

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2021/865

2021 m. gegužės 28 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas „Rooibos“ / „Red Bush“ (SKVN)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾ 52 straipsnio 3 dalies a punktą,

kadangi:

- (1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punktą Pietų Afrikos paraiška įregistruoti pavadinimą „Rooibos“ / „Red Bush“ kaip saugomą kilmės vietos nuorodą (SKVN) buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽²⁾;
- (2) 2020 m. rugsėjo 7 d. Komisija gavo Jungtinės Karalystės pranešimą apie prieštaravimą ir susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. 2020 m. rugsėjo 16 d. Komisija perdavė Jungtinės Karalystės pranešimą apie prieštaravimą ir susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą Pietų Afrikai;
- (3) Komisija išnagrinėjo Jungtinės Karalystės pateiktą prieštaravimo pareiškimą ir nustatė, kad jis yra priimtinas. Prieštaravimo pareiškime teigiama, kad pavadinimo „Rooibos“ / „Red Bush“ registracija neatitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 5 straipsnyje ir 7 straipsnio 1 dalyje nustatytų sąlygų, nes siūlomas produkto ir žaliavų aprašymas yra nenuoseklus. Prieštaravimo pareiškime taip pat teigiama, kad siūlomos „Rooibos“ / „Red Bush“ ženklavimo taisyklės nėra pakankamai konkrečios ir prieštarauja Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 ⁽³⁾ nustatytoms sąlygoms;
- (4) 2020 m. rugsėjo 22 d. raštu Komisija paragino suinteresuotąsias šalis pradėti atitinkamas konsultacijas, kad, laikydamosi savo vidaus tvarkos, jos pasiektų susitarimą;
- (5) Pietų Afrika ir Jungtinė Karalystė pasiekė susitarimą, apie kurį Pietų Afrika per nustatytą terminą pranešė Komisijai 2020 m. lapkričio 11 d.;
- (6) Pietų Afrika ir Jungtinė Karalystė padarė išvadą, kad pavadinimo „Rooibos“ / „Red Bush“ (SKVN) apsauga turėtų būti suteikta su tam tikrais bendrojo dokumento pakeitimais, įskaitant nuoseklią nuorodą visame dokumente į dešimt kvapiųjų medžiagų, nuorodų į aspalatiną ir notofaginą išplėtimą siekiant nurodyti, kad šios medžiagos bus kontroliuojamos pagal Pietų Afrikos GN apsaugą kilmės vietoje, taip pat patikslintas produkto ženklavimo taisyklės;
- (7) tai atitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ir kitų ES teisės aktų nuostatas, todėl į Pietų Afrikos ir Jungtinės Karalystės sudaryto susitarimo turinį turėtų būti atsižvelgta;
- (8) 2020 m. rugsėjo 7 d. Komisija gavo pranešimą apie prieštaravimą ir susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą iš Šveicarijos arbatos, prieskonių ir susijusių produktų asociacijos (IGTG);

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL C 190, 2020 6 8, p. 46.

⁽³⁾ 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22, p. 18).

- (9) Komisija išnagrinėjo IGTG pateiktą prieštaravimą ir nusprendė, kad jis nepriimtinas, nes nė vienas iš Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 10 straipsnio 1 dalyje nurodytų pagrindų nebuvo pagrįstas IGTG pateiktame pagrįstame pareiškime. 2020 m. gruodžio 4 d. raštu Komisija informavo IGTG, kad ji neteiks IGTG kvietimo pradėti atitinkamas konsultacijas su Pietų Afrika. 2020 m. gruodžio 8 d. raštu, skirtu Komisijai, IGTG atsiėmė savo prieštaravimą dėl pavadinimo „Rooibos“ / „Red Bush“ (SKVN) įregistravimo;
- (10) todėl kilmės vietos nuoroda „Rooibos“ / „Red Bush“ (SKVN) turėtų būti įregistruota. Informavimo tikslais turėtų būti paskelbta suvestinė bendrojo dokumento redakcija,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Rooibos“ / „Red Bush“ (SKVN).

