

**KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2021/865,****28. mai 2021,****millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus „Rooibos“ / „Red Bush“ (KPN)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti a,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile a avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* <sup>(2)</sup> Lõuna-Aafrika Vabariigi taotlus registreerida nimetus „Rooibos“ / „Red Bush“ kaitstud päritolunimetusena (KPN).
- (2) Komisjon sai 7. septembril 2020 Ühendkuningriigilt vastulause ja põhjendatud vastuväite. Komisjon edastas Ühendkuningriigi saadetud vastulause ja põhjendatud vastuväite Lõuna-Aafrika Vabariigile 16. septembril 2020.
- (3) Komisjon uuris Ühendkuningriigi esitatud vastulauset ja tunnistas selle vastuvõetavaks. Vastulauses väidetakse, et nimetuse „Rooibos“ / „Red Bush“ registreerimine ei vasta määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 5 ja artikli 7 lõikes 1 sätestatud tingimustele, sest toote ja tooraine kavandatud kirjeldus ei ole järjepidev. Lisaks väidab vastulause esitaja, et toote „Rooibos“ / „Red Bush“ märgistamist käsitlevad kavandatud eeskirjad ei ole piisavalt konkreetsed ja on vastuolus Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrukses (EL) nr 1169/2011 <sup>(3)</sup> sätestatud tingimustega.
- (4) Komisjon kutsus oma 22. september 2020. aasta kirjas huvitatud isikuid üles pidama asjakohaseid läbirääkimisi, et jõuda omavahelisele kokkuleppele vastavalt nende riigis kehtivatele menetlustele.
- (5) Lõuna-Aafrika Vabariik ja Ühendkuningriik jõudsid ettenähtud tähtaja jooksul kokkuleppele, mille Lõuna-Aafrika Vabariik esitas komisjonile 11. novembril 2020.
- (6) Lõuna-Aafrika Vabariik ja Ühendkuningriik jõudsid järeldusele, et nimetuse „Rooibos“ / „Red Bush“ (KPN) kaitsmiseks tuleks teha koonddokumenti mõned muudatused, sealhulgas osutada kogu dokumendis järjepidevalt kümnele maitsele ja lõhnale ning laiendada viiteid aspalatiinile ja notofagiinile osutamaks asjaolule, et vastavalt Lõuna-Aafrika Vabariigi geograafilise tähise kaitsele kontrollitakse nende ainete sisaldust toote päritolukohas, samuti tuleks toote märgistamisel kasutada muudetud eeskirju.
- (7) Lõuna-Aafrika Vabariigi ja Ühendkuningriigi vahelist kokkulepet tuleks võtta arvesse sedavõrd, kuivõrd see vastab määruse (EL) nr 1151/2012 sätetele ja ELi õigusaktidele.
- (8) Komisjon sai 7. septembril 2020 vastulause ja põhjendatud vastuväite Šveitsi ühenduselt IGTG (Interessengemeinschaft Tee, Gewürze und verwandte Produkte).

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT C 190, 8.6.2020, lk 46.

<sup>(3)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18).

- (9) Komisjon vaatas IGTG esitatud vastuväite läbi ja leidis, et see ei ole vastuvõetav, sest IGTG esitatud põhjendatud selgituses ei ole esitatud ühtegi määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 10 lõikes 1 sätestatud põhjendust. Komisjon teatas 4. detsembri 2020. aasta kirjaga IGTG-le, et ta ei esita IGTG-le kutset alustada Lõuna-Aafrika Vabariigiga asjakohaseid konsultatsioone. 8. detsembril 2020 komisjonile saadetud kirjas võttis IGTG tagasi oma vastulause nimetuse „Rooibos“ / „Red Bush“ (KPN) registreerimisele.
- (10) Seetõttu tuleks nimetus „Rooibos“ / „Red Bush“ (KPN) registreerida. Koonddokumendi konsolideeritud versioon tuleks avaldada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Nimetus „Rooibos“ / „Red Bush“ (KPN) registreeritakse.

Esimeses lõigus osutatud nimetus määratletakse klassi 1.8 „Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)“ kuuluva tootena. Konsolideeritud koonddokument on esitatud käesoleva määruse lisas.

