C/2024/1480

13.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1480)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Странджански билков чай / Strandžanski bilkov chay“

EU č.: PDO-BG-02851 – 7. 6. 2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Странджански билков чай / Strandžanski bilkov chay“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Bulharsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Странджански билков чай / Strandžanski bilkov chay“ je druh čaje, který se získává z listů a květů rostliny s botanickým názvem *Sideritis syriaca* z čeledi *Lamiaceae*, pěstované v horském masivu Strandža. Tento druh je zařazen do prvního svazku národního červeného seznamu pro Bulharsko v kategorii kriticky ohrožený. Pěstuje se ze semenáčků vypěstovaných v přírodním parku Strandža.

Bylina roste v kopulovitých trsech, které se po prvním roce pěstování postupně rozšiřují a vytvářejí stromovitý kořenový systém. Listy a květní stonky vyrůstají z kořenových útvarů na úrovni země. Trsy dorůstají průměru nejméně 100 cm a výšky 30–35 cm. Mají až 120 květních stonků, které rostou a kvetou od května do října. Květní stonky vyrůstají z přízemních větvených útvarů v rozestupech 7–9 cm. Mají dva nebo čtyři symetricky umístěné eliptické listy. Na horní části květních stonků jsou srdčité listy. Zde se na rostlině nacházejí květy. Květní stonky pěstovaných rostlin jsou dlouhé 5–25 cm, v místech s častými srážkami o něco delší. Listy a květní stonky jsou měkké a poddajné, ale po usušení ve stínu jsou silnější a pevnější.

Listy a stonky rostliny jsou bělavě zelené, s jemnými šedobílými chloupky. Každé květenství je tvořeno světle žlutými květy a osmi až dvanácti drobnými černými semeny.

Chemické parametry: fytochemické analýzy prokazují přítomnost široké škály bioaktivních látek. Z 33 identifikovaných fenolických sloučenin je například množství ve vzorcích rostliny *Sideritis syriaca* z floristické oblasti Strandža poměrně vysoké: 16,65–18 mg/g ekvivalentů kyseliny kávové (CAE) celkových fenolických látek a 2,79–5,73 mg/g RE flavonoidů v pěstovaných rostlinách.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Sušená čajová rostlina obsahuje maximálně 9–10 % vlhkosti. Její barva je středně intenzivní: 12–18 jednotek EBC (podle European Brewery Convention – Evropské pivovarské úmluvy).

Listy a květy rostliny se vaří a připravuje se z nich čaj. Je mírně sladký bez přídavku medu nebo cukru. Čaj má žlutou až žlutočervenou barvu a jemnou vůni, v níž se jemně snoubí bazalka, máta, meduňka a sušené ovoce. Specifická vůně je trvalá. Projevuje se, když se bylina pije, a také když se sklízí a suší. Při správném skladování v suchu a temnu se vůně v obalu zachová.

Antioxidační aktivita čaje jako nápoje není nižší než 1 990 mmol/l.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Veškeré pěstitelské postupy před sklizní jsou výhradně ruční a probíhají v zeměpisné oblasti.

Fáze 1. Produkce semenáčků pro pěstování bylin

Fáze 2. Pěstování rostliny

Fáze 3. Sbírání a sušení květních stonků

Fáze 4. Vyjmutí ze sušičky a zabalení.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Výrobci balí sušený produkt na místě do různých typů obalů: například do kartonových krabic o rozměrech 40x30x13 cm; papírových sáčků s čistou hmotností 250 g na jednotku – pro delší uchování a další zpracování na jiné výrobky; bílých papírových obálek o minimální velikosti 16x22 cm a objemu 25–50 g a dalších typů obalů podle potřeby.

