

A BIZOTTSÁG (EU) 2021/865 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2021. május 28.)****egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről („Rooibos”/„Red Bush” (OEM))**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Dél-Afrika kérelmét a „Rooibos”/„Red Bush” elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként (OEM) történő bejegyzésére ⁽²⁾.
- (2) 2020. szeptember 7-én a Bizottság kézhez kapta az Egyesült Királyság felszólalását és indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát. A Bizottság 2020. szeptember 16-án továbbította Dél-Afrikának az Egyesült Királyság felszólalását és indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát.
- (3) A Bizottság megvizsgálta az Egyesült Királyság által benyújtott felszólalást, és azt elfogadhatónak találta. A felszólalás szerint a „Rooibos”/„Red Bush” elnevezés bejegyzése nem felel meg az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkében és 7. cikkének (1) bekezdésében meghatározott feltételeknek, mivel a termék és a nyersanyagok javasolt leírása következetlen. A felszólalás azt is kifogásolja, hogy a „Rooibos”/„Red Bush” címkézésére vonatkozóan javasolt szabályok nem elég konkrétak, és ellentmondanak az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽³⁾ meghatározott feltételeknek.
- (4) 2020. szeptember 22-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érdekelteket a szükséges konzultációk lefolytatására, hogy saját belső eljárásaiknak megfelelően egyezsége jussanak egymás között.
- (5) Dél-Afrika és az Egyesült Királyság az előírt határidőn belül megállapodásra jutott, amelyről Dél-Afrika 2020. november 11-én tájékoztatta a Bizottságot.
- (6) Dél-Afrika és az Egyesült Királyság arra a következtetésre jutott, hogy a „Rooibos”/„Red Bush” (OEM) elnevezés oltalmát az egységes dokumentum bizonyos módosításaival kell biztosítani, például az egész dokumentumban következetesen kell hivatkozni a tízféle zamatra, az aszpetalinra és a notofaginra való hivatkozásokban utalni kell arra a tényre, hogy azok a származási helyen a földrajzi jelzések oltalmának dél-afrikai rendszere szerint kerülnek ellenőrzésre, továbbá felül kell vizsgálni a termék címkézésére vonatkozó szabályokat.
- (7) Mivel a Dél-Afrika és az Egyesült Királyság közötti megállapodás tartalma összhangban van az 1151/2012/EU rendelet és az uniós jogszabályok előírásaival, azt figyelembe kell venni.
- (8) 2020. szeptember 7-én a Bizottság kézhez kapta az svájci tea- és fűszerforgalmazók érdekképviselőinek (IGTG) felszólalását és indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL C 190., 2020.6.8., 46. o.

⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 304., 2011.11.22., 18. o.).

- (9) A Bizottság megvizsgálta az IGTG által benyújtott felszólalást, és azt elfogadhatatlannak találta, mivel az IGTG által benyújtott indokolással ellátott nyilatkozat az 1151/2012/EU rendelet 10. cikkének (1) bekezdésében foglalt indokok egyike tekintetében sem bizonyult megalapozottnak. 2020. december 4-i levelében a Bizottság tájékoztatta az IGTG-t, hogy nem küld neki felkérést a Dél-Afrikával folytatandó megfelelő konzultációk megkezdésére. A Bizottságnak címzett 2020. december 8-i levelében az IGTG visszavonta a „Rooibos”/„Red Bush” (OEM) elnevezés bejegyzésével szembeni felszólalását.
- (10) Ennek megfelelően a „Rooibos”/„Red Bush” (OEM) eredetmegjelölést be kell jegyezni. Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt változatát tájékoztatás céljából közzé kell tenni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Rooibos”/„Red Bush” (OEM) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első bekezdésben szereplő elnevezés az 1.8. osztályba – A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.) – tartozó terméket jelöl. Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt szövegét e rendelet melléklete tartalmazza.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2021. május 28-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

„ROOIBOS”/„RED BUSH”

EU-szám: PDO-ZA-2427 – 2018.8.21.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Rooibos”/„Red Bush”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Dél-Afrika

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Rooibos”/„Red Bush” elnevezés csak az *Aspalathus linearis*-ből (vörös földirekettye) származó olyan, 100 %-os tisztaságú szárított „Rooibos” / „Red Bush” levelekre és szárazakra utalhat, amelyeket a kérelemben leírt földrajzi területen termesztettek vagy ott vadon teremnek.

