

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2021/865**ze dne 28. května 2021****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení („Rooibos“ / „Red Bush“ (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 byla žádost Jihoafrické republiky o zápis názvu „Rooibos“ / „Red Bush“ jako chráněného označení původu (CHOP) zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽²⁾.
- (2) Dne 7. září 2020 obdržela Komise námitku a související odůvodněné prohlášení o námitce od Spojeného království. Tuto námitku a související odůvodněné prohlášení o námitce, které zaslalo Spojené království, postoupila Komise dne 16. září 2020 Jihoafrické republice.
- (3) Komise námitku zaslou Spojeným královstvím přezkoumala a shledala ji přípustnou. V námitce se tvrdí, že zápis názvu „Rooibos“ / „Red Bush“ do rejstříku nesplňuje podmínky stanovené v článku 5 a čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012, neboť navrhovaný popis produktu a surovin není konzistentní. V námitce se dále tvrdí, že navrhovaná pravidla týkající se označování produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ nejsou dostatečně konkrétní a jsou v rozporu s podmínkami stanovenými v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ⁽³⁾.
- (4) Dopisem ze dne 22. září 2020 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby zahájily náležitě konzultace v zájmu dosažení vzájemné dohody v souladu se svými vnitřními postupy.
- (5) Jihoafrická republika a Spojené království dosáhly dohody, která byla Komisi oznámena Jihoafrickou republikou ve stanovené lhůtě dne 11. listopadu 2020.
- (6) Jihoafrická republika a Spojené království dospěly k závěru, že ochrana označení „Rooibos“ / „Red Bush“ (CHOP) by měla být poskytnuta s určitými úpravami jednotného dokumentu, včetně konzistentního odkazování v celém dokumentu na deset aromat, rozšíření odkazů na aspalatin a notofagin, aby se poukázalo na skutečnost, že produkt bude kontrolován v místě původu podle ochrany zeměpisných označení Jihoafrické republiky, jakož i revidovaných pravidel označování produktu.
- (7) Jelikož je obsah dohody uzavřené mezi Jihoafrickou republikou a Spojeným královstvím v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 a právními předpisy EU, měl by být vzat v potaz.
- (8) Dne 7. září 2020 obdržela Komise námitku a související odůvodněné prohlášení o námitce od švýcarského sdružení čaje, koření a souvisejících výrobků (IGTG).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. C 190, 8.6.2020, s. 46.

⁽³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/200 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18).

- (9) Komise přezkoumala námitku zaslanou IGTG a shledala ji nepřipustnou, neboť žádný z důvodů uvedených v čl. 10 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012 nebyl doložen v odůvodněném prohlášení předloženém IGTG. Dopisem ze dne 4. prosince 2020 informovala Komise IGTG o tom, že mu nezašle výzvu k zahájení náležitých konzultací s Jihoafrickou republikou. Dopisem ze dne 8. prosince 2020 adresovaným Komisi IGTG stáhlo svou námitku proti zápisu označení „Rooibos“ / „Red Bush“ (CHOP).
- (10) Označení původu „Rooibos“ / „Red Bush“ (CHOP) by proto mělo být do rejstříku zapsáno. Konsolidovaná verze jednotného dokumentu by měla být zveřejněna pro informaci,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Rooibos“ / „Red Bush“ (CHOP) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.). Konsolidovaný jednotný dokument je uveden v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 28. května 2021.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

„ROOIBOS“ / „RED BUSH“

EU č.: PDO-ZA-2427 – 21. 8. 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Rooibos“ / „Red Bush“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Jižní Afrika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Rooibos“ / „Red Bush“ lze použít pouze k označení sušených listů a stonků 100% čistého produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ – pocházejícího z rostliny *Aspalathus linearis* (čajovec kapský), která byla vypěstována nebo sklizena jako volně rostoucí v zeměpisné oblasti popsané v této žádosti.

Produkt „Rooibos“ / „Red Bush“ se vyskytuje ve dvou formách: a) oxidované a b) zelené (neoxidované) sušené listy a stonky rostliny *Aspalathus linearis*.

(a) V případě oxidovaných sušených listů a stonků rostliny *Aspalathus linearis* má produkt „Rooibos“ / „Red Bush“ výraznou barvu pohybující se od světle hnědé a žluté po světlou cihlově červenou barvu. Může obsahovat i některé světlejší klacíky (sušené kousky stonku) smíšené se zbytkem produktu. Vlhkost produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ je nižší než 10 %.