*Artikkel 2*

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 28. mai 2021

*Komisjoni nimel*  
*president*  
Ursula VON DER LEYEN

## LISA

**„ROOIBOS“ / „RED BUSH“****Eli nr: PDO-ZA-2427 – 21.8.2018****KPN (X) KGT ( )****1. [KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Rooibos“ / „Red Bush“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Lõuna-Aafrika Vabariik

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik [loetletud XI lisas]**

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Nimetust „Rooibos“ / „Red Bush“ võib kasutada üksnes juhul, kui tegemist on käesolevas taotluses kirjeldatud geograafilises piirkonnas kasvatatava või sealse looduses kasvava tee-punapõõsa (*Aspalathus linearis*) kuivatatud lehtedest ja vartest valmistatud 100 % puhta tootega „Rooibos“ / „Red Bush“.

Toodet „Rooibos“ / „Red Bush“ esitletakse müügiks kahel kujul: tee-punapõõsalt (*Aspalathus linearis*) korjatud ning kuivatatud a) oksüdeeritud või b) roheliste (oksüdeerimata) lehtede ja vartena.

(a) Tee-punapõõsa kuivatatud ja oksüdeeritud lehtede ja varte puhul ulatub toote „Rooibos“ / „Red Bush“ iseloomulik värvus helepruunist ja kollasest särava telliskivipunase. Tootes võib sisalduda ka heledamat värvi osakesi (kuivatatud varretükke), mis on segunenud ülejäänud tootega. Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ niiskusesisaldus on alla 10 %.

(b) Roheline (oksüdeerimata) toode „Rooibos“ / „Red Bush“ on valmistatud tee-punapõõsa oksüdeerimata kuivatatud lehtedest ja vartest. Rohelisel (oksüdeerimata) tootel „Rooibos“ / „Red Bush“ ei ole märke pruunistumisest ega oksüdatsioonist. Rohelise (oksüdeerimata) toote „Rooibos“ / „Red Bush“ lehed on peamiselt helerohelise värvusega ning toode sisaldab ka punakaspruune peenikesi varreosakesi ja valgeid puittükikesi. Rohelise (oksüdeerimata) toote „Rooibos“ / „Red Bush“ niiskusesisaldus on alla 5 %.

Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ lõhn ja maitse määratakse organoleptilise testiga, mille teeb koolitatud testija. Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ eri partiide lõhna- ja maitseomadused võivad olla erinevad, kuid suure koguse analüüsimisel on tehtud kindlaks, et tootel „Rooibos“ / „Red Bush“ on erineval määral järgmisi maitse- ja lõhnaomadusi.

Lõhn ja maitse	Magus	Mesi
		Karamell
	Puuviljaline	Tsitruselised
		Marjad
		Aprikoosikeedis
	Puidune	Puidune
		Suitsune/põletatud
	Lilleline	Fynbos
		Lõhn
	Vürts	Kaneel

Maitsete ja suus tekkinud tunne	Põhimaitsete	Magus
		Mõru
		Hapu
	Suus tekkinud tunne	Pehme ja mahe
		Kootav

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ ainus tooraine on tee-punapõõsa (*Aspalathus linearis*) värskelt korjatud lehed ja varred.

Toode sisaldab 0,02–1,16 % aspalatiini ja kuni 0,4 % notofagiini. Aspalatiini ja notofagiini sisaldust kontrollitakse päritolukohas vastavalt Lõuna-Aafrika Vabariigi geograafilise tähise kaitsele.

### 3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toodet „Rooibos“ / „Red Bush“ valmistatakse määratletud geograafilises piirkonnas järgmiste etappidena.

- Kohalikud seemnekogujad koguvad tee-punapõõsa seemneid (sageli sipelgapesadest). Seejärel tarnivad korjajad seemned põllumajandustootjatele. See on vana traditsioon, mida järgitakse ka täna, ning see kuulub ka tänapäeval olulise sammuna tee-punapõõsa kasvatamise juurde.
- Taime kasvatatakse kaubanduslikel eesmärkidel, kuid see kasvab looduses ka metsikult.
- Saaki korjatakse haritavatel põldudel (mehhaaniliselt või käsitsi) või loodusest (ainult käsitsi).
- Seda töödeldakse ja kuivatatakse spetsiaalsetes teesaiandites. Need teesaiandid võivad asuda põllumajandusettevõtja juures või eraldi, kuid nad peavad asuma määratletud piirkonnas.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toodet „Rooibos“ / „Red Bush“ võib segada teega, taimeteega ja muude toodetega, olenemata sellest, kas toode on ette nähtud inimestideks või mitte. Selliste toodete märgistamine peab vastama eeskirjadele, mida rakendatakse toodete märgistamise suhtes territooriumil, kus toodet turustatakse.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ tootmise, kuivatamise ja oksüdeerimise geograafiline piirkond on järgmine:

