C/2024/1480

13.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1480)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“

EÚ č.: PDO-BG-02851 – 7. 6. 2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Bulharsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ je druh čaju, ktorý sa získava z listov a kvetov rastliny s botanickým názvom *Sideritis syriaca* z čeľade *Lamiaceae*, pestovanej v horskom masíve Strandža. Tento druh je v zväzku 1 národného červeného zoznamu za Bulharsko zaradený v kategórii kriticky ohrozených druhov. Pestuje sa zo semenáčikov vypestovaných v prírodnom parku Strandža.

Bylina rastie v kopulovitých trsoch, ktoré sa po prvom roku výsadby postupne rozrastajú a vytvárajú koreňový systém podobný systémom stromov. Listy a kvetné stonky vyrastajú z koreňových útvarov na úrovni zeme. Trsy dosahujú priemer 100 cm a viac a výšku 30 – 35 cm. Majú až 120 kvetných papraslenov, ktoré rastú a kvitnú od mája do októbra. Kvetné papradene vyrastajú z prízemných rozvetvených útvarov vo vzdialenosti 7 – 9 cm. Majú dva alebo štyri symetricky umiestnené elipsovité listy. V hornej časti kvetných papraslenov sú srdcovité lístočky. Tu sa na rastline nachádzajú kvety. Kvetné papradene pestovaných rastlín sú dlhé 5 – 25 cm, v miestach s častými zrážkami bývajú o niečo dlhšie. Listy a kvetné papradene sú mäkké a ohybné, ale po usušení v tieni sú tuhšie a pevné.

Listy a papradene rastliny majú bielozelenú farbu a jemné sivobiele chĺpky. Každé kvetenstvo tvoria bledožlté kvietky a 8 – 12 drobných čiernych semienok.

Chemické parametre: fytochemické analýzy poukazujú na prítomnosť širokej škály biologicky aktívnych látok. Napríklad z 33 identifikovaných fenolových zlúčenín sa vo vzorkách rastliny *Sideritis syriaca* z floristického regiónu Strandža nachádzajú pomerne veľké množstvá: pestované rastliny majú celkový obsah fenolov 16,65 – 18 mg/g vyjadrený ako ekvivalent kyseliny kávovej (CAE) a celkový obsah flavonoidov 2,79 – 5,73 mg/g vyjadrený ako ekvivalent rutínu (RE).

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Obsah vlhkosti v sušenej čajovej rastline je maximálne 9 – 10 %. Má stredne intenzívnu farbu: 12 – 18 jednotiek EBC (podľa organizácie European Brewery Convention).

Čaj na pitie sa pripravuje prevarením listov a kvetov rastliny. Vyznačuje sa miernou sladkosťou aj bez pridania medu alebo cukru. Čaj má žltú až žltočervenú farbu s decentným buketom arôm, v ktorom sa jemne spájajú kvety lipy a bazalka, mäta, medovka lekárska a sušené ovocie. Táto príznačná aróma má pretrvávajúci charakter. Cítiť ju pri pití čaju, ale aj pri zbere a sušení samotnej byliny. Aróma ostáva v obale zachovaná, pokiaľ sa bylina správne skladuje na suchom a tmavom mieste.

Antioxidačná aktivita čaju ako nápoja je najmenej 1 990 mmol/l.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky pestovateľské postupy pred zberom sa vykonávajú výlučne ručne a v danej zemepisnej oblasti.

1. fáza: získavanie semenáčikov na pestovanie byliny,

2. fáza: pestovanie rastliny,

3. fáza: zber a sušenie kvetných papraslenov,

4. fáza: vybratie zo sušičky a balenie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobcovia balia sušený výrobok na mieste do rôznych druhov obalov: napríklad do kartónových škatúľ s rozmermi 40 × 30 × 13 cm, papierových vreciek s čistou jednotkovou hmotnosťou 250 g – na dlhšie uchovávanie a ďalšie spracovanie na iné výrobky, bielych papierových vrecúšok s minimálnou veľkosťou 16 × 22 cm a s objemom 25 – 50 g a do iných druhov obalov podľa potreby.

