C/2024/1480

13.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1480)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“

ЕС №: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“

2. **Държава членка или трета държава**

България

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ е вид чай, който се получава от листата и цветовете на растението с ботаническо име *Sideritis syriaca*, от семейство Устоцветни (*Lamiaceae*) и отглеждано в планината Странджа. Видът е включен в „Червена книга на Република България“, том 1, с категория „критично застрашен“. Култивира се от разсад, произведен в Природен парк „Странджа“.

Билката расте на туфи с кръгообразна форма, които постоянно увеличават размера си след първата година от засаждането и притежават дървовидна коренова система. От надземните коренни разклонения израстват листата и цветоносните стъбла. Туфата достига до 100 cm и повече в диаметър и до 30—35 cm височина. В нея има до 120 броя цветни стръкове, които израстват и цъфтят от месец май до месец октомври. Цветните стръкове израстват от приземните клони на всеки 7—9 cm с по две или четири симетрично разположени елипсовидни листа. В горната част на цветните стръкове има сърцевидни листа. В тях са разположени цветчетата на растението. Цветните стръкове имат дължина при култивираните растения от 5 до 25 cm, като при чести дъждове те са малко по-дълги. Листата и цветните стръкове са меки и еластични, а изсушени на сянка са по-плътни и твърди.

Цветът на листата и стъблата на растението е бледозелен, с фино сиво до бяло овласяване. Цветчетата са светложълти и образуват ситни черни семенца по 8—12 във всяко съцветие.

Химични показатели: Фитохимичните анализи доказват наличието на голямо разнообразие от биологично активни вещества. От идентифицираните 33 фенолни съединения например, количеството им в проби на *Sideritis syriaca* от флористичен район Странджа е доста високо: от 16,65 до 18 mg/g CAE общи феноли и между 2,79 и 5,73 mg/g RE флавоноиди в полза на култивираните.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Изсушеното чаено растение има съдържание на влага не повече от 9—10 %. Цветът му е средно интензивен — 12—18 единици по Европейската пивоварна конвенция (ЕВС).

Чаят за пиене, приготвен чрез варене от листата и цветовете на растението, има леко сладникав вкус без добавяне на мед или захар. Цветът му е жълт до жълто-червен, като се усеща ненатрапчив букет от аромати, нежно преливащи между липа и босилек, мента, маточина и сушени плодове. Специфичният аромат на билката е траен и се усеща както в напитката, така и при брането и сушенето ѝ. Той се запазва и в опаковките при правилното съхранение на билката на сухо и тъмно.

Антиоксидантната активност на чая за пиене е не по-малко от 1 990 mmol/l.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички агротехнически операции в процеса на култивиране до прибиране на реколтата са изцяло ръчни и се осъществяват в географския район.

Етап 1. Производство на разсад за култивиране на билката.

Етап 2. Отглеждане на растението.

Етап 3. Бране и сушене на цветните стръкове.

Етап 4. Събиране от сушилнята и пакетиране.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Изсушеният продукт се пакетира в различни видове опаковки на място от земеделския производител: примерно, в картонени кутии с размери 40/30/13 cm или в книжни торби с нетно тегло 250 g всяка една — за най-продължително запазване и по-нататъшна преработка в други продукти; в бели хартиени пликове с минимални размери 16/22 cm и вместимост от 25 до 50 g, както и в други видове опаковки при необходимост.

Готовата продукция се сортира по големина и предназначение. Класовете трябва да пристигат цели до потребителите. След начупване специфичният благоуханен аромат се усеща по-силно. Опаковането на място в стопанството непосредствено след прибиране от сушилнята гарантира по-доброто опазване на целостта на цветните класове, както и на органолептичните свойства и показатели.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен стандартните изисквания, етикетът съдържа фирмения знак на производителя с неговия регистрационен номер и партиден номер, а по средата е основният надпис „Странджански билков чай“. Под или над него е означението „Защитено наименование за произход“. Етикетите се поставят по средата на капака, от двете страни на торбите, като са малки и големи според опаковките.

4. **Кратко определение на географския район**

Границите на географската област Странджа включват селищата във всичките ѝ пет общини — Малко Търново, Приморско, Созопол, Средец и Царево. Култивирането следва да се извършва само върху площи с подходящи за целта изложения и тип на почвите (алкални почви, които може да са и около варовикови скали), максимално близки до флористичните характеристики в самородните находища на *Sideritis syriaca*.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфичен характер на географския район*

Специфичният климат и географското положение на Странджа планина са причина в тази географска област да се съхранят и оцелеят след ледниковата епоха множество терциерни реликтни видове, някои ендемити за региона, като черна и червена боровинка, странджанска зеленика, странджанско сапунче и още 53 вида растения. Сред тях е и растението *Sideritis syriaca*, което расте върху подбрани почви в географския район и от което се приготвя „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“. Есенните и ранните пролетни слани, дори и силните

краткотрайни заледявания в по-малка степен, засягат именно култивираните чаени растения и при тях оцеляването и регенериращите свойства са доста по-ясно изразени. Утринната роса и мъглите в сухите летни дни, бързо изпаряващи се дори при ниска слънчева активност, също са благоприятен фактор за това. Чрез овласените стръкове и силно развитата листна маса те поемат само полезната влага, променяйки цвета си в тъмнозелен или бледожълт.