A „Rooibos”/„Red Bush” két formában jelenik meg: az *Aspalathus linearis* a) fermentált és b) zöld (fermentálatlan) szárított levele és szára.

(a) Az *Aspalathus linearis* fermentált szárított levele és szára esetében a „Rooibos”/„Red Bush” jellegzetes színe a világosbarnától a sárgán át a fényes téglavörösig terjed. Világosabb színű ágak (szárított szárdarabok) is keveredhetnek a termék többi részéhez. A „Rooibos”/„Red Bush” nedvességtartalma 10 % alatt van.

(b) A zöld (fermentálatlan) „Rooibos”/„Red Bush” az *Aspalathus linearis* növény fermentálatlan szárított levele és szára. A zöld (fermentálatlan) „Rooibos”/„Red Bush” semmilyen barnulásra vagy oxidációra utaló jelet nem mutat, levelei színében a világoszöld a domináns, de vörösesbarna vékony szárazakat és fehér fás darabokat is tartalmaz. A (fermentálatlan) „Rooibos”/„Red Bush” nedvességtartalma 5 % alatt van.

A „Rooibos”/„Red Bush” ízét és zamatát képzett bíráló által végzett emberi érzékszervi vizsgálattal állapítják meg. Különböző „Rooibos”/„Red Bush” tételek íze és zamata eltérő lehet, de egy nagy minta alapján végzett vizsgálat során bizonyítást nyert, hogy az alábbi zamatok különböző mértékben jelen vannak a „Rooibosban”/„Red Bush-ban”.

Zamat	Édes	Méz
		Karamell
	Gyümölcsös	Citrusfélék
		Bogyók
		Kajszibarackdzsem
	Fás	Bokros/Száras
		Füstös/Égett
	Virágos	Fynbos növényzet
		Parfüm
	Fűszeres	Fahéj

Íz és a szájban keltett érzet	Alapvető ízek	Édes
		Keserű
		Savanyú
	A szájban keltett érzet	Lágy és sima
		Összehúzó

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Rooibos”/„Red Bush” egyetlen nyersanyaga az *Aspalathus linearis* frissen begyűjtött levele és szára.

0,02–1,16 % aszpalatint és legfeljebb 0,4 % notofagint tartalmaz. Az aszpalatint és a notofagint a földrajzi jelzések dél-afrikai oltalmi rendszerének megfelelően ellenőrzik a származási helyen.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Rooibos”/„Red Bush” előállítása során a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni a következő műveleteket:

- Az *Aspalathus linearis* növény magjait helyi maggyűjtők gyűjtik össze, gyakran hangyabolyok halmaiból. Ezt követően a gyűjtők ellátják magvakkal a mezőgazdasági termelőket. Ez egy régi hagyomány, amelyet ma is alkalmaznak, és amely a ma ismert Rooibos-termesztés alapvető része.
- A Rooibos-t kereskedelmi céllal termesztik, vagy természetes módon vadon terem.
- A megművelt területekről (mechanikusan vagy kézzel) vagy a vadonból (csak kézzel) takarítják be.
- Teaudvaron dolgozzák fel és szárítják. A teaudvar lehet a gazdaságban vagy azon kívül, de a kijelölt területen kell lennie.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Rooibos”/„Red Bush” teával, forrázattal, illetve más termékkel is keverhető, függetlenül attól, hogy emberi fogyasztásra szolgál vagy sem. A termékek címkézésének meg kell felelnie a termékek címkézésére azon a területen vonatkozó szabályoknak, ahol a terméket forgalmazzák.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Rooibos”/„Red Bush” előállításának, szárításának és fermentálásának földrajzi területe a következő:

- Nyugat-Fokföld tartományban Bergrivier, Breede Valley, Agulhas, Cederberg, Fokváros, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof és Witzenberg helyi települések.
- Észak-Fokföld tartományban Hantam helyi település.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Földrajzi terület

