KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2021/865

av den 28 maj 2021

om införande av ett namn i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar ”Rooibos”/”Red Bush” (SUB)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.3 a, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 har Sydafrikas ansökan om registrering av namnet ”Rooibos”/”Red Bush” som skyddad ursprungsbeteckning (SUB) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([2]).

(2) Kommissionen mottog den 7 september 2020 ett meddelande om invändning och den tillhörande motiverade invändningen från Förenade kungariket. Kommissionen vidarebefordrade Förenade kungarikets meddelande om invändning och motiverade invändning till Sydafrika den 16 september 2020.

(3) Kommissionen granskade Förenade kungarikets invändning och fann den giltig. Invändningen gör gällande att registreringen av namnet ”Rooibos”/”Red Bush” inte uppfyller villkoren i artiklarna 5 och 7.1 i förordning (EU) nr 1151/2012 då den föreslagna beskrivningen av produkten och råvarorna är inkonsekvent. Invändningen gör vidare gällande att de föreslagna reglerna om märkning av ”Rooibos”/”Red Bush” inte är tillräckligt specifika och står i strid med villkoren i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ([3]).

(4) Genom en skrivelse av den 22 september 2020 uppmanade kommissionen de berörda parterna att inleda lämpliga samråd för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.

(5) Sydafrika och Förenade kungariket nådde en överenskommelse som Sydafrika anmälde till kommissionen den 11 november 2020, inom den fastställda tidsfristen.

(6) Sydafrika och Förenade kungariket konstaterade att skyddet av namnet ”Rooibos”/”Red Bush” (SUB) bör beviljas med vissa ändringar av det sammanfattande dokumentet, däribland en konsekvent hänvisning i hela dokumentet till tio smaker, en utvidgning av hänvisningarna till aspalathin och nothofagin så att det framgår att dessa ämnen kommer att kontrolleras vid ursprungsplatsen i enlighet med det sydafrikanska systemet för skydd av geografiska beteckningar samt ändrade regler om märkning av produkten.

(7) Innehållet i överenskommelsen mellan Sydafrika och Förenade kungariket bör beaktas, eftersom det är förenligt med bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012 och annan EU-lagstiftning.

(8) Kommissionen mottog den 7 september 2020 ett meddelande om invändning och den tillhörande motiverade invändningen från den schweiziska intresseorganisationen för te, kryddor och relaterade produkter (Interessengemeinschaft Tee, Gewürze und verwandte Produkte, IGTG).

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

([2]) EUT C 190, 8.6.2020, s. 46.

([3]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

(9) Kommissionen granskade IGTG:s invändning och fann den ogiltig då inget av de skäl som anges i artikel 10.1 i förordning (EU) nr 1151/2012 har styrkts i den motiverade invändning som IGTG lämnat in. Genom en skrivelse av den 4 december 2020 meddelade kommissionen IGTG att den inte kommer att skicka en uppmaning till IGTG om att inleda lämpliga samråd med Sydafrika. Genom en skrivelse av den 8 december 2020 till kommissionen drog IGTG tillbaka sin invändning mot registreringen av namnet ”Rooibos”/”Red Bush” (SUB).

(10) Ursprungsbeteckningen ”Rooibos”/”Red Bush” (SUB) bör därför föras in i registret. Den konsoliderade versionen av det sammanfattade dokumentet bör offentliggöras för kännedom.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet ”Rooibos”/”Red Bush” (SUB) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.). Det konsoliderade sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 maj 2021.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

”ROOIBOS”/”RED BUSH”

EU-nr: PDO-ZA-2427 – 21.8.2018

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Rooibos”/”Red Bush”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sydafrika

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namnet ”Rooibos”/”Red Bush” får endast användas avseende torkade blad och stjälkar av 100 % ren ”Rooibos”/”Red Bush”, som härrör från *Aspalathus linearis* och som har odlats eller skördats som vilda växter i det geografiska område som avgränsas i denna ansökan.

”Rooibos”/”Red Bush” förekommer i två former: a) oxiderade och b) gröna (icke-oxiderade) torkade blad och stjälkar av *Aspalathus linearis*.

(a) ”Rooibos”/”Red Bush” som härrör från oxiderade torkade blad och stjälkar av *Aspalathus linearis* har en karakteristisk färg som sträcker sig från ljusbrun och gul till glänsande tegelröd. Det kan också finnas ljusare kvistar (torkade bitar av stjälken) blandade med resten av produkten. Vattenhalten hos ”Rooibos”/”Red Bush” är under 10 %.

