C/2024/1480

13.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1480)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

"Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay"

N. UE: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

PDO (X) PGI ( )

1. **Nome**

"Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay"

2. **Stato membro o paese terzo**

Bulgaria

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La "Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay" è una specie di tè ottenuta dalle foglie e dai fiori della pianta dal nome botanico di *Sideritis syriaca*, della famiglia delle *Lamiaceae*, coltivata nella regione del massiccio montuoso dello Strandzha. Si tratta di una specie inclusa nella lista rossa nazionale, volume 1, per la Bulgaria, nella categoria delle specie in pericolo critico. È coltivata con piantine di semenzaio prodotte nel parco naturale dello Strandzha.

In fase di crescita, la pianta erbacea assume la forma di cespi a cupola, che si allargano costantemente dopo il primo anno d'impianto e producono apparati radicali simili a quelli degli alberi. Le foglie e le spighe fiorite si sviluppano dalle ramificazioni radicali a livello del suolo. I cespi crescono fino a raggiungere un diametro di almeno 100 cm e un'altezza di 30-35 cm. Presentano fino a 120 steli da fiore, che crescono e fioriscono da maggio a ottobre. Gli steli da fiore crescono dalle ramificazioni radicali a livello del suolo, a intervalli di 7-9 cm, con due o quattro foglie ellittiche disposte simmetricamente. Sulla parte superiore di questi steli le foglie sono a forma di cuore e racchiudono i fiori. Gli steli da fiore delle piante coltivate hanno una lunghezza di 5-25 cm, leggermente superiore nelle zone in cui le piogge sono frequenti. Le foglie e gli steli da fiore sono morbidi e flessibili, ma se essiccati al riparo dalla luce si ispessiscono e si irrigidiscono.

Le foglie e gli steli della pianta sono di colore verde biancastro, con una sottile lanugine grigio-bianca. Ogni infiorescenza è formata da fiori di color giallo pallido e da 8-12 piccoli semi neri.

Parametri chimici: le analisi fitochimiche indicano la presenza di un'ampia varietà di sostanze bioattive. Dei 33 composti fenolici identificati, ad esempio, la quantità contenuta nei campioni di *Sideritis syriaca* provenienti dalla regione floristica dello Strandzha è piuttosto elevata: 16,65-18 mg/g di fenoli totali in termini di acido caffeico equivalente e 2,79-5,73 mg/g di flavonoidi RE nelle piante coltivate.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La pianta essiccata con cui si produce il tè presenta un contenuto di umidità non superiore al 9-10 %. Il colore è di media intensità: 12-18 unità EBC (*European Brewery Convention*, associazione europea dei birrai).

Le foglie e i fiori vengono bolliti per preparare la bevanda del tè. Il tè è leggermente dolce anche senza aggiunta di miele o zucchero. Ha un colore che varia dal giallo al rosso-giallastro e un tenue bouquet che combina delicatamente aromi di fiori di tiglio e basilico, menta, melissa e frutta secca. L'aroma specifico è persistente ed è evidente non solo nella bevanda, ma anche al momento della raccolta e dell'essiccazione della pianta. Nella confezione, l'aroma si mantiene se le erbe sono conservate correttamente all'asciutto e al buio.

L'attività antiossidante del tè come bevanda è pari ad almeno 1 990 mmol/l.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le pratiche di coltivazione che precedono la raccolta si svolgono interamente in modo manuale e nella zona geografica.

Fase 1. Produzione di piantine di semenzaio per la coltivazione della pianta erbacea

Fase 2. Coltivazione della pianta

Fase 3. Raccolta ed essiccazione degli steli da fiore

Fase 4. Prelievo dall'essiccatoio e confezionamento

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I produttori confezionano il prodotto essiccato sul posto utilizzando vari tipi di imballaggi: scatole di cartone di 40/30/13 cm, sacchetti di carta con peso netto unitario di 250 g destinati a una conservazione più lunga e a un'ulteriore trasformazione in altri prodotti, buste di carta bianca con dimensione minima di 16/22 cm e capacità di 25-50 g e, se necessario, altri tipi di imballaggi.

