C/2024/1480

13.2.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1480)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

Nr. UE: PDO-BG-02851 – 7.6.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

2. **Statul membru sau țara terță**

Bulgaria

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” desemnează un tip de ceai obținut din frunzele și florile plantei cu denumirea botanică *Sideritis syriaca* din familia *Lamiaceae*, cultivată în masivul montan Strandja. Specia este inclusă în volumul 1 al listei roșii naționale a Bulgariei, în categoria speciilor critic periclitate. Este cultivată din plantule produse în Parcul natural Strandja.

Planta crește în tufe cu formă de boltă, care se extind în mod constant după primul an de la plantare și dezvoltă sisteme de rădăcini ca cele ale arborilor. Frunzele și tijele florale cresc din formațiunile rădăcinoase de la nivelul solului. Tufele ajung să aibă un diametru de 100 cm sau mai mult și o înălțime de 30-35 cm. Au până la 120 de tulpini florale care cresc și înfloresc din mai până în octombrie. Tulpinile florale cresc din formațiunile ramificate de la nivelul solului, la distanțe de 7-9 cm. Au două sau patru frunze eliptice, situate simetric. În partea superioară a tulpinilor florale se află frunze în formă de inimă. Aici se găsesc florile pe plantă. Tulpinile florale ale plantelor cultivate au 5-25 cm lungime sau sunt puțin mai lungi acolo unde precipitațiile sunt frecvente. Frunzele și tulpinile florale sunt moi și maleabile, dar când sunt uscate la umbră, devin mai groase și ferme.

Frunzele și tulpinile plantei sunt de culoare alb-verzui și au peri fini gri-albi. Fiecare inflorescență este alcătuită din flori galben-pal și 8-12 semințe negre fine.

Parametri chimici: analizele fitochimice demonstrează prezența unei varietăți mari de substanțe bioactive. De exemplu, în mostrele de *Sideritis syriaca* din regiunea floristică Strandja, conținutul celor 33 de compuși fenolici identificați este destul de ridicat: conținutul total de fenoli exprimat în echivalenți ai acidului cafeic este de 16,65-18 mg/g, iar conținutul de flavonoide exprimat în echivalenți ai rutinei este de 2,79-5,73 mg/g.

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

Planta de ceai uscată are un conținut de umiditate care nu depășește 9-10 %. Culoarea are o intensitate medie: 12-18 unități EBC (conform Convenției Europene a Berii).

Pentru prepararea ceaiul destinat a fi băut, se fierb frunzele și florile plantei. Are o ușoară dulceață, fără adaos de miere sau zahăr. Ceaiul este galben spre roșu-gălbui și prezintă un buchet subtil de arome delicate ce combină florile de lămâie verde cu busuiocul, menta, roinița și fructele uscate. Aroma specifică este persistentă. Poate fi simțită în momentul consumării băuturii, dar și atunci când planta este recoltată și uscată. Aroma se păstrează în ambalaj atunci când planta este depozitată corespunzător în spații uscate și întunecoase.

Activitatea antioxidantă a ceaiului preparat ca băutură nu scade sub 1 990 mmol/l.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate operațiunile de cultivare care precedă recoltarea sunt complet manuale și se desfășoară în aria geografică.

Etapa 1. Producerea plantulelor pentru cultivarea plantei

Etapa 2. Creșterea plantei

Etapa 3. Culegerea și uscarea tulpinilor florale

Etapa 4. Scoaterea din camera de uscare și ambalarea

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Producătorii ambalează produsul uscat la fața locului, folosind diferite tipuri de ambalaje: de exemplu, cutii de carton de 40x30x13 cm; pungi de hârtie cu o greutate netă de 250 g per unitate –pentru o păstrare mai îndelungată și prelucrarea ulterioară în alte produse; plicuri de hârtie albă cu dimensiuni minime de 16x22 cm și cu o capacitate de 25-50 g; și alte tipuri de ambalaje, după cum este necesar.

