

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2021/865 DER KOMMISSION**vom 28. Mai 2021****zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Rooibos“/„Red Bush“ (g. U.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag Südafrikas auf Eintragung des Namens „Rooibos“/„Red Bush“ als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) Am 7. September 2020 ging bei der Kommission vonseiten des Vereinigten Königreichs ein Einspruch mit Einspruchsbegründung ein. Am 16. September 2020 übermittelte die Kommission Südafrika den Einspruch und die Einspruchsbegründung des Vereinigten Königreichs.
- (3) Die Kommission prüfte den Einspruch des Vereinigten Königreichs und befand ihn für zulässig. In dem Einspruch wird geltend gemacht, dass die Eintragung des Namens „Rooibos“/„Red Bush“ nicht den Bedingungen gemäß Artikel 5 und Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 entspreche, da die vorgeschlagene Beschreibung des Erzeugnisses und der Rohstoffe widersprüchlich sei. Der Einspruch macht ferner geltend, dass die vorgeschlagenen Vorschriften für die Kennzeichnung von „Rooibos“/„Red Bush“ nicht spezifisch genug seien und im Widerspruch zu den in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ festgelegten Bedingungen stünden.
- (4) Mit Schreiben vom 22. September 2020 forderte die Kommission die Beteiligten auf, geeignete Konsultationen aufzunehmen, um nach ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.
- (5) Südafrika und das Vereinigte Königreich erzielten innerhalb der vorgeschriebenen Frist eine Einigung, die Südafrika der Kommission am 11. November 2020 übermittelte.
- (6) Südafrika und das Vereinigte Königreich kamen zu dem Schluss, dass der Schutz des Namens „Rooibos“/„Red Bush“ (g. U.) mit einigen Änderungen am Einzigsten Dokument gewährt werden sollte, einschließlich einer durchgängigen Bezugnahme auf zehn Aromen im gesamten Dokument, wobei die Bezugnahmen auf Aspirathin und Nothofagin um den Hinweis erweitert werden sollten, dass diese gemäß dem südafrikanischen g. A.-Ursprungsschutz kontrolliert werden, sowie überarbeiteter Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses.
- (7) Da der Inhalt der zwischen Südafrika und dem Vereinigten Königreich erzielten Einigung mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und anderer EU-Rechtsvorschriften im Einklang steht, sollte er berücksichtigt werden.
- (8) Am 7. September 2020 ging bei der Kommission ein Einspruch mit entsprechender Einspruchsbegründung vonseiten des Schweizer Verbands „Tea, Spices and related products (IGTG)“ ein.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 190 vom 8.6.2020, S. 46.

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

- (9) Die Kommission prüfte den Einspruch des IGTG und befand ihn für unzulässig, da keiner der in Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Gründe in der vom IGTG eingereichten Einspruchsbegründung dargelegt wurde. Mit Schreiben vom 4. Dezember 2020 teilte die Kommission dem IGTG mit, dass sie dem IGTG keine Aufforderung zur Aufnahme geeigneter Konsultationen mit Südafrika übermitteln werde. Mit Schreiben vom 8. Dezember 2020 an die Kommission zog der IGTG seinen Einspruch gegen die Eintragung des Namens „Rooibos“/„Red Bush“ (g. U.) zurück.
- (10) Daher sollte die Ursprungsbezeichnung „Rooibos“/„Red Bush“ (g. U.) in das Register eingetragen werden. Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments sollte veröffentlicht werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Rooibos“/„Red Bush“ (g. U.) wird eingetragen.

Mit dem in Absatz 1 genannten Namen wird ein Erzeugnis der Klasse 1.8 „Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)“ ausgewiesen. Das konsolidierte Einzige Dokument ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 28. Mai 2021

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

„ROOIBOS“/„RED BUSH“

EU-Nr.: PDO-ZA-2427 — 21.8.2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Rooibos“/„Red Bush“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Südafrika

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Name „Rooibos“/„Red Bush“ darf nur zur Bezeichnung der getrockneten Blätter und Stängel von 100 % reinem „Rooibos“/„Red Bush“ verwendet werden, die vom *Aspalathus linearis* stammen und in dem geografischen Gebiet angebaut oder gesammelt wurden, das im vorliegenden Antrag beschrieben wird.

„Rooibos“/„Red Bush“ wird in zwei Formen angeboten: als a) oxidierte und b) grüne (nicht oxidierte) getrocknete Blätter und Stängel vom *Aspalathus linearis*.