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas – tai produkto, priklausančio 1.8 klasei „Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)“, pavadinimas. Suvestinė bendrojo dokumento redakcija pateikiama šio reglamento priede.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2021 m. gegužės 28 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

„ROOIBOS“ / „RED BUSH“

ES Nr. PDO-ZA-2427 – 2018 8 21

SKVN (X) SGN ()

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)

„Rooibos“ / „Red Bush“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Pietų Afrika

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis [nurodyta XI priede]

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Pavadinimu „Rooibos“ / „Red Bush“ gali būti vadinami tik 100 proc. grynumo džiovinti augalo „Rooibos“ / „Red Bush“ lapai ir stiebeliai. Šis augalas išvestas iš *Aspalathus linearis* rūšies ir yra auginamas kaip kultūrinis augalas arba renkamas natūraliose augavietėse, nustatytoje geografinėje vietovėje, kaip aprašyta šioje paraiškoje.

Žolelės „Rooibos“ / „Red Bush“ pateikiamos dvejopai: a) oksiduotos ir b) žalių (neoksiduotų) džiovintų *Aspalathus linearis* lapelių ir stiebelių forma.

(a) Jei augalo *Aspalathus linearis* džiovinti lapeliai ir stiebeliai būna oksiduoti, „Rooibos“ / „Red Bush“ būna savitos spalvos – nuo šviesiai rudos, geltonos iki skaisčios plytų raudonumo spalvos. Taip pat gali pasitaikyti į visą produktą įsimašiusių šviesesnių šapelių (džiovintų stiebelių gabaliukų). „Rooibos“ / „Red Bush“ drėgmės lygis – mažesnis kaip 10 proc.

(b) Žalios (neoksiduotos) žolelės „Rooibos“ / „Red Bush“ yra neoksiduoti džiovinti augalo *Aspalathus linearis* lapeliai ir stiebeliai. Žalios (neoksiduotos) žolelės „Rooibos“ / „Red Bush“ neturi jokių skrudinimo ar oksidavimo požymių. Žalių (neoksiduotų) žolelių „Rooibos“ / „Red Bush“ lapeliai yra vyraujančios šviesiai žalios spalvos, taip pat jose yra plonų rausvai rudos spalvos stiebelių ir baltų sumedėjusių gabaliukų. Žalių (neoksiduotų) žolelių „Rooibos“ / „Red Bush“ drėgmės lygis yra mažesnis kaip 5 proc.

„Rooibos“ / „Red Bush“ aromatas ir skonis apibrėžiami kvalifikuotam bandytojui atliekant žmogaus pojūčiais grindžiamą bandymą. Įvairių „Rooibos“ / „Red Bush“ partijų aromatas ir skonis gali skirtis, tačiau, atlikus didelio mėginių rinkinio analizę, patvirtinta, kad žolelėse „Rooibos“ / „Red Bush“ turi būti juntami toliau išvardyti skirtingo stiprumo aromatai.

Aromatas	Saldus	Medaus
		Karamelės
	Vaisių	Citrusinių vaisių
		Uogų
		Abrikosų džemo
	Medžio	Krūmokšnių / kotelių
		Dūmų / degėsių
	Gėlių	Vietos augalų
		Kvepalų
	Prieskonių	Cinamono

Skonis ir pojūtis burnoje	Baziniai skoniai	Saldus
		Kartus
		Rūgštus
	Pojūtis burnoje	Švelnus ir tolygus
		Gaižus

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Vienintelė „Rooibos“ / „Red Bush“ žaliava – šviežiai nuskinti augalo *Aspalathus linearis* lapeliai ir stiebeliai.

