

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2021/865 AL COMISIEI

din 28 mai 2021

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [„Rooibos”/„Red Bush” (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 52 alineatul (3) litera (a),

întrucât:

- (1) În temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea Africii de Sud de înregistrare a denumirii „Rooibos”/„Red Bush” ca denumire de origine protejată (DOP) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) La 7 septembrie 2020, Comisia a primit un act de opoziție și declarația de opoziție motivată aferentă din partea Regatului Unit. La 16 septembrie 2020, Comisia a transmis Africii de Sud actul de opoziție și declarația de opoziție motivată trimise de Regatul Unit.
- (3) Comisia a examinat opoziția prezentată de Regatul Unit și a considerat că este admisibilă. Opoziția susține că înregistrarea denumirii „Rooibos”/„Red Bush” nu respectă condițiile prevăzute la articolul 5 și la articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, deoarece descrierea propusă a produsului și a materiilor prime este inconsecventă. Potrivit opoziției, normele de etichetare a „Rooibos”/„Red Bush” propuse nu sunt suficient de specifice și sunt în contradicție cu condițiile prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽³⁾.
- (4) Prin scrisoarea din data de 22 septembrie 2020, Comisia a invitat părțile interesate să inițieze consultările corespunzătoare pentru a încerca să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.
- (5) Africa de Sud și Regatul Unit au ajuns la un acord, care a fost comunicat Comisiei de către Africa de Sud la 11 noiembrie 2020, în termenul prevăzut.
- (6) Africa de Sud și Regatul Unit au concluzionat că protecția denumirii „Rooibos”/„Red Bush” (DOP) ar trebui acordată cu câteva modificări ale documentului unic, printre care trimiteri consecvente în întregul document la zece arome, trimiterile la aspalatină și notofagin fiind extinse pentru a face referire la faptul că vor fi controlate în conformitate cu protecția la origine a indicațiilor geografice sud-africane, precum și norme revizuite privind etichetarea produsului.
- (7) Întrucât respectă dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și legislația UE, conținutul acordului încheiat între Africa de Sud și Regatul Unit ar trebui luat în considerare.
- (8) La 7 septembrie 2020, Comisia a primit un act de opoziție și declarația de opoziție motivată aferentă din partea Swiss Association of Tea, Spices and related Products (IGTG).

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 190, 8.6.2020, p. 46.

⁽³⁾ Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivei 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

- (9) Comisia a examinat opoziția trimisă de IGTG și a constatat că este inadmisibilă, întrucât, în declarația motivată prezentată de IGTG, nu s-au adus argumente în favoarea niciunui dintre motivele prevăzute la articolul 10 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Prin scrisoarea din 4 decembrie 2020, Comisia a informat IGTG că nu îi va trimite o invitație de a iniția consultări adecvate cu Africa de Sud. Prin scrisoarea din 8 decembrie 2020 adresată Comisiei, IGTG și-a retras opoziția față de înregistrarea denumirii „Rooibos”/„Red Bush” (DOP).
- (10) În consecință, denumirea de origine „Rooibos”/„Red Bush” (DOP) ar trebui înregistrată. Versiunea consolidată a documentului unic ar trebui publicată spre informare,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Rooibos”/„Red Bush” (DOP).

Denumirea de la primul paragraf identifică un produs din clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.). Anexa la prezentul regulament conține documentul unic consolidat.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 28 mai 2021.

Pentru Comisie
Președintele
Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

„ROOIBOS”/„RED BUSH”

Nr. UE: PDO-ZA-2427 -21.8.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea/denumirile [a(le) DOP sau IGP]

„Rooibos”/„Red Bush”

2. Statul membru sau țara terță

Africa de Sud

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs [enumerat în anexa XI]

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea „Rooibos”/„Red Bush” poate fi utilizată exclusiv pentru a face trimitere la frunzele și tulpinile uscate de „Rooibos”/„Red Bush” 100 % pur – derivat din *Aspalathus linearis* și care a fost cultivat sau care provine din culturi spontane în aria geografică, astfel cum se descrie în prezenta cerere.

