IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2021/865

z dne 28. maja 2021

o vpisu imena v register zaščitenih označ porekla in zaščitenih geografskih označb („Rooibos“/„Red Bush“ (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 52(3)(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Južne Afrike za registracijo imena „Rooibos“/„Red Bush“ kot zaščitene označbe porekla (ZOP) objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([2]).

(2) Komisija je 7. septembra 2020 prejela ugovor in povezani utemeljeni ugovor Združenega kraljestva. Komisija je ugovor in utemeljeni ugovor Združenega kraljestva 16. septembra 2020 posredovala Južni Afriki.

(3) Komisija je ugovor Združenega kraljestva proučila in ugotovila, da je dopusten. V ugovoru je navedeno, da registracija imena „Rooibos“/„Red Bush“ ne izpolnjuje pogojev iz člena 5 in člena 7(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012, saj predlagana opisa proizvoda in surovin nista usklajena. V ugovoru je tudi navedeno, da predlagana pravila za označevanje čaja „Rooibos“/„Red Bush“ niso zadosti specifična in da so v nasprotju s pogoji iz Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta ([3]).

(4) Komisija je z dopisom z dne 22. septembra 2020 zainteresirani strani pozvala, naj začneta ustrezna posvetovanja, da bi dosegli dogovor v skladu s svojimi notranjimi postopki.

(5) Južna Afrika in Združeno kraljestvo sta dosegla dogovor, ki ga je Južna Afrika 11. novembra 2020, torej v predpisanem roku, sporočila Komisiji.

(6) Južna Afrika in Združeno kraljestvo sta sklenila, da bi bilo treba zaščito imena „Rooibos“/„Red Bush“ (ZOP) odobriti z nekaj spremembami enotnega dokumenta, med katerimi so dosledno sklicevanje v celotnem dokumentu na deset arom, razširitev sklica na aspalatin in notofagin, da se navede dejstvo, da se bo njuna vsebnost kontrolirala na kraju porekla v skladu z južnoafriškim sistemom zaščite geografskih označb, ter revidirana pravila za označevanje proizvoda.

(7) Ker je vsebina dogovora med Južno Afriko in Združenim kraljestvom v skladu z določbami Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zakonodajo EU, bi jo bilo treba upoštevati.

(8) Komisija je 7. septembra 2020 prejela ugovor in povezani utemeljeni ugovor švicarskega združenja za čaj, začimbe in sorodne proizvode (v nadaljnjem besedilu: IGTG).

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

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

([3]) Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, 22.11.2011, str. 18).

(9) Komisija je ugovor IGTG proučila in ugotovila, da ni dopusten, saj v utemeljenem ugovoru IGTG ni bil utemeljen noben od razlogov iz člena 10(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Komisija je z dopisom z dne 4. decembra 2020 IGTG obvestila, da mu ne bo poslala vabila za začetek ustreznih posvetovanj z Južno Afriko. IGTG je z dopisom Komisiji z dne 8. decembra 2020 umaknil svoj ugovor zoper registracijo imena „Rooibos“/„Red Bush“ (ZOP).

(10) Zato bi bilo treba označbo porekla „Rooibos“/„Red Bush“ (ZOP) vpisati v register. Prečiščeno različico enotnega dokumenta bi bilo treba objaviti v informativne namene –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Rooibos“/„Red Bush“ (ZOP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod iz skupine 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.). Prečiščeni enotni dokument je vključen v Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 28. maja 2021

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

„ROOIBOS“/„RED BUSH“

EU št.: PDO-ZA-2427 – 21. 8. 2018

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Rooibos“/„Red Bush“

2. **Država članica ali tretja država**

Južna Afrika

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ime „Rooibos“/„Red Bush“ se lahko uporablja le za posušene liste in stebla 100-odstotnega čaja „Rooibos“/„Red Bush“, pridobljenega iz rastline *Aspalathus linearis*, ki se prideluje ali nabira v naravi na geografskem območju, kot je opisano v tem zahtevku.

