C/2024/1480

2024.2.13.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1480)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

EU-szám: PDO-BG-02851 – 2022.6.7.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Bulgária

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” olyan teafaj, amelyet a Sztrandzsa-hegységben termesztett, a Lamiaceae (árvacsalánfélék) családba tartozó Sideritis syriaca (krétai sármányvirág) botanikai névvel jelölt növény leveleiből és virágaiból nyernek. A faj szerepel Bulgária nemzeti vörös listájának 1. kötetében a kritikusan veszélyeztetett kategóriában. A Sztrandzsai Nemzeti Parkban termesztett magoncokról termesztik.

A növény kupola alakú virágnyalábokban nő, amelyek az ültetés első évét követően folyamatosan megnyúlnak és faszerű gyökérrendszereket fejlesztenek. A levelei és virágszárai a talajszinten lévő gyökérképződményekből nőnek ki. A virágnyalábok átmérője legalább 100 cm, magasságuk pedig 30–35 cm. Akár 120 virágszár is fejlődhet rajtuk, amelyek májustól októberig növekszenek és virágoznak. A virágszárak a talajszinten elágazó képződményekből nőnek ki, 7–9 cm-es közönként. A szárakon 2–4 szimmetrikusan elhelyezkedő, elliptikus levél fejlődik. A virágszárak felső részén ülnek a szív alakú levelek. Itt találhatók a növény virágai. A termesztett növények virágszárai 5–25 cm hosszúak, valamivel hosszabbak, ha gyakori az esőzés. A levelek és a virágszárak lágyak és rugalmasak, viszont az árnyékban történt szárítás után megvastagszanak és veszítenek rugalmasságukból.

A növény levelei és szárai fehéres-zöld színűek, és finom szürke-fehér szőr található rajtuk. Minden egyes virágzat halványsárga virágokból áll, amelyekben 8–12 apró fekete mag ül.

Kémiai paraméterek: a fitokémiai vizsgálatok bioaktív anyagok széles skálájának a jelenlétét mutatják. A 33 azonosított fenolos vegyület közül az alábbiak mennyisége például a Sideritis syriaca Sztrandzsa florisztikai régióból származó mintáiban meglehetősen magas: 16,65–18 mg/g koffeinsav-egyenérték (CAE) az összes fenolra vonatkoztatva, és 2,79–5,73 mg/g RE flavonoid a termesztett növényekben.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A szárított teanövény nedvességtartalma legfeljebb 9–10 %. Színe közepes intenzitású: 12–18 egység EBC (az ún. European Brewery Convention [Európai Sörgyártók Szövetsége] szerint).

A tea fogyasztásra való elkészítéséhez a növény leveleit és virágait forrázzák le. Méz vagy cukor hozzáadása nélkül enyhén édes. A tea színe a sárgától a sárgásvörösig terjed, bukéja a hársfa és a bazsalikom, a menta, a citromfű és a szárított gyümölcsök zamatát lágyan ötvöző zamatok finom elegye. A sajátos zamat tartós. Érezhető a tea fogyasztásakor, és a növény betakarításakor és szárításakor is. Ha a növényt megfelelően, szárazon és sötétben tárolják, akkor aromáját a csomagolásban megőrzi.

A tea mint ital antioxidáns aktivitása legalább 1 990 mmol/l.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A betakarítást megelőző valamennyi termesztési gyakorlat teljes mértékben manuális, és a földrajzi területen történik.

1. szakasz: A magoncok előállítása a növény termesztése céljára

2. szakasz: A növény termesztése

3. szakasz: A virágszárak leszedése és szárítása

4. szakasz: Kinyerés a szárítóból és csomagolás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termelők a szárított terméket a helyszínen különböző típusú csomagolások felhasználásával csomagolják: például 40x30x13 cm méretű kartondobozokba; egységenként 250 g nettó tömegű papírtasakokba – a hosszabb eltarthatóság és más termékekké történő további feldolgozás érdekében; 16/22 cm-es legkisebb méretű és 25–50 gramm töltőtömegű fehér papírborítékokba; és szükség szerint egyéb típusú csomagolásba.