„Rooibos”/„Red Bush” se prezintă sub două forme: frunze și tulpini uscate: (a) oxidate; și (b) verzi (neoxidate) de *Aspalathus linearis*.

- (a) În cazul frunzelor și tulpinilor uscate oxidate de *Aspalathus linearis*, „Rooibos”/„Red Bush” are o culoare distinctivă care variază de la maro deschis, galben până la roșu-cărămiziu strălucitor. De asemenea, poate conține tije de culoare mai deschisă (bucăți uscate de tulpină) amestecate cu restul produsului. Nivelul de umiditate al „Rooibos”/„Red Bush” este sub 10 %.
- (b) „Rooibos”/„Red Bush” verde (neoxidat) constă în frunze și tulpini uscate neoxidate ale plantei de *Aspalathus linearis*. „Rooibos”/„Red Bush” verde (neoxidat) nu prezintă niciun semn de înnegrire sau oxidare. Frunzele verzi (neoxidate) de „Rooibos”/„Red Bush” au o culoare dominantă verde deschis și includ tulpini subțiri maro roșiatice și bucăți lemnoase albe. Nivelul de umiditate al „Rooibos”/„Red Bush” verde (neoxidat) este sub 5 %.

Aroma și gustul „Rooibos”/„Red Bush” sunt determinate cu ajutorul unui test senzorial uman, realizat de un degustător calificat. Aroma și gustul diferitelor loturi de „Rooibos”/„Red Bush” pot varia, dar analiza unui set cuprinzător de probe a arătat că „Rooibos”/„Red Bush” prezintă, în grade diferite, următoarele arome:

Aromă	Dulce	Miere
		Caramel
	Fructată	Citrice
		Fructe de pădure
		Dulceață de caise
	Lemnoasă	De arbuști/codițe de frunze
		Afumată/arsă
	Florală	Fynbos
		Parfumată
	Picantă	Scorțișoară

Gust și senzație bucotactilă	Gusturi de bază	Dulce
		Amar
		A cru
	Senzație bucotactilă	Fină și delicată
		Astringentă

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Singura materie primă pentru „Rooibos”/„Red Bush” constă în frunze și tulpini proaspăt culese de *Aspalathus linearis*.

Aceasta conține între 0,02 și 1,16 % aspalatină și până la 0,4 % notofagin. Aspalatina și notofaginul vor fi controlate la origine în conformitate cu protecția indicațiilor geografice din Africa de Sud.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

În cursul producerii de „Rooibos”/„Red Bush”, trebuie parcurse următoarele etape în aria geografică delimitată:

- Semințele plantei *Aspalathus linearis* sunt culese de culegătorii locali de semințe, adesea din mușuroaie de furnici. Culegătorii trimit apoi semințele fermierilor. Aceasta este o tradiție veche încă practică și în prezent și o parte esențială a cultivării plantei de Rooibos, așa cum este cunoscută astăzi.
- Planta este cultivată în scopuri comerciale sau crește în mod natural în sălbăticie.
- Se recoltează de pe terenurile cultivate (mecanic sau manual) sau din sălbăticie (exclusiv manual).
- Se prelucrează și se usucă într-o zonă destinată uscării plantelor de ceai. Zona destinată uscării plantelor de ceai poate fi amplasată în cadrul fermei sau în afara acesteia, dar trebuie să se afle în aria desemnată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Rooibos”/„Red Bush” poate fi amestecat cu ceaiuri, infuzii și alte produse, indiferent dacă sunt sau nu sunt destinate consumului uman. Etichetarea acestor produse trebuie să respecte normele aplicabile etichetării produselor pe teritoriul în care este comercializat produsul.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție, uscare și oxidare a „Rooibos”/„Red Bush” este următoarea:

- Provincia Western Cape, localitățile Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, orașul Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof și Witzenberg.
- Provincia Northern Cape, localitatea Hantam.

