

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2021/865 DELLA COMMISSIONE**del 28 maggio 2021****recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Rooibos»/«Red Bush» (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Rooibos»/«Red Bush» come denominazione di origine protetta (DOP) presentata dal Sud Africa è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.
- (2) Il 7 settembre 2020 la Commissione ha ricevuto dal Regno Unito la notifica di opposizione e la dichiarazione di opposizione motivata. Il 16 settembre 2020 la Commissione ha trasmesso al Sud Africa la notifica di opposizione e la dichiarazione di opposizione motivata ricevute dal Regno Unito.
- (3) La Commissione ha esaminato l'opposizione inviata dal Regno Unito e l'ha giudicata ricevibile. L'opposizione sostiene che la registrazione del nome «Rooibos»/«Red Bush» non è conforme alle condizioni di cui all'articolo 5 e di cui all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, in quanto la descrizione proposta del prodotto e delle materie prime è incoerente. L'opposizione sostiene inoltre che le norme proposte in materia di etichettatura del «Rooibos»/«Red Bush» non sono sufficientemente specifiche e in contraddizione con le condizioni stabilite nel regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾.
- (4) Con lettera del 22 settembre 2020 la Commissione ha invitato le parti interessate ad avviare idonee consultazioni al fine di pervenire a un accordo in conformità alle rispettive procedure interne.
- (5) Il Sud Africa e il Regno Unito hanno raggiunto un accordo, che è stato comunicato dal Sud Africa alla Commissione l'11 novembre 2020, entro il termine prescritto.
- (6) Il Sud Africa e il Regno Unito hanno concluso che la protezione del nome «Rooibos»/«Red Bush» (DOP) dovrebbe essere concessa con alcune modifiche al documento unico, tra cui un riferimento coerente in tutto il documento a dieci aromi, ampliando i riferimenti all'aspalatina e alla notofagina per indicare che il tenore in tali sostanze sarà controllato all'origine conformemente al sistema sudafricano per la protezione delle IG nonché alle norme rivedute in materia di etichettatura del prodotto.
- (7) Nella misura in cui è conforme alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e alla normativa dell'UE, occorre tener conto del contenuto dell'accordo concluso tra il Sud Africa e il Regno Unito.
- (8) Il 7 settembre 2020 la Commissione ha ricevuto dalla Swiss Association of Tea, Spices and related Products (IGTG) la notifica di opposizione e la dichiarazione di opposizione motivata.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 190 dell'8.6.2020, pag. 46.

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

- (9) La Commissione ha esaminato l'opposizione inviata dall'IGTG e l'ha ritenuta irricevibile in quanto nessuno dei motivi di cui all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 è stato suffragato dalla dichiarazione motivata presentata dall'IGTG. Con lettera del 4 dicembre 2020 la Commissione ha informato l'IGTG che non avrebbe inviato all'IGTG un invito ad avviare adeguate consultazioni con il Sud Africa. Con lettera dell'8 dicembre 2020 indirizzata alla Commissione, l'IGTG ha ritirato la sua opposizione alla registrazione del nome «Rooibos»/«Red Bush» (DOP).
- (10) Pertanto è opportuno iscrivere nel registro la denominazione di origine «Rooibos»/«Red Bush» (DOP). La versione consolidata del documento unico dovrebbe essere pubblicata per informazione,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il nome «Rooibos»/«Red Bush» (DOP) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.) Il documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 28 maggio 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

«ROOIBOS»/«RED BUSH»

n. UE: PDO-ZA-2427 - 21.8.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nome o nomi [della DOP o IGP]

«Rooibos»/«Red Bush»

2. Stato membro o paese terzo

Sud Africa

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

La denominazione «Rooibos»/«Red Bush» può essere utilizzata esclusivamente per designare le foglie e gli steli essiccati di «Rooibos»/«Red Bush» puro al 100 %, ottenuto dalla coltivazione della *Aspalathus linearis* o dalla raccolta spontanea nella zona geografica descritta nella presente domanda di registrazione.

