C/2024/1480

13.2.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom(a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1480)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

EU br.: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

ZOI (X)ZOZP ( )

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Bugarska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” vrsta je čaja koji se proizvodi od listova i cvjetova biljke botaničkog naziva *Sideritis syriaca* iz porodice *Lamiaceae* koja raste na planinskom masivu Strandža. Ta je vrsta uvrštena u prvi svezak Nacionalnog crvenog popisa Bugarske, u kategoriju kritično ugroženih vrsta. Uzgaja se iz sadnica iz Nacionalnog parka Strandža.

Biljka raste u busenima nalik na kupole koji nakon prve godine od sadnje polako rastu i razvijaju razgranati korijenski sustav. Listovi i cvjetne stabljike rastu pri zemlji iz korijena. Busen naraste do promjera od jednog metra i više, a visinom dosegne 30 do 35 cm. Biljka ima do 120 cvjetnih stapki, koje rastu i cvatu od svibnja do listopada. Cvjetne stapke rastu iz prizemnih razgranatih stabljika na razmacima od 7 do 9 cm. Na stapkama u pravilnim razmacima rastu 2 do 4 eliptična lista. Na gornjem dijelu stapki nalaze se listovi u obliku srca i tu su smješteni cvjetovi. Cvjetne stapke uzgojenih biljaka dužine su od 5 do 25 cm, a ako su padaline učestale, narastu i malo duže. Listovi i cvjetne stapke mekani su i podatni, ali kad se suše u hladu, deblji su i tvrdi.

Listovi i stapke blijelozelene su boje, sa sitnim sivobijelim dlačicama. Svaki cvat ima blijedožute cvjetove i 8 do 12 crnih sjemenki.

Kemijski parametri: fitokemijskom analizom utvrđena je prisutnost širokog spektra bioaktivnih tvari. Primjerice, u biljci su otkrivena ukupno 33 fenolna spoja, a u uzorcima vrste *Sideritis syriaca* iz florne regije Strandža razina tih spojeva prilično je visoka: 16,65 – 18 mg/g ekvivalenta kafeinske kiseline (CAE) u ukupnoj količini fenolnih spojeva i 2,79 – 5,73 mg/g RE flavonoida u uzgojenim biljkama.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sadržaj vlage u osušenoj biljci nije veći od 9 do 10 %. Boja je srednjeg intenziteta: 12 – 18 EBC jedinica za boju (prema Europskoj pivarskoj konvenciji).

Listovi i cvjetovi kuhaju se za pripremu napitka, tj. čaja. Čaj je blago slatkog okusa čak i bez dodatka meda ili šećera. Žute je do žutocrvene boje, a arome su suptilne i nježne, mogu se osjetiti note cvjetova lipe i bosiljka, mente, matičnjaka i sušenog voća. Ta karakteristična aroma je postojana. Osjeti se kad se pije biljni čaj, ali i kad se biljka bere i suši. Aroma ostaje sačuvana u pakiranju kad s biljka propisno skladišti na suhom i tamnom mjestu.

Antioksidacijska aktivnost biljnog čaja iznosi barem 1 990 mmol/l.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve uzgojne prakse prije berbe obavljaju se u potpunosti ručno na tom zemljopisnom području.

1. faza: proizvodnja sadnica za uzgoj biljke

2. faza: uzgoj biljke

3. faza: branje i sušenje cvjetnih stapki

4. faza: vađenje iz komore za sušenje i pakiranje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvođači pakiraju sušeni proizvod na licu mjesta u različite vrste ambalaže: npr. kartonske kutije dimenzija 40/30/13 cm; papirnate vrećice neto mase 250 g po jedinici: radi dužeg čuvanja i daljnje prerade u druge proizvode; bijele papirnate omotnice minimalne veličine 16/22 cm i zapremine 25 – 50 g; i druge vrste ambalaže prema potrebi.