5. **Legătura cu aria geografică**

Aria geografică

Gustul și compoziția specifică a „Rooibos”/„Red Bush” sunt direct legate de condițiile climatice specifice locului în care se cultivă: iernile umede reci, creșterea în timpul primăverii și începutul verii și apoi atingerea maturității și acumularea de polifenoli pe măsură ce vremea devine mai caldă și mai uscată. Prin urmare, dacă *Aspalathus linearis* se cultivă în orice alt climat, nu va avea aceleași caracteristici ca „Rooibos”/„Red Bush”, din cauza unei acumulări mai reduse de polifenoli. Pentru a înțelege această legătură de cauzalitate, este important să înțelegem modul în care *Aspalathus linearis* s-a adaptat la clima, solurile și geografia unică a acestei zone.

Aria geografică în care crește „Rooibos”/„Red Bush” în mod natural este cunoscută pentru verile sale calde și uscate și iernile sale umede și reci. Într-adevăr, la 27 octombrie 2015, în Vredendal, a fost măsurată o temperatură de 48,3 °C, cea mai ridicată temperatură din luna octombrie măsurată vreodată pe Pământ. Ploile din această zonă variază între 380 și 635 mm pe an, iar precipitațiile au loc predominant în lunile de iarnă, cu averse ocazionale la începutul verii și la sfârșitul toamnei. Lunile lungi și călduroase de vară sunt extrem de uscate. Solurile din zonă provin din blocul de gresie cunoscut drept Muntele Masă (Table Mountain Sandstone), ele fiind soluri nisipoase sărace în elemente nutritive, grosiere, cu un pH cuprins între 4,5 și 5,5. Table Mountain Sandstone este format în principal din gresie cuarțoasă formată cu 510-400 de milioane de ani în urmă. Este stratul cel mai dur și mai rezistent la eroziune al supergrupului Cape.

Planta de „Rooibos”/„Red Bush” a dezvoltat câteva caracteristici unice (și anume forma și stratul de la suprafața frunzelor etc.) pentru a se adapta în acest climat aspru. Pe lângă o rețea de rădăcini laterale aflată imediat sub suprafața solului, care poate fi alimentată chiar și de precipitații reduse, planta are o rădăcină pivot lungă care ajunge până la doi metri adâncime și ajută planta să găsească umiditate și să ajungă la apă în timpul verilor uscate. Rădăcinile laterale permit plantei să își îmbunătățească procesul de achiziție a fosforului din sol, sol care este printre cele mai sărace în fosfor din lume.

Unul dintre cele mai mari secrete care stau la baza adaptării plantei de „Rooibos”/„Red Bush” în acest climat dur poate fi relația sa simbiotică cu bacteriile fixatoare de azot la nivelul rădăcinilor sale. Fiind vorba de o leguminoasă, bacteriile de pe rădăcinile de *Aspalathus linearis* convertesc dioxidul de azot în amoniac util din punct de vedere biologic într-un proces cunoscut sub denumirea de „fixare a azotului”. Planta absoarbe azotul și îl folosește, oferind în schimb hrană bacteriilor. Acest proces este obișnuit pentru leguminoase, dar ceea ce este unic în cazul *Aspalathus linearis* este că bacteriile indigene de *Bradyrhizobium* sunt în mod natural tolerante la aciditate, iar planta are o oarecare capacitate de a-și modifica pH-ul rizosferei pentru a favoriza fixarea simbiotică și disponibilitatea elementelor nutritive pentru plantele care cresc în acest sol acid, altfel infertil. În literatura de specialitate s-a raportat că *Aspalathus linearis* este una dintre puținele plante care poate prospera în simbioză cu bacterii în astfel de condiții extreme, și anume un sol foarte acid și cu un nivel scăzut de elemente nutritive, fixând în același timp un nivel ridicat de azot.

Producătorii de „Rooibos”/„Red Bush” au profitat de verile calde și uscate pentru a usca în mod natural materialul cules. „Rooibos”/„Red Bush” se culege în fiecare an în timpul verilor fierbinți și se uscă la soare imediat după recoltare. Soarele aspru, în absența ploii, permite uscarea naturală a „Rooibos”/„Red Bush”, timp în care procesul de oxidare poate fi controlat în mod optim.