Juose būna 0,02–1,16 proc. aspalatino ir iki 0,4 proc. notofagino. Aspalatinas ir notofaginas bus kontroliuojami kilmės vietoje pagal Pietų Afrikos GN apsaugą.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Gaminant „Rooibos“ / „Red Bush“ nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti atliekami šie veiksmai:

- augalo *Aspalathus linearis* sėklas renka vietos sėklų rinkėjai, dažnai – iš skruzdėlynų. Tuomet sėklų rinkėjai sėklas tiekia ūkininkams. Ši šimtmečio senumo tradicija tebetaikoma šiandien ir yra esminė šiuolaikinio siauralapių raisteglių auginimo dalis;
- šis augalas auginamas komerciniais tikslais arba auga natūraliose augavietėse;
- derlius renkamas iš dirbamų laukų (naudojant mechanines priemones arba rankomis) arba iš natūralių augaviečių (tik rankomis);
- surinkta žaliava perdirbama ir džiovinama arbatos gaminimo vietoje. Arbatos gaminimo vieta gali būti ūkyje arba už jo ribų, tačiau būtina nustatytoje vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Žolelės „Rooibos“ / „Red Bush“ gali būti maišomos į arbatas, užpilus ir kitus produktus, skirtus vartoti žmonėms ir ne tik. Tokių produktų ženklavimas turi atitikti taisykles, produktų ženklavimui taikomas toje teritorijoje, kurioje tas produktas parduodamas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Rooibos“ / „Red Bush“ gamybos, džiovavimo ir oksidavimo geografinė vietovė apima:

- Vakarų Kyšulio provincijoje esančias Bergrifyro, Brede Valio, Kap Aguljaso, Sederbergo, Keiptauno miesto, Drakensteino, Langebergo, Macikamos, Overstrando, Saldanja Bėjaus, Stelenboso, Svartlando, Svelendamo, Tevatersklofo ir Vicenbergo savivaldybes.
- Šiaurės Kyšulio provincijoje esančią Hantamo savivaldybę.

5. Ryšys su geografine vietove

Geografinė vietovė

„Rooibos“ / „Red Bush“ skonis ir išskirtinė sudėtis yra tiesiogiai susiję su vietovės, kurioje augalai auginami, klimato sąlygomis. Po šaltų, drėgnų žiemų šis augalas pradeda augti pavasarį ir vasaros pradžioje, o vėliau, orui kaistant ir sausėjant, jis bręsta ir kaupia polifenolį. Tai reiškia, kad, jei augalas *Aspalathus linearis* būtų auginamas bet kokiomis kitomis klimato sąlygomis, jo savybės dėl sukaupto mažesnio polifenolio kiekio būtų kitokios nei „Rooibos“ / „Red Bush“. Norint suprasti šį priežastinį ryšį, svarbu suvokti, kaip augalas *Aspalathus linearis* prisitaikė prie išskirtinių šios vietovės klimato sąlygų, dirvožemio ir geografinės padėties.

Geografinė vietovė, kurioje natūraliai auga „Rooibos“ / „Red Bush“, garsėja karštomis, sausomis vasaromis ir šaltomis, drėgnomis žiemomis. 2015 m. spalio 27 d. Fredendale užregistruota 48,3 °C temperatūra – aukščiausia kada nors pasaulyje užregistruota spalio mėn. temperatūra. Šioje vietovėje per metus iškrenta 380–635 mm kritulių; daugiausia jų iškrenta žiemos mėnesiais, kartais liūčių pasitaiko vasaros pradžioje ir vėlyvą rudenį. Ilgais, karštais vasaros mėnesiais būna labai sausa. Šios vietovės dirvožemis susiformavo iš Stalo kalno smiltainio komplekso ir turi mažai maisto medžiagų, yra prastas, smėlingas, o jo pH – 4,5–5,5. Stalo kalno smiltainį daugiausia sudaro kvarcinis smiltainis, susidaręs prieš 400–510 mln. metų. Tai kiečiausias ir erozijai atspariausias Kapo Kyšulio kalnų masyvo sluoksnis.