Hotové výrobky se třídí podle velikosti a účelu. Lodyhy se musí dostat ke spotřebiteli neporušené. Po rozlomení lodyh je specifická příjemná vůně silnější. Balení na místě v podniku ihned po vyjmutí ze sušárny je lepším způsobem, jak zajistit, aby kvetoucí stonky zůstaly neporušené. Tento přístup také chrání organoleptické vlastnosti a charakteristiky.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě standardních požadavků obsahuje etiketa logo výrobce s registračním číslem a číslem šarže. Uprostřed je hlavní text „Странджански билков чай“ [Strandžanski bilkov chay]. Nad ním nebo pod ním jsou uvedena slova „Chráněné označení původu“. Štítky jsou umístěny uprostřed víka na obou stranách sáčku. V závislosti na balení jsou malé nebo velké.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast Strandža zahrnuje osady ve všech pěti obcích: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredec a Carevo. Pěstování by mělo probíhat pouze na pozemcích s vhodnou expozicí a půdními typy (zásadité půdy, které mohou obklopovat i vápencové horniny), které se co nejvíce blíží floristickým charakteristikám původních oblastí výskytu rostliny *Sideritis syriaca*.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Specifické klima a zeměpisná poloha horského masivu Strandža jsou důvodem, proč se v této zeměpisné oblasti zachovalo velké množství třetihorních reliktních druhů, které přežily po době ledové. Některé z nich jsou v regionu endemické, např. borůvka a brusinka, *Rhododendron ponticum*, strandžská mydlice a dalších 53 druhů rostlin. Mezi ně patří rostlina *Sideritis syriaca*, z níž se získává čaj s CHOP „Странджански билков чай / Strandžanski bilkov chay“. Roste na vybraných půdách zeměpisné oblasti. Podzimní a časné jarní mrazy, a dokonce i silné, ale krátkodobé

mrazy, jsou pro pěstované čajové rostliny méně škodlivé. Mají podstatně lepší schopnost přežití a regenerace. V suchých letních dnech se ranní rosa a mlha rychle odpařují i při nízké míře slunečního svitu. To je také příznivý faktor. Rostliny svými chlupatými stonky a vysoce vyvinutými listy přijímají pouze užitečnou vlhkost a mění své zbarvení od tmavě zelené po světle žlutou.

V rostlině se syntetizuje více než dvacet biologicky aktivních látek. Vedle specifického aroma jsou tyto faktory dány morfologickými vlastnostmi rostliny a následujícími abiotickými a biotickými faktory:

1) Obsah minerálů a bakterií v kyprých krasových půdách v oblasti.

2) Nejvyšší úroveň slunečního svitu v zeměpisné oblasti je > 1 500 kW/m² za rok (celostátní průměr je 1 110–1 420 kW/m²). Sluneční svit je po celý rok kompenzován teplým a vlhkým mořským vánkem z východo-jihovýchodu a větrem z jiho-jihozápadu, který je tradičně známý jako „bílý vítr“ a proniká do strandžských lesů. Tyto přirozené klimatické podmínky, stejně jako krátká období srážek během teplého podzimu a mírné zimy umožňují dlouhodobou fotosyntézu a zajišťují stabilitu druhu.

3) Sucho charakteristické pro tuto oblast, zejména v období, kdy kvetou a dozrávají květní stonky, tedy od května do října. To je příznivý faktor při syntéze aromatických látek.

4) Velké množství přirozených opylovačů na plantážích, včetně desítek druhů divokých včel, světlušek, brouků atd., pomáhá při křížovém opylování. Konkrétně se jedná o létající hmyz, který při krmení přenáší pyl z květu na květ, a oplodňuje tak semena. Díky tomu získává druh silnější potomstvo a genetickou odolnost. Proto je kombinace pěstování této byliny se včelstvy, vinnou révou a dalšími plodinami mezi místními producenty oblíbeným agroenvironmentálním postupem.