Intervenția umană

Deși regiunea Cape Floral (cu vegetația sa distinctivă „Fynbos”) este cea mai mică dintre cele șase „regnuri florale” ale lumii, este cea mai diversă și este unul dintre cele mai speciale locuri din lume pentru plante în ceea ce privește diversitatea, densitatea și numărul de specii endemice. Cu toate acestea, *Aspalathus linearis* este una dintre puținele plante care au reușit să suporte cu succes trecerea de la o plantă sălbatică la o plantă de cultură și este una dintre relativ puținele plante fynbos importante din punct de vedere economic până în prezent; acest lucru se datorează intervenției umane.

În urmă cu aproape 250 de ani, naturalistul suedez Carl Thunberg a relatat că, în timpul călătoriilor sale în Africa din 1772, s-a întâlnit cu membri ai comunității locale și a observat că aceștia consumau o băutură pe bază de „Rooibos”/„Red Bush”. Frunzele și tulpinile de „Rooibos”/„Red Bush” erau adunate de pe munți, puse în saci de iută și transportate pe pantele abrupte cu ajutorul măgarilor. Metodele de bază de prelucrare a plantei de „Rooibos”/„Red Bush”, care încă sunt utilizate în prezent (mai întâi tăierea și zdrobirea frunzelor și a tulpinilor de „Rooibos”/„Red Bush”, apoi „umezirea” sau fermentarea ceaiului în grămezi și, în cele din urmă, împărțirea în vederea uscării la soare), au fost dezvoltate la acea vreme.

În jurul anului 1930, un medic local și iubitor al naturii din Clanwilliam, Le Fras Nortier, a devenit interesat de „ceaiul de tufiș sălbatic” și a început să experimenteze cu „Rooibos/Red Bush”. Fiind dificil să găsească semințe de „Rooibos”/„Red Bush” (având în vedere dimensiunile extrem de reduse ale acestora), Nortier le-a cerut localnicilor, unii dintre ei pacienți ai săi, să caute semințe în solurile nisipoase și să le adune pentru el. O femeie din tribul Khoi i-a adus o cutie de chibrituri plină cu semințe și, ulterior, Nortier a aflat secretul ei. Femeia urma furnicile care cărau semințele de „Rooibos”/„Red Bush” în mușuroaiele lor. Apoi deschidea mușuroaiele pentru a culege semințele, lăsând mereu câteva pentru ca furnicile să supraviețuiască. Acest mod de culegere a semințelor este încă utilizat de unii culegători de semințe.

Căutând o modalitate de propagare a semințelor, Nortier a descoperit că acestea germinează doar dacă sunt crăpate mai întâi – imitând efectul incendiilor montane. Nortier a cultivat primele plante la ferma din Klein Kliphuis, lângă Clanwilliam. El a aflat că semințele ar trebui să fie însămânțate în ianuarie și că cel mai bun moment pentru a transplanta răsadurile minuscule este imediat după o ploaie torențială, atunci când se așteaptă alte ploi. De asemenea, Nortier i-a inspirat și i-a încurajat pe fermierii locali să înceapă să cultive „Rooibos”/„Red Bush”.

Aceste practici de culegere și de căutare a semințelor sunt utilizate și în prezent, iar planta *Aspalathus linearis* este produsă pe terenuri uscate, deoarece planta este adaptată la verile secetoase și calde. Aceste condiții de mediu influențează compoziția chimică a „Rooibos”/„Red Bush”, în special nivelul și tipul polifenolilor prezenți în produsul finit. Producătorii de „Rooibos”/„Red Bush” și-au adaptat practicile de gestionare a terenurilor și de cultivare la condițiile aspre ale regiunii. De exemplu, nu se poate folosi focul pentru a defrișa zonele destinate cultivării, deoarece acesta distruge conținutul organic al solului. În plus, culturile de acoperire joacă un rol important în diferitele etape ale procesului de cultivare, iar aratul minim sau de conservare este o practică des întâlnită.

