C/2024/1480

13.2.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1480)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data desta publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

N.º UE: PDO-BG-02851 - 7.6.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Bulgária

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Entende-se por «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» uma espécie de chá obtida a partir das folhas e flores da planta com o nome botânico *Sideritis syriaca*, da família das *Lamiaceae*, cultivada no maciço montanhoso de Strandzha. Esta espécie, incluída na lista vermelha nacional, volume 1, para a Bulgária, na categoria «criticamente em perigo», é cultivada a partir de plântulas produzidas no Parque Natural de Strandzha.

A planta cresce em molhos em forma de cúpula que se expandem de forma constante após o primeiro ano de plantação e desenvolvem sistemas radiculares semelhantes aos das árvores. As folhas e os pedúnculos das flores crescem fora das formações radiculares ao nível do solo. Os molhos atingem 100 cm ou mais de diâmetro e 30 - 35 cm de altura, com um máximo de 120 caules florais que crescem e florescem entre maio e outubro. Os caules florais crescem das formações a nível do solo em intervalos de 7 - 9 cm, com 2 ou 4 folhas elípticas localizadas simetricamente. A parte superior dos caules florais apresenta folhas em forma de coração nas quais se situam as flores da planta. Os caules florais das plantas cultivadas têm 5 - 25 cm de comprimento, sendo um pouco mais longos quando a precipitação é frequente. As folhas e os caules florais são macios e dobráveis mas, quando secos à sombra, são mais espessos e firmes.

As folhas e os caules da planta são de cor verde-esbranquiçada, com pelos finos cinzento-esverdeados. Cada inflorescência é formada por flores de cor amarelo- pálido e 8 - 12 sementes pretas finas.

Parâmetros químicos: as análises fitoquímicas demonstram a presença de uma grande variedade de substâncias bioativas. Dos 33 compostos fenólicos identificados, por exemplo, a quantidade de amostras de *Sideritis syriaca* da região florística de Strandzha é bastante elevada: 16,65 - 18 mg/g de equivalentes de ácido cafeico (CAE) dos fenólicos totais e 2,79 - 5,73 mg/g de flavonoides RE em plantas cultivadas.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

A planta de chá seca apresenta um teor de humidade não superior a 9 - 10 %. A sua cor é de intensidade média: 12 - 18 unidades EBC (ao abrigo da Convenção Europeia da Cerveja).

As folhas e as flores da planta são fervidas na água para preparar o chá para beber. Apresenta uma ligeira doçura sem adição de mel ou açúcar. O chá é tem uma cor entre o amarelo e o vermelho-amarelado, com um *bouquet* subtil de aromas que combinam de forma delicada as flores de lima e o manjericão, a hortelã, a erva cidreira e os frutos secos. O seu aroma específico é persistente e manifesta-se ao beber, mas também quando a planta é colhida e seca. O aroma é conservado na embalagem quando a planta é devidamente armazenada em condições secas e no escuro.

A atividade antioxidante do chá como bebida não é inferior a 1 990 mmol/l.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as práticas de cultivo anteriores à colheita são inteiramente manuais e ocorrem na área geográfica.

Fase 1: Produção de plântulas para o cultivo da planta

Fase 2: Cultivo da planta

Fase 3: Colheita e secagem dos caules das flores

Fase 4: Extração das plantas do secador e embalagem.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

Os produtores embalam o produto seco *in situ*, utilizando vários tipos de embalagem, por exemplo, caixas de cartão de 40/30/13 cm, sacos de papel com um peso líquido de 250 g por unidade (para conservação mais longa e transformação em outros produtos), envelopes de papel branco com um tamanho mínimo de 16-22 cm e uma capacidade de 25-50 g, e outros tipos de embalagem, conforme necessário.

Os produtos acabados são ordenados por tamanho e finalidade. Os pedúnculos devem chegar ao consumidor intactos. Uma vez partidos, a fragrância específica é mais intensa. O acondicionamento *in situ* na exploração imediatamente após a extração das plantas do secador constitui uma melhor forma de garantir que os caules floridos permanecem intactos e também protege as propriedades e características organoléticas.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além dos requisitos-tipo, o rótulo inclui o logótipo do produtor com o número de registo e o número do lote. No meio do rótulo figuram os termos «Странджански билков чай» (Strandzhanski bilkov chay). A menção «denominação de origem protegida» figura sobre/sob estes termos. Os rótulos são colocados no meio da abertura, em ambos os lados do saco, numa dimensão maior ou menor em função da embalagem.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de Strandzha inclui cinco municípios: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets e Tsarevo. O cultivo só deve ter lugar em terrenos com exposição adequada e tipos de solo (solos alcalinos, que também podem conter rochas calcárias) tão próximos quanto possível das características florísticas das zonas autóctones de *Sideritis syriaca*.

5. Relação com a área geográfica

5.1. *Especificidade da área geográfica*

O clima específico e a localização geográfica do maciço montanhoso de Strandzha explicam, na área geográfica, a conservação e a sobrevivência de um grande número de espécies terciárias após a idade do gelo. Algumas são endémicas, como o mirtilo e a airela-vermelha, o *Rhododendron ponticum*, a saponária de Strandzha e outras 53 espécies vegetais, entra as quais a *Sideritis syriaca*, da qual se obtém o «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay», que cresce em solos específicos da área geográfica. As geadas do outono e a geada precoce da primavera, e mesmo geadas rigorosas mas de curta duração, não prejudicam a planta de chá cultivada, que apresenta

propriedades de sobrevivência e de regeneração consideráveis. Em dias de verão secos, o orvalho e o nevoeiro desaparecem rapidamente, mesmo com baixos níveis de insolação, o que constitui outro fator favorável. As plantas absorvem apenas humidade útil através dos caules secos e da folhagem altamente desenvolvida, alterando as suas cores para verde-escuro ou amarelo-pálido.

