C/2024/1480

13.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1480)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

EU-nr.: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

2. **Lidstaat of derde land**

Bulgarije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” is een theesoort die wordt verkregen uit de bladeren en bloemen van de plant met de botanische naam Sideritis syriaca, uit de Lamiaceae-familie, die in het Strandzha-bergmassief groeit. De soort is opgenomen in deel 1 van de nationale rode lijst van Bulgarije, in de categorie ernstig bedreigd. Sideritis syriaca wordt gekweekt uit zaailingen die in het natuurpark van Strandzha zijn geproduceerd.

Het kruid groeit in koepelvormige clusters die na het eerste jaar gestaag uitbreiden en boomachtige wortelstelsels ontwikkelen. De bladeren en bloemstengels groeien op grondniveau vanuit de wortelformaties. De clusters groeien tot een diameter van 100 cm en meer, en een hoogte van 30-35 cm. Zij hebben tot 120 bloemstelen, die van mei tot oktober groeien en bloeien. De bloemstelen groeien vanuit de vertakkingen op grondniveau, op een onderlinge afstand van 7-9 cm. Zij hebben 2 of 4 symmetrisch geplaatste, elliptische bladeren. Aan de bovenkant van de bloemstelen bevinden zich de hartvormige bladeren. Hier bevinden zich ook de bloemen op de plant. De bloemstelen van gekweekte planten zijn 5-25 cm lang, iets langer op plekken waar veel regen valt. De bladeren en bloemstelen zijn zacht en buigzaam, maar als ze in de schaduw worden gedroogd, zijn ze dikker en stevig.

De bladeren en stelen van de plant zijn witgroen, met fijne grijswitte haartjes. Elke bloeiwijze bestaat uit lichtgele bloemen en 8-12 fijne zwarte zaadjes.

Chemische parameters: uit fytochemische analyses blijkt de aanwezigheid van een grote verscheidenheid aan bioactieve stoffen. Van de 33 aangetroffen fenolverbindingen is bijvoorbeeld de hoeveelheid in Sideritis syriaca-monsters uit de floristische Strandzha-regio vrij hoog: 16,65-18 mg/g cafeïnezuurequivalenten (CAE) van de totale fenolen, en 2,79-5,73 mg/g RE flavonoïden in gekweekte planten.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De gedroogde theeplant heeft een vochtgehalte van maximaal 9-10 %. De kleur is van gemiddelde intensiteit: 12-18 eenheden EBC (volgens de European Brewery Convention).

De bladeren en bloemen van de plant worden gekookt om de thee te bereiden die wordt gedronken. De thee is lichtzoet zonder toevoeging van honing of suiker. Hij is geel tot geelrood van kleur, met een subtiel boeket van aroma's die op delicate wijze lindebloemen, basilicum, munt, citroenmelisse en gedroogd fruit combineren. Er is sprake van een specifiek aanhoudend aroma. Dit wordt duidelijk wanneer het kruid wordt gedronken, maar ook wanneer het wordt geoogst en gedroogd. Het aroma blijft bewaard in de verpakking wanneer het kruid op de juiste manier op een droge en donkere plek wordt bewaard.

De antioxidantwerking van thee als drank is niet minder dan 1 990 mmol/l.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle teeltpraktijken voorafgaand aan de oogst worden volledig handmatig verricht en vinden plaats in het geografische gebied.

Fase 1: zaailingen produceren om het kruid te telen.

Fase 2: de plant opkweken.

Fase 3: de bloemstelen plukken en drogen.

Fase 4: verzamelen uit de droger en verpakken.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De producenten verpakken het gedroogde product ter plekke in verschillende soorten verpakkingen: bijvoorbeeld kartonnen dozen van 40/30/13 cm; papieren zakken met een nettogewicht van 250 g per stuk — om langer te bewaren en voor verdere verwerking in andere producten; witte papieren enveloppen met een minimumformaat van 16/22 cm en een inhoud van 25-50 g; en andere verpakkingen indien nodig.

