

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2021/865 DE LA COMMISSION**du 28 mai 2021****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Rooibos»/«Red Bush» (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 3, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande de l'Afrique du Sud d'enregistrement de la dénomination «Rooibos»/«Red Bush» en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) Le 7 septembre 2020, la Commission a reçu l'acte d'opposition et la déclaration d'opposition motivée correspondante du Royaume-Uni. La Commission a transmis à l'Afrique du Sud l'acte d'opposition et la déclaration d'opposition motivée envoyés par le Royaume-Uni le 16 septembre 2020.
- (3) La Commission a examiné l'opposition présentée par le Royaume-Uni et a considéré qu'elle était recevable. Selon l'opposition, l'enregistrement de la dénomination «Rooibos»/«Red Bush» ne satisfait pas aux conditions fixées à l'article 5 et à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1151/2012 car la description du produit et des matières premières proposée ne sont pas cohérentes. L'opposition fait également valoir que les règles proposées concernant l'étiquetage du «Rooibos»/«Red Bush» ne sont pas suffisamment spécifiques et qu'elles contreviennent aux conditions établies dans le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾.
- (4) Par une lettre du 22 septembre 2020, la Commission a invité les parties intéressées à entamer les consultations appropriées afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.
- (5) L'Afrique du Sud et le Royaume-Uni sont parvenus à un accord, qui a été notifié par l'Afrique du Sud à la Commission le 11 novembre 2020, dans le délai prescrit.
- (6) L'Afrique du Sud et le Royaume-Uni sont convenus que la protection de l'appellation «Rooibos»/«Red Bush» (AOP) doit être accordée moyennant certaines modifications à apporter au document unique, relatives notamment à une référence cohérente à 10 arômes tout au long du document, à une mention plus complète de l'aspalathine et de la nothofagine pour mentionner le fait que la teneur en ces substances sera contrôlée sur place conformément au système sud-africain de protection des IG, ainsi qu'aux règles révisées concernant l'étiquetage du produit.
- (7) Puisqu'il est conforme aux dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012 et à la législation de l'UE, le contenu de l'accord conclu entre l'Afrique du Sud et le Royaume-Uni doit être pris en compte.
- (8) Le 7 septembre 2020, la Commission a reçu l'acte d'opposition et la déclaration d'opposition motivée correspondante de la communauté d'intérêt suisse Thé, épices et produits apparentés (IGTG).

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 190 du 8.6.2020, p. 46.

⁽³⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

- (9) La Commission a examiné l'opposition présentée par l'IGTG et a considéré qu'elle n'était pas recevable étant donné qu'aucun des motifs prévus à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1151/2012 ne justifiait la déclaration d'opposition présentée par l'IGTG. Par lettre du 4 décembre 2020, la Commission a informé l'IGTG qu'elle ne l'inviterait pas à entamer les consultations appropriées avec l'Afrique du Sud. Par lettre du 8 décembre 2020 adressée à la Commission, l'IGTG a retiré son opposition à l'enregistrement de la dénomination «Rooibos»/«Red Bush» (AOP).
- (10) Par voie de conséquence, il convient d'inscrire dans le registre l'appellation d'origine «Rooibos»/«Red Bush» (AOP). Il y a lieu de publier la version consolidée du document unique pour information.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Rooibos»/«Red Bush» (AOP) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa concerne un produit de la classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.). Le document unique consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 28 mai 2021.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

«ROOIBOS»/«RED BUSH»

N° UE: PDO-ZA-2427 — 21.8.2018

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Rooibos»/«Red Bush»

2. État membre ou pays tiers

Afrique du Sud

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices; etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La dénomination «Rooibos»/«Red Bush» ne peut être employée que pour désigner les feuilles et tiges séchées de rooibos (*Aspalathus linearis*) pures à 100 % et ayant été cultivées ou cueillies à l'état sauvage dans l'aire géographique décrite dans la présente demande.