Čaj „Rooibos“/„Red Bush“ se pripravlja v dveh oblikah: (a) oksidirani in (b) zeleni (neoksidirani) posušeni listi in stebla rastline *Aspalathus linearis*.

(a) Kadar so posušeni listi in stebla rastline *Aspalathus linearis* oksidirani, ima čaj „Rooibos“/„Red Bush“ značilno barvo, in sicer od svetlo rjave in rumene do svetleče opečnato rdeče barve. Vsebuje lahko tudi nekaj svetlejših paličic (posušeni deli stebla), pomešanih s preostalim proizvodom. Vsebnost vlage v čaju „Rooibos“/„Red Bush“ je manjša od 10 %.

(b) Zeleni (neoksidirani) čaj „Rooibos“/„Red Bush“ je sestavljen iz neoksidiranih posušenih listov in stebel rastline *Aspalathus linearis*. Pri zelenem (neoksidiranem) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ ni nobenih znakov porjavitve ali oksidacije. Zeleni (neoksidirani) listi čaja „Rooibos“/„Red Bush“ so večinoma zelene barve, pomešani z rdečkastorjavim tankim steblom in belimi lesenimi koščki. Vsebnost vlage v zelenem (neoksidiranem) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ je manjša od 5 %.

Aroma in okus čaja „Rooibos“/„Red Bush“ se določita s človeškim senzoričnim ocenjevanjem, ki ga opravi usposobljen ocenjevalec. Aroma in okus različnih serij čaja „Rooibos“/„Red Bush“ se lahko razlikujeta, vendar se je z analizo velikega nabora vzorcev pokazalo, da so v čaju „Rooibos“/„Red Bush“ v različni meri prisotne naslednje arome.

Aroma	Sladka	Med
		Karamela
	Sadna	Agrumi
		Jagodičevje
		Marelični džem
	Lesna	Aroma grma/stebel
		Aroma po dimu/po zažganem
	Cvetna	Finbos
		Parfum
	Začimbna	Cimet

Okus in občutek v ustih	Osnovni okusi	Sladek
		Grenek
		Kisel
	Občutek v ustih	Mehek in gladek
		Trpek

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Edina surovina za čaj „Rooibos"/„Red Bush" so sveže nabrani listi in stebla rastline *Aspalathus linearis*.

Vsebuje od 0,02 do 1,16 % aspalatina in do 0,4 % notofagina. Vsebnost aspalatina in notofagina se kontrolira na kraju porekla v skladu z južnoafriškim sistemom zaščite geografskih označb.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pri proizvodnji čaja „Rooibos"/„Red Bush" morajo naslednje faze potekati na opredeljenem geografskem območju:

(a) Semena rastline *Aspalathus linearis* nabirajo lokalni nabiralci, pogosto iz mravljišč. Nabiralci nato semena dostavijo kmetom. Ta starodavna tradicija se je ohranila do danes in je bistveni del sodobne pridelave čaja Rooibos.

(b) Rastlina se prideluje komercialno ali raste prosto v naravi.

(c) Nabira se na obdelanih poljih (mehansko ali ročno) ali v naravi (samo ročno).

(d) Obdeluje in suši se v predelovalnem obratu za čaj, imenovanem *tea court*. Ta je lahko na kmetiji ali zunaj kmetije, vendar mora biti na opredeljenem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Čaj „Rooibos"/„Red Bush" se lahko meša s čaji, poparki in drugimi proizvodi, ki so namenjeni za prehrano ljudi ali ne. Označevanje takih proizvodov mora biti v skladu s pravili, ki se uporabljajo za označevanje proizvodov na območju, kjer se proizvod trži.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje, sušenja in oksidacije čaja „Rooibos"/„Red Bush" je naslednje:

(a) v provinci Zahodna Kaplandija lokalne občine Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof in Witzenberg;

(b) v provinci Severna Kaplandija lokalna občina Hantam.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Geografsko območje