Синтезираните в растението над 20 биологично активни вещества и специфичният му аромат се дължат на морфологичните му особености и на следните абиотични и биотични фактори:

1) Минералното и бактериалното съдържание на рохкавите карстови почви в района.

2) Най-високата слънчева активност в географската област — >1 500 kwh/m² годишно (средна за страната 1 110 —1 420 kwh/m²). Тя се редува през цялата година с топлата влажност на морските бризове от изток-югоизток и на „белия вятър“ от юг-югозапад, филтрирани от широколистните странджански гори. Тези природно-климатични особености, както и кратките дъждове в топлата есен и меката зима, гарантират продължителна фотосинтеза и устойчивост на вида.

3) Характерното за региона засушаване точно в периода на цъфтеж и съзряване на цветните стръкове през месец май — месец октомври. То е благоприятен фактор за синтезирането на ароматните вещества.

4) Множеството естествени опрашители в насажденията — десетките видове диви пчели, светулки, бръмбари и др., подпомагат т.нар. кръстосано опрашване. Именно прелитащите насекоми при хранене прехвърлят полен в и между цветовете и оплождат семената, като така осигуряват по-жизнено потомство и генетична устойчивост на вида. Поради това комбинираното отглеждане на билката с пчелни семейства, лози и др. е предпочитана агроекологична практика сред местните производители.

5.2. ***Човешки фактори***

Човешките грижи чрез прилагането на изпитани добри практики за култивиране на билката в условия, много близки до естествената ѝ среда, са от решаващо значение за нейното опазване и възпроизводство. Те се изразяват в избор на най-подходящи терени и почви (алкални) и тяхното допълнително варуване, когато това се налага. От значение е и производството и засаждането на качествен разсад и подбирането на семена за директна сеитба в подготвени гнезда и редове, както и периодичното контролирано премахване на потискащата растителност в туфите и коситба между редовете. Цветните класове се обират ежеседмично ръчно, след вдигане на росата и при завършен цъфтеж (от месец юни до месец октомври). Особеното умение се изразява в отчупването им на точно определено място — между двете листа и подрастващите по-малки цветни стръкове. Опитният производител само при допир с пръсти усеща чупливостта на стръковете и зрелостта на класовете — това е, когато цветчетата са напълно разтворени в крайните чашковидни прешлени и върховете им изглеждат заоблени. Отрязването с ножица не е правилно и не се практикува, защото предполага събирането на недобре узрели класове, а това означава по-ниско ниво на органолептичните показатели. Добра практика е и изсушаването в затворени слънчеви или електрически сушилни и своевременното пакетиране на готовата продукция — от едно до пет денонощия, с остатъчна влага не повече от 9—10 %. Съхраняването се извършва на сухо и тъмно, тъй като на светло класовете изсветляват и се влошава качеството им.

Всички човешки грижи за култивираната билка спомагат за по-добрия ѝ и продължителен физиологичен растеж, а също и за по-големия ѝ добив с по-продължително синтезиране на биологично активни вещества. Това води и до по-високите им стойности именно при култивираните растения.

5.3. *Характеристики на продукта*

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ има специфични физико-химични и органолептични характеристики. Видно от химичните показатели, процентното съдържание на биоактивните вещества е по-високо при култивираните растения спрямо диворастящите.

Цветът му спектрофотометрично е средно интензивен — 12—18 единици EBC (по Европейската пивоварна конвенция).

Билката има висока антиоксидантна активност, а вследствие на това и чаят за пиене.

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ в култивирани условия е с доста по-изразен аромат от други подобни билки и чаят има по-мек и наситен вкус, защото билката расте на по-ниска надморска височина (до 450 m) и синтезира повече и по-дълго време слънчева светлина и топлина.

5.4. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Географският район — Странджа, в който се отглежда *Sideritis syriaca*, се характеризира с умерени целогодишни температури, най-висока слънчева активност, редувана през цялата година с топлата влажност на морските бризове. За отглеждането на тази билка в Странджа спомагат и алкалните почви, които може да са около богати на минерали варовикови скали и които приемат и отдават бавно слънчевата топлина и задържат влага. Ранните пролетни и късните есенни слани, както и утринната роса и мъглите в сухите летни дни, допринасят за неговата жизнеспособност и устойчивост. Засушаването в този географски район, което съвпада с периода на цъфтене на растението, води до натрупването на ароматни вещества в него. Съчетанието от тези агро-климатични условия е предпоставка да се синтезират в растението над 20 биологично активни вещества. Това води и до по-високите стойности на антиоксидантната активност на чая.

Човешките умения за отглеждане на билката също спомагат за по-продължително синтезиране на биологично активни вещества и водят до техните по-високи стойности при култивираните туфи. Утвърдената добра практика и умения при ръчното бране на растението, при което се усеща чупливостта на стръковете и зрелостта на класовете, водят до по-добри органолептични свойства на чая. Приготвеният чай от култивираното растение *Sideritis syriaca* е с по-изразен аромат и по-мек вкус.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/strandzhanski-bilkov-chaj/