(b) Zelený (neoxidovaný) „Rooibos“ / „Red Bush“ označuje neoxidované sušené listy a stonky rostliny *Aspalathus linearis*. Zelený (neoxidovaný) „Rooibos“ / „Red Bush“ nevykazuje žádné známky hnědnutí nebo oxidace. U zelených (neoxidovaných) listů „Rooibos“ / „Red Bush“ převládá světle zelená barva s obsahem červenohnědých tenkých stonků a bílých dřevitých kousků. Vlhkost zeleného (neoxidovaného) produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ je nižší než 5 %.

Aroma a chuť produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ se určuje pomocí lidského senzorického testu, který provádí školený degustátor. Aroma a chuť jednotlivých šarží produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ se mohou lišit, avšak analýzou velkého souboru vzorků se prokázalo, že v produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ byla v různé míře přítomna tato aromata:

Aroma	Sladké	Med
		Karamel
	Ovocné	Citrusové plody
		Bobulovité plody
		Meruňkový džem
	Dřevité	Po keřích/stoncích
		Kouřové/připálené
	Květinové	Fynbos
		Parfém
	Kořeněné	Skořice

Chuť a pocit v ústech	Základní chuti	Sladká
		Hořká
		Kyselá
	Pocit v ústech	Jemný a hladký
		Svíravý

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Jedinou surovinou pro výrobu produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ jsou čerstvě sklizené listy a stonky rostliny *Aspalathus linearis*.

Surovina obsahuje 0,02 až 1,16 % aspalatinu a až 0,4 % notofaginu. Aspalatin a notofagin budou kontrolovány v místě původu podle ochrany zeměpisných označení Jihoafrické republiky.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Při výrobě produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ se musí ve vymezené zeměpisné oblasti uskutečnit tyto kroky:

- Místní sběrači semen nasbírají semena rostliny *Aspalathus linearis*, často v mraveništích. Sběrači pak semena dodávají zemědělcům. Jedná se o starobylou tradici, která se používá dodnes a je nezbytnou součástí pěstování rostliny Rooibos tak, jak je známe dnes.
- Pěstuje se komerčně nebo roste přirozeně ve volné přírodě.
- Sklízí se z obdělávaných polí (mechanicky nebo ručně) nebo z volné přírody (pouze ručně).
- Následně se zpracovává a suší na tzv. čajových dvorech. Čajový dvůr může být umístěn v zemědělském podniku nebo mimo něj, ale vždy se musí nacházet ve vymezené oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt „Rooibos“ / „Red Bush“ lze míchat s čaji, nálevy a dalšími produkty bez ohledu na to, zda jsou určeny pro lidskou spotřebu. Označování těchto produktů musí být v souladu s pravidly platnými pro označování produktů na území, kde je produkt uváděn na trh.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast výroby, sušení a oxidace produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ je následující:

- V provincii Západní Kapsko se jedná o místní obce Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Kapské Město, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof a Witzenberg.
- V provincii Severní Kapsko se jedná o místní obec Hantam.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zeměpisná oblast

Chuť a specifické složení produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ přímo souvisí s podnebím, ve kterém se pěstuje. Charakterizují ho chladné vlhké zimy, období růstu na jaře a na počátku léta a následná zralost a hromadění polyfenolů, k němuž dochází, když se počasí otepluje a stává se sušším. Z toho vyplývá, že pokud by byla rostlina *Aspalathus linearis* pěstována v jakémkoli jiném podnebí, neměla by stejné vlastnosti jako „Rooibos“ / „Red Bush“ vzhledem k nižší koncentraci polyfenolů. Abychom pochopili tento příčinný vztah, je důležité porozumět způsobu, jakým se rostlina *Aspalathus linearis* přizpůsobila jedinečnému podnebí, půdám a zeměpisným podmínkám této oblasti.

Zeměpisná oblast, ve které rostlina „Rooibos“ / „Red Bush“ přirozeně roste, je známá svými horkými, suchými léty a chladnými vlhkými zimami. Dne 27. října 2015 byla ve Vredendalu naměřena teplota 48,3 °C, což byla nejvyšší říjnová teplota, která byla kdy na Zemi naměřena. Srážky v této oblasti se pohybují mezi 380 až 635 mm za rok a dochází k nim převážně v zimních měsících, s občasnými přeháňkami na počátku léta a na konci podzimu. Dlouhé, horké letní měsíce jsou extrémně suché. Základem půd v této oblasti je pískovcový komplex Stolové hory (Table Mountain), v důsledku čehož se zde vyskytují na živiny chudé, hrubé písčité půdy, jejichž pH se pohybuje od 4,5 do 5,5. Pískovcovou Stolovou horu tvoří převážně směs pískovce a křemene, která vznikla před 510 až 400 miliony let. Jedná se o nejtvrdší vrstvu Kapské superskupiny, která je nejvíce odolná proti erozi.