(a) Sofern es sich um oxidierte getrocknete Blätter und Stängel vom *Aspalathus linearis* handelt, hat „Rooibos“/„Red Bush“ eine charakteristische Farbe, die von Hellbraun und Gelb bis zu einem leuchtenden Ziegelrot reicht. Es können außerdem hellere Stöckchen (getrocknete Stücke von Stängeln) vorkommen, die unter das übrige Produkt gemischt sind. Der Feuchtigkeitsgehalt von „Rooibos“/„Red Bush“ liegt unter 10 %.

(b) Beim grünen (nicht oxidierten) „Rooibos“/„Red Bush“ handelt es sich um die nicht oxidierten getrockneten Blätter und Stängel der Pflanze *Aspalathus linearis*. Der grüne (nicht oxidierte) „Rooibos“/„Red Bush“ weist keinerlei Spuren einer Bräunung oder Oxidation auf. Die Blätter des grünen (nicht oxidierten) „Rooibos“/„Red Bush“ haben eine dominierende hellgrüne Farbe, er enthält auch rötlich-braune Stückchen von dünnen Stängeln und weiße holzige Teile. Der Feuchtigkeitsgehalt von grünem (nicht oxidiertem) „Rooibos“/„Red Bush“ liegt unter 5 %.

Aroma und Geschmack von „Rooibos“/„Red Bush“ werden durch einen sensorischen Test ermittelt, der von einem ausgebildeten Prüfer durchgeführt wird. Aroma und Geschmack verschiedener Chargen von „Rooibos“/„Red Bush“ können Unterschiede aufweisen, aber durch die Analyse einer großen Stichprobenreihe konnten folgende Aromen in verschiedenen Anteilen in „Rooibos“/„Red Bush“ nachgewiesen werden.

Aroma	süß	Honig
		Karamell
	fruchtig	Zitruspflanzen
		Beeren
		Aprikosenkonfitüre
	holzige	buschig/stängelig
		rauchig/verbrannt
	blumig	Fynbos
		Parfüms
	würzig	Zimt

Geschmack und Mundgefühl	Grundgeschmäcker	süß
		bitter
		sauer
	Mundgefühl	weich und sanft
		adstringierend

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der einzige für „Rooibos“/„Red Bush“ verwendete Rohstoff sind die frisch geernteten Blätter und Stängel vom *Aspalathus linearis*.

Sie enthalten 0,02 % bis 1,16 % Aspalathin und bis zu 0,4 % Nothofagin. Aspalathin und Nothofagin werden gemäß dem südafrikanischen g. A.-Ursprungsschutz kontrolliert.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Bei der Erzeugung von „Rooibos“/„Red Bush“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet folgende Schritte erfolgen:

- Samen der Pflanze *Aspalathus linearis* werden von lokalen Samensammlern eingesammelt, oft aus Ameisenhaufen. Die Sammler liefern die Samen an die Landwirte. Es handelt sich hierbei um eine uralte Tradition, die bis heute gepflegt wird und ein wichtiger Bestandteil des Rooibos-Anbaus ist, wie wir in heute kennen.
- Er wird kommerziell angebaut oder wächst wild.
- Er wird auf den kultivierten Feldern (entweder mechanisch oder von Hand) oder in der wilden Natur (nur von Hand) geerntet.
- Er wird in einem Tee-Hof verarbeitet und getrocknet. Der Tee-Hof kann Teil des Guts sein oder auch nicht, er muss aber in dem bezeichneten Gebiet liegen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

„Rooibos“/„Red Bush“ kann mit Tees, Aufgüssen und anderen Erzeugnissen gemischt werden, unabhängig davon, ob das Erzeugnis zum menschlichen Verzehr gedacht ist. Die Kennzeichnung solcher Erzeugnisse muss den geltenden Vorschriften für die Produktkennzeichnung in dem Gebiet entsprechen, in dem das Erzeugnis vermarktet wird.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Als geografisches Gebiet der Erzeugung, Trocknung und Oxidation von „Rooibos“/„Red Bush“ gilt:

- In der Provinz Westkap die Gemeinden Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof und Witzenberg.
- In der Provinz Nordkap die Gemeinde Hantam.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Geografisches Gebiet