Têm mais de 20 substâncias bioativas sintetizadas, as quais se devem, juntamente com o aroma específico, às características morfológicas da planta e aos seguintes fatores abióticos e bióticos:

1) Teor mineral e bacteriano dos solos argilosos soltos da área;

2) O nível mais elevado de insolação da área geográfica é > 1 500 kW/m² por ano (média nacional: 1 110 - 1 420 kW/m²). Ao longo do ano, a insolação é compensada por brisas marinhas quentes e húmidas provenientes do este-sudeste e pelo vento do sudoeste tradicionalmente conhecido por «vento branco», filtrando as florestas de Strandzha. Estas condições climáticas naturais, bem como os curtos períodos de pluviosidade no outono quente e no inverno ameno, permitem uma fotossíntese prolongada e conferem estabilidade à espécie;

3) Seca característica da região, nomeadamente no período de floração e maturação da flor, de maio a outubro, um fator favorável na síntese das substâncias aromáticas.

4) O grande número de polinizadores naturais nas plantações, incluindo dezenas de espécies de abelhas selvagens, pirilampos, coleópteros, etc., contribui para a polinização cruzada. Concretamente, são os insetos voadores que transportam pólen entre flores à medida ao alimentarem-se e fertilizam as sementes, conferindo à espécie uma descendência mais vigorosa e uma resistência genética. É por esta razão que a combinação da produção da planta com colónias de abelhas, vinhas e outras culturas constitui uma prática agroambiental privilegiada entre os produtores locais.

5.2. ***Fatores humanos***

O esforço humano na aplicação das boas práticas comprovadas de cultivo da planta em condições muito próximas do seu meio natural constitui um fator de importância vital para a conservação e reprodução daquela. Estas práticas consistem na seleção das terras e dos solos mais adequados (alcalinos) que, quando necessário, são tratados com mais cal. É igualmente importante produzir plântulas de qualidade vegetal e selecionar sementes para sementeira direta em parcelas e linhas preparadas. Os tufos de vegetação são regularmente arrancados e o espaço entre as linhas aparado. Os caules floridos são colhidos à mão semanalmente, após a evaporação do orvalho e quando já floriram completamente (de junho a outubro). É uma competência específica saber quebrá-los num ponto específico entre as duas folhas e a flor mais pequena que se desenvolve a partir das mesmas. Os produtores experientes têm de utilizar os dedos para sentir o nível de fragilidade dos caules e a maturação dos pedúnculos. Tal é feito quando as flores dos nós no topo estão completamente abertas e as suas pontas têm uma aparência arredondada. As tesouras não são adequadas para realizar o corte, uma vez que a sua utilização implicaria a colheita de caules submaduros, conduzindo a características organoléticas mais pobres. É também uma boa prática utilizar câmaras de secagem solares ou elétricas. O produto preparado é acondicionado em tempo útil, num prazo de 1 a 5 dias, com um teor de humidade residual não superior a 9 - 10 %, sendo armazenado num local seco e escuro. Quando expostos à luz, os pedúnculos perdem a cor e a sua qualidade deteriora-se.

Todos os esforços humanos no cultivo da planta contribuem para um crescimento fisiológico melhor e mais longo, bem como para um maior rendimento e uma síntese mais prolongada de substâncias bioativas. Tal resulta igualmente em valores mais elevados para as plantas cultivadas.

5.3. *Características do produto*

O «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» apresenta características físicas, químicas e organoléticas específicas. Os parâmetros químicos demonstram que a percentagem de substâncias bioativas é mais elevada nas plantas cultivadas do que nas plantas em meio selvagem.

Em termos espetrofotométricos, sua cor é de intensidade média: 12-18 unidades EBC (ao abrigo da Convenção Europeia da Cerveja).

A planta tem uma atividade antioxidante elevada, que também está presente quando é consumida sob a forma de chá.

Quando cultivado, o «Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay» apresenta um aroma muito mais pronunciado do que outras plantas aromáticas semelhantes e o chá tem um sabor mais suave e pleno. Isto porque cresce a uma altitude inferior (até 450 m) e sintetiza a luz solar e o calor em maiores quantidades e durante mais tempo.

5.4. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Strandzha, a área geográfica de cultivo da *Sideritis syriaca*, caracteriza-se por temperaturas amenas durante todo o ano. Os níveis mais elevados de insolação são compensados ao longo do ano por brisas marinhas quentes e húmidas. Os solos alcalinos de Strandzha contribuem para o cultivo desta planta. Os solos podem conter rochas calcárias ricas em minerais e absorver lentamente e libertar calor solar, retendo simultaneamente a humidade. As geadas no início da primavera e no final do outono, bem como o orvalho matinal e a névoa em dias secos de verão, contribuem para a viabilidade e a sustentabilidade. A seca nesta área geográfica ocorre durante o período de floração da planta, resultando na acumulação de substâncias aromáticas. A combinação destas condições agroclimáticas é essencial para sintetizar mais de 20 substâncias biologicamente ativas na planta, que resultam em valores mais elevados na atividade antioxidante do chá.

As competências humanas no cultivo da planta também contribuem para uma síntese mais prolongada das substâncias bioativas, resultando em valores mais elevados nas plantas cultivadas. A colheita da planta à mão implica boas práticas e competências confirmadas, tal como o toque para avaliar a fragilidade dos caules e a maturação dos pedúnculos, conferindo ao chá melhores propriedades organoléticas. O chá produzido a partir da planta de *Sideritis syriaca* cultivada apresenta um aroma mais pronunciado e um sabor mais suave.

Referência à publicação do caderno de especificações

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