Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2024/1480

13.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1480)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

Nº UE: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

AOP (X) IGP ( )

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

2. État membre ou pays tiers

Bulgarie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Strandzhanski bilkov chay» est une tisane obtenue à partir de feuilles et de fleurs de la plante portant la désignation botanique *sideritis syriaca*, de la famille des lamiacées, et cultivée dans le massif montagneux de la Strandzha». L'espèce est mentionnée dans le livre rouge de la République de Bulgarie, tome 1, dans la catégorie des «espèces menacées critiques». Elle est cultivée à partir de plants produits dans le parc naturel de la Strandzha.

Elle pousse en touffes en forme de coupole, dont la taille augmente en permanence après la première année de plantation et présente un système racinaire arborescent. Les feuilles et les pédoncules se développent à partir des ramifications aériennes des racines. Les touffes atteignent jusqu'à plus de 100 cm de diamètre et jusqu'à 30-35 cm de hauteur. Elles possèdent jusqu'à 120 tiges florales qui poussent et fleurissent de mai à octobre. Les tiges florales se développent à partir des ramifications aériennes, à des intervalles de 7 à 9 cm et comportent deux ou quatre feuilles ellipsoïdales disposées symétriquement. Les feuilles en forme de cœur se situent sur la partie supérieure des tiges florales. C'est là que s'épanouissent les fleurs. Les tiges florales des plantes cultivées ont une longueur comprise entre 5 et 25 cm, et un peu plus en cas de pluies fréquentes. Les feuilles et les tiges florales sont souples et flexibles; elles deviennent plus denses et plus rigides lorsqu'elles sont séchées à l'abri de la lumière.

Les feuilles et les tiges de la plante sont de couleur vert pâle, avec un fin indumentum gris à blanc. Chaque inflorescence est constituée de fleurs jaune clair et de 8 à 12 petites graines noires.

Paramètres chimiques: les analyses phytochimiques indiquent la présence d'une grande variété de substances biologiquement actives. Parmi les 33 composés phénoliques identifiés, les quantités suivantes, notamment, sont relativement élevées dans les échantillons de *sideritis syriaca* prélevés dans la région florale de la Strandzha: phénols généraux (exprimés en équivalents d'acide caféique): 16,65 à 18 mg/g et flavonoïdes (exprimés en équivalents de rétinol) entre 2,79 et 5,73 mg/g dans les plantes cultivées.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

La plante séchée a une teneur en humidité inférieure ou égale à 9-10 %. Sa couleur est d'intensité moyenne: 12-18 EBC (selon la convention européenne de brasserie).

Les feuilles et fleurs de la plante sont mises à infuser pour préparer la tisane. La tisane est légèrement sucrée naturellement sans ajout de miel ou sucre. Elle est de couleur jaune à rouge jaunâtre, avec un bouquet subtil d'arômes de fleurs de tilleul, et de basilic, de menthe, de mélisse et de fruits secs. L'arôme spécifique est persistant et peut être perçu tant dans la boisson que lors de la cueillette et du séchage. Il est également préservé dans l'emballage dès lors que les herbes sont correctement stockées dans un endroit sombre et sec.

L'activité antioxydante de la tisane à boire n'est pas inférieure à 1 990 mmol/l.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les opérations agrotechniques au cours du processus de culture jusqu'à la récolte sont effectuées entièrement manuellement et dans l'aire géographique.

Étape 1. Production de plants pour la culture des herbes.

Étape 2. Culture de la plante.

Étape 3. Récolte et séchage des tiges florales.

Étape 4. Extraction du séchoir et conditionnement.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit séché est emballé sur place dans différents types de conditionnement par le producteur: par exemple, dans des boîtes en carton de 40/30/13 cm; ou dans des sachets en papier d'un poids net de 250 g chacun – pour une plus longue conservation et la transformation ultérieure en d'autres produits; dans des enveloppes en papier blanc de 16/22 cm minimum et d'une capacité de 25 à 50 g, ainsi que dans d'autres types d'emballage si nécessaire.