Rostlina „Rooibos“ / „Red Bush“ si vytvořila určité jedinečné vlastnosti (tj. tvar a povlak listů atd.), aby se tomuto drsnému podnebí přizpůsobila. Kromě sítě postranních kořenů těsně pod povrchem půdy, které jsou schopny využít i lehké srážky, má rostlina dlouhý hlavní kořen, který dorůstá do hloubky až dvou metrů a pomáhá rostlině najít vlhkost a dosáhnout na vodu během suchého letního období. Boční kořeny umožňují rostlině zlepšit získávání fosforu z půdy, která patří k nejchudším na fosfor na světě.

Jedno z největších tajemství adaptace rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ na toto drsné podnebí spočívá v jejím symbiotickém vztahu s bakteriemi, které fixují dusík na jejích kořenech. Bakterie na kořenech luštěniny *Aspalathus linearis* přeměňují oxid dusičitý na biologicky užitečný amoniak v procesu známém jako fixace dusíku. Rostlina absorbuje dusík a využívá jej, a na oplátku poskytuje těmto bakteriím potravu. Tento proces je u luštěnin běžný, ale v případě rostliny *Aspalathus linearis* je jedinečný v tom, že původní bakterie rodu *Bradyrhizobium* přirozeně snášejí kyselé prostředí a rostlina má schopnost do určité míry upravit pH své rhizosféry a podpořit tak vytvoření symbiózy a dostupnost živin pro rostliny v této jinak neplodné kyselé půdě. V literatuře se uvádí, že jen velmi málo symbióz snáší takovou extrémní kyselost půdy a nutriční stres a přitom jsou schopny fixovat tak vysoké hladiny dusíku, jako je tomu u rostliny *Aspalathus linearis*.

Výrobci produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ využívají horkého a suchého letního počasí k přirozenému sušení sklizeného materiálu. „Rooibos“ / „Red Bush“ se sklízí každý rok v horkém létě a bezprostředně po sklizni se suší na slunci. Ostré slunce a absence dešťů umožňuje přirozené prosychání produktu „Rooibos“ / „Red Bush“, během něhož lze optimálně řídit proces oxidace.

Lidské zásahy

Ačkoli je Kapská květenná říše (s charakteristickou vegetací „Fynbos“) nejmenší ze šesti květenných říší na světě, je z nich nejrozmanitější a jedná se o jedno z nejzajímavějších míst růstu rostlin na světě z hlediska rozmanitosti, hustoty a počtu endemických druhů. *Aspalathus linearis* však patří k nemnohým rostlinám, které se povedlo úspěšně převést z divoce rostoucí rostliny na pěstovanou plodinu, a jedná se o jednu z relativně mála existujících rostlin z vegetace fynbos, které mají v současné době ekonomický význam; došlo k tomu v důsledku zásahu člověka.

Téměř před 250 lety švédský přírodovědec Carl Thunberg popsál, že se během svých cest po Africe v roce 1772 setkal s místními obyvateli a všiml si, že používají rostlinu „Rooibos“ / „Red Bush“ jako nápoj. Listy a stonky rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ se sbíraly v horách a následně byly svázeny v jutových pytlích po příkrých svazích na hřbetech oslů. V té době byly vyvinuty základní metody zpracování rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“, které se používají dodnes (listy a stonky rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ se nejprve nasekají a podrtí, poté se nechají „vypotit“ čili zavadnout na hromadách a nakonec se rozprostrou, aby vyschly na slunci).

Kolem roku 1930 se místní lékař a milovník přírody z města Clanwilliam jménem Le Fras Nortier začal zajímat o „čaj z divokých keřů“ a začal s rostlinou „Rooibos“ / „Red Bush“ experimentovat. Semena rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ jsou extrémně drobná, a proto bylo obtížné je najít. Nortier tedy požádal místní obyvatele, z nichž někteří byli jeho pacienti, aby semena vyhledávali v písčítých půdách a nosili mu je. Domorodá žena z etnika Khoi mu přinesla krabičku od zápalek plnou semen a Nortier se později dozvěděl její tajemství. Žena sledovala mravence, kteří si odtahovali semena rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ do svých mravenišť. Poté mraveniště rozhrabala a semena vybrala, avšak vždy mravencům určitou část ponechala, aby nezemřeli hladu. Někteří sběrači semen tento způsob sběru semen používají dodnes.

Když Nortier hledal způsob, jak semena rozmnožovat, zjistil, že semena vyklíčí jen tehdy, pokud nejprve prasknou, což napodobuje účinek horských požárů. Nortier pěstoval první rostliny na farmě Klein Kliphuis poblíž města Clanwilliam. Zjistil, že semena je potřeba vysévat v lednu a že nejlepší doba k přesazování sazeniček nastává těsně po silném dešti, kdy se očekává další déšť. Nortier také inspiroval a povzbuzoval místní zemědělce, aby začali rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ pěstovat.