Okus in posebna sestava čaja „Rooibos"/„Red Bush" sta neposredno povezana s podnebjem, v katerem se rastlina prideluje. Značilne so mrzle in mokre zime, rast spomladi in v zgodnjem poletju, nato pa zorenje in akumulacija polifenolov v vse bolj vročem in suhem vremenu. To pomeni, da čaj iz rastline *Aspalathus linearis*, ki se prideluje v katerem koli drugem podnebju, nima enakih lastnosti kot čaj „Rooibos"/„Red Bush", ker se v rastlini akumulira manj polifenolov. Za razumevanje te vzročne zveze je treba razumeti, kako se je rastlina *Aspalathus linearis* prilagodila edinstvenemu podnebju, tlom in geografskim pogojem tega območja.

Geografsko območje, na katerem raste „Rooibos“/„Red Bush“, je znano po vročih, suhih poletjih ter mrzlih in mokrih zimah. V Vredendalu je bila 27. oktobra 2015 izmerjena temperatura 48,3 °C, kar je najvišja oktobrska temperatura, izmerjena na Zemlji. Količina padavin na tem območju znaša od 380 do 635 mm letno, večina padavin pa pade v zimskih mesecih, občasne plohe so tudi na začetku poletja in v pozni jeseni. Dolgi in vroči poletni meseci so izjemno suhi. Tla na tem območju izhajajo iz peščenega kompleksa Mizaste gore, zato so slabo založena s hranili, groba in peščena, njihov pH pa je med 4,5 in 5,5. Peščenjak Mizaste gore je sestavljen zlasti iz kremenovega peščenjaka, ki se je nalagal v obdobju pred 510 do 400 milijoni let. To je najtrdnejša plast v Kapski superskupini, ki je tudi najbolj odporna proti eroziji.

Rastlina „Rooibos“/„Red Bush“ je razvila nekatere edinstvene lastnosti (tj. oblika in kutikula listov itd.), da se je prilagodila na ostre podnebne razmere. Poleg mreže stranskih korenin neposredno pod površino tal, ki lahko izkoristijo celo zelo rahle padavine, ima rastlina dolgo glavno korenino, ki doseže globino do dveh metrov in rastlini pomaga najti vlago ter doseči vodo med suhimi poletji. Stranske korenine rastlini omogočajo, da poveča pridobivanje fosforja iz tal, ki spadajo med tla z najmanj fosforja na svetu.

Eden glavnih razlogov za uspešno prilagoditev rastline „Rooibos“/„Red Bush“ na ostre podnebne razmere je njeno simbiotsko razmerje s fiksatorji dušika (bakterijami) na njenih koreninah. Tako kot pri drugih metuljnicah bakterije na koreninah rastline *Aspalathus linearis* pretvorijo dušikov dioksid v biološko koristen amoniak v procesu, imenovanem vezava dušika. Rastlina absorbira in porabi dušik, v zameno pa bakterijam zagotavlja hrano. Ta proces je pri metuljnicah pogost, vendar je v primeru *Aspalathus linearis* edinstven, ker so avtohtone bakterije rodu *Bradyrhizobium* naravno odporne na kislost, rastlina pa je deloma sama sposobna spremeniti pH svoje rizosfere, da spodbudi vzpostavitev simbioze in razpoložljivost hranil za rastline, ki rastejo v teh sicer nerodovitnih kislih tleh. V literaturi je navedeno, da je primer rastline *Aspalathus linearis*, pri kateri lahko simbioza deluje v tleh s tako visoko kislostjo in nizko vsebnostjo hranil, hkrati pa omogoča vezavo velikih količin dušika, zelo redek.

Proizvajalci čaja „Rooibos“/„Red Bush“ izkoriščajo vroča in suha poletja, da nabrani material naravno sušijo. Čaj „Rooibos“/„Red Bush“ se nabira vsako leto med vročimi poletji in se takoj po nabiranju posuši na soncu. Žgoče sonce in odsotnost dežja omogočata naravno sušenje čaja „Rooibos“/„Red Bush“, med katerim se lahko postopek oksidacije optimalno nadzira.