Gotov se proizvod razvrstava po veličini i namjeni. Stapke moraju neoštećene stići do potrošača. Kad se stapke slome, karakteristična mirisna aroma je jača. Bolji način da se osigura da se stapke ne oštete jest pakiranje na licu mjesta odmah nakon vađenja iz komore za sušenje. Tako se čuvaju i organoleptička svojstva i karakteristike proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Uz standardne zahtjeve, etiketa sadržava i logo proizvođača s registracijskim brojem i brojem serije. Na sredini etikete nalazi se formulacija „Странджански билков чай" [Strandzhanski bilkov chay]. Ispod ili iznad toga su riječi „Zaštićena oznaka izvornosti". Etikete se stavljaju na sredinu poklopca, na obje strane vrećice. Dimenzije etikete prilagođavaju se veličini ambalaže.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje Strandža obuhvaća naselja u svih pet općina: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets i Tsarevo. Biljka bi se trebala uzgajati samo na zemljištu s odgovarajućom ekspozicijom i odgovarajućim vrstama tla (lužnata tla, koja mogu sadržavati vapnenačke stijene) što sličnijima floističkim karakteristikama područja na kojima je *Sideritis syriaca* autohtona vrsta.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Zbog karakteristične klime i zemljopisnog položaja planinskog masiva Strandža na zemljopisnom području očuvan je velik broj reliktnih vrsta iz tercijara koje su preživjele ledeno doba. Neke su vrste endemske, kao što su šumska borovnica i europska brusnica, *Rhododendron ponticum*, sapunika s planine Strandža kao i još 53 druge biljne vrste. Među njima je i biljka *Sideritis syriaca*, od koje se dobiva proizvod „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay". Ona raste na određenim tlima tog zemljopisnog područja. Uzgojene biljke manje su osjetljive na mraz u jesen i

rano proljeće, pa čak i na snažno ali kratko smrzavanje. Imaju znatno izraženije sposobnosti preživljavanja i regeneracije. Za suhih ljetnih dana jutarnja rosa i magla brzo ispare, čak i kad je insolacija niska. To također pospješuje uzgoj. Biljke kroz dlačice na stabljikama i vrlo razvijeno lišće upijaju samo korisnu vlagu te mijenjaju boju iz tamnozelene u svjetložutu.

U biljci se sintetizira više od 20 bioaktivnih tvari. Te tvari, kao i karakteristična aroma, nastaju zbog morfoloških karakteristika biljke kao i sljedećih abiotičkih i biotičkih čimbenika:

1. mineralni i bakterijski sastav krševitog tla tog područja;

2. najveća insolacija na zemljopisnom području koja premašuje 1 500 kW/m^2 godišnje (nacionalni prosjek je 1 110 – 1 420 kW/m^2). Tijekom godine za sunčanih dana pušu topli, vlažni morski povjetarci s istoka-jugoistoka i vjetar s juga-jugozapada koji se tradicionalno naziva „bijeli vjetar”, a struji kroz šume na planini Strandža. Ti prirodni klimatski uvjeti, kao i kratka razdoblja s padalinama u toplu jesen i blagu zimu, omogućuju duži proces fotosinteze i osiguravaju stabilnost vrste;

3. suša karakteristična za područje, posebno u razdoblju cvatnje i sazrijevanja biljke, od svibnja do listopada, koja je pogodna za stvaranje aromatskih tvari;

4. velik broj prirodnih oprašivača na nasadima, uključujući desetke vrsta divljih pčela, krijesnica, kornjaša, itd., pospješuje unakrsno oprašivanje. Dok se hrane, leteći kukci prenose pelud s cvijeta na cvijet i tako oprašuju sjeme. Tako biljna vrsta stvara snažnije potomstvo i razvija genetsku otpornost. Zato lokalni proizvođači odabiru poljoprivredno-ekološku praksu kombiniranja uzgoja biljke s uzgojem pčela, vinove loze i drugih kultura.