Il «Rooibos»/«Red Bush» si trova in due varietà: a) foglie e steli essiccati di *Aspalathus linearis* ossidati e b) foglie e steli verdi di *Aspalathus linearis* verdi (non ossidati).

(a) Quando le foglie e gli steli essiccati di *Aspalathus linearis* sono ossidati, il «Rooibos»/«Red Bush» presenta un colore caratteristico, che varia dal marrone chiaro, al giallo a un rosso mattone brillante. Può anche presentare alcuni rametti di colore più chiaro (frammenti di steli essiccati) mescolati al resto del prodotto. Il tenore di umidità del «Rooibos»/«Red Bush» è inferiore al 10 %.

(b) Il «Rooibos»/«Red Bush» verde (non ossidato) contiene le foglie e gli steli essiccati non ossidati della pianta *Aspalathus linearis*. Nel «Rooibos»/«Red Bush» verde (non ossidato) non è presente alcun segno di brunitura o di ossidazione. Le foglie di «Rooibos»/«Red Bush» verde (non ossidato) sono prevalentemente di colore verde chiaro e includono sottili steli di colore bruno rossastro nonché pezzetti legnosi bianchi. Il tenore di umidità del «Rooibos»/«Red Bush» verde (non ossidato) è inferiore al 5 %.

Il sapore e il gusto del Rooibos/Red Bush vengono stabiliti con un'analisi sensoriale condotta da un assaggiatore esperto. Il sapore e il gusto dei vari lotti di Rooibos/Red Bush possono variare. Tuttavia, attraverso l'analisi di un'ampia serie di campioni, nel Rooibos/Red Bush è stata dimostrata la presenza, in misura variabile, dei seguenti sapori.

Sapore	Dolce	Miele
		Caramello
	Fruttato	Agrumi
		Bacche
		Confettura di albicocche
	Legnoso	Di arbusto/stelo
		Affumicato/bruciato
	Floreale	Fynbos
		Profumo
	Speziato	Cannella

Gusto e sensazione in bocca	Gusti di base	Dolce
		Amaro
		Aspro
	Sensazione in bocca	Morbido e liscio
		Astringente

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'unica materia prima del «Rooibos»/«Red Bush» sono le foglie e gli steli appena raccolti della pianta *Aspalathus linearis*.

Esso contiene tra lo 0,02 e l'1,16 % di aspalatina e fino allo 0,4 % di notofagina. Aspalatina e notofagina saranno controllate all'origine conformemente alla protezione delle IG del Sud Africa.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi specifiche della produzione di «Rooibos»/«Red Bush», che devono avere luogo nella zona geografica delimitata, sono le seguenti:

- i semi della pianta *Aspalathus linearis* vengono raccolti dai raccoglitori locali di semi, sovente dai nidi delle formiche. Quindi i raccoglitori riforniscono di semi gli agricoltori. Questa è una tradizione secolare ancora in uso oggi nonché una parte essenziale della coltivazione del Rooibos come la conosciamo oggi;
- viene coltivato a scopi commerciali o cresce spontaneamente in natura;
- viene raccolto dai campi coltivati (meccanicamente o manualmente) o in natura (solo manualmente);
- viene lavorato ed essiccato in un'apposita area denominata «tea court» (campo del tè). Quest'ultima può trovarsi all'interno o all'esterno dell'azienda agricola, ma deve trovarsi nella zona designata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Rooibos»/«Red Bush» può essere miscelato con tè, infusi e altri prodotti, per il consumo umano o meno. L'etichettatura di tali prodotti deve essere conforme alle norme applicabili all'etichettatura dei prodotti nel territorio in cui il prodotto viene commercializzato.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione, essiccazione e ossidazione del «Rooibos»/«Red Bush» è la seguente:

- nella provincia di Western Cape le municipalità locali di Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Città del Capo, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof e Witzenberg;
- nella provincia di Northern Cape la municipalità locale di Hantam.