Der Geschmack und die spezifische Zusammensetzung von „Rooibos“/„Red Bush“ steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Klima des Anbaugebiets. Kalte, feuchte Winter, Wachstum im Frühjahr und Frühsommer, und anschließend die Reifung und Akkumulation von Polyphenolen, wenn das Wetter wärmer und trockener wird. Daraus folgt, dass *Aspalathus linearis*, sollte er in einem anderen Klima angebaut werden, aufgrund einer geringeren Polyphenol-Akkumulation nicht dieselben Charakteristika aufweisen wird wie „Rooibos“/„Red Bush“. Um diesen Kausalzusammenhang zu verstehen, ist es wichtig zu begreifen, wie sich *Aspalathus linearis* an das einzigartige Klima, die Böden und die Geografie dieses Gebiets angepasst hat.

Das geografische Gebiet, in dem „Rooibos“/„Red Bush“ von Natur aus vorkommt, ist für trockene, heiße Sommer und kalte, feuchte Winter bekannt. Tatsächlich wurde am 27. Oktober 2015 in Vredendal eine Temperatur von 48,3 °C gemessen, die höchste auf der Erde gemessene Oktobertemperatur. Die Niederschlagsmenge in diesem Gebiet liegt zwischen 380 mm und 635 mm pro Jahr, und der Niederschlag fällt überwiegend in den Wintermonaten mit gelegentlichen Schauern im Frühsommer und Spätherbst. Die langen, heißen Sommermonate sind extrem trocken. Die Böden des Gebiets stammen vom Tafelbergsandgestein, das nährstoffarme, raue, sandige Böden mit pH-Werten zwischen 4,5 und 5,5 hervorbringt. Tafelbergsandgestein besteht überwiegend aus quarzitischem Sandstein, der sich vor 510 Millionen bis 400 Millionen Jahren gebildet hat. Es ist die härteste und witterungsbeständigste Schicht der Kap-Supergruppe.

„Rooibos“/„Red Bush“ hat einige einzigartige Merkmale entwickelt (etwa die Form und Beschichtung der Blätter usw.), um sich an dieses raue Klima anzupassen. Neben einem Netz seitlicher Wurzeln, die selbst geringste Niederschlagsmengen nutzen können, verfügt die Pflanze über eine lange Pfahlwurzel, die bis zu zwei Meter herabreicht und ihr dabei hilft, in den trockenen Sommermonaten Feuchtigkeit zu finden und Wasser zu erreichen. Die Seitenwurzeln ermöglichen der Pflanze die Phosphorgewinnung aus einem der phosphorärmsten Böden weltweit.

Eines der größten Geheimnisse der Anpassung von „Rooibos“/„Red Bush“ an dieses raue Klima liegt in seiner symbiotischen Beziehung zu den Stickstoff fixierenden Bakterien auf seinen Wurzeln. Die Bakterien auf den Wurzeln des Hülsenfrüchtlers *Aspalathus linearis* wandeln Stickstoffdioxid in einem als Stickstoff-Fixierung bekannten Prozess in biologisch verwertbaren Ammoniak um. Die Pflanze nimmt den Stickstoff auf und profitiert davon im Austausch für die Nahrung, die sie den Bakterien liefert. Dieser Prozess ist bei Hülsenfrüchtlern üblich; im Fall von *Aspalathus linearis* ist jedoch einzigartig, dass die einheimischen Knöllchenbakterien von Natur aus säuretolerant sind und dass die Pflanze bis zu einem gewissen Grad die Fähigkeit aufweist, den pH-Wert in ihrem Wurzelballen so zu ändern, dass sie die symbiotische Ansiedlung und die Verfügbarkeit von Nährstoffen für das Pflanzenwachstum in diesem ansonsten unfruchtbaren sauren Boden fördern kann. Die Fachliteratur vermerkt, dass nur sehr wenige Symbiosen derart saure Böden und einen solchen Nährstoffmangel tolerieren und zugleich in so hohem Maße Stickstoff fixieren können, wie dies bei *Aspalathus linearis* der Fall ist.

Die Erzeuger von „Rooibos“/„Red Bush“ nutzen die heißen und trockenen Sommer, um das geerntete Material auf natürliche Weise zu trocknen. „Rooibos“/„Red Bush“ wird jedes Jahr während der heißen Sommermonate geerntet und unmittelbar nach der Ernte in der Sonne getrocknet. Die starke Sonne und der Regenmangel ermöglichen eine natürliche Trocknung von „Rooibos“/„Red Bush“, während der Oxidationsprozess optimal gesteuert werden kann.