Le «Rooibos»/«Red Bush» peut se présenter sous deux formes: feuilles et tiges séchées d'*Aspalathus linearis* a) oxydées ou b) vertes (non oxydées).

- (a) Sous sa forme oxydée, le «Rooibos»/«Red Bush» présente une couleur distinctive allant du jaune ou marron clair jusqu'à un rouge brique brillant. Il arrive également que des bâtonnets plus clairs (des morceaux de tiges séchées) soient mélangés avec le reste du produit. Le taux d'humidité du «Rooibos»/«Red Bush» oxydé est inférieur à 10 %.
- (b) Le «Rooibos»/«Red Bush» vert (non oxydé) se compose de feuilles et de tiges séchées d'*Aspalathus linearis* non oxydées. Il ne présente aucune trace de brunissement ou d'oxydation et la couleur dominante de ses feuilles est le vert clair. Il se compose également de fines tiges rouge-brun et de parties ligneuses blanches. Le taux d'humidité du «Rooibos»/«Red Bush» vert (non oxydé) est inférieur à 5 %.

L'arôme et le goût du «Rooibos»/«Red Bush» sont déterminés au moyen d'une analyse sensorielle réalisée par du personnel formé. L'arôme et le goût des différents lots de «Rooibos»/«Red Bush» peuvent varier mais, grâce à l'analyse d'un vaste ensemble d'échantillons, il a été démontré que les arômes suivants étaient présents à différents degrés dans le «Rooibos»/«Red Bush».

| | | |
|-------|--------|-------------------------------|
| Arôme | Sucré | Miel |
| | | Caramel |
| | Fruité | Agrumes |
| | | Baies |
| | | Confiture d'abricots |
| | Boisé | Notes de broussailles/ligneux |
| | | Fumé/brûlé |
| | Floral | Fynbos |
| | | Parfumé |
| | Épicé | Cannelle |

| | | |
|-----------------------------|---------------------|--------------|
| Goût et sensation en bouche | Saveurs de base | Sucré |
| | | Amer |
| | | Aigre |
| | Sensation en bouche | Rond et doux |
| | | Astringent |

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première unique du «Rooibos»/«Red Bush» sont les feuilles et tiges fraîchement cueillies d'*Aspalathus linearis*. Elles contiennent entre 0,02 et 1,16 % d'aspalathine et jusqu'à 0,4 % de nothofagine. La teneur en ces deux substances sera contrôlée sur place conformément au système sud-africain de protection des IG.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Durant l'élaboration de «Rooibos»/«Red Bush», les étapes suivantes doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

- (a) la collecte des graines de l'*Aspalathus linearis* par des collecteurs locaux, souvent en procédant à la fouille de fourmilières. Les collecteurs fournissent ensuite les graines aux agriculteurs. Il s'agit d'une tradition ancestrale encore perpétuée aujourd'hui, essentielle à la culture du rooibos tel qu'on le connaît aujourd'hui;
- (b) il est cultivé à des fins commerciales ou pousse naturellement à l'état sauvage;
- (c) il est récolté dans des champs cultivés (mécaniquement ou manuellement) ou dans la nature (à la main uniquement);
- (d) il est traité et séché sur une aire cimentée (*tea court*). L'aire cimentée peut se trouver à l'intérieur ou à l'extérieur de l'exploitation agricole, mais elle doit se situer dans l'aire désignée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Rooibos»/«Red Bush» peut être mélangé à du thé, des infusions et d'autres produits destinés ou non à la consommation humaine. L'étiquetage de ces produits doit respecter les règles applicables à l'étiquetage des produits dans le territoire où le produit est commercialisé.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production, de séchage et d'oxydation du «Rooibos»/«Red Bush» est la suivante:

- (a) dans la province du Cap-Occidental, la ville du Cap et les communes de Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof et Witzenberg;
- (b) dans la province du Cap-Nord, la commune de Hantam.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Aire géographique