Kad prisitaikytų prie šio nepalankaus klimato, augalas „Rooibos“ / „Red Bush“ įgavo ypatingų savybių (pvz., lapų forma, paviršius ir pan.). Be iškart po dirvožemio paviršiumi išplitusio šoninių šaknų tinklo, kuris gali išnaudoti net menkus kritulius, augalas turi ilgą liemeninę šaknį, kuri įsiskverbia net į dviejų metrų gylį ir padeda augalui karštomis vasaromis rasti drėgmės šaltinį ir pasiekti vandenį. Turėdamas šonines šaknis augalas gali geriau įsisavinti fosforą iš vieno mažiausiai pasaulyje fosforo turinčių dirvožemių.

Viena didžiausių augalo „Rooibos“ / „Red Bush“ prisitaikymo prie šio atšiauraus klimato paslapčių yra jo simbiotinis ryšys su jo šaknyse azotą fiksuojančiomis bakterijomis. Kaip ir bet kurio kito ankštinio augalo atveju, ant *Aspalathus linearis* šaknų esančios bakterijos proceso, vadinamo azoto fiksacija, metu paverčia azoto dioksidą biologiškai naudingu amoniaku. Augalas sugeria azotą ir gauna jo teikiamą naudą, mainais aprūpindamas bakterijas maistu. Šis procesas būdingas ankštiniams augalams, tačiau *Aspalathus linearis* atvejis ypatingas tuo, kad vietinės bakterijos *bradyrhizobia* natūraliai toleruoja rūgštingumą ir augalas gali šiek tiek pakeisti savo rizosferos pH, kad paskatintų simbiotinį įsitvirtinimą ir šiame nederlingame, rūgščiame dirvožemyje augančių augalų aprūpinimą maisto medžiagomis. Literatūroje nurodoma, kad labai nedaugelis simbiotinių ryšių atlaiko tokius dirvožemio rūgštingumo ir mažo maisto medžiagų kiekio kraštutinumus ir kartu fiksuoja didelį azoto kiekį, kaip yra augalo *Aspalathus linearis* atveju.

„Rooibos“ / „Red Bush“ augintojai naudojami karštomis ir sausomis vasaromis, kad natūraliai išdžiovintų nuimtą derlių. Kiekvienais metais žolelės „Rooibos“ / „Red Bush“ renkamos karštą vasarą ir iš karto surinkus džiovinamos saulėje. Kaitri saulė ir lietaus trūkumas sudaro sąlygas žolelėms „Rooibos“ / „Red Bush“ džiūti natūraliai, o kol jos džiūsta, galima optimaliai kontroliuoti oksidavimosi procesą.

Žmogaus veikla

Nors Kapo Kyšulio floristinė karalystė (su išskirtine vietos augmenija) yra mažiausia iš šešių pasaulio floristinių karalysčių, ji yra įvairiausia ir viena išskirtiniausių pasaulyje dėl savo endeminių augalų rūšių įvairovės, tankumo ir skaičiaus. Vis dėlto *Aspalathus linearis* yra vienas iš nedaugelio augalų, iš laukinio sėkmingai tapęs kultūriniu augalu, ir vienas iš palyginti nedaugelio iki šiol ekonomiškai svarbių tenykščių augalų. Ir visa tai – žmogaus veiklos rezultatas.

Beveik prieš 250 metų Švedijos gamtininkas Carlas Thunbergas pasakojo, kad 1772 m. savo kelionių po Afriką metu jis susipažino su vietos gyventojais ir pastebėjo, kad jie vartoja iš „Rooibos“ / „Red Bush“ pagamintą gėrimą. „Rooibos“ / „Red Bush“ lapeliai ir stiebeliai buvo renkami kalnuose, ryšeliais dedami į storo audeklo maišus, kurie stačiais šlaitais asilų buvo nešami žemyn. Tuo metu buvo sukurti pagrindiniai „Rooibos“ / „Red Bush“ perdirbimo metodai, kurie vis dar naudojami ir šiandien (pirmiausia „Rooibos“ / „Red Bush“ lapeliai ir stiebeliai supjaustomi ir sutrinami, tuomet iš krūvelėmis supiltų arbatžolių išgaunama drėgmė arba jos oksiduojasi ir galiausiai yra paskleidžiamos, kad išdžiūtų saulėje).