(b) Grönt (icke oxiderat) ”Rooibos”/”Red Bush” består av icke-oxiderade torkade blad och stjälkar av växten *Aspalathus linearis*. Det uppvisar inga tecken på brunfärgning eller oxidering. Gröna (icke-oxiderade) blad av ”Rooibos”/”Red Bush” har en dominerande ljusgrön färg, med rödbruna smala stjälkar och vita kvistbitar. Vattenhalten hos grönt (icke-oxiderat) ”Rooibos”/”Red Bush” är under 5 %.

Doften och smaken hos ”Rooibos”/”Red Bush” bestäms med hjälp av ett mänskligt sensoriskt test som utförs av en utbildad testare. Doften och smaken hos olika partier av ”Rooibos”/”Red Bush” kan skilja sig åt, men genom att analysera ett stort stickprov har det visat sig att följande aromer kan förekomma i teet i olika stor utsträckning:

Arom	Söt	Honung
		Kola
	Fruktig	Citrusfrukt
		Bär
		Aprikossylt
	Träig	Blad/stjälkar
		Rökt/bränd
	Blommig	Fynbos
		Parfym
	Kryddig	Kanel

Smak och munkänsla	Grundsmaker	Söt
		Besk
		Sur
	Munkänsla	Mjuk och len
		Sträv

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den enda råvaran för ”Rooibos”/”Red Bush” är nyskördade blad och stjälkar av *Aspalathus linearis*.

Det innehåller 0,02–1,16 % aspalathin och upp till 0,4 % nothofagin. Aspalathin och nothofagin kommer att kontrolleras vid ursprungsplatsen i enlighet med det sydafrikanska systemet för skydd av geografiska beteckningar.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Under produktionen av ”Rooibos”/”Red Bush” måste följande steg äga rum i det avgränsade geografiska området:

(a) Frön av växten *Aspalathus linearis* samlas in av lokala frösamlare, ofta från myrstackar. Samlarna levererar sedan fröna till jordbrukare. Detta är en urgammal tradition som lever kvar som en väsentlig del av dagens rooibosodling.

(b) Rooibos odlas kommersiellt eller är naturligt vildväxande.

(c) Den skördas från odlade fält (antingen mekaniskt eller manuellt) eller ute i naturen (endast manuellt).

(d) Den bearbetas och torkas på en tebearbetningsanläggning. Bearbetningsanläggningen kan vara belägen på eller utanför jordbruksanläggningen, men den måste ligga inom det avgränsade området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Rooibos”/”Red Bush” kan blandas med teer, infusioner och andra produkter, oavsett om de är avsedda som livsmedel eller inte. Dessa produkter ska märkas i enlighet med de regler för märkning av produkter som gäller på det territorium där produkten saluförs.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för framställning, torkning och oxidering av ”Rooibos”/”Red Bush” är följande:

(a) Västra Kapprovinsen: kommunerna Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof och Witzenberg.

(b) Norra Kapprovinsen: kommunen Hantam.

5. Samband med det geografiska området

Geografiskt område

Smaken och den särskilda sammansättningen hos ”Rooibos”/”Red Bush” har ett direkt samband med det klimat där det växer. Efter den kalla och regniga vintern växer buskarna under vår och tidig sommar, för att därefter mogna och ackumulera polyfenol när vädret blir varmare och torrare. Om *Aspalathus linearis* hade växt i något annat klimat skulle den följaktligen inte ha samma egenskaper som ”Rooibos”/”Red Bush”, eftersom polyfenolhalten skulle vara lägre. För att förstå detta orsakssamband är det viktigt att notera hur *Aspalathus linearis* har anpassat sig till områdets unika klimat, jordmån och geografi.

Det geografiska område där ”Rooibos”/”Red Bush” växer är känt för sina heta, torra somrar och kalla, regniga vintrar. Den 27 oktober 2015 uppmättes en temperatur på 48,3 °C i Vredendal, den högsta oktobertemperatur som någonsin uppmätts på jorden. Nederbörden i området varierar mellan 380–635 mm per år och den största delen av denna mängd faller på vintern, med tillfälliga skurar tidigt på sommaren och sent på hösten. Den långa, heta sommaren är exceptionellt torr. Jordmånen i området härrör från platåbergssandsten, vilket resulterar i näringsfattiga, grova och sandiga jordmåner med pH-värden på 4,5–5,5. Platåbergssandsten består till största del av kvartssandsten som avsattes för cirka 510–400 miljoner år sedan. Det är det hårdaste och mest erosionsresistenta lagret i Cape-supergruppen.