Recoltarea are loc în lunile uscate de vară din noiembrie până în mai, iar 20 % din materialul vegetal trebuie lăsat pe plantă. Materialul proaspăt recoltat trebuie să ajungă în zona destinată uscării plantelor de ceai în termen de 72 de ore de la recoltare, utilizându-se o mașină mecanică de tăiat pentru a toca tulpinile și frunzele, astfel încât acestea să aibă o lungime cuprinsă între 1-10 mm. În cazul „Rooibos”/„Red Bush” oxidat, materialul proaspăt tăiat este apoi expus la soare, în grămezi sub formă de rânduri, pe o suprafață de beton sau rocă din zona destinată uscării plantelor de ceai. Rândurile se udă, frunzele sunt zdrobite, iar rândurile sunt întoarse la intervale regulate până când se ajunge la consistența corectă, după care se împrăștie în straturi subțiri în zona destinată uscării plantelor de ceai pentru a se usca. În cazul „Rooibos”/„Red Bush” neoxidat (verde), frunzele și tulpinile sunt împrăștiate în straturi subțiri în zona destinată uscării plantelor de ceai, imediat după ce au fost tăiate la o lungime de 1-10 mm.

Procesul care are loc în zona destinată uscării plantelor de ceai este adesea descris ca o formă de artă și este una dintre cele mai importante etape ale procesului de producție a „Rooibos”/„Red Bush”, necesitând know-how și cunoștințe de specialitate. Producătorul de ceai urmărește cu atenție culoarea, textura și umezeala ceaiului, până când acesta dobândește consistența fină dorită. O metodă uzuală constă în a lua o mână de ceai umed și zdrobit și a-l strânge în pumn și, dacă nivelul de umiditate este corect, un mic firicel de zeamă va trece printre spațiile de la baza degetelor.

Experții evaluatori evaluează calitatea „Rooibos”/„Red Bush” în funcție de o serie de factori, inclusiv culoarea frunzelor uscate și infuzate, intensitatea, culoarea și claritatea infuziei, precum și aroma și gustul. Pentru evaluarea gustului și a aromei, se apelează la paneluri senzoriale formate din degustători calificați. A fost dezvoltată o „roată senzorială”, care este un instrument valoros pentru facilitarea comunicării între producătorii, procesatorii, experții evaluatori, comercianții, fabricile de aromatizanți, importatorii și consumatorii de „Rooibos”/„Red Bush”. Pentru a facilita interpretarea descriptorilor, a fost elaborat și un lexicon senzorial preliminar pentru unii dintre descriptorii.

Specificitatea produsului

Caracteristicile senzoriale unice (sau aroma și senzația bucotactilă) ale „Rooibos”/„Red Bush” au fost descrise mai sus. Acești descriptorii se bazează pe analiza unui set mare de probe și surprind amprenta senzorială a „Rooibos”/„Red Bush”.

Aceste caracteristici senzoriale unice ale „Rooibos”/„Red Bush” pot fi atribuite chimiei fenolice complexe a *Aspalathus linearis*. Conținutul de flavonoide al „Rooibos”/„Red Bush” este unic deoarece acesta conține aspalatină și aspalalinina, precum și compușii rari notofaginul și glucozida acidului enolic-fenilpiruvic. Deși cea mai mare parte a flavonoidelor sunt prezente peste tot în regnul vegetal, până în prezent aspalatina a fost detectată doar în *Aspalathus linearis*, conferindu-i caracteristicile sale senzoriale unice.

S-a menționat în secțiunea anterioară că utilizarea frunzelor și a tulpinilor uscate de „Rooibos”/„Red Bush” drept ceai a fost documentată pentru prima dată în urmă cu aproape 250 de ani. De atunci, această băutură cu gust fructat, dulce, cu conținut de tanin scăzut și fără cafeină, a devenit o parte integrantă a patrimoniului cultural al Africii de Sud. Sondajele efectuate în 2005 au arătat că ceaiul de „Rooibos”/„Red Bush” este unul dintre primele zece alimente consumate cel mai frecvent în așezările temporare din Africa de Sud.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

—