Das Eingreifen des Menschen

Obwohl die Region Cape Floral (mit ihrer charakteristischen „Fynbos“-Vegetation) das kleinste der sechs Florenreiche der Welt bildet, ist sie dasjenige mit der größten Diversität, und sie ist ein weltweit fast einzigartiges Gebiet, was Vielfalt, Dichte und Zahl der endemischen Pflanzenarten anbelangt. Gleichwohl ist *Aspalathus linearis* eine der wenigen Pflanzen, die den Übergang von der Wild- zur Kulturpflanze geschafft haben, und es ist bis heute eine der wenigen wirtschaftlich wichtigen Fynbos-Pflanzen — ein Ergebnis menschlichen Eingreifens.

Vor nahezu 250 Jahren berichtete der schwedische Naturforscher Carl Thunberg während seiner Afrika-Reisen im Jahre 1772, dass er den Einheimischen begegnet sei und dass diese „Rooibos“/„Red Bush“ zu einem Getränk verarbeiteten. Blätter und Stängel von „Rooibos“/„Red Bush“ wurden in den Bergen gesammelt und in Taschen aus Sackleinen gepackt, die auf dem Rücken von Eseln die steilen Abhänge hinabgetragen wurden. Damals wurden die heute noch üblichen grundlegenden Verfahren zur Verarbeitung von „Rooibos“/„Red Bush“ entwickelt (zuerst werden die Blätter und Stängel des „Rooibos“/„Red Bush“ gehackt und gequetscht, dann wird der Tee nachbereitet, indem man ihn in Haufen „schwitzen“ lässt, ehe man ihn schließlich ausbreitet und in der Sonne trocknen lässt).

Um 1930 begann sich der Arzt und Naturfreund Le Fras Nortier aus Clanwilliam für den „wilden Buschtee“ zu interessieren und begann mit „Rooibos“/„Red Bush“ zu experimentieren. Es war aufgrund der geringen Größe schwierig, „Rooibos“/„Red Bush“-Samen zu finden, weswegen Nortier Einheimische, z. T. seine Patienten bat, im Sandboden nach den Samen zu suchen und sie für ihn zu sammeln. Eine Khoi-Frau brachte ihm eine Streichholzsachtel voller Samen, und später erfuhr Nortier ihr Geheimnis. Die Frau folgte den Ameisen, die die Samen von „Rooibos“/„Red Bush“ in ihre Nester schleppten. Dann brach sie die Nester auf und sammelte den Samen ein, wobei sie immer einige für die Ameisen zurückließ, damit der Stamm überleben konnte. Diese Sammelmethode wird immer noch von einigen Samensammlern angewandt.

Bei seinen Versuchen, die Samen zu reproduzieren, entdeckte Nortier, dass sie nur dann keimen, wenn man sie vorher aufbricht — wodurch man die Wirkung von Bränden in den Bergen imitiert. Nortier baute die ersten Pflanzen auf der Farm Klein Kliphuis nahe Clanwilliam an. Dabei entdeckte er, dass die Saat am besten im Januar ausgebracht wird und die winzigen Keimlinge am besten nach einem starken Regen pikiert werden, wenn mit weiterem Regen zu rechnen ist. Nortier regte außerdem örtliche Farmer an, „Rooibos“/„Red Bush“ anzubauen, und bestärkte sie darin.

Diese Praktiken des Samensammelns kommen bis heute zum Einsatz, und *Aspalathus linearis* wird unter Trockenlandbedingungen angebaut, da die Pflanze an trockene, heiße Sommer angepasst ist. Die Umweltbedingungen beeinflussen die chemische Zusammensetzung von „Rooibos“/„Red Bush“ und insbesondere den Gehalt und die Art der Phenole im Endprodukt. Erzeuger von „Rooibos“/„Red Bush“ haben ihre Bodenbewirtschaftung und Anbaupraktiken an die rauen Bedingungen der Region angepasst. Beispielsweise ist keine Feuerrodung von Flächen für den Anbau möglich, da die organischen Stoffe im Boden dadurch zerstört würden. Weiterhin spielen Deckpflanzen in verschiedenen Stadien des Anbauverfahrens eine wichtige Rolle, und eine minimale oder konservierende Bodenbearbeitung ist gängige Praxis.