Les produits finis sont triés en fonction de leur taille et de leur utilisation prévue. Les pédoncules doivent parvenir intacts chez le consommateur. Une fois les pédoncules brisés, l'arôme parfumé spécifique est plus fort. Le conditionnement sur place dans l'exploitation immédiatement après l'extraction du séchoir permet de mieux préserver l'intégrité des tiges florales ainsi que les propriétés et caractéristiques organoleptiques.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les exigences standard, l'étiquette comporte le logo du producteur avec le numéro d'enregistrement et le numéro de lot. Au milieu se trouve l'inscription principale «Странджански билков чай» (Strandzhanski bilkov chay). En dessous ou au-dessus de cette inscription figure l'indication «Appellation d'origine protégée» Les étiquettes sont placées au milieu du couvercle ou des deux côtés du sachet. Elles sont de petite ou grande taille en fonction de l'emballage.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de la Strandzha comprend les localités des cinq communes: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets et Tsarevo. La plante doit être cultivée uniquement sur des surfaces présentant une exposition et un type de sol appropriés (sols alcalins, pouvant également comporter des roches calcaires), présentant des caractéristiques floristiques les plus proches possible de celles des zones natives de *sideritis syriaca*.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le climat et la situation géographique spécifiques du massif montagneux de la Strandzha sont la raison pour laquelle, un grand nombre d'espèces datant du tertiaire ont été préservées dans l'aire géographique et ont survécu après l'âge de la glace. Certaines sont endémiques dans la région, comme les myrtilles ou les airelles, *rhododendron ponticum*, la saponaire de la Strandzha et 53 autres espèces végétales dont *Sideritis syriaca*, à partir de laquelle est obtenu le Strandzhanski bilkov chay. Elle se développe sur certains sols de l'aire géographique. Les plantes cultivées résistent

particulièrement bien aux gelées matinales de l'automne et du début du printemps, et même aux périodes de gel sévère si elles sont de courte durée. Elles ont des propriétés de survie et de régénération beaucoup plus marquées. L'été, la rosée et la brume matinale des jours secs s'évaporent rapidement et constituent également un facteur favorable. Les plantes n'absorbent que l'humidité nécessaire, au moyen de leurs tiges velues et de leur feuillage très développé et changent de couleur pour devenir vert foncé ou jaune pâle.

Plus de 20 substances bioactives sont synthétisées dans la plante. De même que son arôme spécifique, ces substances sont dues aux caractéristiques morphologiques de la plante et aux facteurs abiotiques et biotiques suivants:

1) le contenu minéral et bactérien des sols meubles karstiques de la région;

2) l'ensoleillement record de l'aire géographique - >1 500 kWh/m^2 par an (la moyenne pour le pays est de 1 110 à 1 420 kwh/m^2). Tout au long de l'année, la radiation solaire est tempérée par l'humidité chaude des brises marines de l'est-sud-est et le «vent blanc» du sud-sud-ouest, filtré par les forêts de la Strandzha. Ces caractéristiques climatiques naturelles ainsi que les faibles précipitations de l'automne chaud et de l'hiver doux, garantissent une photosynthèse durable et la stabilité de l'espèce;

3) La sécheresse caractéristique de la région précisément pendant la période de floraison et de maturation des tiges florales de mai à octobre. Il s'agit d'un facteur favorable dans la synthétisation des substances aromatiques;

4) les nombreux pollinisateurs naturels dans les plantations —les dizaines d'espèces d'abeilles sauvages, de lucioles, de coléoptères, etc. — favorisent la pollinisation croisée. Ce sont les insectes volants qui, en se nourrissant, transfèrent le pollen d'une fleur à l'autre et fécondent les graines, garantissant ainsi une descendance plus vigoureuse et une résistance génétique de l'espèce. C'est pourquoi la pratique agroenvironnementale consistant à combiner la production des herbes aux colonies d'abeilles, aux vignes et à d'autres cultures est très répandue parmi les producteurs locaux.