5. Legame con la zona geografica

Zona geografica

Il gusto e la composizione specifica del «Rooibos»/«Red Bush» sono direttamente legati al clima della zona di coltivazione. Inverni freddi e umidi, crescita in primavera e a inizio estate, maturazione e accumulo di polifenoli man mano che il clima diventa più caldo e secco. Ne consegue che, se l'*Aspalathus linearis* venisse coltivata in qualsiasi altro clima, essa non avrebbe le stesse caratteristiche del «Rooibos»/«Red Bush» a causa del minore accumulo di polifenoli. Per comprendere questo rapporto causale è importante capire come la *Aspalathus linearis* si è adattata al clima, al suolo e alla geografia unici di questa zona.

La zona geografica dove il «Rooibos»/«Red Bush» cresce naturalmente è nota per le sue estati calde e secche e i suoi inverni freddi e umidi. Il 27 ottobre 2015 a Vredendal è stata registrata una temperatura di 48,3 °C, la più alta temperatura mai rilevata ad ottobre sulla Terra. Le precipitazioni in quest'area si attestano tra i 380 e i 635 mm all'anno e si osservano prevalentemente nei mesi invernali, con rovesci occasionali a inizio estate e nel tardo autunno. I lunghi e caldi mesi estivi sono estremamente secchi. I suoli dell'area derivano dal complesso di rilievi di arenaria della Table Mountain, che ha dato origine a terreni poveri di nutrienti, grossolani e sabbiosi con un pH compreso tra 4,5 e 5,5. Lo strato denominato Table Mountain Sandstone è costituito prevalentemente da arenaria quarzifica formata tra 510 e 400 milioni di anni fa, ed è lo strato più duro e resistente all'erosione del Supergruppo del Capo.

Il «Rooibos»/«Red Bush» ha sviluppato alcune caratteristiche uniche (quali la forma e il rivestimento delle foglie) per adattarsi a questo clima rigido. Oltre a una rete di radici laterali, situata subito sotto la superficie del suolo, che può assorbire anche precipitazioni leggere, la pianta presenta un lungo fittone che raggiunge due metri di profondità e aiuta la pianta a trovare umidità e a raggiungere l'acqua durante le estati secche. Le radici laterali permettono alla pianta di potenziare l'acquisizione di fosforo da uno dei suoli più poveri di fosforo al mondo.

Il segreto più importante dell'adattamento del «Rooibos»/«Red Bush» a questo clima rigido risiede nel suo rapporto simbiotico con i batteri azotofissatori presenti sulle sue radici. Essendo l'*Aspalathus linearis* una leguminosa, i batteri sulle sue radici convertono il biossido di azoto in ammoniaca biologicamente utile in un processo noto come fissazione dell'azoto. La pianta assorbe l'azoto traendone beneficio e, di rimando, nutre i batteri. Questo processo è diffuso nelle leguminose, ma il caso dell'*Aspalathus linearis* è unico perché i bradirizobi autoctoni sono naturalmente resistenti all'acidità e la pianta ha una certa capacità di modificare il suo pH rizosferico per promuovere l'associazione simbiotica e la disponibilità di nutrienti per le piante che crescono in questo terreno acido, altrimenti sterile. Secondo quanto riportato in letteratura, pochissimi simbiosi possono tollerare tali livelli di acidità del suolo e di stress da carenza di nutrienti, fissando alti livelli di azoto, come avviene nell'*Aspalathus linearis*.

I produttori di «Rooibos»/«Red Bush» hanno sfruttato le estati calde e secche per essiccare il materiale raccolto in modo naturale. Il «Rooibos»/«Red Bush» viene raccolto ogni anno durante le calde estati ed essiccato al sole subito dopo la raccolta. Il sole cocente e l'assenza di pioggia rendono possibile un'essiccazione naturale del «Rooibos»/«Red Bush» e in questa fase è possibile controllare in modo ottimale il processo di ossidazione.

