



ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2025/1084

z dnia 2 czerwca 2025 r.

rejestrujące w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych nazwę – „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” (ChNP)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 90 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽²⁾, które uchyliło rozporządzenie (UE) nr 1151/2012, rozporządzenie to ma nadal zastosowanie do wniosków o rejestrację oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych otrzymanych przez Komisję i opublikowanych w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* przed dniem 13 maja 2024 r. W dniu 7 czerwca 2022 r. Komisja otrzymała wniosek Bułgarii w sprawie rejestracji jako chronionej nazwy pochodzenia nazwy „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”.
- (2) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Bułgarii w sprawie rejestracji jako chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) nazwy „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽³⁾ w dniu 13 lutego 2024 r.
- (3) W dniu 10 maja 2024 r. Komisja otrzymała uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie od Grecji. Strona wnosząca sprzeciw zwróciła uwagę na informacje zawarte w jednolitym dokumencie stwierdzające, że produkt oznaczony jako „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” pochodzi z liści i kwiatów rośliny o nazwie botanicznej *Sideritis syriaca* z rodziny *Lamiaceae*, uprawianej w masywie górskim Strandża. Grecja twierdziła, że nastąpiły zmiany w nazewnictwie gatunku, w związku z czym Bułgaria zastosowała nieprawidłowe odniesienie do gatunku *Sideritis*, co może prowadzić do pomylenia z produktami pochodzącymi z uprawy *Sideritis syriaca*, podgatunku *Syriaca* uprawianego na Krecie. Ze względu na rzekomo błędne informacje zawarte w jednolitym dokumencie i w specyfikacji produktu „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” strona wnosząca sprzeciw twierdziła, że warunki określone w art. 5 i art. 7 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nie zostały spełnione.
- (4) Po ustaleniu dopuszczalności wniosku Komisja w dniu 10 lipca 2024 r. zwróciła się do Bułgarii i Grecji o podjęcie odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia zgodnie z art. 51 ust. 3 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. W dniu 15 października 2024 r., na wniosek Bułgarii, Komisja przedłużyła termin konsultacji o trzy miesiące zgodnie z art. 51 ust. 3 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ Dz.U. C, C/2024/1480, 13.02.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2024/1480/oj>.

- (5) Bułgaria i Grecja osiągnęły porozumienie w wyznaczonym terminie. Poinformowano o tym Komisję dnia 16 stycznia 2025 r. W rezultacie wprowadzono dwie korekty techniczne w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”. Po pierwsze, w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie zapis o „roślinie z gatunku *Sideritis syriaca*” zastąpiono słowami „roślina z rodzaju *Sideritis*”. Po drugie, w specyfikacji produktu skreśla się następujące zdanie: „Gatunek ten figuruje w krajowej czerwonej liście Bułgarii, tom 1, w kategorii gatunków krytycznie zagrożonych, obejmującej inne 112 gatunków roślin w górach Strandża”.
- (6) Komisja przeanalizowała porozumienie i zmiany w jednolitym dokumencie i specyfikacji produktu z niego wynikające. Uznała te zmiany za nieznaczące w rozumieniu art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ mają one wyłącznie na celu doprecyzowanie nomenklatury taksonomicznej. W związku z tym ponowne badanie wniosku, o którym mowa w art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nie jest wymagane.
- (7) Zgodnie z art. 52 ust. 3 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 należy opublikować zmieniony jednolity dokument zawierający odniesienie do specyfikacji produktu.
- (8) W związku z powyższym należy zarejestrować nazwę „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych rejestruje się niniejszym nazwę „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” (ChNP).

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 czerwca 2025 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

Nr UE: PDO-BG-02851 – 07.06.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Bułgaria

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

Kod Nomenklatury scalonej

12 – NASIONA I OWOCE OLEISTE; ZIARNA, NASIONA I OWOCE RÓŻNE; ROŚLINY PRZEMYSŁOWE LUB LECZNICZE; SŁOMA I PASZA

1211 – Rośliny i części roślin (włącznie z nasionami i owocami), w rodzaju stosowanych głównie w perfumerii, farmacji lub do celów owadobójczych, grzybobójczych lub podobnych, świeże, schłodzone, zamrożone lub suszone, nawet krojone, kruszone lub proszkowane

1211 90 – Pozostałe

1211 90 86 – Pozostałe

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” jest to rodzaj herbaty otrzymywany z liści i kwiatów rośliny z rodzaju *Sideritis*, należącej do rodziny *Lamiaceae*, uprawianej w masywie górskim Strandża. Uprawę prowadzi się z siewek wyprodukowanych w parku narodowym „Strandża”.