A késztermékeket méret és rendeltetés szerint válogatják. A száraknak sértetlenül kell eljutniuk a fogyasztókhoz. A szárak megtörése esetén a sajátos illataroma erősebbé válik. A közvetlenül a szárítóból való kinyerést követő, a gazdaság helyszínén történő csomagolással jobban biztosítani lehet a virágzó szárak sértetlenségét. A helyszínen történő csomagolással továbbá az érzékszervi tulajdonságok és jellemzők is megóvhatók.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A szabványos követelményeken túlmenően a címke tartalmazza a termelő logóját a nyilvántartási számmal és a tételszámmal együtt. A középső részen a „Странdзански билков Паз” (Strandzhanski bilkov chay) fő kifejezés található. Felette vagy alatta az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés szerepel. A címkéket a fedél közepén, a tasak mindkét oldalán kell elhelyezni. A címkék a csomagolástól függően kis vagy nagy méretűek.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Sztrandzsa földrajzi területe az alábbi öt város településeit foglalja magában: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets és Tsarevo. A termesztést csak olyan földterületen szabad végezni, ahol a megfelelő kitettség és talajtípusok (lúgos talajok, amelyek közelében előfordulhat meszes kőzet is) a lehető legközelebb állnak a Sideritis syriaca őshonos területeinek florisztikai jellemzőihez.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátossága*

A Sztrandzsa-hegység sajátos éghajlata és földrajzi elhelyezkedése indokolja, hogy a földrajzi területen számos harmadidőszakból hátramaradt faj fennmaradt a jégkorszak után, és túlélte azt. Ezek közül egyes fajok endemikusak a régióban, mint például a fekete áfonya és a piros áfonya, a pontuszi hangarózsa (*Rhododendron ponticum*), a sztrandzsai szappanfű és további 53 növényfaj. Ezek közé tartozik a *Sideritis syriaca* növény, amelyből a „Странdзански билков заз / Strandzhanski bilkov chay” terméket nyerik. A földrajzi terület kiválasztott talajain termesztik. Az őszi és kora tavaszi

fagyok, sőt a kemény, de rövid élettartamú fagyok kevésbé károsak a termesztett teanövényekre nézve. Jelentősen nyilvánvalóbb túlélési és regenerációs tulajdonságokkal bírnak. Száraz nyári napokon a reggeli harmat és köd gyorsan elpárolog, még a napsütés alacsony szintje mellett is. Ezek szintén kedvező tényezőnek minősülnek. Szőrös száruk és igen fejlett lombozatuk révén a növények csak hasznos nedvességet szívnak fel, színüket sötétzöldre vagy halványsárgára változtatva.

A növényben több mint 20 bioaktív anyag szintetizálódik. A sajátos aromával együtt ezek a növény morfológiai jellemzőinek, valamint a következő abiotikus és biotikus tényezőknek köszönhetők:

1) A terület laza karszttalajainak ásványi és bakteriális tartalma.

2) A földrajzi területen a napsütés legmagasabb szintje > 1 500 kW/m²/év (a nemzeti átlag 1 110–1 420 kW/m²). A napsütést egész évben a kelet-délkeletről érkező meleg, nedves tengeri szelek, valamint a hagyományosan „fehér szél”-ként ismert dél-délnyugati szél ellensúlyozza, amely átszűrődik Sztrandzsa erdőin. Ezek a természetes éghajlati viszonyok, valamint a meleg ősz és az enyhe tél rövid esőzései lehetővé teszik az elhúzódó fotoszintézist és biztosítják a fajok stabilitását.

3) A régióra jellemző aszály, különösen a virágszárak virágba borulásának és érésének időszakában, májustól októberig. Ez kedvező tényező az aromaanyagok szintézisében.

4) A természetes beporzók nagy száma az ültetvényekben, beleértve több tucat vadon élő méhfajt, szentjánosbogár-félét és bogarat stb., segít a keresztbeporzásban. Nevezetesen a repülő rovarok, amelyek virágról virágra átviszik a pollent a táplálkozásuk és a magok megtermékenyítése során. Ennek köszönhetően a fajoknak életképesebb az utódnemzedéke és genetikai rezisztenciájuk is jobb. Ez az oka annak, hogy a helyi termelők körében kedvező agrár-környezetvédelmi gyakorlat a növények termesztésének a méhcsaládok tartásával, a szőlőtermesztéssel és más növények termesztésével való kombinálása.