Le «Rooibos»/«Red Bush» doit son goût et sa composition spécifique au climat de son aire de production. Au sortir des hivers froids et humides, le rooibos pousse au printemps et arrive à maturité au début de l'été, époque à laquelle la plante se gorge de polyphénols à mesure que le temps devient plus chaud et plus sec. Ainsi, si l'*Aspalathus linearis* était cultivée sous n'importe quel autre climat, elle n'aurait pas les mêmes caractéristiques que le «Rooibos»/«Red Bush» en raison de sa teneur moins élevée en polyphénols. Pour comprendre ce lien de causalité, il est important de comprendre la façon dont l'*Aspalathus linearis* s'est adaptée au climat, aux sols et à la géographie uniques de ce territoire.

L'aire géographique où pousse naturellement le «Rooibos»/«Red Bush» est connue pour ses étés chauds et secs et ses hivers froids et humides. À titre d'exemple, une température de 48,3 °C a été enregistrée le 27 octobre 2015 à Vredendal, soit la température la plus élevée jamais mesurée sur Terre au mois d'octobre. Les précipitations dans cette aire varient entre 380 et 635 mm par an et tombent principalement pendant les mois d'hiver, avec des averses occasionnelles également au début de l'été et à la fin de l'automne. Les longs et chauds mois d'été sont extrêmement secs. Les sols de l'aire sont composés des grès du massif de la Table, qui sont des sols sablonneux grossiers et pauvres en nutriments dont le pH varie entre 4,5 et 5,5. Le grès de la montagne de la Table est constitué principalement de quartzite, présent dans l'aire depuis 400 à 510 millions d'années. Il s'agit de la couche la plus dure et la plus résistante à l'érosion du supergroupe du Cap.

Le «Rooibos»/«Red Bush» a développé des caractéristiques uniques (notamment la forme et la couche de protection de ses feuilles) pour s'adapter à ce climat rude. Grâce à son réseau de racines latérales situées juste en dessous de la surface du sol, la plante parvient à tirer profit des précipitations même lorsqu'elles sont faibles, en plus de disposer d'une longue racine primaire qui pénètre jusqu'à deux mètres de profondeur, lui permettant de trouver de l'humidité et d'atteindre des nappes d'eau pendant les étés secs. Les racines latérales permettent à la plante d'absorber plus facilement le phosphore présent dans le sol, qui compte parmi les sols les plus pauvres en phosphore du monde.

L'un des plus grands secrets expliquant l'adaptation du «Rooibos»/«Red Bush» à ce climat rude est la symbiose intervenant entre la plante et la bactérie fixatrice d'azote présente sur ses racines. La bactérie présente sur les racines de l'*Aspalathus linearis*, en tant que plante légumineuse, convertit le dioxyde d'azote en azote ammoniacal (un composé chimique utile du point de vue biologique) au cours d'un processus appelé fixation de l'azote. La plante absorbe l'azote et bénéficie de ses effets, en contrepartie d'avoir nourri la bactérie. Ce processus est certes courant pour les plantes légumineuses, mais l'*Aspalathus linearis* est unique en cela que la bactérie indigène *bradyrhizobium* est naturellement tolérante à l'acidité, et la plante a la capacité de modifier le pH de sa rhizosphère pour favoriser sa symbiose et son accès aux nutriments malgré ce sol acide et autrement infertile. Des études ont révélé que l'*Aspalathus linearis* était l'une des rares plantes à prospérer en symbiose avec des bactéries dans ces conditions, à savoir avec un sol aussi acide et aussi pauvre en nutriments, tout en assurant un niveau élevé de fixation de l'azote.

Les producteurs de «Rooibos»/«Red Bush» tirent profit des étés secs et chauds pour sécher naturellement les produits récoltés. Le «Rooibos»/«Red Bush» est récolté chaque année pendant les chauds mois d'été et séché au soleil immédiatement après. Le soleil brûlant et l'absence de pluie permettent le séchage naturel du «Rooibos»/«Red Bush» pendant lequel le processus d'oxydation peut être maîtrisé de façon optimale.