A „Rooibos”/„Red Bush” íze és sajátos összetétele közvetlenül összefügg termesztési területének éghajlatával. Hideg, nedves a tél, a növény tavasszal és kora nyáron növekedik, majd ahogy az időjárás melegebbé és szárazabbá válik, beérik és polifenol halmozódik fel benne. Ebből következik, hogy ha az *Aspalathus linearis* bármely más éghajlaton termesztik, nem fog ugyanazokkal a jellemzőkkel rendelkezni, mint a „Rooibos”/„Red Bush”, a kisebb polifenol-felhalmozódás miatt. Ezen ok-okozati összefüggés megértése érdekében fontos látni, hogy az *Aspalathus linearis* miként alkalmazkodott a terület egyedi éghajlatához, talajához és földrajzi adottságaihoz.

A földrajzi terület, ahol a „Rooibos”/„Red Bush” természetesen terem, a forró, száraz nyarairól és hideg, nedves teleiről ismert. Csakugyan, 2015. október 27-én Vredendalban 48,3 °C hőmérsékletet mértek; ez volt a földön valaha mért legmagasabb októberi hőmérséklet. E területen évente 380–635 mm eső esik, csapadék pedig elsősorban a téli hónapokban hullik, a nyár elején és késő ősszel szórványos záporok jellemzők. A hosszú, forró nyári hónapok rendkívül szárazak. A területen található talajok a Table Mountain-i homokkő-formációból származnak, amely 4,5 és 5,5 közötti pH-értékű, tápanyagszegény, durva, homokos talajokat eredményez. A Table Mountain-i homokkő elsősorban az 510 és 400 millió évvel ezelőtti időszakban leülepedett kvarcithomokkőből áll. Ez a Cape Supergroup legkeményebb és leginkább erózióálló rétege.

A „Rooibos”/„Red Bush” egyedi jellemzőket fejlesztett ki (pl. levelek alakja, bevonata stb.), hogy alkalmazkodni tudjon ehhez a kíméletlen éghajlathoz. A közvetlenül a talajfelszín alatti oldalgyökerek hálózatán kívül, amelyek még a könnyű csapadékot is hasznosítani tudják, a növény egy hosszú, akár két méteres mélységet is elérő főgyökérrel rendelkezik, amely száraz nyarakon nedvességhez és vízhez juttatja a növényt. Az oldalgyökerek lehetővé teszik a növény számára, hogy foszforhoz jusson egy olyan talajból, amely az egyik legszegényebb foszfortartalmú talaj a világon.

A „Rooibos”/„Red Bush” e kemény éghajlathoz való alkalmazkodásának egyik legnagyobb titka a gyökerein található nitrogénmegkötő baktériumokkal való szimbiotikus kapcsolatában rejlik. A hüvelyesekhez hasonlóan, az *Aspalathus linearis* gyökerein található baktériumok a nitrogén-dioxidot biológiai szempontból hasznos ammóniává alakítják át a nitrogénmegkötés néven ismert folyamat során. A növény felszívja a nitrogént és hasznosítja, cserében pedig táplálékkal látja el a baktériumokat. Ez a folyamat a hüvelyesek esetében gyakori, de az *Aspalathus linearis* esetében egyedülálló, hogy az őshonos *bradyrhizobia* természetes módon tolerálja a savasságot, és a növény bizonyos mértékben képes módosítani rizoszférajának pH-értékét annak érdekében, hogy elősegítse a szimbiotikus együttélést és az egyébként terméketlen savas talajban termő növények tápanyaghoz jutását. A szakirodalomban arról számoltak be, hogy nagyon kevés szimbiózis képes ilyen szélsőségesen savas talajt és a kevés tápanyagból eredő stresszt így tolerálni, miközben sok nitrogént köt meg, ahogy az az *Aspalathus linearis* látszik.