Apie 1930 m. Klanviljamo gydytojas ir gamtos mylėtojas P. Le Fras Nortieris susidomėjo „laukinių krūmokšnių arbata“ ir pradėjo eksperimentuoti su žolelėmis „Rooibos“ / „Red Bush“. Rasti „Rooibos“ / „Red Bush“ sėklų buvo sunku (nes jos yra labai mažos), todėl P. Le Fras Nortieris paprašė vietos gyventojų (kai kurie iš jų buvo jo pacientai) paieškoti sėklų smėlingoje dirvoje ir šiek tiek sėklų jam pririnkti. Viena koikojų moteris atnešė jam degtukų dėžutę, pilną sėklų, o vėliau P. Le Fras Nortieris išsiaiškino jos paslaptį. Moteris stebėdavo skruzdėles, tempiančias „Rooibos“ / „Red Bush“ sėklas į savo skruzdėlynus. Tuomet ji prakasdavo skruzdėlyną, pasirinkdavo sėklų ir visuomet palikdavo šiek tiek jų skruzdėlėms, kad jos galėtų išgyventi. Kai kurie sėklų rinkėjai vis dar taiko tokį sėklų rinkimo būdą.

P. Le Fras Nortieris, ieškodamas būdų, kaip gauti daugiau sėklų, išsiaiškino, kad sėklos sudygsta tik tada, jei prieš tai yra išlukštenamos, – taip imituojant kalnų gaisrų sukeltą poveikį. P. Le Fras Nortieris pirmuosius augalus išaugino netoli Klanviljamo esančioje Klein Klipheiso vietovėje. Jis išsiaiškino, kad sėklos turėtų būti sėjamos sausio mėn. ir kad geriausias metas persodinti mažičius sodinukus yra vos praėjus didžiosioms liūtims, kai vis dar tikimasi lietaus. Be to, P. Le Fras Nortieris įkvėpė ir paskatino vietos ūkininkus pradėti auginti „Rooibos“ / „Red Bush“ kaip kultūrinį augalą.

Šie sėklų rinkimo ir lukštenimo metodai tebetaikomi ir šiandien, o augalas *Aspalathus linearis* auginamas sausoje žemėje, nes yra prisitaikęs prie sausų, karštų vasarų. Šios aplinkos sąlygos turi įtakos cheminei „Rooibos“ / „Red Bush“ sudėčiai, visų pirma galutiniame produkte esančių polifenolių kiekiui ir tipui. „Rooibos“ / „Red Bush“ augintojai pritaikė savo žemės tvarkymo ir dirbimo metodus prie nepalankių regiono sąlygų. Pavyzdžiui, siekiant paruošti plotus žemės dirbimui, negalima naudoti ugnies, nes ji sunaikina organines dirvožemio medžiagas. Be to, antsėliai atlieka svarbų vaidmenį įvairiais žemės dirbimo etapais, o minimalus arba tausus žemės dirbimas yra įprasta praktika.