Zioło to rośnie w kępach o kopulastym kształcie, które po pierwszym roku po posadzeniu stale się rozrastają i rozwijają systemy korzeniowe podobne do drzew. Liście i łodygi kwiatów wyrastają z korzeni na poziomie gruntu. Kępki osiągają ponad 100 cm szerokości i 30–35 cm wysokości. Mają do 120 pędów kwiatowych, które rosną i kwitną w okresie od maja do października. Pędy kwiatowe wyrastają z rozgałęzień na poziomie gruntu w odstępach 7–9 cm. Mają 2 lub 4 symetrycznie rozmieszczone liście o eliptycznym kształcie. W liście górnej części łodyg kwiatowych mają kształt serca. W tym miejscu rośliny znajdują się kwiaty. Łodygi kwiatowe roślin uprawnych mają długość 5–25 cm, przy czym są one nieco dłuższe w miejscach, w których często występują opady deszczu. Liście i łodygi kwiatowe są miękkie i giętne, ale po wysuszeniu w cieniu stają się grubsze i twardsze.

Liście i łodygi rośliny są białozielone z drobnymi szaro-białymi włoskami. Każdy kwiatostan składa się z jasnożółtych kwiatów i 8–12 drobnych czarnych nasion.

Parametry chemiczne: analizy fitochemiczne wykazują obecność szerokiej gamy substancji biologicznie czynnych. Na przykład ilość 33 zidentyfikowanych związków fenolowych w próbkach rośliny z rodzaju *Sideritis* z regionu florystycznego Strandża jest dość wysoka: 16,65–18 mg/g ekwiwalentu kwasu kawowego całkowitej zawartości fenoli i 2,79–5,73 mg/g flawonoidów RE w roślinach uprawnych.

Zawartość wilgoci w suszu herbacianym nie przekracza 9–10 %. Jego barwa ma średnią intensywność: 12–18 jednostek EBC (zgodnie z Europejską Konwencją Piwa).

W celu przygotowania herbaty do picia gotuje się liście i kwiaty rośliny. Smak herbaty jest lekko słodki bez dodatku miodu lub cukru. Herbata ma barwę od żółtej do żółtawoczerwonej, charakteryzuje się subtelnym bukietem aromatów z delikatnym połączeniem kwiatów lipy i bazylii, mięty, melisy i suszonych owoców. Specyficzny aromat jest trwały. Wyraźnie wyczuwa się go podczas picia zioła, ale również podczas jego zbioru i suszenia. Aromat utrzymuje się w opakowaniu, jeżeli zioło jest odpowiednio przechowywane w suchym i ciemnym miejscu.

Aktywność przeciwutleniająca herbaty jako napoju wynosi nie mniej niż 1 990 mmol/l.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie praktyki upraw poprzedzające zbiory wykonuje się w całości ręcznie i odbywają się one na obszarze geograficznym.

Etap 1: Produkcja siewek do uprawy zioła

Etap 2: Uprawa rośliny

Etap 3: Zerwanie i wysuszenie łodyg kwiatowych

Etap 4: Wyjęcie z suszarni i pakowanie.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Producenci pakują suszony produkt na miejscu z wykorzystaniem różnych rodzajów opakowań, takich jak na przykład pudełka kartonowe o wymiarach 40/30/13 cm; torby papierowe o masie netto 250 g na jednostkę – w celu dłuższego przechowywania i dalszego przetwarzania na inne produkty; koperty z białego papieru o minimalnej wielkości 16/22 cm i pojemności 25–50 g oraz inne rodzaje opakowań, w zależności od potrzeb.

