C/2024/1480

13.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1480)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay”

EU-nr: PDO-BG-02851 – 7 juni 2022

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Bulgarien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay” är en teart som erhålls från blad och blommor från växten med det botaniska namnet *Sideritis syriaca* (som tillhör familjen kransblommiga växter, *Lamiaceae*), som växer i bergsmassivet Strandzha. Arten finns med på Bulgariens nationella rödlista, volym 1, i kategorin akut hotade arter. Den odlas av fröplantor som drivits upp i Strandzha naturpark.

Örten växer i kupolformade klungor, som gradvis börjar breda ut sig och utveckla trädliknande rotsystem ett år efter planteringen. Bladen och blomskaften växer ut ur rotformationerna vid marknivå. Varje klunga växer till en diameter på 100 cm eller mer och blir 30–35 cm hög. Den utvecklar upp till 120 blomstjälkar som växer och blommar från maj till oktober. Blomstjälkarna växer fram ur grenformationerna vid marknivå med 7–9 centimeters mellanrum. De har två eller fyra ellipsformade och symmetriskt placerade blad. På den övre delen av blomstjälkarna sitter de hjärtformiga bladen. Det är här man hittar blommorna på växten. Blomstjälkarna på odlade plantor är 5–25 cm långa, eller något längre om det regnar ofta. Bladen och blomstjälkarna är mjuka och böjliga, men blir hårda och tjockare när de torkas i skuggan.

Växten har vitgröna blad och stjälkar som är täckta med fina, gråvita hår. Blomställningen består av blekgula blommor och 8–12 fina, svarta frön.

Kemiska parametrar: Fytokemiska analyser visar på förekomst av en rad olika bioaktiva ämnen. Mängden av de 33 fenolföreningar som identifierats är t.ex. tämligen hög i prover av *Sideritis syriaca* från Strandzhas floraregion: 16,65–18 mg/g koffeinsyraekvivalenter (CAE) av den totala mängden fenoler, och 2,79–5,73 mg/g RE flavonoider i odlade plantor.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Efter torkning har teplantan en fukthalt på högst 9–10 %. Färgen är medelintensiv: 12–18 EBC-enheter (enligt European Brewery Convention).

När teet bereds för att drickas kokas plantans blad och blommor. Teet har en lätt sötma utan tillsats av honung eller socker. Till färgen är teet gult till gulrött. I den subtila, aromatiska doften förenas lindblommor och basilika, mynta, citronmeliss och torkad frukt. Den utmärkande och kvardröjande doften framträder både när örten skördas och torkas och vid förtäring av teet. Doften bevaras i förpackningen när örten förvaras korrekt, dvs. torrt och mörkt.

Den antioxidativa aktiviteten hos teet som dryck är minst 1 990 mmol/l.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i odlingen som föregår skörden sker helt manuellt och äger rum i det geografiska området.

Steg 1. Fröplantor för odling av örten drivs upp.

Steg 2. Plantan odlas.

Steg 3. Blomstjälkarna plockas och torkas.

Steg 4. Produkten hämtas från torkanordningen och förpackas.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Producenterna förpackar den torkade produkten på plats i olika typer av förpackningar, t.ex. kartonger med måtten 40 × 30 × 13 cm, papperspåsar med en nettovikt på 250 g styck – för längre bevarande och ytterligare förädling till andra produkter, vita papperskuvert med en storlek på minst 16 × 22 cm och en kapacitet på 25–50 g, samt andra typer av förpackningar efter behov.

De färdiga produkterna sorteras efter storlek och ändamål. Blomskaften måste vara hela när de når konsumenten. När skaften sedan bryts blir den utmärkande väldoftande aromen starkare. Genom att förpackningen sker på plats direkt när blomstjälkarna har hämtats från torkanordningen säkerställs att de förblir intakta. Det gör också att de organoleptiska egenskaperna och kännetecknen bevaras.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver det som krävs enligt standardkraven ska etiketten innehålla producentens logotyp med registreringsnumret och satsens nummer. I mitten står huvudtexten ”Странджански билков чай” [Strandzhanski bilkov chay]. Ovanför eller under den står frasen ”Skyddad ursprungsbeteckning”. Etiketterna ska placeras i mitten av locket och på båda sidorna av påsen. De kan vara små eller stora beroende på förpackningen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området Strandzha omfattar bosättningarna i områdets samtliga fem kommuner: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets och Tsarevo. Odlingen bör endast ske på mark med lämplig exponering och jordmån (alkaliska jordar, som även kan innehålla kalksten), där de floristiska egenskaperna är så lika dem i ursprungsområdena för *Sideritis syriaca* som möjligt.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1. *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Strandzhamassivets särskilda klimat och geografiska läge är anledningen till att många tertiära reliktarter bevarades och överlevde efter istiden i det geografiska området. Vissa är endemiska i regionen, t.ex. blåbär och lingon, *Rhododendron ponticum*, Strandzhasåpnejlika och ytterligare 53 växtarter. En av dessa är växten *Sideritis syriaca*, som ”Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay” erhålls från. Den växer på utvalda jordar i det geografiska området. För i synnerhet de odlade teplantorna är frosten under höst och tidig vår – och till och med hårda men

kortvariga köldknäppar – inte särskilt skadliga. Dessa plantor har betydligt mer uttalade överlevnads- och regenerationsegenskaper. Under torra sommardagar avdunstar morgonens dagg och dimma snabbt, även när antalet soltimmar är få. Detta har också en gynnsam effekt. Genom sina håriga stjälkar och välutvecklade bladverk tar växten bara upp den fukt som den behöver, och dess färg övergår till mörkgrön eller blekgul.