Hotové výrobky sa triedia podľa veľkosti a účelu. Stonky sa musia dostať k spotrebiteľom neporušené. Po rozlomení stoniek je príznačná aróma silnejšia. Balenie na mieste v podniku ihneď po vybratí zo sušičky je lepším spôsobom, ako zabezpečiť, aby kvetné paprasleny zostali neporušené. Chránia sa tak aj organoleptické vlastnosti a charakteristiky.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem štandardných požiadaviek musí etiketa obsahovať logo výrobcu s registračným číslom a číslom šarže. Uprostred je uvedený hlavný výraz „Странджански билков чай“ [Strandžanski bilkov čaj]. Nad týmto výrazom alebo pod ním sa uvádza formulácia „Chránené označenie pôvodu“. Etikety sú umiestnené v strede veka, resp. na oboch stranách vrecka. Sú malé alebo veľké v závislosti od balenia.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť Strandža zahŕňa osady vo všetkých piatich obciach: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredec a Carevo. Rastliny by sa mali pestovať len na miestach s vhodnou expozíciou a typmi pôdy (alkalické pôdy, ktoré môžu obsahovať aj vápencové horniny), ktoré sa čo najviac približujú floristickým charakteristikám pôvodných oblastí výskytu *Sideritis syriaca*.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Špecifická klíma a zemepisná poloha horského masívu Strandža sú dôvodom, prečo sa v tejto zemepisnej oblasti zachovalo veľké množstvo druhov treťohorných reliktov, ktoré prežili po dobe ľadovej. Niektoré z nich sú v regióne endemické, napríklad čučoriedka a brusnica, *Rhododendron ponticum*, strandžská mydlica a ďalších 53 druhov rastlín. Patrí medzi ne aj rastlina *Sideritis syriaca*, z ktorej sa získava „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“. Rastie na vybraných pôdach zemepisnej oblasti. Rastliny pestované na čaj sú osobitne viac odolné voči jesenným

a skorým jarným mrazom, a dokonca aj voči silným, ale krátkodobým mrazom. Vyznačujú sa podstatne výraznejšou schopnosťou prežitia a regenerácie. Počas suchých letných dní sa ranná rosa a hmla rýchlo vyparujú aj pri nízkych úrovniach slnečného svitu. Aj táto skutočnosť patrí medzi priaznivé faktory. Vďaka ochlpeným papraslenom a vysoko vyvinutým listom absorbujú rastliny len toľko vlhkosti, koľko potrebujú, pričom sa sfarbujú do tmavozelena alebo bledožlta.

V rastline sa syntetizuje viac než 20 biologicky aktívnych látok. Rovnako ako príznačná aróma je aj to spôsobené morfologickými vlastnosťami rastliny a týmito abiotickými a biotickými faktormi:

1. Obsah minerálov a baktérií v sypkých krasových pôdach v danej oblasti.

2. Najvyššia úroveň slnečného svitu v zemepisnej oblasti je > 1 500 kW/m² za rok (celoštátny priemer 1 110 – 1 420 kW/m²). Slnečný svit počas celého roka vyvažuje teplý a vlhký morský vánok prichádzajúci z východojuhovýchodu, ako aj vietor z juhojuhozápadu, tradične nazývaný „biely vietor“, ktorý preniká cez strandžské lesy. Tieto prirodzené klimatické podmienky, ako aj krátke obdobia dažďov počas teplej jesene a miernej zimy, umožňujú rastlinám dlhšie fotosyntetizovať a dodávajú tomuto druhu stabilitu.

3. Sucho ako charakteristický znak regiónu, predovšetkým v čase kvitnutia a dozrievania kvetných papraslenov, od mája do októbra. Tento faktor priaznivo prispieva k syntéze aromatických látok.

4. Veľký počet prirodzených opeľovačov na vysadených porastoch vrátane desiatok druhov divých včiel, svetojánskych mušiek, chrobákov a pod., ktoré pomáhajú pri krížovom opeľovaní. Konkrétne ide o lietajúci hmyz, ktorý pri zbieraní potravy prenáša peľ z kvetu na kvet a oplodňuje semená. Vďaka tomu má tento druh silnejšie potomstvo a získava genetickú odolnosť. Práve preto miestni pestovatelia v agroenvironmentálnej praxi uprednostňujú kombináciu pestovania tejto byliny s chovom včelstiev, pestovaním viniča a iných plodín.