Produkty końcowe sortuje się według rozmiaru i przeznaczenia. Łodygi muszą dotrzeć do konsumentów w stanie nienaruszonym. Po złamaniu łodyg charakterystyczny aromat jest silniejszy. Pakowanie na miejscu w gospodarstwie natychmiast po wyjęciu z suszarni jest lepszym sposobem na zapewnienie, aby łodygi kwiatowe pozostały nienaruszone. Chroni również właściwości i cechy organoleptyczne.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz standardowych wymagań etykieta zawiera logo producenta wraz z numerem rejestracyjnym i numerem partii. Na środku znajduje się główny napis „Странджански билков чай” [Strandzhanski bilkov chay]. Powyżej lub poniżej znajduje się napis „Защитено наименование за произход” („chroniona nazwa pochodzenia”). Etykiety umieszcza się na środku zamknięcia, po obu stronach torby. Są one małe lub duże, w zależności od opakowania.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny Strandży obejmuje osady we wszystkich pięciu gminach: Małko Tyrnowo, Primorsko, Sozopol, Sredec i Carewo. Uprawa powinna odbywać się wyłącznie na gruntach o odpowiedniej ekspozycji i rodzajach gleby (gleby zasadowe, które mogą również zawierać skały wapienne) jak najbardziej zbliżonych do cech florystycznych obszarów, z których pochodzi roślina z rodzaju *Sideritis*.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Szczególny klimat i położenie geograficzne masywu górskiego Strandża sprawiły, że na tym obszarze geograficznym zachowała się i przeżyła po epoce lodowcowej duża liczba trzeciorzędowych gatunków reliktowych. Niektóre z nich są gatunkami endemicznymi tego regionu, m.in. borówka czarna i borówka brusznicza, dąb *Quercus hartwissiana*, odmiana mydlnicy z obszaru Strandży i kolejne 53 gatunki roślin. Należy do nich roślina z rodzaju *Sideritis* (pl. Gojnik), z której otrzymuje się „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay”. Rośnie ona na wybranych glebach obszaru geograficznego. Jesienne i wczesnowiosenne przymrozki, a nawet silne, ale krótkotrwałe mrozy, są mniej szkodliwe dla uprawianych krzewów herbacianych. Mają one znacznie bardziej wyraźne właściwości umożliwiające przetrwanie i regenerację. W suche letnie dni poranna rosa i mgła szybko wyparowują, nawet przy niskim nasłonecznieniu. To również jest korzystnym czynnikiem. Dzięki owłosionym łodygom i silnie rozwiniętym liściom rośliny pochłaniają tylko użyteczną wilgoć, zmieniając kolor na ciemnozielony lub bladożółty.

W roślinie odbywa się synteza ponad 20 substancji biologicznie czynnych. Podobnie jak specyficzny aromat, wynika to z morfologicznych cech rośliny oraz z następujących czynników abiotycznych i biotycznych:

- 1) zawartość minerałów i bakterii w luźnych glebach krasowych;
- 2) najwyższy poziom nasłonecznienia na obszarze geograficznym wynosi $> 1\,500\text{ kW/m}^2$ rocznie (średnia krajowa to $1\,110\text{--}1\,420\text{ kW/m}^2$). Przez cały rok światło słoneczne jest równoważone ciepłymi i wilgotnymi bryzami morskimi od wschodu-południa-wschodu oraz wiatrem z południa-południa-zachodu tradycyjnie znanym jako „biały wiatr”, który przenika przez lasy masywu Strandża. Te naturalne warunki klimatyczne, a także krótkie okresy opadów deszczu podczas cieplej jesieni i łagodnej zimy, umożliwiają długotrwałą fotosyntezę i zapewniają stabilność gatunku;
- 3) susza charakterystyczna dla regionu, szczególnie w okresie kwitnienia i dojrzewania pędów kwiatowych w maju i w październiku. Jest to czynnik sprzyjający syntezie substancji aromatycznych;
- 4) duża liczba naturalnych zapyłaczy na plantacjach, w tym dziesiątki gatunków dzikich pszczoł, świetlików, chrząszczy itp., pomaga w zapyłaniu krzyżowym. W szczególności to owady latające przenoszą pyłek od kwiatu do kwiatu, żywiąc się nasionami i zapewniając ich reprodukcję. Dzięki temu potomstwo gatunku jest bardziej dynamiczne i jest on odporny genetycznie. Dlatego też preferowaną praktyką rolniczą jest łączenie produkcji ziół z hodowlą pszczoł, uprawą winorośli i innych roślin uprawnych.