I växten syntetiseras fler än 20 bioaktiva ämnen. Dessa, liksom den utmärkande doften, beror på växtens morfologiska egenskaper och på följande abiotiska och biotiska faktorer:

1) Mineral- och bakteriehalten i områdets lösa karstjordar.

2) Den högsta solljusnivån i det geografiska området överstiger 1 500 kW/m² per år (det nationella genomsnittet är 1 110–1 420 kW/m²). Året igenom uppvägs solljuset av de varma, fuktiga havsbrisarna från ostsydost och av den vind från sydsydväst som filtreras genom Strandzhas skogar och som traditionellt kallas den ”vita vinden”. Dessa naturliga klimatförhållanden, liksom de korta nederbördsperioderna under den varma hösten och milda vintern, möjliggör en lång fotosyntes och gör arten stabil.

3) Den torka som kännetecknar regionen, särskilt under den period då blomstjälkarna blommar och mognar, från maj till oktober. Detta är en gynnsam faktor för syntetiseringen av de aromatiska ämnena.

4) Det stora antalet naturliga pollinerare i odlingarna – bland annat dussintals arter av vilda bin, eldflugor och skalbaggar – bidrar till korspollinering. Närmare bestämt är det flygande insekter som när de livnär sig transporterar pollen från blomma till blomma och gör att fröämnena befruktas. Detta ger arten en mer livskraftig avkomma och genetisk resistens. Därför tillämpar många lokala producenter gärna en miljövänlig jordbruksmetod som innebär att framställning av örten kombineras med bisamhällen, vinstockar och andra grödor.

5.2. ***Mänskliga faktorer***

En ytterst viktig faktor för växtens bevarande och fortplantning är den mänskliga insatsen i form av användning av beprövad god praxis för att odla växten under förhållanden som ligger mycket nära dess naturliga miljö. Denna praxis innebär att man väljer de lämpligaste markerna och jordarna (alkaliska), som kalkas ytterligare vid behov. Det är också viktigt att driva upp och plantera fröplantor av hög kvalitet och att välja ut frön för direktsådd i beredda jordlotter och sårader. Dessutom ska ogräsrensning bland växtklungorna och klippning mellan raderna ske regelbundet. Blomstjälkarna plockas för hand varje vecka, när daggen har avdunstat och blomningen är avslutad (juni till oktober). Det krävs en speciell färdighet för att bryta av dem på ett exakt ställe mellan de två bladen och de mindre blomstjälkar som växer fram ur dem. Erfarna odlare kan enbart med fingrarnas hjälp känna stjälkens skörhet och skaftets mognad. Detta inträffar när blommorna i de skålformiga foderbladen längst upp är helt öppna och deras spetsar har ett rundat utseende. Att klippa av dem med sax är olämpligt. Det skulle medföra att omogna stjälkar plockades – något som i sin tur leder till sämre organoleptiska egenskaper. Det är också god praxis att använda sol- eller eldrivna torkar. Den beredda produkten förpackas utan fördröjning, inom 1–5 dagar, med en kvarvarande fukthalt på högst 9–10 %. Produkten förvaras torrt och mörkt. När skaften utsätts för ljus förlorar de sin färg och kvaliteten försämras.

Allt mänskligt arbete som utförs för att odla örten bidrar till att ge den en bättre och längre fysiologisk tillväxt, större avkastning samt en längre syntes av bioaktiva ämnen. Detta leder också till högre värden för de odlade växterna.

5.3. *Produktens egenskaper*

”Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay” har särskilda fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper. De kemiska parametrarna visar att andelen bioaktiva ämnen är större i odlade växter än i vildväxande.

I spektrofotometriska termer är färgen är medelintensiv: 12–18 EBC-enheter (enligt European Brewery Convention).

Örten har en hög antioxidativ aktivitet, som är närvarande även när den förtärs i form av te.

Odlad ”Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay” har en betydligt mer uttalad doft än andra liknande örter, och teet har en mildare och fyllig smak. Det beror på att örten växer på lägre höjd (upp till 450 m) och syntetiserar solljus och värme i större mängder och under längre tid.

5.4. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Strandzha, som är det geografiska område där *Sideritis syriaca* odlas, kännetecknas av milda temperaturer året om. De högsta solljusnivåerna uppvägs året igenom av de varma, fuktiga havsbrisarna. De alkaliska jordarna i Strandzha gynnar odlingen av örten. Jordarna, som kan innehålla mineralrik kalksten, absorberar och avger långsamt värme från solen och lagrar fukt. Frosten under tidig vår och sen höst liksom daggen och dimman under torra sommarmorgnar bidrar till livskraft och hållbarhet. Torkan i detta geografiska område inträffar under den period då växten blommar, vilket leder till ansamling av aromatiska ämnen. Kombinationen av dessa jordbruksklimatiska förhållanden är central för syntetiseringen av över 20 biologiskt aktiva ämnen i växten. Till följd av detta har teet högre antioxidativ aktivitet.

De mänskliga färdigheterna när det gäller att odla örten bidrar också till en längre syntes av bioaktiva ämnen, vilket leder till högre värden i de odlade växterna. Etablerade goda rutiner och färdigheter inbegriper att handplocka växten och känna stjälkens skörhet och skaftets mognad. Detta resulterar i ett te med bättre organoleptiska egenskaper. Te som framställs av odlad *Sideritis syriaca* har en mer uttalad doft och mildare smak.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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