Intervention de l'homme

Bien que la région florale du Cap (associée à la végétation distinctive du fynbos) soit le plus petit des six royaumes floraux reconnus dans le monde, c'est le plus diversifié et l'un des endroits les plus extraordinaires du monde pour sa diversité de plantes, sa densité et le nombre d'espèces endémiques présentes. Néanmoins, l'*Aspalathus linearis* est l'une des rares plantes à avoir réussi la transition de l'état sauvage à la culture et elle compte parmi les quelques plantes du fynbos à jouer un rôle économique important à ce jour; ceci est le résultat de l'intervention humaine.

Il y a près de 250 ans, le naturaliste suédois Carl Thunberg racontait que, lors d'une expédition en Afrique en 1772, il avait rencontré les habitants locaux et remarqué qu'ils consommaient le rooibos sous forme de boisson. Les feuilles et les tiges de rooibos étaient collectées sur les montagnes puis placées dans des sacs en toile de jute qui étaient transportés à dos de mules jusqu'en bas des pentes abruptes. Les méthodes traditionnelles de transformation du rooibos, encore utilisées aujourd'hui (les feuilles et tiges sont d'abord coupées et écrasées, puis elles sont humidifiées et rassemblées en tas et enfin étalées pour sécher au soleil), ont vu le jour à cette époque.

Dans les années 1930, Pieter le Fras Nortier, médecin de la ville de Clanwilliam et amoureux de la nature, commença à s'intéresser à l'arbuste sauvage et à son thé, et se mit à faire des tentatives de préparation de rooibos. Trouver des graines de rooibos n'était pas aisé (en raison de leur petitesse extrême), aussi le médecin demanda-t-il aux habitants locaux, dont certains étaient ses patients, de chercher des graines dans les sols sablonneux et d'en collecter pour lui. Une femme khoïkhoï lui apporta une boîte d'allumettes remplie de ces graines et lui raconta alors son secret: elle suivait les fourmis, qui portaient des graines de rooibos vers leur fourmilière. Elle ouvrait les fourmilières pour collecter les graines, en veillant toujours à en laisser quelques-unes pour les fourmis afin qu'elles survivent. Ce mode de collecte est encore employé aujourd'hui par certains collecteurs de graines.

En cherchant le moyen de faire pousser les graines, le médecin se rendit compte que les graines ne germaient qu'à condition d'avoir d'abord été scarifiées, en imitant l'effet des incendies de montagne. Il cultiva ses premiers plants à la ferme Klein Kliphuis, près de Clanwilliam. Il découvrit que les graines devaient être ensemencées en janvier et que le meilleur moment pour replanter les jeunes plants était immédiatement après une forte pluie et lorsque des précipitations étaient encore à venir. Le Dr Nortier encouragea et incita également les agriculteurs locaux à commencer à cultiver la plante.

Ces pratiques de collecte et de fouille des graines sont encore appliquées aujourd'hui et l'*Aspalathus linearis* est cultivée sur des terres sèches, car la plante est adaptée aux étés secs et chauds. Ces conditions environnementales influencent la composition chimique du rooibos, en particulier la quantité et le type de polyphénols présents dans le produit final. Les producteurs de «Rooibos»/«Red Bush» ont adapté leur gestion des sols et leurs pratiques de culture aux conditions rigoureuses du territoire. À titre d'exemple, ils ne peuvent mettre le feu à la végétation pour défricher les terres, car cette pratique détruit la teneur en matière organique du sol. En outre, les cultures de couverture jouent un rôle important à différentes étapes du processus de culture et un travail de conservation du sol ou un travail réduit du sol constituent des pratiques courantes.