- kohalikud haldusüksused Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Kaplinn, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof ja Witzenberg Lääne-Kapimaa provintsis ning
- kohalik haldusüksus Hantam Põhja-Kapimaa provintsis.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### Geograafiline piirkond

Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ maitse ja erikoostis on otseselt seotud selle piirkonna kliimaga, kus taimi kasvatatakse. Talved on külmad ja niisked, kasvuperiood on kevadel ja varasuvel ning seejärel toimub küpsemine ja tekivad polüfenoolid, sest ilmad lähevad kuumemaks ja kuivemaks. Siit järeldub, et kui tee-punapõõsast kasvatatakse mõnes muus kliimas, ei oleks tootel „Rooibos“ / „Red Bush“ samasuguseid omadusi, sest polüfenoolide tekiks vähem. Et aru saada põhjuslikust seosest, on oluline mõista seda, kuidas tee-punapõõsas on kohanenud piirkonna ainulaadse kliima, mullastiku ja geograafiaga.

Geograafiline piirkond, kus „Rooibos“ / „Red Bush“ kasvab looduslikult, on tuntud kuumade ja kuivade suvede ning külmade ja niiskete talvede poolest. Näiteks mõõdeti 27. oktoobril 2015 Vredendalis temperatuuriks 48,3 °C, mis on kõrgeim oktoobris mõõdetud temperatuur maailmas. Selles piirkonnas on sademeid 380–635 mm aastas ning sajab eelkõige talvekuudel, vahel ka varasüvel ja hilissügisel. Pikad ja soojad suvekuud on äärmiselt kuivad. Piirkonna mullad on pärit Laudmäe liivakivikompleksist ning on toitainevaesed, klibused liivmullad, mille pH-tase on 4,5–5,5. Laudmäe liivakivi koosneb enamjaolt kvartsliaakivist, mis on tekkinud 510–400 miljonit aastat tagasi. See on Kapimaa mäestiku (Cape Supergroup) kõige tugevam ja erosioonikindlam kiht.

Taimel „Rooibos“ / „Red Bush“ on karmi kliimaga kohanemiseks välja arenenud ainulaadsed omadused (nt lehtede kuju ja kattekiht). Lisaks mullapinnast veidi allpool asuvale külguurte võrgustikule, mis võimaldab kätte saada väiksemaidki sademeid, on taimel pikk juur, mis ulatub kuni kahe meetri sügavusele ning aitab taimel leida niiskust ja jõuda veeni kuivadel suvedel. Külgujuured võimaldavad taimel fosforit kätte saada maailma ühest fosforivaesemast mullast.

Taime „Rooibos“ / „Red Bush“ karmi kliimaga kohanemise suurim saladus seisneb selle sümbiootilises suhtes lämmastikku siduvate bakteritega taime juurtel. Liblikõielise tee-punapõõsa juurtel elunevad bakterid muundavad lämmastikdioksiidi bioloogiliselt kasulikuks ammoniaagiks protsessis, mida nimetatakse lämmastiku sidumiseks. Taim omandab lämmastikku ja saab sellest kasu, vastutasuks toidab ta oma juurtel elunevaid baktereid. See protsess on liblikõielistel tavaline, kuid tee-punapõõsa puhul on ainulaadne see, et need kohalikud bakterid (*bradyrhizobia*) taluvad happelisust ja taimel on võime muuta oma risosfääri pH-d, et soodustada sümbioosi ja toitainete kättesaadavust taimedele, mis kasvavad muidu viljatul happelisel mullal. Kirjanduse põhjal võib öelda, et vaid vähesed sümbioosid suudavad taluda sellist äärmuslikku mulla happesust ja toitainevähesust ning samas säilitada suurt lämmastikusisaldust nii, nagu teeb seda tee-punapõõsas.

Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ tootjad on kasutanud kuumade ja kuivade suvede eeliseid korjatud saagi looduslikuks kuivatamiseks. Toodet „Rooibos“ / „Red Bush“ koristatakse igal aastal kuumal suveajal ja seda kuivatatakse kohe pärast korjet päikese käes. Kõrvetav päike ja vihma puudumine võimaldavad toodet „Rooibos“ / „Red Bush“ looduslikult kuivatada ja samal ajal oksüdeerumise protsessi optimaalselt kontrollida.

### Inimsekkumine

Ehkki Kapimaa lillepiirkond (ja sellele omane *fynbos*'e taimestik) on maailma kuue taimestikuriikonna hulgas kõige väiksem, on see kõige rikkalikum piirkond ja kuulub tänu mitmekesisemale, tihedaimale ja endeemiliste liikide rikkaimale taimestikule taimemaailma eriliste paikade hulka. Samas on tee-punapõõsas üks vähestest taimedest, mis on looduslikust taimest edukalt kultuurtaimeks aretatud ning on praegu üks suhteliselt vähestest majanduslikult olulistest *fynbos*'e taimedest. See on inimsekkumise tulemus.

Peaaegu 250 aastat tagasi kirjutas Rootsi loodusteadlane Carl Thunberg, et kohtas oma Aafrika reisidel 1772. aastal kohalikke elanikke ja nägi, et nad tegid taimest „Rooibos“ / „Red Bush“ jooki. Mägedes korjati taime „Rooibos“ / „Red Bush“ lehti ja varsi, need pandi kimpudena kotiriidest kottidesse, mis siis eeslite seljas järskudelt nõlvadelt alla toodi. Sel ajal töötati välja senini kasutusel olevad põhilised taime „Rooibos“ / „Red Bush“ töötlemise meetodid (taime „Rooibos“ / „Red Bushi“ lehtede ja varte esmane lõikamine ja muljumine, seejärel tee nn higistamine või selle hoidmine kuhjades ja lõpuks päikese kätte kuivama laotamine).

1930. aasta paiku hakkas kohalik Clanwilliami arst ja loodusesõber Le Fras Nortier nn metsiku põõsa tee vastu huvi tundma ja taimega „Rooibos“ / „Red Bush“ eksperimenteerima. Taime „Rooibos“ / „Red Bush“ seemneid oli raske leida (sest nad on väga pisikesed) ja Nortier palus kohalikel, kelle hulgas oli ka tema patsiente, et nad otsiksid liivastelt muldadelt seemneid ja tooksid need temale. Üks Khoi naine tõi talle seemnetega täidetud tikutopsi ja varsti sai Nortier teada tema saladuse. Naine jälgis sipelgaid, kes tassisid oma pesadesse taime „Rooibos“ / „Red Bush“ seemneid. Seejärel avas ta sipelgapesad ja korjas seemned kokku, jättes mõned sipelgatele toiduks. Sedasi kogub seemneid mõni seemnekoguja veel tänagi.

Nortier, otsides võimalust seemnete paljundamiseks, avastas, et need idanevad üksnes siis, kui need on kõigepealt pragenud (nagu see juhtuks mägedes aset leidvate tulekahjude mõjul). Esimesed taimed pani Nortier kasvama Klein Kliphuisi farmis Clanwilliami lähedal. Ta sai aru, et seemned tuleks mulda panna jaanuaris ja et parim aeg väikesed idandid avamaale ümber istutada on pärast tugevat vihma, kui on oodata veel sademeid. Nortier innustas ja julgustas ka kohalikke põllumajandustootjaid, et nad hakkaksid taime „Rooibos“ / „Red Bush“ kasvatama.

Sellist seemnete kogumise tava kasutatakse ka praegu ning tee-punapõõsast kasvatatakse kuivades pinnasetingimustes, sest taim on kuivade ja kuumade suvedega kohanenud. Need keskkonnatingimused mõjutavad toote „Rooibos“ / „Red Bush“ keemilist koostist, eelkõige lõpptootes leiduvate polüfenoolide sisaldust. Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ tootjad on kohandanud oma maaharimis- ja viljelustavasid vastavalt piirkonna karmidele tingimustele. Näiteks ei saa viljelusalade puhastamiseks kasutada põlenguid, sest nii hävineb mulla orgaaniline koostis. Pealegi on viljelusprotsessi eri etappides tähtis roll ka kattetaimedel ning levinud tava on miinimum- või säilituskülv.

