C/2024/1480

13.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1480)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

N.° UE: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

2. **Estado miembro o tercer país**

Bulgaria

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» es una infusión elaborada a partir de las hojas y flores de la planta cuyo nombre científico es *Sideritis syriaca*, de la familia de las lamiáceas, que se cultiva en la cordillera de Strandzha. La especie aparece en el primer volumen de la Lista Roja Nacional de Bulgaria como «especie en peligro crítico de extinción». Se cultiva a partir de plántulas producidas en el Parque Natural de Strandzha.

La hierba crece en matas cupulares que se propagan de forma progresiva a partir del primer año de plantación y desarrollan sistemas radicales parecidos a los de los árboles. Las hojas y los tallos florales brotan de las formaciones radicales a nivel del suelo. Las matas crecen hasta un diámetro igual o superior a los 100 cm y hasta 30-35 cm de altura. Cada mata tiene hasta 120 tallos florales, que brotan y florecen de mayo a octubre. Los tallos florales brotan de las ramificaciones a nivel del suelo a intervalos de 7-9 cm. Presentan dos o cuatro hojas elípticas dispuestas de forma simétrica. En la parte superior del tallo floral se encuentran hojas en forma de corazón, siendo esta la ubicación de las flores en la planta. Las plantas cultivadas presentan tallos florales de 5-25 cm de largo, y algo más alargados en las zonas con precipitaciones frecuentes. Las hojas y los tallos florales son suaves y flexibles, aunque al secarse a la sombra se vuelven firmes y más gruesos.

Las hojas y los tallos de la planta son de color verde blanquecino, con una fina lanosidad de color entre gris y blanco. Cada inflorescencia está formada por unas flores de color amarillo pálido y de ocho a doce semillas finas de color negro.

Parámetros químicos: los análisis fitoquímicos revelan la presencia de una gran variedad de sustancias bioactivas. Por ejemplo, las muestras de *Sideritis syriaca* de la región floral de Strandzha presentan valores bastante altos de los 33 compuestos fenólicos identificados: compuestos fenólicos totales expresados en equivalentes de ácido cafeico de 16,65-18 mg/g, y flavonoides expresados en equivalentes de rutina (RE) de 2,79-5,73 mg/g en las plantas cultivadas.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La planta seca empleada para preparar la infusión tiene un contenido de agua igual o inferior al 9-10 %. Su color es de una intensidad media: 12-18 unidades EBC (European Brewery Convention).

Las hojas y flores de la planta se hierven para preparar la infusión. Tiene un ligero toque dulce sin la adición de miel o azúcar. La infusión tiene un color entre amarillo y rojo amarillento, con un sutil conjunto de aromas que une con delicadeza las fragancias de flor del limero y albahaca, hierbabuena, melisa y fruta deshidratada. El aroma específico es persistente y se percibe tanto cuando se consume la hierba en infusión como cuando se cosecha y deseca la hierba. La hierba envasada mantiene su aroma siempre que se conserve de forma adecuada en un lugar seco y oscuro.

La actividad antioxidante de la infusión preparada es igual o superior a 1 990 mmol/l.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las prácticas de cultivo previas a la cosecha se realizan de forma exclusivamente manual y dentro de la zona geográfica.

Etapa 1: producción de plántulas para el cultivo de la hierba

Etapa 2: cultivo de la planta

Etapa 3: cosecha y secado de los tallos florales

Etapa 4: recogida de la secadora y envasado

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los productores envasan el producto seco *in situ* con una variedad de tipos de envase: por ejemplo, cajas de cartón de 40/30/13 cm; bolsas de papel con un peso neto unitario de 250 g para una conservación más prolongada y posterior transformación en otros productos; sobres de papel blanco de un tamaño mínimo de 16/22 cm y una capacidad de 25-50 g; y otros tipos de envase en función de las necesidades.