La récolte a lieu pendant les mois secs d'été, de novembre à mai, et 20 % des feuilles et tiges d'une plante doivent être laissées sur la plante. Cette matière fraîchement récoltée doit être livrée sur l'aire cimentée dans les 72 heures. Elle est ensuite hachée au moyen d'une machine spéciale afin de réduire la taille des feuilles et des tiges de sorte qu'elles ne mesurent plus qu'1 à 10 mm de longueur. Pour le «Rooibos»/«Red Bush» oxydé, le broyat obtenu est exposé au soleil et assemblé en tas sous forme de rangées sur l'aire cimentée ou sur des surfaces rocheuses. Les rangées sont humidifiées, les feuilles sont écrasées et les tas sont retournés à intervalles réguliers jusqu'à obtenir la bonne consistance. Ensuite, le rooibos est étalé en une fine couche sur l'aire cimentée afin de sécher. Pour le «Rooibos» / «Red Bush» vert (non oxydé), les feuilles et les tiges sont étalées en une fine couche sur l'aire cimentée après avoir été broyées jusqu'à une longueur de 1 à 10 mm.

Le processus de traitement sur l'aire cimentée est souvent décrit comme une forme d'art et c'est l'une des parties les plus importantes du processus de production du «Rooibos»/«Red Bush», qui exige un savoir-faire et une expertise spécifiques. Le fabricant de thé surveille attentivement la couleur, la texture et le taux d'humidification du thé jusqu'à ce que celui-ci atteigne la consistance savonneuse souhaitée. Traditionnellement, il saisit une poignée de rooibos humide et broyé, la presse jusqu'à fermer le poing. Si le bon taux d'humidification est atteint, un mince filet d'eau rougeâtre s'écoule entre ses doigts.

Des évaluateurs experts contrôlent la qualité du «Rooibos»/«Red Bush» en se basant sur plusieurs facteurs, notamment la couleur des feuilles séchées et infusées, l'intensité, la couleur et la clarté de l'infusion, ainsi que l'arôme et le goût. Un panel de testeurs sensoriels formés juge le goût et l'arôme du produit. Une roue sensorielle a été mise au point et constitue un précieux outil pour faciliter la communication entre les producteurs, les transformateurs, les évaluateurs experts, les négociants, les fabricants d'arômes, les importateurs et les consommateurs de «Rooibos»/«Red Bush». Pour faciliter l'interprétation des descripteurs, un lexique sensoriel préliminaire a été créé pour certains descripteurs.

Spécificité du produit

Les caractéristiques sensorielles uniques (ou l'arôme et la sensation en bouche) du «Rooibos»/«Red Bush» ont été décrites plus haut. Ces descripteurs sont fondés sur l'analyse d'un large échantillon de produits capturant l'empreinte sensorielle du «Rooibos»/«Red Bush».

Les caractéristiques sensorielles uniques du «Rooibos»/«Red Bush» peuvent être attribuées aux composés phénoliques complexes de l'*Aspalathus linearis*. La composition flavonoïque du «Rooibos»/«Red Bush» est unique, car elle contient de l'aspalathine et de l'aspalalinine ainsi que deux composés rares, la nothofagine et le glucoside énoïque d'acide phénylpyruvique. Alors que la majorité des flavonoïdes sont très répandus dans le monde végétal, jusqu'à présent, l'aspalathine n'a été détectée que dans l'*Aspalathus linearis*, conférant à cette plante ses caractéristiques sensorielles uniques.

Il est indiqué dans la section précédente que le premier cas documenté d'utilisation de feuilles et de tiges séchées de rooibos pour préparer du thé remonte à 250 ans en arrière. Depuis lors, cette boisson au goût sucré et fruité, sans caféine et à faible teneur en tanins, est considérée comme un emblème culturel de l'Afrique du Sud. Des études menées en 2005 ont révélé que le «Rooibos»/«Red Bush» était l'une des dix denrées alimentaires les plus fréquemment consommées dans un quartier informel situé en Afrique du Sud.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa du présent règlement)