Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2024/1480

13.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1480)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Странджански билков чай” / “Strandzhanski bilkov chay”

ES Nr.: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Странджански билков чай” / “Strandzhanski bilkov chay”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Bulgārija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u.c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Странджански билков чай” / “Strandzhanski bilkov chay” ir tēja, ko iegūst no Strandžas kalnu masīvā augoša *Lamiaceae* dzimtas auga, kura botāniskais nosaukums ir *Sideritis syriaca*, lapām un ziediem. Suga ir iekļauta Bulgārijas Sarkanās grāmatas 1. sējumā kritiski apdraudēto sugu kategorijā. To audzē no Strandžas dabas parkā iegūtiem stādiem.

Šis garšaugs aug kupola formas puduros, kas pirmajā gadā pēc iestādīšanas pastāvīgi paplašinās un veido kokveidīgas sakņu sistēmas. Lapas un ziedkāti aug no sakņu veidojumiem zemes līmenī. Puduru diametrs ir 100 cm un vairāk, bet augstums — 30–35 cm. Tajos ir līdz 120 ziedkātiem, kas aug un zied no maija līdz oktobrim. Ziedkāti aug no sakņu veidojumiem zemes līmenī ik pēc 7–9 cm. Tiem ir 2 vai 4 simetriski izvietotas eliptiskas lapas. Ziedkātu augšdaļā ir sirds formas lapas. Tā ir vieta, kur atrodas auga ziedi. Audzēto augu ziedkāti ir 5–25 cm gari un nedaudz garāki augiem vietās, kur bieži ir nokrišņi. Lapas un ziedkāti ir mīksti un lokani, bet pēc kaltēšanas ēnā kļūst biezāki un stingrāki.

Auga lapas un kāti ir bālgani zaļi, ar smalkiem pelēkbaltiem matiņiem. Katru ziedkopu veido gaiši dzelteni ziedi un 8–12 smalkas melnas sēklas.

Ķīmiskie parametri. Fitoķīmiskās analīzes parāda, ka augs satur ļoti daudz bioaktīvo vielu. Piemēram, no 33 identificētajiem fenola savienojumiem daudzums Strandžas floras reģionā iegūtā *Sideritis syriaca* paraugos ir diezgan liels, proti, audzētie augi satur 16,65–18 mg/g kafijskābes ekvivalenta (*CAE*) no kopējā fenolu satura un 2,79–5,73 mg/g RE flavonoīdu.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Kaltētā tējas auga mitruma saturs nepārsniedz 9–10 %. Tā krāsa ir vidējas intensitātes, proti, 12–18 vienības saskaņā ar Eiropas Alus darītavu konvenciju (*EBC*).

Lai tēju sagatavotu dzeršanai, auga lapas un ziedus uzvāra. Tēja ir saldena bez pievienota medus vai cukura. Tā ir dzeltenā līdz dzeltenīgi sarkanā krāsā, tai raksturīga neuzkrītoša aromātu buķete, kurā maigi apvienojas liepziedi un baziliks, piparmētra, citronmētra un žuvuši augļi. Specifiskais aromāts ir noturīgs. Tas jūtams gan dzerot no šā garšauga pagatavoto tēju, gan tā novākšanas un žāvēšanas laikā. Aromāts saglabājas arī iepakojumā, ja to pienācīgi glabā sausos un tumšos apstākļos.

Antioksidantu aktivitāte dzeramajā tējā nav mazāka par 1 990 mmol/l.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visas audzēšanas darbības līdz ražas novākšanai veic tikai ar rokām ģeogrāfiskajā apgabalā.

1. posms. Stādu ieguve garšauga audzēšanai

2. posms. Auga audzēšana

3. posms. Ziedkātu novākšana un kaltēšana

4. posms. Izņemšana no kaltēšanas iekārtas un iepakošana

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Ražotāji kaltēto produktu uz vietas iepako dažādu veidu iepakojumā, piemēram, kartona kastēs, kuru izmērs ir 40 x 30 x 13 cm, papīra maisiņos, kuru vienības neto svars ir 250 g, — ilgākai glabāšanai un turpmākai pārstrādei citos produktos, balta papīra aploksnēs, kuru minimālais izmērs ir 16 x 22 cm un tilpums — 25–50 g, un citu veidu iepakojumā pēc vajadzības.