Die Ernte erfolgt in den trockenen Sommermonaten zwischen November und Mai, und 20 % des Pflanzenmaterials müssen auf der Pflanze belassen werden. Das frisch geerntete Material muss binnen 72 Stunden nach der Ernte im Tee-Hof eintreffen, und die Blätter und Stängel werden dann mit einer mechanischen Schneidemaschine auf 1 mm bis 10 mm Länge zerschnitten. Beim oxidierten „Rooibos“/„Red Bush“ wird das frisch zerschnittene Material anschließend auf dem Zement- oder Steinboden des Hofes in zeilenförmigen Haufen der Sonne ausgesetzt. Die Reihen werden befeuchtet, die Blätter gequetscht und die Reihen regelmäßig gewendet, bis die richtige Konsistenz erreicht ist, worauf die Blätter in einer dünnen Lage im Tee-Hof zum Trocknen ausgebreitet werden. Beim nicht oxidierten (grünen) „Rooibos“/„Red Bush“, werden die Blätter und Stängel sofort in einer dünnen Lage im Tee-Hof ausgebreitet, nachdem sie in 1 mm bis 10 mm große Stücke zerkleinert wurden.

Das Verfahren des Tee-Hofs wird oft als Kunstform bezeichnet und gehört zu den kritischsten Phasen des Herstellungsverfahrens von „Rooibos“/„Red Bush“, die besonderes Know-how und Fachkenntnisse voraussetzen. Der Tee-Erzeuger beobachtet dabei genau die Farbe und Textur sowie den Feuchtigkeitsgehalt des Tees, bis die gewünschte seifige Griffbarkeit erreicht ist. Ein typisches Verfahren besteht darin, eine Handvoll feuchten, gequetschten Tees zu nehmen und die Hand fest zur Faust zu ballen, worauf zwischen den Fingern ein dünnes Rinnsal hervortritt, wenn der Feuchtigkeitsgehalt stimmt.

Spezialisierte Sortierer bewerten die Qualität des „Rooibos“/„Red Bush“ nach einer Reihe von Faktoren wie der Farbe der trockenen und aufgegossenen Blätter, der Intensität, Farbe und Transparenz des Aufgusses sowie nach Aroma und Geschmack. Ausgebildete Jurys für die Geschmacksprüfung bewerten Aroma und Geschmack. Ein „Sensorisches Rad“ wurde entwickelt und bietet ein wertvolles Instrument für die Verständigung zwischen den Erzeugern von „Rooibos“/„Red Bush“, den Verarbeitern, den spezialisierten Sortierern, den Händlern, Herstellern von Aromastoffen, den Importeuren und den Verbrauchern. Als Hilfe bei der Auslegung der beschreibenden Merkmale wurde außerdem ein vorläufiges sensorisches Lexikon für einige dieser Bezeichnungen entwickelt.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die einzigartigen sensorischen Charakteristika (oder Aromen und Mundgefühl) von „Rooibos“/„Red Bush“ wurden oben beschrieben. Die beschreibenden Merkmale basieren auf der Analyse eines großen Probensatzes und erfassen den sensorischen Fingerabdruck von „Rooibos/Red Bush“.

Die einzigartigen sensorischen Charakteristika von „Rooibos“/„Red Bush“ sind der komplexen Phenolchemie von *Aspalathus linearis* zuzuschreiben. Die Einmaligkeit der Zusammensetzung der Flavonoide in „Rooibos“/„Red Bush“ besteht darin, dass die Pflanze Aspalathin und Aspalalinin, wie auch seltene Zusammensetzungen von Nothofagin und Enolischen Glucosiden aus der Phenylbrenztraubensäure enthält. Während die meisten Flavonoide im Pflanzenreich allgegenwärtig sind, wurde Aspalathin bislang nur in *Aspalathus linearis* gefunden und erzeugt dessen einzigartige sensorische Merkmale.

Im vorhergehenden Abschnitt wurde erwähnt, dass die Verwendung getrockneter Blätter von „Rooibos“/„Red Bush“ als Tee erstmals vor fast 250 Jahren dokumentiert wurde. Seitdem hat sein fruchtiger, süßer Geschmack das koffeinfreie, tanninarme Getränk zu einer kulturellen Ikone Südafrikas gemacht. Im Jahr 2005 durchgeführte Umfragen ergaben, dass der „Rooibos“/„Red Bush“-Tee in einer informellen Siedlung in Südafrika zu den zehn am häufigsten konsumierten Lebensmitteln gehört.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

—

—