5.2. ***Lidské faktory***

Lidské úsilí při uplatňování osvědčených postupů pěstování rostliny v podmínkách velmi blízkých jejímu přirozenému prostředí je životně důležitým faktorem pro zachování a reprodukci rostliny. Tyto postupy spočívají ve výběru nejvhodnější země a půd (zásaditých), které jsou v případě potřeby ošetřeny větším množstvím vápna. Důležitá je také produkce a výsadba kvalitních semenáčků a výběr semen pro přímý výsev do připravených políček a řádků. Kromě toho se pravidelně odplevelují trsy vegetace a sečou se meziřádky. Kvetoucí stonky se sbírají ručně každý týden, jakmile se odpaří rosa a plně rozkvetou (od června do října). Zvláštní dovednost spočívá v tom, že se stonek zlomí v určitém místě mezi dvěma listy a menšími květními stonky, které z nich vyrůstají. Zkušení pěstitelé poznají křehkost stonků a zralost lodyh pouze pomocí prstů. V tomto okamžiku jsou květy v kališních uzlinách na vrcholu plně otevřené a jejich špičky mají zaoblený vzhled. Nůžky jsou pro stříhání nevhodné, protože jejich použití by znamenalo sběr nedostatečně vyzrálých stonků, což by vedlo k horším organoleptickým vlastnostem. Dobrým postupem je také používání solárních nebo elektrických sušáren. Připravený produkt se balí včas, během jednoho až pěti dnů, se zbytkovou vlhkostí nejvýše 9–10 %. Skladuje se v suchu a temnu. Na světle lodyhy ztrácejí barvu a jejich kvalita se zhoršuje.

Veškeré lidské úsilí při pěstování byliny přispívá k jejímu lepšímu a delšímu fyziologickému růstu, stejně jako k vyššímu výnosu a delší syntéze biologicky účinných látek. Z toho vyplývají i vyšší hodnoty pro pěstované rostliny.

5.3. *Vlastnosti produktu*

Čaj s CHOP „Странджански билков чай / Strandžanski bilkov chay“ má specifické fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti. Chemické parametry ukazují, že procento biologicky aktivních látek je vyšší u pěstovaných rostlin než u těch planě rostoucích.

Ze spektrofotometrického hlediska je jeho barva středně intenzivní: 12–18 jednotek EBC (podle European Brewery Convention – Evropské pivovarské úmluvy).

Bylina má vysokou antioxidační aktivitu, která se projevuje i při pití čaje.

Při pěstování má čaj s CHOP „Странджански билков чай / Strandžanski bilkov chay“ mnohem výraznější aroma než jiné podobné byliny a čaj má jemnější a plnější chuť. Roste totiž v nižší nadmořské výšce (do 450 m) a sluneční světlo a teplo se zde syntetizují ve větším množství a po delší dobu.

5.4. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Zeměpisná oblast Strandža, kde se rostlina *Sideritis syriaca* pěstuje, se vyznačuje celoročně mírnými teplotami. Největší množství slunečního svitu je po celý rok kompenzováno teplým a vlhkým mořským vánkem. Pěstování této byliny napomáhají zásadité půdy ve Strandži. Tyto půdy mohou obklopovat vápencové horniny bohaté na minerály, pomalu absorbují a uvolňují sluneční teplo a zadržují vlhkost. K životaschopnosti a udržitelnosti přispívají mrazy na počátku jara a konci podzimu, stejně jako ranní rosa a mlhy v suchých letních dnech. Sucho v této zeměpisné oblasti nastává v období, kdy rostlina kvete, což vede k hromadění aromatických látek. Kombinace těchto agroklimatických podmínek je nezbytná pro syntézu více než dvaceti biologicky aktivních látek v rostlině. Výsledkem jsou vyšší hodnoty antioxidační aktivity čaje.

Lidské dovednosti při pěstování bylin také přispívají k delší syntéze biologicky účinných látek, což vede k vyšším hodnotám u pěstovaných rostlin. Při ručním sběru rostlin se uplatňují zavedené osvědčené postupy a dovednosti a také cit pro křehkost stonků a zralost lodyh. Díky tomu má čaj lepší organoleptické vlastnosti. Čaj z pěstované rostliny *Sideritis syriaca* má výraznější aroma a jemnější chuť.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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