Gatavos produktus sašķiro pēc izmēra un mērķa. Kāti patērētājam jāsaņem neskarti. Kātus salaužot, specifiskais aromāts jūtams spēcīgāk. Tējas iepakošana uz vietas saimniecībā uzreiz pēc tās izņemšanas no kaltēšanas iekārtas ir labākais veids, kā nodrošināt, ka ziedkāti paliek neskarti. Tā arī tiek aizsargātas organoleptiskās un citas īpašības.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus standarta prasību ievērošanai marķējumā iekļauj ražotāja logotipu, reģistrācijas numuru un partijas numuru. Vidū ir pamatteksts "Странджански билков чай" [*Strandzhanski Bilkov chay*]. Virs vai zem tā ir vārdi "aizsargāts cilmes vietas nosaukums". Etiķetes novieto vāka vidū, abās maisiņa pusēs. To izmērs ir atkarīgs no iepakojuma.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Strandžas ģeogrāfiskais apgabals ietver apdzīvotās vietas visā šādu piecu pašvaldību teritorijā: *Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets* un *Tsarevo*. Augs būtu jāaudzē tikai zemē ar piemērotu vērsumu un tādu veidu augsni (sārmainas augsnes, kuras var aptvert arī kaļķakmens iežus), kas pēc iespējas vairāk līdzinās to vietējo apgabalu īpašībām, kuros aug *Sideritis syriaca*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Strandžas kalnu masīva specifiskais klimats un ģeogrāfiskā atrašanās vieta ir iemesls tam, kāpēc ģeogrāfiskajā apgabalā pēc ledus laikmeta saglabājās un izdzīvoja daudzas terciāra perioda reliktās sugas. Dažas no tām ir reģionā endēmiskas, piemēram, mellenes un brūklenes, *Rhododendron ponticum*, Strandžas ziepjusakne un vēl 53 augu sugas. Šo augu vidū ir *Sideritis syriaca*, no kura iegūst produktu "Странджански билков чай" / "Strandzhanski Bilkov chay".

Tas aug atsevišķās ģeogrāfiskā apgabala augsnēs. Rudens un agrās pavasara salnas un pat stiprs, bet īslaicīgs sals audzētajiem tējas augiem ļoti nekaitē. Tiem ir izteiktākas izdzīvošanas un atjaunošanās īpašības. Sausās vasaras dienās rīta rasa un migla strauji iztvaiko, pat ja ir maz saules gaismas. Arī tie ir labvēlīgi faktori. Caur matiņiem klātajiem kātiem un labi veidoto lapotni augi uzsūc tikai lietderīgu mitrumu, un to krāsa mainās uz tumši zaļu vai gaiši dzeltenu.

Augā sintezējas vairāk nekā 20 bioaktīvu vielu. Kopā ar specifisko aromātu tās saistītas ar auga morfoloģiskajām īpašībām un šādiem abiotiskiem un biotiskiem faktoriem:

1) minerālvielu un baktēriju saturs apgabala irdenajās karsta augsnēs;

2) liela saules aktivitāte ģeogrāfiskajā apgabalā, proti, > 1 500 kW/m^2 gadā (vidējais rādītājs valstī ir 1 110–1 420 kW/m^2). Visa gada garumā saules aktivitāti mazina silts, mitrs austrumu un dienvidaustrumu jūras vējš un dienvidu un dienvidrietumu vējš, kuru tradicionāli dēvē par "balto vēju", kas "izfiltrējas" caur Strandžas mežiem. Šie dabiskie klimatiskie apstākļi, kā arī īsie nokrišņu periodi siltajā rudenī un maigajā ziemā nodrošina ilgstošu fotosintēzi un sugas stabilitāti;

3) reģionam raksturīgais sausums, jo īpaši auga ziedēšanas un nobriešanas laikā no maija līdz oktobrim. Tas ir labvēlīgs aromātisko vielu sintēzes faktors;

4) stādījumos ir liels skaits dabisko apputeksnētāju, kuru vidū ir dučiem savvaļas bišu, jāņtārpiņu, vaboļu u. c. sugu un kuri palīdz notikt svešapputei. Tieši lidojošie kukaiņi barojoties pārnes ziedputekšņus no zieda uz ziedu un apaugļo sēklas. Tas šai sugai nodrošina dzīvotspējīgākus pēcnācējus un ģenētisko rezistenci. Tāpēc vietējo ražotāju iecienīta agrovides prakse ir šā auga audzēšana kopā ar bišu kolonijām, vīnogulājiem un citām kultūrām.