De afgewerkte producten worden gesorteerd op grootte en doel. De stengels moeten intact tot bij de consument geraken. Wanneer de stengels worden gebroken, versterkt dit het specifieke geurige aroma. Het ter plekke verpakken binnen het bedrijf onmiddellijk nadat het product uit de droger is gehaald, is een betere manier om ervoor te zorgen dat de bloemstelen intact blijven. Het beschermt ook de organoleptische eigenschappen en kenmerken.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de standaardvereisten bevat het etiket het logo van de producent met het registratie- en het partijnummer. In het midden staat de tekst "Странджански билков чай" (Strandzhanski bilkov chay). Erboven of eronder staan de woorden "Beschermde oorsprongsbenaming". De etiketten worden in het midden van de afsluiting bevestigd, aan beide zijden van de zak. Afhankelijk van de verpakking zijn deze etiketten klein of groot.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van Strandzha omvat de gemeenschappen van alle vijf de gemeenten: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets en Tsarevo. De teelt mag alleen plaatsvinden op land met een geschikte blootstelling en bodemsoorten (alkalische bodems die ook rond kalksteenrotsen kunnen liggen) die zo dicht mogelijk de floristische kenmerken van de oorspronkelijke gebieden van *Sideritis syriaca* benaderen.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het specifieke klimaat en de geografische ligging van het Strandzha-bergmassief zijn de redenen dat in het geografische gebied een groot aantal relictsoorten uit het tertiair bewaard zijn gebleven en de ijstijd hebben overleefd. Sommige zijn endemisch in de regio, zoals de blauwe en rode bosbes, *Rhododendron ponticum*, het Strandzha-zeepkruid en nog 53 andere plantensoorten. Een daarvan is de *Sideritis syriaca*, waarvan "Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay" wordt gemaakt. De plant groeit op geselecteerde gronden in het geografische gebied.

Herfstvorst en vroege voorjaarsvorst, en zelfs streng maar kortdurend vriesweer, zijn minder schadelijk voor de gekweekte theeplanten in het bijzonder. Zij hebben aanzienlijk betere overlevingskansen en regeneratieve eigenschappen. Op droge zomerdagen verdampen de ochtenddauw en nevel snel, zelfs bij weinig zonneschijn. Dit zijn ook gunstige factoren. Door hun harige stelen en sterk ontwikkelde gebladerte absorberen de planten alleen nuttig vocht, waardoor hun kleur in donkergroen of lichtgeel verandert.

Er worden meer dan twintig bioactieve stoffen in de plant gesynthetiseerd. Samen met het specifieke aroma zijn deze toe te schrijven aan de morfologische kenmerken van de plant en aan de volgende abiotische en biotische factoren:

1) de minerale en bacteriële inhoud van de losse karstbodems in het gebied;

2) het hoogste niveau van zonneschijn in het geografische gebied, namelijk > 1 500 kW/m² per jaar (nationaal gemiddelde 1 110-1 420 kW/m²). Gedurende het hele jaar wordt de zonneschijn gecompenseerd door een warme, vochtige zeebries uit het oostzuidoosten en door de wind uit het zuidzuidwesten, traditioneel bekend als de "Witte Wind", die door de bossen van Strandzha waait. Deze natuurlijke klimaatomstandigheden en de korte regenperiodes in de warme herfst en zachte winter maken een langdurige fotosynthese mogelijk en geven stabiliteit aan de soort;

3) de droogte die kenmerkend is voor de regio, vooral in de periode dat de bloemstelen bloeien en rijpen, van mei tot en met oktober. Dit is een gunstige factor bij het synthetiseren van de aromatische stoffen;

4) het grote aantal natuurlijke bestuivers in de plantages, waaronder tientallen soorten wilde bijen, vuurvliegen, kevers enz. die helpen bij de kruisbestuiving. Het zijn met name de vliegende insecten die het stuifmeel van bloem tot bloem brengen terwijl zij zich voeden en de zaden bevruchten. Dit geeft de soort sterkere nakomelingen en een betere genetische resistentie. Daarom is het combineren van de productie van het kruid met het houden van bijenkolonies, wijnstokken en andere gewassen een geliefde agromilieupraktijk onder lokale producenten.