A „Rooibos”/„Red Bush” termelői kihasználják a forró és száraz nyarakat a leszüretelt növényi anyag természetes szárítására. A „Rooibos”/„Red Bush” gyűjtése minden évben a forró nyár során történik, és közvetlenül a szüretelés után a napon szárítják. Az erős, eső nélküli napsütés lehetővé teszi a „Rooibos”/„Red Bush” természetes szárítását, amelynek során a fermentálás optimálisan szabályozható.

Emberi beavatkozás

Bár a Cape Floral régió (a jellegzetes „Fynbos” növényzetével) a legkisebb a világ hat flórabirodalma közül, a legsokszínűbb és a világ egyik legkülönlegesebb helye a növények számára a sokféleség, a sűrűség és az őshonos fajok száma tekintetében. Az *Aspalathus linearis* azonban egyike annak a kis számú növénynek, amely sikeresen átállt a vadon terméstről a termesztésre, így azon viszonylag kevés fynbos növények közé tartozik, amelyek mind ez idáig gazdasági szempontból is fontossá váltak; ami pedig az emberi beavatkozás eredménye.

Közel 250 évvel ezelőtt Carl Thunberg svéd természetkutató arról számolt be, hogy 1772-ben afrikai utazásai során találkozott a helyi lakosokkal, és megfigyelte, hogy a „Rooibos”/„Red Bush” italként használták. A „Rooibos”/„Red Bush” leveleit és szárait a hegyekben összegyűjtötték, vászonzsákokba csomagolták és szamarak hátán a meredek lejtőkön lehordták. Akkor fejlesztették ki a „Rooibos”/„Red Bush” ma is alkalmazott alapvető feldolgozási eljárásait (először a „Rooibos”/„Red Bush” levelének és szárának levágása és zúzása, majd a tea halmokban történő „izzasztása”, végül pedig kitergetése és a napon a kiszárítása).

1930 körül egy clanwilliami helyi orvost és természetbarátot, Le Fras Nortier-t elkezdte érdekelni a „vad bokor tea” és elkezdett kísérletezni a „Rooibossal”/ „Red Bush-sal”. Nehéz volt „Rooibos”/ „Red Bush” magvakat találni (rendkívül kis méretük miatt), ezért Nortier arra kérte a helyi embereket, akik közül néhányan a betegek voltak, hogy a homokos talajban keressenek magvakat és gyűjtsenek neki belőlük néhányat. Egy hottentotta nő egy magvakkal teli gyufás skatulyát hozott neki, és később Nortier a titkát is megismerhette. A nő hangyákat követett, amelyek „Rooibos” / „Red Bush” magvakat hurcoltak a fészükükbe. Ezután felnyitotta a fészket, hogy magokat gyűjtjön, de mindig hagyott a hangyáknak is a túlélésre. A maggyűjtés e módját egyes maggyűjtők még mindig használják.

A magok szaporításának módját keresve Nortier felfedezte, hogy a magok csak akkor csíráznak, ha először megrepszítik őket, ami a hegyi tüzek hatását utánozza. Nortier Clanwilliam közelében a Klein Kliphuis gazdaságban termesztette az első növényeket. Megtanulta, hogy a magvakat januárban kell vetni, és hogy az apró palánták átültetéséhez a legjobb idő éppen az olyan heves esőzések után van, amikor még több eső várható. Nortier a helyi mezőgazdasági termelőket is buzdította és ösztönözte arra, hogy kezdjék meg a „Rooibos”/„Red Bush” termesztését.

Ezeket a magkeresési és -gyűjtési gyakorlatokat ma is alkalmazzák, az *Aspalathus linearis* pedig száraz talajviszonyok között termesztik, mivel a növény száraz, forró nyarakhoz alkalmazkodott. Ezek a környezeti feltételek befolyásolják a „Rooibos”/„Red Bush” kémiai összetételét, különösen a végtermékben található polifenolok mennyiségét és fajtáját. A „Rooibos”/„Red Bush” termelői a területgazdálkodási és -művelési gyakorlataikat a régió nehéz körülményeihez igazították. A tűz például nem használható a termőterületek megtisztítására, mivel károsítja a talaj szervesanyag-tartalmát. Ezenkívül a takarónövényzet fontos szerepet játszik a termesztési folyamat különböző szakaszaiban, a minimális vagy talajvédő művelés pedig bevett gyakorlat.