El producto final se clasifica por tamaño y destino. Es esencial que los tallos lleguen intactos a los consumidores. Una vez rotos, se intensifica su fragrante aroma específico. El envasado en la propia explotación inmediatamente después del secado es la mejor forma de garantizar que los tallos florales se mantengan intactos, además de proteger sus propiedades y características organolépticas.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de los requisitos habituales, la etiqueta debe incluir el logotipo del productor, su número de registro y el número de lote. La mención principal, «Странджански билков чай» [Strandzhanski bilkov chay], figura en el centro de la etiqueta, con las palabras «Denominación de Origen Protegida» por encima o por debajo. Las etiquetas se colocan en el centro del cierre en los dos lados de la bolsa, y pueden ser grandes o pequeñas en función de las dimensiones del envase.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Las localidades que componen la zona geográfica de Strandzha pertenecen a cinco municipios: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets y Tsarevo. El cultivo debe limitarse a terrenos dotados de una exposición adecuada y del tipo de suelo correcto (suelos alcalinos, algunos intercalados con roca caliza), que se asemejen lo más posible a las características florales de las zonas donde la *Sideritis syriaca* es autóctona.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Gracias al clima específico y la ubicación de la cordillera de Strandzha, en la zona geográfica se preservaron muchos relictos de especies terciarias que sobrevivieron a la edad de hielo. Algunas de estas especies son endémicas en la región, como por ejemplo el arándano silvestre, el arándano rojo, *Rhododendron ponticum*, *Saponaria strandjensis* y otras 53 especies vegetales, entre las que se encuentra *Sideritis syriaca*, la especie empleada para elaborar la infusión «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay». Se cultiva en suelos seleccionados de la zona geográfica. Las

plantas de la infusión tienen una resistencia específica a las escarchas que se forman en otoño y a principios de primavera, e incluso a las heladas rigurosas, siempre que estas sean breves. Tienen una cantidad notablemente superior de propiedades manifiestas de supervivencia y regeneración. En los días secos de verano, incluso con niveles bajos de radiación solar, el rocío y la neblina mañanera se evaporan rápido, lo que también beneficia a las plantas, que son capaces de absorber solamente la humedad necesaria a través de sus tallos velludos y su masa foliar altamente desarrollada, con un cambio de color a verde oscuro o amarillo pálido.

Más de veinte sustancias bioactivas se sintetizan en la planta. Al igual que el aroma específico, dichas sustancias se deben a las características morfológicas de la planta y a los siguientes factores abióticos y bióticos:

1) El contenido mineral y bacteriano de los suelos sueltos kársticos con los que cuenta la zona.

2) Los niveles de radiación solar en la zona geográfica alcanzan máximos anuales de > 1 500 kW/m² (la media nacional es de 1 110-1 420 kW/m²). A lo largo del año, la radiación solar se atempera por las brisas marinas cálidas y húmedas del este-sureste, y por el viento del sur-sureste, tradicionalmente conocido como «viento blanco», que se cuela a través de los bosques de Strandzha. Estas condiciones climáticas naturales, junto con los breves períodos de lluvia durante el otoño templado e invierno suave, permiten una fotosíntesis prolongada y dotan de estabilidad a la especie.

3) La sequía típica de la región, concretamente de mayo a octubre, época de floración y maduración de los tallos florales, favorece la sintetización de las sustancias aromáticas.

4) Una importante presencia de polinizadores naturales en las plantaciones, entre ellos decenas de especies de abejas silvestres, luciérnagas, escarabajos, etc., favorece la polinización cruzada. En concreto, son los insectos voladores los que transportan el polen de flor en flor mientras se alimentan y fertilizan las semillas, lo que hace que la especie tenga más resistencia genética y una progenie más vigorosa. Es por ello por lo que combinar la producción de la hierba con colonias de abejas, viñedos y otros cultivos es una práctica agroambiental extendida entre los productores de la zona.