”Rooibos”/”Red Bush” har utvecklat vissa unika egenskaper (t.ex. formen och beläggningen på bladen) för att anpassa sig till det hårda klimatet. Förutom ett nät av sidorötter precis under markytan som kan dra nytta av även lätt nederbörd, har växten också en lång pålrot som når ända ned till två meters djup och som hjälper växten att hitta och nå vatten under de torra somrarna. Sidorötterna gör att växten kan ta till sig mer fosfor från jorden, som är bland de mest fosforfattiga i världen.

En av de största hemligheterna bakom anpassningen hos ”Rooibos”/”Red Bush” till detta hårda klimat är det symbiotiska förhållandet med de kvävefixerande bakterierna på växtens rötter. *Aspalathus linearis* är en baljväxt, och som sådan omvandlar bakterierna på växtens rötter kvävedioxid till biologiskt användbar ammoniak i en process som kallas kvävefixering. Växten absorberar och utnyttjar kvävet i utbyte mot att ge bakterierna föda. Denna process är vanlig hos baljväxter, men det som är unikt för *Aspalathus linearis* är att den inhemska bakterien *bradyrhizobium* är naturligt tålig mot syra och att växten har viss förmåga att ändra pH-värdet i rhizosfären för att främja symbiosen och näringstillgången för växter som växer i denna annars näringsfattiga och sura jordmån. Det har rapporterats i litteraturen att mycket få symbioser klarar av sådana extrema förhållanden av sur jord och näringsfattighet samtidigt som de kan hantera lika höga kvävenivåer som *Aspalathus linearis*.

Producenterna av ”Rooibos”/”Red Bush” har dragit nytta av de heta och torra somrarna för att torka det skördade materialet på naturlig väg. ”Rooibos”/”Red Bush” skördas varje år under den heta sommaren och soltorkas direkt efter skörden. Den starka solen och bristen på nederbörd möjliggör naturlig torkning av ”Rooibos”/”Red Bush”, under vilken oxideringsprocessen kan kontrolleras på optimalt sätt.

Mänskliga insatser

Trots att Kaps floraregion (med den särskilda vegetationen ”fynbos”) är den minsta av världens sex floraregioner har den störst mångfald. Denna region är en av de mest unika platserna i världen för växter vad gäller mångfald, täthet och antal endemiska arter. *Aspalathus linearis* är dock en av ett begränsat antal växter som har lyckats övergå från vild till odlad gröda, och den är en av relativt få ekonomiskt viktiga fynbosväxter än så länge, vilket är resultatet av mänskliga insatser.

För nästan 250 år sedan rapporterade den svenska botanisten Carl Thunberg att han under sina resor i Afrika 1772 hade träffat lokalbefolkningen och noterade att de använde ”Rooibos”/”Red Bush” som en dryck. Blad och stjälkar av ”Rooibos”/”Red Bush” samlades in uppe i bergen och buntades ihop i jutesäckar som transporterades nedför de branta sluttningarna på åsneryggar. Det var vid denna tid som de grundläggande framställningsmetoderna för ”Rooibos”/”Red Bush” utvecklades, metoder som används än i dag (först skärs bladen och stjälkarna och genomgår bladmaceration, sedan ”svettas” eller jäses teet i högar och sprids slutligen ut för att torka i solen).

Runt 1930 blev Le Fras Nortier, lokal läkare i Clanwilliam och naturälskare, intresserad av ”vildbuskte” och började experimentera med ”Rooibos”/”Red Bush”. Det var svårt att hitta frön av ”Rooibos”/”Red Bush” (eftersom de är mycket små), och Nortier bad lokalbefolkningen, varav några var hans patienter, att leta efter frön i den sandiga jordmånen och samla in några åt honom. En khoikvinna gav honom en tändsticksask full med frön, och Nortier fick senare reda på hur hon hade lyckats med detta. Hon följde efter myror som bar med sig frön av ”Rooibos”/”Red Bush” till sina bon. Hon bröt sedan upp bona för att samla in fröna, samtidigt som hon alltid lämnade kvar några så att myrorna kunde överleva. Detta sätt att samla frön används fortfarande av vissa frösamlare.

Nortier försökte hitta ett sätt att föröka fröna och upptäckte att de endast grodde efter att ha spruckit öppna – vilket efterliknar effekten av bergsbränder. Nortier odlade de första växterna på Klein Kliphuis-odlingen i närheten av Clanwilliam. Han upptäckte att fröna bör odlas i januari och att den bästa tidpunkten för utplantering av de små groddplantorna är strax efter kraftigt regn när mer regn väntas. Nortier inspirerade och uppmuntrade även de lokala jordbrukarna att börja odla ”Rooibos”/”Red Bush”.