L'intervento umano

La regione floristica del Capo (con la sua tipica vegetazione chiamata «Fynbos») è il più piccolo dei sei regni floristici del mondo, ma è il regno più vario, nonché uno dei luoghi più speciali al mondo in termini di varietà, densità e numero di specie endemiche vegetali. La *Aspalathus linearis* è tuttavia una delle poche piante che è riuscita a realizzare con successo il passaggio da coltura selvatica a coltura coltivata e, ad oggi, è una delle relativamente poche piante di fynbos importanti sotto il profilo economico, il risultato dell'intervento umano.

Quasi 250 anni fa il naturalista svedese Carl Thunberg riferì di avere incontrato, durante i suoi viaggi in Africa nel 1772, alcuni abitanti locali e di avere osservato l'usanza di bere il «Rooibos»/«Red Bush». Le foglie e gli steli di «Rooibos»/«Red Bush» venivano raccolti sulle montagne e ammassati in sacchi di juta che venivano trasportati lungo i ripidi pendii a dorso di asini. I metodi di lavorazione di base del «Rooibos»/«Red Bush», in uso ancora oggi, nacquero in quel periodo (le foglie e gli steli di «Rooibos»/«Red Bush» vengono tagliati e pestati, lasciati «sudare», o trattati, in cumuli, e infine stesi al sole ad essiccare).

Intorno al 1930, un medico locale di Clanwilliam, amante della natura, il dottore Le Fras Nortier, si interessò al «tè del cespuglio selvatico» e iniziò a fare esperimenti con il «Rooibos»/«Red Bush». Essendo difficile trovare i semi di «Rooibos»/«Red Bush» (perché sono piccolissimi), Nortier chiese agli abitanti locali, alcuni dei quali erano suoi pazienti, di cercare i semi nei terreni sabbiosi e di raccogliergliene alcuni per lui. Una donna Khoi gli portò una scatola di fiammiferi piena di semi e più tardi Nortier scoprì il suo segreto. La donna seguiva le formiche che trascinavano i semi di «Rooibos»/«Red Bush» nei loro nidi, apriva i nidi per raccogliere i semi e ne lasciava qualcuno alle formiche perché potessero sopravvivere. Questo metodo di raccolta dei semi è tuttora utilizzato da alcuni raccoglitori di semi.

Mentre cercava un modo di propagare i semi, Nortier scoprì che essi germinavano soltanto dopo essere stati aperti, imitando l'effetto degli incendi montani. Nortier coltivò le prime piante nell'azienda agricola Klein Kliphuis, vicino a Clanwilliam. Scoprì che i semi devono essere seminati a gennaio e che il momento migliore per trapiantare le minuscole piantine è subito dopo una forte pioggia quando sono in arrivo ulteriori rovesci. Nortier ispirò e incoraggiò anche gli agricoltori locali a coltivare il «Rooibos»/«Red Bush».

Queste pratiche di raccolta e di scarificazione dei semi vengono utilizzate ancora oggi e l'*Aspalathus linearis* viene prodotta in condizioni di terreno asciutto perché la pianta è abituata alle estati secche e calde. Queste condizioni ambientali influenzano la composizione chimica del «Rooibos»/«Red Bush», in particolare il tenore e il tipo di polifenoli presenti nel prodotto finale. I produttori di «Rooibos»/«Red Bush» hanno adattato le loro pratiche di gestione e di coltivazione delle terre alle rigide condizioni della regione. Ad esempio, è vietato l'utilizzo del fuoco per liberare aree da coltivare, perché il fuoco distrugge le materie organiche del suolo. Inoltre, le colture di copertura svolgono un ruolo importante nelle varie fasi del processo di coltivazione e la coltura minima, o la lavorazione conservativa, è una pratica comune.

