiál v tenkej vrstve rozhrnie po výrobni, aby sa vysušil. V prípade neoxidovaného (zeleného) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ sa listy a stonky rozhrnú po výrobni ihneď po narezaní na dĺžku 1 – 10 mm.

Proces prebiehajúci vo výrobni sa často opisuje ako druh umenia a predstavuje jeden z najdôležitejších krokov procesu výroby čaju „Rooibos“/„Red Bush“, na ktorý sa vyžaduje osobitné know-how a odborné znalosti. Výrobca čaju starostlivo sleduje farbu, textúru a vlhkosť čaju, kým sa nedosiahne požadovaná mydlová konzistencia. Typickým spôsobom kontroly je vziať za hrsť mokrého, podrveného čaju a pevne zovrieť päsť, a pokiaľ je hladina vlhkosti správna, pomedzi prsty vytečie cícerok šťavy.

Profesionálni hodnotitelia posudzujú kvalitu čaju „Rooibos“/„Red Bush“ podľa viacerých faktorov vrátane farby suchých a namočených listov, intenzity, farby a priezračnosti nálevu, ako aj arómy a chuti. Posudzovanie chuti a arómy vykonávajú vyškolení členovia senzorickej komisie. Na uľahčenie komunikácie medzi výrobcami, spracovateľmi, odborníkmi na hodnotenie, obchodníkmi, výrobcami aróm, dovozcami a spotrebiteľmi výrobku „Rooibos“/„Red Bush“ bolo ako cenný nástroj vyvinuté senzorické koleso. S cieľom pomôcť pri výklade deskriptorov bol vypracovaný predbežný senzorický lexikón pre niektoré deskriptory.

Špecifickosť výrobku

Opis jedinečných senzorických vlastností (alebo arómy a pocitu v ústach) čaju „Rooibos“/„Red možno nájsť v predchádzajúcej časti textu. Uvedené deskriptory vyplynuli z analýzy veľkého súboru vzoriek a vystihujú senzorické stopy, ktoré čaj „Rooibos“/„Red Bush“ zanecháva.

Tieto jedinečné senzorické vlastnosti čaju „Rooibos“/„Red Bush“ možno pripísať komplexnému chemickému pôsobeniu fenolov v rastline *Aspalathus linearis*. Zloženie flavonoidov rastliny „Rooibos“/„Red Bush“ je jedinečné tým, že obsahuje aspalatín a aspalalinín, ako aj zriedkavé zložky notofagín a enolický glukozid kyseliny fenylpyrohroznovej. Zatiaľ čo väčšina flavonoidov je v rámci rastlinnej ríše všadeprítomná, aspalatín bol doteraz zistený len v rastline *Aspalathus linearis* a dodáva jej tak jedinečné senzorické vlastnosti.

V predchádzajúcom bode už bolo uvedené, že prvé zmienky o používaní sušených listov a stoniek kríku „Rooibos“/„Red Bush“ na prípravu čaju sa objavili takmer pred 250 rokmi. Odvtedy sa tento nápoj vďaka svojej ovocnej, sladkej chuti, nízkemu obsahu tanínov a nulovému obsahu kofeínu stal pevnou súčasťou kultúry Južnej Afriky. Na základe prieskumov vykonaných v roku 2005 sa zistilo, že čaj „Rooibos“/„Red Bush“ je jedna z desiatich najčastejšie konzumovaných potravín v chudobných štvrtiach v Južnej Afrike.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

–