Produsele finite sunt sortate după mărime și uz. Tijele trebuie să ajungă intacte la consumatori. După ce tijele sunt sfărâmate, aroma specifică parfumată este mai puternică. Ambalarea la fața locului imediat după scoaterea din camera de uscare este o metodă mai bună pentru a se asigura că tulpinile florale rămân intacte. De asemenea, astfel se mențin proprietățile și caracteristicile organoleptice.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă cerințele standard, eticheta include logoul producătorului, cu numărul de înregistrare și numărul lotului. În mijloc apare mențiunea „Странджански билков чай” (Strandzhanski bilkov chay). Deasupra sau dedesubt se regăsește mențiunea „Denumire de origine protejată”. Etichetele se pun în centrul capacului, pe ambele părți ale pungii. Ele sunt mici sau mari, în funcție de ambalaj.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a produsului, Strandja, include așezările din toate cele cinci localități: Malko Tărnovo, Primorsko, Sozopol, Sredeț și Țarevo. Cultivarea ar trebui să se facă doar pe terenuri cu o expunere corespunzătoare și tipuri de soluri (soluri alcaline, care pot fi înconjurate de roci calcaroase) cât mai apropiate posibil de caracteristicile floristice ale zonelor din care este originară planta *Sideritis syriaca*.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Clima specifică și situarea geografică a masivului montan Strandja sunt motivele pentru care, în aria geografică, numeroase specii relicte din era terțiară au fost conservate și au supraviețuit după era glaciară. Unele sunt endemice în regiune, cum ar fi afinul și afinul roșu, *Rhododendron ponticum*, săpunarița de Strandja și alte încă 53 de specii de plante. Printre aceste plante se numără *Sideritis syriaca*, din care se obține produsul „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”. Crește pe anumite soluri din aria geografică. Înghețurile din toamnă și de la începutul primăverii și chiar

și gerurile aspre, dar de scurtă durată, sunt, în mod special, mai puțin dăunătoare în cazul plantelor de ceai cultivate, care au proprietăți regenerative și de supraviețuire mult mai evidente. În zilele de vară secetoase, roua de dimineață și ceața se evaporă rapid, chiar și când soarele nu strălucește puternic. Acesta este, de asemenea, un factor prielnic. Prin intermediul tulpinilor lor acoperite cu peri și al frunzelor foarte dezvoltate, plantele absorb numai umezeala de care au nevoie, schimbându-și culoarea spre verde închis sau galben-pal.

Există peste 20 de substanțe bioactive sintetizate în plantă. Împreună cu aroma specifică, acestea sunt datorate caracteristicilor morfologice ale plantei și următorilor factori abiotici și biotici:

1) Conținutul de minerale și bacterii al solurilor carstice afânate.

2) Cel mai ridicat nivel de însorire din aria geografică este > 1 500 kW/m^2 pe an (media națională este de 1 110-1 420 kW/m^2). Pe parcursul anului, lumina soarelui este contrabalansată de brizele calde și umede dinspre mare, dinspre est-sud-est, și de vântul care bate dinspre sud-sud-vest, numit în mod tradițional „vântul alb”, care se strecoară prin pădurile din Strandja. Aceste condiții climatice naturale, precum și perioadele scurte cu precipitații de pe parcursul toamnelor calde și al iernilor blânde favorizează o fotosinteză îndelungată și conferă speciei stabilitate.

3) Seceta caracteristică regiunii, în special în perioada în care tulpinile florale înfloresc și se maturizează, din mai până în octombrie. Acest lucru este un factor favorabil pentru sintetizarea substanțelor aromatice.

4) Numărul mare de polenizatori naturali de pe plantații, inclusiv zecile de specii de albine sălbatice, licurici, cărăbuși etc., contribuie la polenizarea încrucișată. În special, insectele zburătoare sunt cele care duc polenul de la o floare la alta și fertilizează semințele în timp ce se hrănesc. Astfel, specia are o descendență mai viguroasă și o mai bună rezistență genetică. Din acest motiv, combinarea producției de plante cu coloniile de albine, cu vița-de-vie și cu alte culturi este o practică de agromediu preferată de producătorii locali.