Saaki koristatakse kuivadel suvekuudel novembrist kuni maini ning 20 % taimsest materjalist tuleb jätta taime külge. Värskelt korjatud saak peab jõudma teeaiandisse 72 tunni jooksul peale korjet ning varte ja lehtede väiksemaks (1–10 mm suuruseks) lõikamiseks kasutatakse mehaanilist lõikurit. Kui valmistatakse oksüdeeritud toodet „Rooibos“ / „Red Bush“, hoitakse värskelt lõigatud saadust teeaiandi betooni- või kivipinnal päikese käes kuhjaridades. Neid kuhjaridu niisutatakse, lehti muljutakse ja kuhju segatakse korrapäraste ajavahemike järel, kuni saavutatakse õige konsistents. Pärast seda laotatakse saadus teeaiandi õuele õhukese kihina kuivama. Kui valmistatakse oksüdeerimata (rohelist) „Rooibos“ / „Red Bush“ toodet, laotatakse lehed ja varred õhukese kihina teeaiandi õuele kohe pärast seda, kui nad on lõigatud 1–10 mm pikkuseks.

Teeaiandis toimuvat tegevust kirjeldatakse sageli kunstivormina ning see tegevus on toote „Rooibos“ / „Red Bush“ tootmise protsessi üks kõige olulisemaid osasid, kus on vaja konkreetset oskusteavet ja asjatundlikkust. Tee valmistajad jälgivad tähelepanelikult tee värvust, tekstuuri ja niiskust, kuni tee omandab soovitud seebise konsistentsi. Tavaliselt võetakse peotäis märke, pressitud taime ja pigistatakse käsi rusikasse ning kui niiskusesisaldus on õige, siis niriseb sõrmede vahelt veidi taimemahla.

Tee kvaliteeti määravad eksperdid hindavad toote „Rooibos“ / „Red Bush“ kvaliteeti mitme teguri alusel, sealhulgas kuivade ja vette pandud lehtede värvus, valmistee intensiivsus, värvus ja selgus, samuti selle lõhn ja maitse. Maitset ja lõhna hinnatakse väljaõppinud organoleptikute komisjonides. Välja on töötatud nn organoleptiline ratas, mis on väärtuslik abivahend toote „Rooibos“ / „Red Bush“ tootjate, töötajate, toote kvaliteedi hindajate, turustajate, maitseelamuskodade, importijate ja tarbijate vahelise suhtluse hõlbustamisel. Et toote omaduste kirjeldusi paremini tõlgendada, on teatavate kirjelduste kohta välja töötatud esmaste organoleptiliste omaduste leksikon.

#### *Toote eripära*

Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ ainulaadseid organoleptilisi omadusi (lõhn, maitse ja suus tekkiv tunne) on kirjeldatud eespool. Kõik need tunnused põhinevad suure valimi analüüsil ja kirjeldavad toote „Rooibos“ / „Red Bush“ organoleptilist eripära.

Need toote „Rooibos“ / „Red Bush“ ainulaadsed organoleptilised omadused on seostatavad tee-punapõõsas leiduva fenooli komplekse keemilise koostisega. Toote „Rooibos“ / „Red Bush“ flavonoidide sisaldus on ainulaadne selle poolest, et selles on aspalatiini ja aspalaliniini, aga ka haruldasi notofagiiniühendeid ja enolüülfenuülpüruviinhappe glükosiide. Kuigi enamik flavonoide on taimeriigis laialt levinud, on aspalatiini seni leitud üksnes tee-punapõõsast ja sellest tuleneb selle taime ainulaadne organoleptiline eripära.

Eelmises osas on märgitud, et taime „Rooibos“ / „Red Bush“ kuivanud lehtede ja varte kasutamist teena dokumenteeriti esimest korda juba peaaegu 250 aastat tagasi. Juba sellest ajast alates on toote puuviljaline, magus maitse ja väike kofeiinivaba tanniinisaldus aidanud kaasa sellele, et tootest on saanud Lõuna-Aafrika kultuuri sümbol. 2005. aastal tehtud uuringutest ilmnes, et tee „Rooibos“ / „Red Bush“ oli Lõuna-Aafrika ühe mitteametliku asumi elanike üks kümnest kõige sagedamini tarbitavast toiduainest.

#### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

—