Tyto postupy sběru a narušování semen se používají dodnes a rostlina *Aspalathus linearis* se pěstuje v suchých půdních podmínkách, neboť je přizpůsobena suchým horkým létům. Tyto environmentální podmínky ovlivňují chemické složení rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“, zejména úroveň a typ polyfenolů obsažených v konečném produktu. Pěstitelé rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ přizpůsobili své postupy obhospodařování půdy a pěstování drsným podmínkám regionu. K vyčištění oblastí pro pěstování například nelze používat oheň, protože ničí obsah organických látek v půdě. V různých fázích procesu pěstování navíc hrají významnou úlohu, pokravné plodiny, a běžnou praxí je tedy minimální nebo pouze záchovná orba.

Sklizení probíhá v suchých letních měsících od listopadu do května, a na rostlině je nutno ponechat 20 % rostlinného materiálu. Čerstvě sklizený materiál musí být dopraven na čajový dvůr do 72 hodin po sklizni a stonky a listy se nasekají na mechanické řezače na délku 1–10 mm. V případě oxidovaného produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ se pak čerstvě nasekaný materiál vystaví slunci v dlouhých hromadách na betonovém nebo kamenném povrchu čajového dvora. Tyto hromady se navlhčí, listy se rozdrtí a hromady se v pravidelných intervalech obracejí, dokud se nedosáhne správné konzistence; poté se rozprostou na čajovém dvoře v tenké vrstvě, aby proschly. V případě neoxidovaného (zeleného) produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ se listy a stonky rozprostou v tenké vrstvě na čajovém dvoře bezprostředně po nasekání na kousky o délce 1–10 mm.

Proces na čajovém dvoře je často popisován jako umělecké dílo, a patří k nejkritičtější částem produkce produktu „Rooibos“ / „Red Bush“, neboť vyžaduje specifické know-how a odborné znalosti. Zpracovatel čaje pečlivě sleduje barvu, strukturu a vlhkost čaje, dokud není dosaženo požadovaného mýdlovitého omaku. Typickou metodou je vzít hrst vlhkého nadrceného čaje a smáčknout ruku v pěst; při správném obsahu vlhkosti vytéká mezi prsty tenký pramínek šťávy.

Odborní posuzovatelé hodnotí kvalitu produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ podle celé řady faktorů včetně barvy suchých a spařených listů a intenzity, barvy a průzračnosti nálevu, jakož i aromatu a chuti. Pro posuzování chuti a aromatu se používají proškolené organoleptické poroty. Bylo vyvinuto senzorické kolo, které je cenným nástrojem pro usnadnění komunikace mezi pěstiteli, zpracovateli, odbornými posuzovateli, obchodníky, výrobci aromat, dovozci a spotřebiteli produktu „Rooibos“ / „Red Bush“. K usnadnění interpretace deskriptorů byl také vytvořen předběžný senzorický lexikon pro některé deskriptory.

Specifičnost produktu

Unikátní senzorické charakteristiky (tj. aroma a pocit v ústech) produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ jsou popsány výše. Tyto deskriptory vychází z analýzy rozsáhlého souboru vzorků a zachycují senzorický otisk produktu „Rooibos“ / „Red Bush“.

Tyto jedinečné senzorické charakteristiky produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ lze připsat komplexnímu obsahu fenolů v chemickém složení rostliny *Aspalathus linearis*. Složení flavonoidů v produktu „Rooibos“ / „Red Bush“ je jedinečné v tom, že obsahuje aspalatin a aspalalinin, jakož i vzácné sloučeniny notofagin a glukosid kyseliny fenylpyrohroznové v enolové formě. Zatímco většina flavonoidů je v rostlině řídká, všudypřítomná, aspalatin byl doposud dosud zjištěn pouze v rostlině *Aspalathus linearis*, které dodává její jedinečné senzorické vlastnosti.

V předchozí části bylo uvedeno, že použití sušených listů a stonků rostliny „Rooibos“ / „Red Bush“ jako čaje bylo poprvé doloženo již před téměř 250 lety. Od té doby se rostlina díky své ovocné, sladké chuti bez kofeinu s nízkým obsahem tříslovin stala kulturní ikonou Jihoafrické republiky. Z průzkumů provedených v roce 2005 vyplynulo, že čaj „Rooibos“ / „Red Bush“ je jednou z deseti nejčastěji konzumovaných potravin v neformálních osadách Jihoafrické republiky.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

—