5.2. *Facteurs humains*

Les soins apportés par l'homme, lors de l'application des bonnes pratiques pour cultiver la plante dans des conditions très proches de son milieu naturel sont d'une importance cruciale pour sa préservation et sa reproduction. Ces pratiques consistent à sélectionner les terres et les sols les plus appropriés (alcalins) qui sont enrichis de chaux si nécessaire. Il est également important de produire et de planter des plants de qualité et de sélectionner les semences destinées à l'ensemencement direct dans les platebandes et les rangs préparés. En outre, les touffes de végétation sont désherbées régulièrement et il est tondu entre les rangs. Les tiges florales sont cueillies à la main, sur une base hebdomadaire, lorsque la rosée a disparu et que la floraison est complète (de juin à octobre). Le savoir-faire particulier consiste à briser les tiges à un endroit précis: entre les deux feuilles et les petites tiges florales en pousse. C'est avec leurs doigts que les producteurs expérimentés sentent la fragilité des tiges et la maturité des pédoncules, lorsque les fleurs des derniers nœuds en forme de coupe sont entièrement ouvertes et que leurs extrémités semblent arrondies. La coupe aux ciseaux n'est pas appropriée et elle n'est pas pratiquée afin d'éviter la collecte de tiges non parvenues à pleine maturité et donc des caractéristiques organoleptiques inférieures. Il est également de bonne pratique d'utiliser des séchoirs solaires ou électriques. Le produit préparé est conditionné rapidement, dans un délai de 1 à 5 jours, et sa teneur en humidité résiduelle ne doit pas excéder 9-10 %. Il est stocké dans un endroit sec et sombre. Lorsqu'elles sont exposées à la lumière, les pédoncules perdent leur couleur et leur qualité se détériore.

Tous les efforts humains dans la culture de la plante contribuent à une meilleure et plus longue croissance physiologique, ainsi qu'à un rendement plus important et une photosynthèse prolongée des substances biologiques actives. Il en résulte également des valeurs plus élevées pour les plantes cultivées.

5.3. *Caractéristiques du produit*

Le Strandzhanski bilkov chay a des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques spécifiques. Les paramètres chimiques montrent que le pourcentage de substances bioactives est plus élevé chez les plantes cultivées que chez les plantes sauvages.

Sa couleur est d'intensité moyenne: 12-18 EBC (selon la convention européenne de brasserie).

Les herbes ont une activité antioxydante élevée, qui se retrouve également lorsqu'elles sont infusées dans la tisane.

Les herbes cultivées ont un arôme beaucoup plus prononcé que d'autres herbes similaires et la tisane a une saveur plus douce et plus complète. En effet, elles poussent à une altitude inférieure (jusqu'à 450 m) et synthétisent la lumière et la chaleur en plus grandes quantités et plus longtemps.

5.4. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La Strandzha, l'aire géographique de production de *sideritis syriaca*, se caractérise par des températures douces tout au long de l'année. Les niveaux les plus élevés d'ensoleillement sont compensés tout au long de l'année par des brises marines chaudes et humides. Les sols alcalins de la Strandzha contribuent à la culture de ces herbes. Les sols peuvent contenir des roches calcaires riches en minéraux; ils absorbent et libèrent lentement la chaleur du soleil et retiennent l'humidité. Les gelées du début du printemps et de la fin de l'automne, ainsi que la rosée et les brouillards matinaux des jours secs de l'été, contribuent à la viabilité et à la résilience. La sécheresse dans cette aire géographique intervient pendant la période de floraison de la plante, entraînant l'accumulation de substances aromatiques. La combinaison de ces conditions agroclimatiques est une condition préalable à la synthétisation dans la plante de plus de 20 substances biologiquement actives. C'est ce qui explique aussi les valeurs d'activité antioxydantes très élevées de la tisane.

Les compétences humaines dans la culture des herbes contribuent également à une synthétisation plus longue des substances biologiquement actives, ce qui entraîne des valeurs plus élevées dans les plantes cultivées. Les bonnes pratiques et compétences bien établies sont déterminantes pour la cueillette à la main des plantes et la perception de la fragilité des tiges et de la maturité des pédoncules. En conséquence, la tisane possède des propriétés organoleptiques plus élevées. La tisane préparée à partir de la *sideritis syriaca* cultivée présente un arôme plus prononcé et une saveur plus douce.

Référence à la publication du cahier des charges

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