Človeški dejavniki

Čeprav je kapska florna oblast (s svojo posebno vegetacijo finbos) najmanjše od šestih rastlinskih kraljestev na svetu, je najbolj raznoliko in tudi eden od najbolj posebnih krajev v svetu rastlin, kar zadeva raznolikost, gostoto in število endemičnih vrst. Vendar rastlina *Aspalathus linearis* spada v omejen krog rastlin, ki ne uspevajo le v naravi, temveč tudi kot gojene rastline, in je ena od razmeroma redkih rastlin na območju finbos, ki je doslej postala gospodarsko pomembna, kar je posledica človeškega delovanja.

Pred skoraj 250 leti je švedski naravoslovec Carl Thunberg poročal, da se je med potovanjem po Afriki leta 1772 srečal z lokalnimi prebivalci, in omenil, da kot pijačo uporabljajo „Rooibos“/„Red Bush“. Liste in stebla za čaj „Rooibos“/„Red Bush“ so nabirali v gorah in v snopih shranili v raševinaste vreče, ki so jih na oslih prepeljali po strmih pobočjih navzdol. V tem času so se razvile osnovne metode za proizvodnjo čaja „Rooibos“/„Red Bush“, ki se uporabljajo še danes (najprej rezanje in mečkanje listov in stebel „Rooibos“/„Red Bush“, nato „potenje“ čaja v kupih, na koncu pa se listi in stebla razgrnejo, da se posušijo na soncu).

Okoli leta 1930 se je lokalni zdravnik in ljubitelj narave Le Fras Nortier iz mesta Clanwilliam začel zanimati za „čaj iz divjega grma“ in začel preskušati čaj „Rooibos“/„Red Bush“. Semena rastline „Rooibos“/„Red Bush“ je bilo težko najti (saj so izjemno majhna), zato je Nortier prosil lokalne prebivalce, med drugim svoje paciente, naj poiščejo semena v peščenih tleh in mu jih nekaj prinesejo. Ženska iz ljudstva Kojkoji mu je prinesla škatlico za vžigalice, polno semen, pozneje pa je Nortier izvedel, kako ji je to uspelo. Ženska je sledila mravljam, ki so vlekle semena rastline „Rooibos“/„Red Bush“ v svoja mravljišča. Nato je mravljišča razdrla, da je nabrala semena, pri tem pa jih je vedno pustila nekaj za mravlje, da bi lahko preživele. Ta način nabiranja semen nekateri nabiralci uporabljajo še danes.

Ko je Nortier preučeval, kako bi rastlino razmnoževal s semeni, je odkril, da semena kalijo le, če najprej počijo in se odprejo – kar se doseže s posnemanjem učinka gorskih požarov. Nortier je prve rastline vzgojil na kmetiji Klein Kliphuis blizu mesta Clanwilliam. Ugotovil je, da je treba seme posejati januarja in da je najboljši čas za presajanje majhnih sejancev takoj po močnem dežju, ko se pričakuje, da bo padlo še več dežja. Nortier je tudi navdihnil in spodbudil lokalne kmete, da so začeli gojiti rastlino „Rooibos“/„Red Bush“.

Te prakse nabiranja in luščenja semen se danes še vedno uporabljajo, rastlina *Aspalathus linearis* pa se goji v suhi zemlji, saj je prilagojena na suha in vroča poletja. Ti okoljski pogoji vplivajo na kemično sestavo čaja „Rooibos“/„Red Bush“, zlasti na raven in vrsto polifenolov v končnem proizvodu. Proizvajalci čaja „Rooibos“/„Red Bush“ so gospodarjenje z zemljišči in pridelovalne postopke prilagodili ostrim razmeram v regiji. Na primer, površin za pridelavo ni mogoče krčiti s požiganjem, saj se tako uniči vsebnost organskih snovi v tleh. Poleg tega imajo v različnih fazah postopka pridelave pomembno vlogo pokrovni posevki, zato je minimalna ali konzervacijska obdelava zemlje običajna praksa.