5.2. *Factores humanos*

El esfuerzo humano en el empleo de buenas prácticas acreditadas para el cultivo de la planta en condiciones muy parecidas a su entorno natural es un factor de vital importancia para su conservación y reproducción. Estas prácticas consisten en seleccionar los terrenos y suelos más adecuados (suelos alcalinos, abonados con cal adicional en caso de necesidad). También es importante producir y trasplantar plántulas de calidad, y seleccionar las semillas para la siembra directa en huertos e hileras de cultivo previamente preparados. Asimismo, se escardan las matas de vegetación con frecuencia, y se siega entre las hileras. La recolección de los tallos florales se realiza a mano, con una frecuencia semanal a partir de la evaporación del rocío y apertura completa de las flores (de junio a octubre). Hace falta una destreza especial para romper los tallos en el punto exacto entre las dos hojas y los tallos más reducidos que brotan de ellos. Es exclusivamente con el tacto de los dedos como los productores experimentados perciben la fragilidad de los tallos y la madurez de los pedúnculos, cuando las flores de los nudos cupulares superiores se han abierto por completo y se han redondeado sus puntas. Las tijeras no son aptas para el corte, porque se recolectarían también tallos inmaduros, lo que redundaría en unas características organolépticas inferiores. Otra buena práctica es el empleo de cámaras de secado solares o eléctricas. En el momento del envasado, que se efectúa sin mucha demora —entre uno y cinco días después de la preparación—el producto elaborado tiene un contenido de humedad residual igual o inferior al 9-10 %. Se conserva en un lugar seco y oscuro. Cuando los tallos se exponen a la luz, pierden su color y se deteriora su calidad.

Todo el esfuerzo humano volcado en el cultivo de la hierba contribuye a un crecimiento fisiológico superior y más prolongado, además de un mayor rendimiento y una síntesis más extendida de las sustancias bioactivas. También redunda en valores más altos en las plantas cultivadas.

5.3. *Características del producto*

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» tiene unas características físicas, químicas y organolépticas específicas. Los parámetros químicos demuestran que el porcentaje de sustancias bioactivas es más alto en las plantas cultivadas que en las silvestres.

En términos espectrofotométricos, su color es de una intensidad media: 12-18 unidades EBC (European Brewery Convention).

La hierba tiene una actividad antioxidante alta, también presente cuando se consume en infusión.

La hierba cultivada del «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» tiene un aroma mucho más marcado que otras hierbas similares, y da una infusión sabrosa con un gusto más suave. Esto se debe a su cultivo en cotas más bajas (hasta 450 m), que hace que sintetice la radiación solar y el calor en niveles más altos y durante más tiempo.

5.4. *Vínculo causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad concreta, la reputación u otra característica del producto (en el caso de las IGP)*

Strandzha, la zona geográfica donde se cultiva la *Sideritis syriaca*, se caracteriza por tener temperaturas suaves durante todo el año. Los niveles más altos de radiación solar se atemperan por las brisas marinas cálidas a lo largo del año. Los suelos alcalinos de Strandzha son propicios para el cultivo de la hierba. Esos suelos, algunos intercalados con roca caliza rica en minerales, absorben y liberan lentamente el calor del sol y atrapan la humedad. Las escarchas de principios de primavera y finales de otoño, además del rocío mañanero y las neblinas de los días secos de verano, contribuyen a la viabilidad y sostenibilidad. La zona geográfica tiene sequías durante le época de floración de la planta, lo que favorece la acumulación de sustancias aromáticas. El conjunto de estas condiciones agroclimáticas es esencial para la sintetización de más de veinte sustancias biológicamente activas en la planta. Como consecuencia de ello, se encuentran valores más altos de actividad antioxidante en la infusión.

La destreza humana en el cultivo de la hierba también contribuye a una síntesis más extendida de las sustancias bioactivas, redundando en valores más altos en las plantas cultivadas. Para la recolección manual de la planta y para reconocer al tacto la fragilidad de los tallos y la madurez de los pedúnculos, los productores deben tener unas destrezas particulares y aplicar prácticas consolidadas. Gracias a ellas, la infusión tiene mejores características organolépticas. La infusión elaborada a partir de la planta cultivada de *Sideritis syriaca* tiene un aroma más marcado y un sabor más suave.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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