5.2. Czynniki ludzkie

Starania ludzi włożone w stosowanie sprawdzonych, dobrych praktyk uprawy tej rośliny w warunkach bardzo zbliżonych do jej naturalnego środowiska jest niezwykle ważnym czynnikiem w jej ochronie i reprodukcji. Praktyki te polegają na wyborze najbardziej odpowiednich gruntów i gleb (zasadowych), na których w razie potrzeby stosuje się większą ilość wapnia. Ważne jest również, aby produkować i sadzić wysokiej jakości siewki oraz wybierać nasiona do bezpośredniego siewu na przygotowanych grządkach i rzędach. Ponadto prowadzone jest regularne odchwaszczanie kęp roślinności i koszenie między rzędami. Kwitnące łodygi zbiera się ręcznie co tydzień po wyparowaniu rosy i przy pełnym rozkwicie rośliny (od czerwca do października). Stosuje się szczególną umiejętność łamania łodyg w określonym punkcie między dwoma liśćmi a wyrastającymi z nich mniejszymi łodygami kwiatowymi. Doświadczeni producenci wyczuwają kruchość łodygi i dojrzałość łodyg samymi palcami. Jest to moment, w którym kwiaty w węzłach kielichowych na szczycie są w pełni otwarte, a ich końcówki mają zaokrąglony wygląd. Nożyczki nie nadają się do cięcia, ponieważ ich zastosowanie oznaczałoby zbieranie niedojrzałych łodyg, co prowadzi do gorszych właściwości organoleptycznych. Dobrą praktyką jest również stosowanie suszarni słonecznych lub elektrycznych. Przygotowany produkt jest pakowany w odpowiednim czasie w ciągu 1–5 dni, przy wilgotności resztkowej nie większej niż 9–10 %. Jest przechowywany w suchym i ciemnym miejscu. W przypadku narażenia na światło łodygi tracą barwę, a ich jakość ulega pogorszeniu.

Wszystkie wysiłki ludzi włożone w uprawę ziół przyczyniają się do ich lepszego i dłuższego wzrostu fizjologicznego, a także do zwiększenia plonów i dłuższej syntezy substancji biologicznie czynnych. Skutkuje to również wyższymi wartościami roślin uprawnych.

5.3. Właściwości produktu

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” posiada szczególne właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne. Parametry chemiczne pokazują, że procent substancji biologicznie czynnych jest wyższy w przypadku roślinach uprawnych niż w przypadku roślin dziko rosnących.

Pod względem spektrofotometrycznym barwa jest średnio intensywna: 12–18 jednostek EBC (zgodnie z Europejską Konwencją Piwa).

Zioło to charakteryzuje się wysoką aktywnością przeciwutleniającą, która występuje również wtedy, gdy jest pite jako herbata.

„Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay” z rośliny uprawnej ma znacznie wyraźniejszy aromat niż inne podobne zioła, a smak herbaty jest łagodniejszy i pełniejszy. Dzieje się tak dlatego, że roślina ta rośnie na niższej wysokości (do 450 m) i syntetyzuje światło słoneczne i ciepło w większych ilościach i przez dłuższy okres.

5.4. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Strandża, obszar geograficzny, na którym uprawia się roślinę z rodzaju *Sideritis*, charakteryzuje się łagodnymi temperaturami przez cały rok. Najwyższe poziomy nasłonecznienia są równoważone przez cały rok ciepłymi i wilgotnymi bryzami morskimi. W uprawie tego zioła pomagają zasadowe gleby masywu Strandża. Gleby, które mogą zawierać bogate w minerały skały wapienne, powoli pochłaniają i uwalniają ciepło słoneczne oraz zatrzymują wilgoć. Wczesnowiosenne i późnojesienne przymrozki, a także poranna rosa i mgły w suche letnie dni przyczyniają się do żywotności i trwałości rośliny. Na tym obszarze geograficznym susza występuje w okresie kwitnienia rośliny, co powoduje gromadzenie się substancji aromatycznych. Połączenie tych warunków rolno-klimatycznych jest niezbędne do syntetyzowania ponad 20 substancji czynnych biologicznie w roślinie. Rezultatem tego jest wyższa aktywność przeciwutleniająca herbaty.

Umiejętności człowieka w zakresie uprawy zioła również przyczyniają się do dłuższej syntezy substancji aktywnych biologicznie, co skutkuje wyższymi wartościami w roślinach uprawnych. Ręczne zbieranie roślin i wyczuwanie kruchości łodyg i dojrzałości pędów wymaga ustalonych, dobrych praktyk i umiejętności. W rezultacie herbata osiąga lepsze właściwości organoleptyczne. Herbata wytwarzana z uprawianej rośliny z rodzaju *Sideritis* ma wyraźniejszy aromat i łagodniejszy smak.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/strandzhanski-bilkov-chaj/>