5.2. *Menselijke factoren*

De menselijke inspanningen om beproefde goede praktijken toe te passen voor het kweken van de plant in omstandigheden die heel dicht bij zijn natuurlijke omgeving liggen, zijn een cruciale factor voor zijn behoud en voortbestaan. Deze praktijken omvatten het selecteren van de meest geschikte grond en bodems (alkalisch) die waar nodig met extra kalk worden behandeld. Het is ook belangrijk om zaailingen van goede kwaliteit te produceren en te planten, en om zaden te selecteren die rechtstreeks in voorbereide percelen en rijen worden gezaaid. Daarnaast worden de bosjes vegetatie regelmatig gewied en wordt er tussen de rijen gemaaid. De bloeiende stelen worden wekelijks met de hand geplukt, zodra de dauw is verdampt en zij volledig zijn uitgebloeid (juni tot oktober). Het vergt een speciale vaardigheid om ze op een specifiek punt te breken, op een plek tussen de twee bladeren en de kleinere bloemstelen die zich daaruit ontwikkelen. Louter op de tast voelen ervaren producenten de broosheid van de stelen en de rijpheid van de stengels. Dit is wanneer de bloemen in de bekerachtige knopen bovenaan volledig geopend zijn en hun uiteinden een afgeronde vorm hebben. Een schaar is ongeschikt om te knippen, omdat het gebruik ervan zou betekenen dat te onrijpe stelen zouden worden geplukt, wat zou leiden tot inferieure organoleptische kenmerken. Een andere goede praktijk is het gebruik van droogkamers op zonne-energie of elektriciteit. Het bereide product wordt tijdig verpakt, binnen 1 tot 5 dagen, met een resterend vochtgehalte van niet meer dan 9-10 %. Het product wordt droog en donker bewaard. Als de stengels aan licht worden blootgesteld, verliezen zij hun kleur en gaat hun kwaliteit achteruit.

Alle menselijke inspanningen tijdens het kweken van het kruid dragen bij tot een betere en langere fysiologische groei, alsook tot een hogere opbrengst en een langere synthese van de bioactieve stoffen. Dit leidt ook tot hogere waarden voor de gekweekte planten.

5.3. *Kenmerken van het product*

"Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay" heeft specifieke fysische, chemische en organoleptische kenmerken. Uit de chemische parameters blijkt dat het percentage bioactieve stoffen hoger is in gekweekte planten dan in planten die in het wild groeien.

In spectrofotometrische termen is de kleur van gemiddelde intensiteit: 12-18 eenheden EBC (volgens de European Brewery Convention).

Het kruid heeft een hoge antioxidantwerking, die ook aanwezig is wanneer het als thee wordt gedronken.

Geteelde “Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” heeft een veel uitgesprokener aroma dan andere vergelijkbare kruiden, en de thee heeft een milder, vol aroma. Dit komt omdat het kruid op lagere hoogte groeit (tot 450 m) en grotere hoeveelheden zonlicht en warmte opneemt over een langere periode.

5.4. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Strandzha, het geografische gebied waar *Sideritis syriaca* wordt geteeld, wordt het hele jaar door gekenmerkt door milde temperaturen. De meeste zonneschijn wordt gedurende het jaar gecompenseerd door een warme, vochtige zeebries. De alkalische grond in Strandzha helpt bij de teelt van dit kruid. De bodems kunnen rond mineraalrijke kalksteenrotsen liggen en langzaam de warmte van de zon absorberen en vervolgens weer afgeven en vocht vasthouden. Vorst in de vroege lente en late herfst, evenals de ochtenddauw en mist op droge zomerdagen, dragen bij aan de levensvatbaarheid en duurzaamheid. De droogte in dit geografische gebied doet zich voor in de periode dat de plant in bloei staat, waardoor zij aromatische stoffen opstapelt. De combinatie van deze agroklimatologische omstandigheden is essentieel voor de synthese van de meer dan twintig biologisch actieve stoffen in de plant. Hierdoor heeft de thee een hogere antioxidantwerking.

De menselijke vaardigheden bij het telen van het kruid dragen er ook toe bij dat de bioactieve stoffen over een langere periode worden gesynthetiseerd, wat resulteert in hogere waarden bij de gekweekte planten. Er zijn gevestigde goede praktijken en vaardigheden vereist om de plant met de hand te plukken en de broosheid van de stelen en de rijpheid van de stengels te kunnen voelen. Hierdoor heeft de thee betere organoleptische eigenschappen. Thee gemaakt van de gecultiveerde *Sideritis syriaca*-plant heeft een meer uitgesproken aroma en een mildere smaak.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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