I prodotti finiti sono suddivisi per dimensione e utilizzo. Le spighe devono arrivare intatte al consumatore finale. Una volta spezzate le spighe, l'aroma profumato caratteristico diventa più forte. Il confezionamento sul posto presso l'azienda subito dopo il prelievo dall'essiccatoio è il modo migliore per garantire che gli steli da fiore rimangano intatti e per proteggere le proprietà e le caratteristiche organolettiche del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre ai requisiti standard, l'etichetta presenta il logo del produttore con il suo numero di registrazione e il numero del lotto. Al centro figura il nome principale "Странджански билков чай" [Strandzhanski bilkov chay] seguito, sopra o sotto, dalla dicitura "Denominazione di origine protetta". L'etichetta è posta al centro del coperchio se si tratta di una scatola, su entrambi i lati se si tratta di un sacchetto. Le sue dimensioni variano a seconda dell'imballaggio.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dello Strandzha comprende gli abitati di tutti e cinque i comuni seguenti: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets e Tsarevo. La coltivazione dovrebbe avvenire solo su terreni con un'esposizione adeguata e su tipi di suoli (terreni alcalini, che possono racchiudere anche rocce calcaree) che presentino caratteristiche floristiche il più possibile simili a quelle delle zone autoctone della *Sideritis syriaca*.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il clima specifico e la posizione geografica del massiccio montuoso dello Strandzha sono il motivo per cui, nella zona geografica, un gran numero di specie relittuali del Terziario si sono conservate e sono sopravvissute dopo l'Era glaciale. Alcune di queste specie sono endemiche, come il mirtillo nero e il mirtillo rosso, il *Rhododendron ponticum*, la saponaria dello Strandzha e altre 53 specie vegetali, tra cui la *Sideritis syriaca*, che cresce su terreni selezionati della zona geografica e dalla quale si ottiene la "Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay". Le gelate autunnali

e le gelate precoci primaverili, e persino le gelate taglienti ma di breve durata, sono meno dannose, in particolare, per la pianta da tè coltivata, le cui proprietà di sopravvivenza e rigenerazione sono molto più evidenti. Nelle giornate estive asciutte, la rugiada e la foschia del mattino, che evaporano rapidamente anche in caso di scarso soleggiamento, sono anch'esse un fattore favorevole. Grazie alla peluria degli steli e al ricco fogliame, la pianta assorbe solo umidità utile e il suo colore vira verso il verde scuro o giallo pallido.

Le sostanze bio-attive sintetizzate nella pianta (più di 20) e il suo aroma specifico sono dovuti alle sue caratteristiche morfologiche e ai seguenti fattori abiotici e biotici:

1) il contenuto minerale e batterico dei suoli carsici sciolti presenti nella zona;

2) il livello massimo di soleggiamento rilevato nella zona geografica (> 1 500 kW/m² all'anno, contro una media nazionale di 1 110-1 420 kW/m²). Lungo tutto l'arco dell'anno, il sole è mitigato da brezze marine calde e umide provenienti da est-sud-est e dal vento tradizionalmente noto come il "vento bianco", che si insinua da sud-sud-ovest attraverso le foreste dello Strandzha. Queste condizioni climatiche naturali, così come i brevi periodi di pioggia nel corso dell'autunno caldo e dell'inverno mite, consentono una fotosintesi prolungata e danno stabilità alla specie;

3) la siccità caratteristica della regione, in particolare nel periodo in cui i fiori sbocciano e maturano, da maggio a ottobre. Si tratta di un fattore favorevole alla sintesi delle sostanze aromatiche;

4) il gran numero di impollinatori naturali nelle piantagioni, tra cui numerose specie di api selvatiche, lucciole, coleotteri ecc., che favoriscono l'impollinazione incrociata. In particolare, sono proprio gli insetti volanti che, nel nutrirsi, trasportano il polline di fiore in fiore e fecondano i semi, rendendo più vigorose le future piantine e garantendo una maggior resistenza genetica della specie. Ecco perché combinare la produzione di questa pianta erbacea con colonie di api, viti e altre colture è una pratica agro-ambientale promossa dai produttori locali.