5.2. *Emberi tényezők*

A növény természetes környezetéhez nagyon közeli körülmények közötti termesztése bevált gyakorlatának alkalmazására irányuló emberi erőfeszítés létfontosságú tényező a növény megőrzése és szaporodása szempontjából. Ezek a gyakorlatok a legalkalmasabb földterületek és talajok (lúgos) kiválasztását foglalják magukban, amelyeket szükség esetén több mésszel kezelnek. Fontos továbbá, hogy minőségi magoncokat termesszenek és ültessenek, valamint hogy az előkészített parcellákba és sorokba történő közvetlen vetésre szelektálják a magokat. Emellett rendszeres a növénycsomók gyomlálása és a sorok közötti kaszálás. A virágzó szárakat hetente kézzel szedik le, miután a harmat elpárolgott és teljesen kivirágoztak (júniustól októberig). Speciális készség szükséges ahhoz, hogy a virágszárakat a két levél és a belőlük kifejlődő kisebb virágszárak között törjék meg. A tapasztalt termelők csak az ujjaik segítségével érzik a szár törékenységét és érettségét. Ez az az időpont, amikor a szár felső részén lévő csésze alakú szárcsomókban a virágok teljesen kinyílnak és csúcsuk lekerekedett küllemű. Az ollók nem alkalmasak a levágásra, mivel ha ollókat használnának előfordulhatna, hogy nem eléggé érett szárakat szednek le, ami rosszabb érzékszervi tulajdonságokhoz vezetne. Bevált gyakorlatnak számít a nap energiáját hasznosító vagy elektromos szárítókamrák használata is. Az előkészített terméket kellő időben, 1–5 napon belül csomagolják, amikor a maradék nedvességtartalma legfeljebb 9–10 %. Száraz és sötét körülmények között tárolják. Ha a szárak fénynek vannak kitéve, akkor elveszítik színüket és minőségük romlik.

A növény termesztésére irányuló minden emberi erőfeszítés hozzájárul a jobb és tovább tartó fiziológiai növekedéshez, valamint a magasabb terméshozamhoz és a bioaktív anyagok hosszabb ideig tartó szintéziséhez. Ez a termesztett növények esetében is magasabb értékeket eredményez.

5.3. *A termék jellemzői*

A „Странджански билков заз / Strandzhanski bilkov chay” sajátos fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. A kémiai paraméterek azt mutatják, hogy a bioaktív anyagok aránya magasabb a termesztett növényekben, mint a vadon termő növényekben.

Színe spektrofotometriás szempontból közepes intenzitású: 12–18 egység EBC (az ún. European Brewery Convention [Európai Sörgyártók Szövetsége] szerint).

A növény magas antioxidáns aktivitással rendelkezik, amely akkor is jellemző rá, amikor teaként fogyasztják.

A termesztett „Страндзански билков заз / Strandzhanski bilkov chay” a többi hasonló növénynél sokkal markánsabb aromával rendelkezik, és a tea lágyabb és telt ízű. Ennek az az oka, hogy alacsonyabb tengerszint feletti magasságon (450 méterig) növekszik, és nagyobb mennyiségben és hosszabb ideig szintetizálja a napfényt és a hőt.

5.4. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A *Sideritis syriaca* termesztésének földrajzi területén, azaz Sztrandzsa területén az egész évben enyhe hőmérsékletek jellemzők. A napsütés legmagasabb szintjét egész évben meleg, nedves tengeri szelek ellensúlyozzák. Sztrandzsa lúgos talajai elősegítik e növény termesztését. A talajok közelében előfordulhat ásványi anyagban gazdag meszes kőzetet, a talajok a napból származó hőt lassan nyelik el és bocsátják ki, és visszatartják a nedvességet. A kora tavaszi és a késő őszi fagyok, valamint a száraz nyári napokon képződő reggeli harmat és ködök hozzájárulnak az életképességhez és a fenntarthatósághoz. E földrajzi területen a szárazság abban az időszakban fordul elő, amikor a növény virágzik, ami aromaanyagok felhalmozódását eredményezi. Ezen agrár-éghajlati viszonyok együttese elengedhetetlen a növényben található több mint 20 biológiai hatóanyag szintéziséhez. Ennek eredményeként a tea antioxidáns aktivitásának értéke magasabb.

A növény termesztésével kapcsolatos humán készségek szintén hozzájárulnak a bioaktív anyagok hosszabb szintéziséhez, ami magasabb értékeket eredményez a termesztett növényekben. A növény kézzel történő begyűjtése, valamint a szárak törékenységének és érettségének megállapítása során bevett bevált gyakorlatokat és készségeket alkalmaznak. Ennek eredményeként a tea jobb érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. A termesztett *Sideritis syriaca* növényből készült tea markánsabb aromájú és enyhébb ízű.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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