Il raccolto avviene durante i secchi mesi estivi, da novembre a maggio, e il 20 % del materiale vegetale deve essere lasciato sulla pianta. Il materiale appena raccolto deve raggiungere la «tea court» entro 72 ore dal raccolto, inoltre si utilizza una tritratrice per sminuzzare gli steli e le foglie in modo che la loro lunghezza sia compresa tra 1 e 10 mm. Nel caso del «Rooibos»/«Red Bush» ossidato, il materiale appena tagliato viene quindi esposto al sole sotto forma di cumuli disposti a file sulla superficie di cemento o di roccia della «tea court». Le file vengono bagnate, le foglie pestate. Le file vengono rigirate a intervalli regolari fino al raggiungimento della giusta consistenza, dopodiché il prodotto viene distribuito sulla «tea court» in uno strato sottile dove viene lasciato ad essiccare. Nel caso del «Rooibos»/«Red Bush» non ossidato (verde), le foglie e gli steli vengono distribuiti sulla «tea court» in uno strato sottile subito dopo essere stati sminuzzati in lunghezze da 1 a 10 mm.

La lavorazione nella «tea court» viene sovente descritta come una forma d'arte ed è una delle parti più delicate del processo di produzione del «Rooibos»/«Red Bush» poiché richiede uno specifico know-how e specifiche competenze. L'addetto alla lavorazione del tè osserva attentamente il colore, la consistenza e l'umidità del prodotto fino a quando non raggiunge la consistenza saponosa desiderata. Un metodo tipico utilizzato è quello di prendere in mano una manciata di tè bagnato e pestato, e di spremerlo nel pugno: se il livello di umidità è corretto, piccole gocce di succo coleranno attraverso gli spazi alla base delle dita.

Assaggiatori esperti valutano la qualità del «Rooibos»/«Red Bush» in base a una serie di fattori, quali il colore delle foglie essiccate e infuse, l'intensità, il colore e la limpidezza dell'infuso, nonché il sapore e il gusto. Giurie sensoriali appositamente addestrate vengono chiamate a giudicare il gusto e il sapore. È stata sviluppata una scala sensoriale, uno strumento prezioso che facilita la comunicazione tra i produttori di «Rooibos»/«Red Bush», gli addetti alla lavorazione, gli assaggiatori esperti, i venditori, i fornitori di aromi, gli importatori e i consumatori. Per facilitare l'interpretazione dei descrittori è stato inoltre sviluppato un lessico sensoriale preliminare per alcuni dei descrittori.

Specificità del prodotto

Le caratteristiche organolettiche uniche (o il sapore e la sensazione in bocca) del «Rooibos»/«Red Bush» sono state descritte sopra. Tali descrittori si basano sull'analisi di molteplici campioni e catturano l'impronta organolettica del «Rooibos»/«Red Bush».

Queste caratteristiche organolettiche uniche del «Rooibos»/«Red Bush» possono essere ascritte alla complessa chimica fenolica dell'*Aspalathus linearis*. La composizione flavonoide del «Rooibos»/«Red Bush» è unica perché contiene aspalatina e aspalalinina, nonché rari composti quali la notofagina e il glucoside dell'acido enolico fenilpiruvico. Mentre la maggior parte dei flavonoidi è onnipresente nel regno vegetale, fino ad ora l'aspalatina è stata rilevata solo nell'*Aspalathus linearis*, il che conferisce a questa pianta caratteristiche organolettiche uniche.

Come indicato nella sezione precedente, il consumo di tè a base di foglie e steli essiccati di «Rooibos»/«Red Bush» è stato documentato per la prima volta circa 250 anni fa. Da allora, il suo gusto fruttato e dolce, il suo basso contenuto di tannino e l'assenza di caffeina lo hanno reso un'icona culturale del Sud Africa. Da sondaggi condotti nel 2005 è emerso che il tè «Rooibos»/«Red Bush» era uno dei dieci alimenti di gran lunga più consumati in un insediamento informale in Sud Africa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

—

—————