5.2. *Factori umani*

Efortul uman în aplicarea practicilor care s-au dovedit a fi bune pentru cultivarea plantei în condiții foarte asemănătoare mediului său natural este un factor important și vital pentru conservarea și reproducerea plantei. Aceste practici constau în selectarea celor mai potrivite terenuri și soluri (alcaline), la care se adaugă calcar dacă este nevoie. De asemenea, este important să se producă și să se planteze plantule de calitate, precum și să se selecteze semințe pentru însămânțare directă în porțiuni de pământ sau în rânduri pregătite. În plus, tufele se plivesc și iarba dintre rânduri se taie în mod regulat. Tulpinile florale sunt culese manual o dată pe săptămână, după ce roua s-a evaporat, iar acestea sunt complet înflorite (iunie-octombrie). Ruperea tulpinilor într-un punct specific între cele două frunze și tulpinile florale mai mici care se dezvoltă din ele necesită o îndemânare anume. Producătorii experimentați simt cu degetele lor fragilitatea tulpinilor și maturitatea tijelor. Acesta este momentul în care florile din cupulele din partea de sus sunt deschise în totalitate, iar marginile lor au un aspect rotunjit. Folosirea foarfecilor este necorespunzătoare deoarece s-ar culege tulpini florale care nu au ajuns la maturitate, ceea ce ar face ca produsul să prezinte caracteristici organoleptice inferioare. De asemenea, este o bună practică folosirea camerelor de uscare solare sau electrice. Produsul pregătit este ambalat la timpul potrivit, într-un interval de 1-5 zile, când conținutul de umiditate nu depășește 9-10 %. Este depozitat în spații uscate și întunecoase. Când sunt expuse la lumină, tijele își pierd culoarea, iar calitatea lor se deteriorează.

Toate eforturile depuse de oameni pentru a cultiva planta contribuie la o creștere fiziologică mai bună și mai îndelungată, precum și la creșterea producției și la sintetizarea prelungită a substanțelor bioactive. De asemenea, acest lucru conferă o valoare mai mare plantelor cultivate.

5.3. *Caracteristicile produsului*

Produsul „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” prezintă caracteristici fizice, chimice și organoleptice specifice. Parametrii chimici arată că procentajul substanțelor bioactive este mai mare în cazul plantelor cultivate, în comparație cu plantele spontane.

În ceea ce privește spectrofotometria, culoarea are o intensitate medie: 12-18 unități EBC (conform Convenției Europene a Berii).

Planta are o activitate antioxidantă ridicată, care este prezentă și atunci când planta este consumată sub formă de ceai.

Când este cultivată, planta „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” are o aromă mult mai pronunțată față de alte plante asemănătoare, iar ceaiul are un gust bogat mai puțin intens. Acest lucru este datorat faptului că planta crește la altitudini mai joase (până la 450 m) și sintetizează cantități mai mari de lumină și căldură pentru o perioadă mai lungă de timp.

5.4. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Strandja, aria geografică în care se cultivă *Sideritis syriaca*, este caracterizată de temperaturi blânde pe tot parcursul anului. Cele mai ridicate niveluri de însorire sunt contrabalansate pe parcursul anului de brizele calde și umede ale mării. Solurile alcaline din Strandja favorizează cultivarea acestei plante. Solurile pot conține roci calcaroase bogate în minerale și absorb și eliberează lent căldura soarelui și reține umiditatea. Înghețurile de la începutul primăverii și de la sfârșitul toamnei, precum și roua de dimineață și ceața din zilele secetoase de vară contribuie la viabilitatea și sustenabilitatea plantei. Seceta în această arie geografică apare în perioada în care planta este înflorită, ceea ce duce la acumularea substanțelor aromatice. Combinarea acestor condiții de agromediu este esențială pentru sintetizarea a peste 20 de substanțe bioactive în plantă. Prin urmare, ceaiul prezintă valori mai ridicate ale activității antioxidante.

Îndemânarea oamenilor în ceea ce privește cultivarea plantei contribuie, de asemenea, la o sinteză mai prelungită a substanțelor bioactive, rezultatul fiind creșterea valorilor în planta cultivată. Culegerea manuală a plantelor și determinarea fragilității tulpinilor și a maturizării tijelor necesită bune practici consacrate și îndemânare. În consecință, ceaiul are proprietăți organoleptice mai bune. Ceaiul făcut din planta *Sideritis syriaca* cultivată are o aromă mai pronunțată și un gust mai puțin intens.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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