A betakarításra a novembertől májusig tartó száraz nyári hónapokban kerül sor, és a növényi anyag 20 %-át a növényen kell hagyni. A frissen szüretelt növényi anyagnak a betakarítástól számított 72 órán belül meg kell érkeznie a teaudvarba, ahol mechanikus vágógéppel vágják a szárazakat és a leveleket 1-10 mm hosszúságúra. Ha a „Rooibos”/„Red Bush” fermentálásra kerül, a frissen vágott növényi anyagot a teaudvar beton- vagy terméskő felületén sorakozó halmokban kiterítik a napra. A sorokat megnedvesítik, a leveleket zúzzák, majd a sorokat szabályos időközönként átforgatják, amíg el nem érik a megfelelő állagot, ezt követően pedig a teaudvaron vékonyan szétterítik, hogy megszáradjon. A fermentálatlan (zöld) „Rooibos”/„Red Bush” esetében a leveleket és szárazakat vékonyan szétterítik a teaudvaron, amint 1–10 mm hosszúságúra vágják.

A teaudvaron zajló eljárást gyakran műveszetként írják le, mivel a „Rooibos”/„Red Bush” előállítási folyamatának egyik legkritikusabb része, amely különleges know-how-t és szakértelmet igényel. A teatermelő a kívánt szappanos érzet eléréséig gondosan figyeli a tea színét, textúráját és nedvességét. Tipikus módszer, hogy vesz néhány nedves, zúzott tealevelet, és addig szorítja, amíg a keze ökölbe nem szorul, és ha a nedvességtartalom megfelelő, az ujjtövek közötti réseken néhány csepp lé kicsordul.

Az osztályozó szakértők számos tényező alapján értékelik a „Rooibos”/„Red Bush” minőségét, többek között a száraz és forrázott levelek színe, a forrázat intenzitása, színe és tisztasága, valamint íze és zamata alapján. Képzett érzékszervi bíráló bizottságokat alkalmaznak az íz és zamat megítélésére. Az érzékszervi tulajdonságokat leíró kereket dolgoztak ki, amely értékes eszköz a „Rooibos”/„Red Bush” termelők, feldolgozók, osztályozó szakértők, forgalmazók, aromaanyag-gyártók, importőrök és fogyasztók közötti kommunikáció megkönnyítésében. A mutatók értelmezésének elősegítése érdekében néhány mutató esetében egy elsősorban érzékszervi lexikont is kidolgoztak.

A termék sajátosságai

A „Rooibos”/„Red Bush” egyedi érzékszervi jellemzői (vagy íze és a szájban keltett érzete) már bemutatásra kerültek. A mutatók egy nagy minta elemzésén alapulnak, és a „Rooibos” / „Red Bush” érzékszervi lenyomatát rögzítik.

A „Rooibos”/„Red Bush” egyedi érzékszervi jellemzői az *Aspalathus linearis*ban található fenolok komplex kémiai összetételének tulajdoníthatók. A „Rooibos”/„Red Bush” flavonoid-összetétele egyedi, mivel aszpalatint és aszpalalint, valamint a ritka notofagin és enolos fenilpiroszólósav glikozid vegyületeket tartalmaz. Míg a flavonoidok többsége mindenütt előfordul a növényvilágban, az aszpalatint eddig csak az *Aspalathus linearis*ban figyelték meg, ez pedig megalapozta az egyedülálló érzékszervi tulajdonságait.

Az előző szakaszban megjegyeztük, hogy a „Rooibos”/„Red Bush” szárított levelének és szárának teaként való felhasználását először csaknem 250 évvel ezelőtt dokumentálták. Gyümölcsös, édes íze, koffeinmentessége és alacsony tannintartalma eredményeképpen Dél-Afrika kulturális ikonjává válhatott. 2005-ben végzett felmérések azt mutatták, hogy a „Rooibos”/„Red Bush” tea dél-afrikai informális településeken egyike a tíz leggyakrabban fogyasztott élelmiszernek.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

—

—————