Dessa metoder för frösamling och frööppning används än i dag, och *Aspalathus linearis* produceras under torra markförhållanden eftersom växten är anpassad till torra, heta somrar. Dessa miljöförhållanden påverkar den kemiska sammansättningen hos ”Rooibos”/”Red Bush”, särskilt halten och typen av polyfenoler i slutprodukten. Producenter av ”Rooibos”/”Red Bush” har anpassat sin markförvaltning och sina odlingsmetoder till de hårda förhållandena i regionen. Som ett exempel kan bränder inte användas för att röja områden för odling, eftersom de förstör markens organiska innehåll. Dessutom spelar täckgrödor en viktig roll i de olika stegen i odlingsprocessen, och minimerad eller reducerad jordbearbetning är gängse praxis.

Skörden äger rum under de torra sommarmånaderna november till maj, och 20 % av växtmaterialet måste lämnas kvar på växten. Det nyskördade materialet måste levereras till tebearbetningsanläggningen inom 72 timmar från skörd, och en mekanisk skärmaskin används för att göra stjälkarna och bladen mindre, så att de är mellan 1–10 mm långa. För oxiderat ”Rooibos”/”Red Bush” exponeras därefter det nyskurna materialet för solen i uppradade högar på bearbetningsanläggningens betong- eller stengolv. Bladen i raderna blöts, macereras och vänds med regelbundna intervaller tills rätt textur uppnås, varefter de sprids ut i tunna lager i anläggningen för att torka. För icke-oxiderat (grönt) ”Rooibos”/”Red Bush” sprids bladen och stjälkarna ut i tunna lager i anläggningen direkt efter det att de har skurits till 1–10 mm längd.

Processen i tebearbetningsanläggningen beskrivs ofta som en konst; den är en av de viktigaste delarna av produktionsprocessen för ”Rooibos”/”Red Bush” och kräver särskild sakkunskap och expertis. Tetillverkaren kontrollerar noga teets färg, textur och vattenhalt tills det har den önskade tvåliga känslan. En vanlig metod är att ta en handfull av det blöta, macererade teet och krama det i näven – om vattenhalten är korrekt kommer lite vätska att sippra ut mellan fingrarna.

Tesorterare utvärderar kvaliteten på ”Rooibos”/”Red Bush” enligt ett antal faktorer, bland annat färgen på de torra och mättade bladen, intensiteten, färgen och klarheten hos infusionen samt doften och smaken. Doften och smaken bedöms med hjälp av utbildade smakpaneler. Ett sensoriskt hjul har utvecklats som ett värdefullt verktyg för att underlätta kommunikationen mellan producenter, bearbetare, sorterare, återförsäljare, smaktillsättare, importörer och konsumenter av ”Rooibos”/”Red Bush”. För att underlätta tolkningen av deskriptorerna har ett vägledande sensoriskt lexikon även utarbetats för vissa av deskriptorerna.

Specifika uppgifter om produkten

De unika sensoriska egenskaperna (eller smaken och munkänslan) hos ”Rooibos”/”Red Bush” beskrivs ovan. Deskriptorerna baseras på analyser av ett stort stickprov och återger den sensoriska profilen hos ”Rooibos”/”Red Bush”.

De unika sensoriska egenskaperna hos ”Rooibos”/”Red Bush” kan tillskrivas den komplexa fenolkemin i *Aspalathus linearis*. Flavonoidsammansättningen hos ”Rooibos”/”Red Bush” är unik såtillvida att den innehåller såväl aspalathin och aspalalinin som de sällsynta föreningarna nothofagin och enolfenylpyruvatsyreglukosid. Trots att flavonoider förekommer i hela växtriket har aspalathin hittills bara upptäckts i *Aspalathus linearis*, vilket ger växten dess unika sensoriska egenskaper.

I föregående avsnitt noterades att användningen av torkade blad och stjälkar av ”Rooibos”/”Red Bush” som te dokumenterades för första gången för nästan 250 år sedan. Sedan dess har detta fruktiga, söta, koffeinfria och tanninfattiga te blivit en kulturell ikon för Sydafrika. Undersökningar som utfördes 2005 visade att ”Rooibos”/”Red Bush” var ett av de tio mest konsumerade livsmedlen i en informell bosättning i Sydafrika.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

—