5.2. *Ľudské faktory*

Ľudské úsilie pri uplatňovaní osvedčených postupov pestovania tejto rastliny v podmienkach veľmi blízkych jej prirodzenému prostrediu je životne dôležitým faktorom pre jej zachovanie a reprodukciu. Tieto postupy spočívajú vo výbere najvhodnejšej lokality a (alkalickej) pôdy, ktorá sa v prípade potreby privápňuje. Dôležitá je aj produkcia a výsadba kvalitných semenáčikov a výber semien na priamy výsev do pripravených políčok a riadkov. Okrem toho treba z trsov vegetácie pravidelne plieť burinu a kosiť medzi riadkami. Kvetné papraslen sa zbierajú ručne každý týždeň po odparení rosy a úplnom rozkvitnutí (od júna do októbra). Vyžaduje si to osobitnú zručnosť, ktorej základom je vedieť papraslen odlomiť v konkrétnom bode medzi dvoma listami a menšími kvetnými papraslenmi, ktoré z nich vyrastajú. Skúsení pestovatelia vedia posúdiť krehkosť papraslenov a zrelosť stoniek len na základe citu v prstoch. Ideálny čas na zber je vtedy, keď sú kvety v čiaškach v hornej časti úplne otvorené a na vrcholkoch sú zaoblené. Nie je vhodné používať nožnice, pretože pri strihaní nožnicami by sa pozbierali aj nedostatočne zrelé paprasleny, čo by viedlo k horším organoleptickým vlastnostiam. Osvedčeným postupom je aj používanie solárnych alebo elektrických sušiarní. Pripravený výrobok sa včas zabalí, konkrétne do jedného až piatich dní, pričom zvyšková vlhkosť môže byť najviac 9 – 10 %. Skladuje sa na suchom a tmavom mieste. Na svetle totiž stonky strácajú farbu a zhoršuje sa ich kvalita.

Všetko ľudské úsilie vynakladané na pestovanie tejto byliny prispieva k jej lepšiemu a dlhšiemu fyziologickému rastu, ako aj k vyšším výnosom a dlhšej syntéze biologicky aktívnych látok. Aj vďaka tomu obsahujú pestované rastliny vyššie hodnoty týchto látok.

5.3. *Vlastnosti výrobku*

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ má osobitné fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti. Pokiaľ ide o chemické parametre, pestované rastliny obsahujú vyšší percentuálny podiel biologicky aktívnych látok než divo rastúce rastliny.

Pokiaľ ide o spektrofotometrické parametre, rastlina má stredne intenzívnu farbu: 12 – 18 jednotiek EBC (podľa organizácie European Brewery Convention).

Bylina sa vyznačuje vysokou antioxidačnou aktivitou, ktorá sa prejavuje aj pri pití čaju, ktorý sa z nej pripravuje.

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ z dopestovaných rastlín má oveľa výraznejšiu arómu než iné podobné byliny a tento čaj má jemnejšiu a plnšiu chuť. Rastliny sa totiž pestujú v nižších nadmorských výškach (do 450 m) a syntetizujú slnečné svetlo a teplo vo väčšom množstve a dlhšie.

5.4. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrým menom alebo inými vlastnosťami výrobku (pre CHZO)*

Zemepisná oblasť Strandža, v ktorej sa *Sideritis syriaca* pestuje, sa vyznačuje miernymi teplotami počas celého roka. Najvyššie úrovne slnečného svitu počas celého roka vyvažuje teplý a vlhký morský vánok. Pre pestovanie tejto byliny v oblasti Strandža sú prínosom tunajšie alkalické pôdy. Pôdy môžu obsahovať vápencové horniny bohaté na minerály a majú schopnosť pomaly absorbovať a uvoľňovať teplo zo slnka a zadržiavať vlhkosť. K životaschopnosti a udržateľnosti prispievajú skoré jarné a neskoré jesenné mrazy, ako aj ranná rosa a hmly počas suchých letných dní. Sucho v tejto zemepisnej oblasti nastáva v období, keď rastlina kvitne, čo vedie k hromadeniu aromatických látok. Kombinácia týchto agroklimatických podmienok je nevyhnutná pre syntézu viac než 20 biologicky aktívnych látok v rastline. Výsledný čaj má potom vyššie hodnoty antioxidačnej aktivity.

Ľudské zručnosti spojené s pestovaním tejto byliny takisto prispievajú k dlhšej syntéze biologicky aktívnych látok, vďaka čomu pestované rastliny obsahujú vyššie hodnoty týchto látok. Osvedčené postupy a zručnosti sa prejavujú pri ručnom zbere rastliny a v schopnosti rozpoznať krehkosť papraslenov a zrelosť stoniek podľa citu. Preto získava čaj vo výsledku lepšie organoleptické vlastnosti. Čaj z pestovanej rastliny *Sideritis syriaca* má výraznejšiu arómu a jemnejšiu chuť.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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