5.2. *Ljudski čimbenici*

Ključan čimbenik u očuvanju i razmnožavanju biljke jest ljudsko djelovanje, tj. primjena dokazano dobre prakse uzgajanja biljke u uvjetima sličnima njezinu prirodnom okruženju. Te prakse uključuju odabir najprikladnijeg zemljišta i tla (lužnatog) kojem se po potrebi dodaje vapnenac. Također je važno proizvesti i saditi kvalitetne sadnice i pažljivo odabrati sjeme za izravno sijanje u pripremljene redove ili na pripremljene površine. Uz to se redovito plijeve buseni vegetacije te se kosi između redova. Cvjetne stapke ručno se beru svaki tjedan, kad rosa ispari, a cvjetovi se u potpunosti rascvatu (između lipnja i listopada). Potrebna je posebna vještina kako bi se stapke odlomile točno na mjestu između dva lista i manjih cvjetnih stapki koje iz njih rastu. Iskusni proizvođači dodirom odrede je li stapka lomljiva i zrela. Tada su cvjetovi u kupastim koljencima na vrhu biljke u potpunosti otvoreni, a vršković su im zaobljeni. Biljka se ne može rezati škarama jer bi se onda ubrale i nezrele stapke pa bi tako proizvod imao slabije organoleptičke karakteristike. Dobra je praksa i korištenje solarnih ili električnih komora za sušenje. Pripremljeni proizvod pravodobno se pakira, u roku od jednog do pet dana, kad preostali sadržaj vlage ne prelazi 9 – 10 %. Proizvod se skladišti na suhom i tamnom mjestu. Ako se stapke izlože svjetlosti, izgube boju i kvaliteta im se smanjuje.

Ljudska intervencija u uzgoju biljke pospješuje i produžuje fiziološki rast biljke te dovodi do većeg prinosa i omogućuju duže stvaranje bioaktivnih tvari. Tako uzgojene biljke imaju veću vrijednost.

5.3. *Svojstva proizvoda*

Proizvod „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” ima posebna fizička, kemijska i organoleptička svojstva. Kemijski parametri pokazuju da je udio bioaktivnih tvari veći u uzgojenim biljkama nego u biljkama koje rastu u divljini.

Kad je riječ o spektrofotometriji, boja je srednjeg intenziteta: 12 – 18 EBC jedinica za boju (prema Europskoj pivarskoj konvenciji).

Biljka ima visoku antioksidacijsku aktivnost koja je prisutna i kada se pije biljni čaj.

Proizvod „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” dobiven od uzgojenih biljaka ima izraženiju aromu u usporedbi sa sličnim biljkama, a čaj je blažeg i punog okusa. Razlog tomu je što biljka raste na nižim nadmorskim visinama (do 450 m) te sunčevu svjetlost i toplinu upija duže i u većim količinama.

5.4. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Na zemljopisnom području Strandže gdje se uzgaja *Sideritis syriaca* temperature su blage cijele godine. Tijekom cijele godine, kad je sunčeva svjetlost najjača pušu topli, vlažni morski povjetarci. Lužnata tla tog područja pogoduju uzgoju te biljke. U tlima može biti prisutan vapnenac bogat mineralima, a ona polako upijaju i otpuštaju toplinu sunca i zadržavaju vlagu. Mraz u rano proljeće i kasnu jesen, kao i jutarnja rosa i magla na suhe ljetne dane doprinose otpornosti i održivosti biljke. U razdoblju kad biljka cvate na zemljopisnom su području suše, što potiče stvaranje aromatskih tvari. Kombinacija tih poljoprivrednih i klimatskih uvjeta ključna je za sintezu preko 20 bioaktivnih tvari u biljci. Stoga čaj ima više razine antioksidacijske aktivnosti.

Ljudske vještine uzgoja biljke također doprinose dužem periodu stvaranja bioaktivnih tvari zbog čega je njihova razina viša u uzgojenim biljkama. Zahvaljujući ustaljenoj dobroj praksi te znanju i vještini berač pri ručnom branju može na dodir utvrditi je li stapka lomljiva i zrela. Zato čaj ima bolja organoleptička svojstva. Čaj od uzgojene biljke *Sideritis syriaca* ima izraženiju aromu i blaži okus.

Upućivanje na objavu specifikacije

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