Derlius renkamas sausais vasaros mėnesiais – nuo lapkričio iki gegužės mėn. – ir ant augalo turi būti paliekama 20 proc. augalinės medžiagos. Vos nurinktas derlius turi pasiekti arbatos gaminimo vietą per 72 valandas nuo surinkimo. Koteliams ir lapeliams smulkinti (kad jie būtų 1–10 mm ilgio) naudojama mechaninė pjaustyklė. Gaminant oksiduotas žoleles „Rooibos“ / „Red Bush“, šviežiai nuimtas derlius arbatos gaminimo vietoje pailgomis krūvelėmis paskleidžiamas saulės atokaitoje ant betoninio ar akmeninio paviršiaus. Žolelių eilutės sudrėkinamos, lapeliai sutrinami ir eilutėmis supiltos žolelės reguliariai vartomos, kol išgaunama reikiama konsistencija. Tuomet arbatžolės plonu sluoksniu paskleidžiamos arbatos gaminimo vietoje, kad išdžiūtų. Gaminant neoksiduotas (žalias) žoleles „Rooibos“ / „Red Bush“, lapeliai ir stiebeliai susmulkinami 1–10 mm ilgio gabalėliais ir iš karto plonu sluoksniu paskleidžiami arbatos gaminimo vietoje.

Arbatos gaminimo vietoje vykstantis procesas dažnai apibūdinamas kaip meno forma ir yra vienas svarbiausių „Rooibos“ / „Red Bush“ gaminimo proceso etapų, kuriam reikalingos konkrečios praktinės žinios ir patirtis. Arbatos gamintojas atidžiai stebi arbatžolių spalvą, tekstūrą ir drėgnumą, kol išgaunamas norimas glitumas. Įprastas metodas – paimti saują drėgnų, sutrintų arbatžolių ir suspausti jas kumštyje. Jei drėgmės lygis geras, pro tarpupirščius bėgs nedidelė sulčių srovelė.

Vertintojai „Rooibos“ / „Red Bush“ kokybę vertina atsižvelgdami į keletą veiksnių, pvz., sausų ir užplikytų lapelių spalvą, intensyvumą, užplikytos arbatos spalvą ir skaidrumą, taip pat aromatą ir skonį. Skoniui ir aromatui vertinti pasitelkiamos kvalifikuotos degustatorių komisijos. Buvo sukurti juslinių savybių paletė – vertinga priemonė, palengvinanti „Rooibos“ / „Red Bush“ augintojų, perdirbėjų, vertintojų, prekybininkų, skonio namų, importuotojų ir vartotojų bendravimą. Siekiant padėti aiškinti deskriptorių reikšmę, taip pat buvo sudarytas preliminarus kai kurių deskriptorių juslinių vėrcių žodynėlis.

Produkto ypatumai

Išskirtinės juslinės „Rooibos“ / „Red Bush“ savybės (arba aromatas ir pojūtis burnoje) aprašytos pirmiau. Šie deskriptoriai grindžiami didelio mėginių rinkinio analize ir fiksuoja juslinį „Rooibos“ / „Red Bush“ poveikslą.

Šias išskirtines „Rooibos“ / „Red Bush“ juslines savybes galima paaiškinti sudėtinga augalo *Aspalathus linearis* fenolių chemine sandara. Žolelėse „Rooibos“ / „Red Bush“ esančių flavonoidų sandara ypatinga tuo, kad joje yra aspalatino ir aspalalinino, taip pat retų notofagino ir enolfenilpiruvo rūgšties glikozido junginių. Atsižvelgiant į tai, kad visur daugelis flavonoidų randami augalų karalystėje, iki šiol aspalatino buvo aptinkama tik augale *Aspalathus linearis* ir suteikė jam išskirtinių juslinių savybių.

Ankstesniame skirsnyje buvo nurodyta, kad džiovintų lapelių ir stiebelių „Rooibos“ / „Red Bush“ naudojimas arbatai ruošti pirmą kartą rašytiniuose šaltiniuose paminėtas beveik prieš 250 metų. Nuo tada dėl savo vaisinio, saldaus skonio ši mažai taninų turinti arbata be kofeino tapo Pietų Afrikos kultūros simboliu. 2005 m. atlikus apklausą nustatyta, kad „Rooibos“ / „Red Bush“ arbata yra vienas iš dešimties dažniausiai vartojamų maisto produktų neoficialiose Pietų Afrikos gyvenvietėse.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

—