5.2. ***Fattori umani***

Lo sforzo profuso dall'uomo nell'applicare le buone pratiche comprovate della coltivazione della pianta in condizioni molto simili al suo ambiente naturale è un fattore di vitale importanza per la conservazione e la riproduzione della pianta stessa. Si tratta di selezionare i terreni e i suoli più adatti (alcalini), ricorrendo se necessario alla calcinazione. È importante anche produrre e impiantare piantine di buona qualità e selezionare semi che possano essere interrati direttamente in solchi e file appositamente preparati. Si procede inoltre regolarmente all'eliminazione delle infestanti all'interno delle piante e allo sfalcio tra le file. Gli steli da fiore sono raccolti a mano con cadenza settimanale, dopo l'evaporazione della rugiada e una volta raggiunta una fioritura completa (da giugno a ottobre). Con grande abilità, gli steli vengono spezzati in un punto preciso situato tra le due foglie e gli steli da fiore più piccoli che si stanno formando. Al tatto, il produttore esperto sa riconoscere il grado di fragilità dello stelo e di maturazione delle spighe, vale a dire quando i fiori contenuti nella coppa del nodo superiore sono completamente dischiusi e i loro margini assumono un aspetto arrotondato. L'uso delle forbici per il taglio non è appropriato poiché comporterebbe la raccolta di steli non del tutto maturi, con caratteristiche organolettiche inferiori. È inoltre consigliabile utilizzare camere di essiccazione solari o elettriche. Il prodotto preparato è confezionato in tempo utile, entro 1-5 giorni, con un tenore di umidità residua non superiore al 9-10 %, ed è conservato all'asciutto e al buio poiché, se esposte alla luce, le spighe perdono colore e la loro qualità si deteriora.

Tutti gli sforzi profusi dall'uomo nel coltivare questa pianta erbacea contribuiscono a una crescita fisiologica migliore e più duratura, a una resa maggiore e a una sintesi di sostanze bioattive più prolungata. Ne derivano inoltre valori più elevati per le piante coltivate.

5.3. *Specificità del prodotto*

La "Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay" presenta caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche specifiche. I parametri chimici mostrano che la percentuale di sostanze bioattive è maggiore nelle piante coltivate che in quelle selvatiche.

A livello spettrofotometrico, il colore appare di media intensità: 12-18 unità EBC (*European Brewery Convention*, associazione europea dei birrai).

La pianta ha un'elevata attività antiossidante, presente anche nella bevanda del tè.

Se coltivata, la "Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay" ha un aroma molto più intenso rispetto ad altre piante erbacee simili e il tè che ne deriva ha un sapore più delicato e pieno, perché la pianta cresce ad un'altitudine inferiore (fino a 450 m) e sintetizza la luce e il calore solare in quantità maggiori e per un periodo più prolungato.

5.4. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La zona geografica dello Strandzha in cui si coltiva la *Sideritis syriaca* è caratterizzata da temperature miti per tutto l'arco dell'anno, con livelli massimi di soleggiamento sempre mitigati da brezze marine calde e umide. I suoli alcalini dello Strandzha favoriscono la coltivazione di questa pianta erbacea. Possono racchiudere rocce calcaree ricche di minerali e sono in grado di assorbire e rilasciare lentamente il calore del sole e trattenere l'umidità. Le gelate di inizio primavera e tardo autunno, così come la rugiada mattutina e la foschia nelle giornate estive asciutte, contribuiscono alla vitalità e alla sostenibilità della pianta. La siccità che colpisce la zona geografica nel periodo della fioritura porta ad un accumulo di sostanze aromatiche. La combinazione di queste condizioni agro-climatiche è essenziale per la sintesi di oltre 20 sostanze biologicamente attive nella pianta. I valori dell'attività antiossidante del tè ne risultano più elevati.

Le competenze acquisite dall'uomo nel coltivare questa pianta erbacea contribuiscono anche a una sintesi di sostanze bioattive più prolungata, con un conseguente aumento dei valori nella pianta coltivata. Le buone pratiche e le abilità consolidate sono riscontrabili nella raccolta manuale e nella percezione della fragilità degli steli e della maturazione delle spighe da parte dell'operatore. Da ciò derivano le migliori proprietà organolettiche del tè ottenuto dalla pianta coltivata di *Sideritis syriaca*, che ha anche un aroma più intenso e un sapore più delicato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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