Nabiranje poteka v suhih poletnih mesecih od novembra do maja, 20 % rastlinskega materiala pa je treba pustiti na rastlini. Sveže nabrani material je treba dostaviti v predelovalni obrat za čaj v 72 urah po tem, ko je bil nabran, tam pa se stebla in listi s strojnim rezalnikom narežejo na dolžino od 1 do 10 mm. Pri oksidiranem čaju „Rooibos“/„Red Bush“ se sveže narezan material nato izpostavi soncu, tako da se na betonski ali kamniti površini obrata razporedi na kupčke v obliki vrst. V rednih časovnih presledkih se listi v vrstah vlažijo, mečkajo in obračajo, dokler ni dosežena ustrezna konsistenca, nato pa se v tanki plasti razprostrejo po obratu, da se posušijo. Pri neoksidiranem (zelenem) čaju „Rooibos“/„Red Bush“ se listi in stebla v tanki plasti razprostrejo po obratu takoj po tem, ko so razrezani na dolžino 1 do 10 mm.

Postopek v predelovalnem obratu za čaj se pogosto opisuje kot prava umetnost in je med najbolj ključnimi deli proizvodnje čaja „Rooibos“/„Red Bush“, zanj pa so potrebni specifično strokovno znanje in izkušnje. Proizvajalec čaja skrbno spremlja barvo, teksturo in vlažnost čaja, dokler se ne doseže želen občutek milnatosti. Po običajni metodi se z dlanjo zajame prgišče mokrega, zmečkanega čaja, ki se nato stisne v pest. Če je stopnja vlažnosti ustrezna, med vdolbinami v spodnjem delu prstov steče droben curek soka.

Strokovnjaki za ocenjevanje kakovosti čaja „Rooibos“/„Red Bush“ upoštevajo več dejavnikov, med drugim barvo suhih in poparjenih listov, intenzivnost, barvo in bistrost poparka ter aromo in okus. Ocenjevanje okusa in arome izvajajo usposobljeni paneli za senzorično ocenjevanje. Oblikovan je bil senzoričen krog, ki je dragoceno orodje za lažjo komunikacijo med proizvajalci, predelovalci, strokovnjaki za ocenjevanje, trgovci, obrati za proizvodnjo arom, uvozniki in potrošniki čaja „Rooibos“/„Red Bush“. Za pomoč pri razlagi deskriptorjev je bil pripravljen tudi predhodni leksikon senzoričnih izrazov, ki vsebuje nekatere deskriptorje.

Posebnosti proizvoda

Edinstvene senzorične lastnosti (ali aroma in občutek v ustih) čaja „Rooibos“/„Red Bush“ so opisane zgoraj. Zadevni deskriptorji temeljijo na analizi velikega nabora vzorcev in zajemajo senzorične značilnosti čaja „Rooibos“/„Red Bush“.

Te edinstvene senzorične lastnosti čaja „Rooibos“/„Red Bush“ je mogoče pripisati zapleteni fenolni kemični sestavi rastline *Aspalathus linearis*. Čaj „Rooibos“/„Red Bush“ ima edinstveno flavonoidno sestavo, saj vsebuje aspalatin in aspalalinin ter redki spojini notofagin in glukozid enolnofenilpiruvične kisline. Medtem ko so flavonoidi v kraljestvu rastlin splošno razširjeni, je bil aspalatin doslej odkrit le v rastlini *Aspalathus linearis*, tako da so njene senzorične lastnosti edinstvene.

V prejšnjem oddelku je bilo navedeno, da je bila uporaba posušenih listov in stebel rastline „Rooibos“/„Red Bush“ za čaj prvič dokumentirana pred skoraj 250 leti. Od tedaj je zaradi svojega sadnega, sladkega okusa in majhne vsebnosti tanina brez kofeina postal kulturna ikona Južne Afrike. Raziskave, opravljene leta 2005, so pokazale, da je čaj „Rooibos“/„Red Bush“ med deseterico najpogosteje zaužitih živil v nekem neformalnem naselju v Južni Afriki.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

—