5.2. *Cilvēkfaktori*

Ļoti svarīgs faktors auga saglabāšanā un pavairošanā ir cilvēku centieni izmantot apstiprināto labo praksi auga audzēšanai apstākļos, kas ir ļoti tuvi dabiskajai videi. Minētā prakse ietver piemērotākās zemes un augšņu (sārmainu) atlasi un vajadzības gadījumā to apstrādi ar kaļķi. Svarīgi ir arī iegūt un stādīt kvalitatīvus stādus, kā arī atlasīt sēklas tiešai sējai sagatavotos laukumos un vagās. Turklāt regulāri tiek ravētas nezāles un pļauts starp vagām. Ziedkātus ik nedēļu noplūc ar rokām, kad ir iztvaikojusi rasa un kad tie ir pilnziedā (no jūnija līdz oktobrim). Ir īpaši jāprot tos nolauzt noteiktā vietā starp abām lapām un no tā augošajiem mazākiem ziedkātiem. Tikai pieskaroties augam ar pirkstiem, pieredzējuši ražotāji jūt kātu trauslumu un briedumu. Augs novācams, kad ziedu čemuri augšpusē ir pilnīgi atvērušies un to gali izskatās noapaļoti. Griešana ar šķērēm šajā darbā nav piemērota, jo, izmantojot šķēres, tiktu novākti nenobrieduši kāti ar sliktākām organoleptiskajām īpašībām. Laba prakse ir arī izmantot solārās vai elektriskās žāvēšanas kameras. Sagatavoto produktu, kura atlikušais mitruma saturs nepārsniedz 9–10 %, savlaicīgi, 1–5 dienu laikā, iepako. To glabā sausos un tumšos apstākļos. Gaismā kāti zaudē krāsu, un to kvalitāte pasliktinās.

Visi cilvēku centieni šā auga audzēšanā veicina tā labāku un ilgāku fizioloģisko augšanu, kā arī lielāku ražu un ilgstošāku bioaktīvo vielu sintēzi. Audzētie augi ir arī augstvērtīgāki.

5.3. *Produkta īpašības*

Tējai "Странджански билков чай" / "Strandzhanski bilkov chay" piemīt specifiskas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības. Ķīmiskie parametri liecina, ka bioaktīvo vielu procentuālais daudzums audzētajos augos ir lielāks nekā savvaļas augos.

Spektrofotometriski produkta krāsa ir vidējas intensitātes, proti, 12–18 vienības saskaņā ar Eiropas Alus darītavu konvenciju (*EBC*).

Augam raksturīga augsta antioksidantu aktivitāte, kas vērojama arī pagatavotajā tējā.

Audzētajam augam, no kā iegūst produktu "Странджански билков чай" / "Strandzhanski bilkov chay", piemīt daudz izteiktāks aromāts nekā citiem līdzīgiem augiem, un tējai ir maigāka un pilnestīga garša. Tas ir tāpēc, ka augs aug zemākā augstumā virs jūras līmeņa (līdz 450 m) un sintezē saules gaismu un siltumu lielākā daudzumā un ilgāk.

5.4. *Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Strandžai, kas ir ģeogrāfiskais apgabals, kurā audzē *Sideritis syriaca*, visa gada garumā raksturīga maiga temperatūra. Lielo saules aktivitāti visu gadu kompensē silti, mitri jūras vēji. Šā auga audzēšanā palīdz Strandžas sārmainās augsnes. Augsnes var aptvert minerālvielām bagātus kaļķakmens iežus, un tās lēni absorbē un izdala saules siltumu un saglabā mitrumu. Agrās pavasara un vēlās rudens salnas, kā arī rīta rasa un migla sausās vasaras dienās veicina auga dzīvotspēju un ilgtspēju. Auga ziedēšanas laikā šajā ģeogrāfiskajā apgabalā vērojams sausums, kā rezultātā augā uzkrājas aromātiskās vielas. Minēto agroklimatisko apstākļu kombinācija ir būtiska, lai augā sintezētos vairāk nekā 20 bioaktīvo vielu. Rezultātā tējā ir augstāka antioksidantu aktivitāte.

Cilvēka prasmes auga audzēšanā veicina arī ilgstošāku bioaktīvo vielu sintēzi, kuras rezultātā audzētie augi ir augstvērtīgāki. Auga noplūkšanai ar rokām, kā arī kātu trausluma un brieduma noteikšanai izmanto iedibināto labo praksi un prasmes. Tā rezultātā tējai piemīt labākas organoleptiskās īpašības. Tējai, kas gatavota no audzētā *Sideritis syriaca* auga, ir izteiktāks aromāts un maigāka garša.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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