

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 89/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ROOIBOS”/„RED BUSH”

Nr UE: PDO-ZA-2427-AM01 – 3 września 2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Rooibos”/„Red Bush”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Południowej Afryki

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

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

Nazwę „Rooibos”/„Red Bush” można stosować wyłącznie w odniesieniu do suszonych liści i łodyg 100 % czystej herbaty „Rooibos”/„Red Bush” – pozyskiwanej z *Aspalathus linearis*, rośliny uprawianej lub dziko rosnącej zbieranej na obszarze geograficznym opisanym w niniejszym wniosku.

Herbata „Rooibos”/„Red Bush” występuje w dwóch postaciach: a) utlenionych; oraz b) zielonych (nieutlenionych) suszonych liści i łodyg *Aspalathus linearis*.

- a) W przypadku utlenionych suszonych liści i łodyg *Aspalathus linearis* herbata „Rooibos”/„Red Bush” ma wyjątkową barwę od jasnobrązowej, przez żółtą po lśniąca ceglana. Może również zawierać patyczki (suszone fragmenty łodyg) o jaśniejszej barwie zmieszane z resztą produktu. Poziom wilgoci herbaty „Rooibos”/„Red Bush” wynosi poniżej 10 %.
- b) Zielona (nieutleniona) herbata „Rooibos”/„Red Bush” składa się z nieutlenionych suszonych liści i łodyg rośliny *Aspalathus linearis*. Zielony (nieutleniony) „Rooibos”/„Red Bush” nie brązowieje ani nie utlenia się. Zielone (nieutlenione) liście „Rooibos”/„Red Bush” charakteryzują się dominującą jasnozieloną barwą i zawierają czerwono-brązowe cienkie łodygi oraz białe drewniane fragmenty. Poziom wilgoci zielonej (nieutlenionej) herbaty „Rooibos”/„Red Bush” wynosi poniżej 10 %.

Aromat i smak herbaty „Rooibos”/„Red Bush” określa się w drodze badania sensorycznego przeprowadzonego przez wyszkolonego testera. Aromat i smak różnych partii herbaty „Rooibos”/„Red Bush” mogą się różnić, jednak dzięki analizie dużej próby potwierdzono, że w herbacie „Rooibos”/„Red Bush” występują następujące aromaty o różnej intensywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Aromat	słodki	miód
		karmel
	owocowy	cytrusy
		jagody
		dżem morelowy
	drzewny	krzew/łodyga
		dym/spaleniowa
kwiatowy	fynbos	
korzenny	perfumy	
Smak i tekstura	podstawowe smaki	cynamon
		słodki
		gorzki
	tekstura	kwaśny
		delikatna i gładka
		ostra

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

W przypadku herbaty „Rooibos”/„Red Bush” jedynym surowcem są świeżo zebrane liście i łodygi *Aspalathus linearis*.

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

Produkcja herbaty „Rooibos”/„Red Bush” na określonym obszarze geograficznym musi obejmować następujące etapy:

- nasiona rośliny *Aspalathus linearis* są zbierane – często z mrowisk – przez mieszkańców lokalnej społeczności zajmujących się zbieraniem nasion. Następnie dostarczają oni nasiona rolnikom. Jest to stara, podtrzymywana do dzisiaj tradycja oraz kluczowy element współczesnej uprawy herbaty „Rooibos”;
- Aspalathus linearis* jest rośliną uprawianą komercyjnie lub występującą naturalnie w stanie dzikim.
- Jest ona zbierana z uprawianych pól (mechanicznie albo ręcznie) lub z obszarów dzikich (wyłącznie ręcznie);

Następnie jest przetwarzana i suszona w hali do suszenia herbaty. Hala do suszenia herbaty może znajdować się w gospodarstwie lub poza nim, jednak musi być zlokalizowana na wyznaczonym obszarze.

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

—

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

Herbatę „Rooibos”/„Red Bush” można mieszać z herbatami, naparami oraz innymi produktami przeznaczonymi lub nieprzeznaczonymi do spożycia przez ludzi. Etykietowanie takich produktów musi być zgodne z zasadami dotyczącymi etykietowania produktów na obszarze, na którym produkt wprowadza się do obrotu.

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji, suszenia i utleniania herbaty „Rooibos”/„Red Bush” obejmuje:

- a) w Prowincji Przylądkowej Zachodniej lokalne gminy Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof i Witzenberg;
- b) w Prowincji Przylądkowej Północnej lokalną gminę Hantam.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny

Smak oraz szczególny skład herbaty „Rooibos”/„Red Bush” wiąże się bezpośrednio z klimatem obszaru jej uprawy. Zimy są zimne i mokre; wzrost rośliny następuje wiosną i wczesnym latem, a kiedy robi się cieplej i bardziej sucho, roślina osiąga dojrzałość i następuje akumulacja polifenoli. Wynika z tego, że jeśli *Aspalathus linearis* byłby uprawiany w jakimkolwiek innym klimacie, otrzymywana z niego herbata „Rooibos”/„Red Bush” nie miałaby takich samych właściwości ze względu na niższą akumulację polifenoli. Aby zrozumieć ten związek przyczynowy, ważne jest zrozumienie, w jaki sposób *Aspalathus linearis* przystosował się do tego szczególnego klimatu, gleb i geografii tego obszaru.

Obszar geograficzny, na którym naturalnie występuje herbata „Rooibos”/„Red Bush”, jest znany ze swoich gorących, suchych lat oraz zimnych, mokrych zim. W dniu 27 października 2015 r. to właśnie w Vredendal odnotowano temperaturę 48,3 °C; najwyższą temperaturę w historii zmierzoną na ziemi w październiku. Opady deszczu na tym obszarze wahają się od 380 do 635 mm rocznie, a opady atmosferyczne występują głównie w miesiącach zimowych, ze sporadycznymi przelotnymi deszczami wczesnym latem i późną jesienią. Długie, gorące miesiące letnie są wyjątkowo suche. Gleby na tym obszarze pochodzą z kompleksu piaskowca Góry Stołowej, a zatem są to gleby ubogie w substancje biogenne, gruboziarniste, piaszczyste o pH od 4,5 do 5,5. Piaskowiec Góry Stołowej składa się głównie z piaskowca kwarcytowego powstałego 510–400 mln lat temu. Jest to najtwardsza i najbardziej odporna na erozję warstwa supergrupy Cape.

Herbata „Rooibos”/„Red Bush” rozwinęła pewne wyjątkowe właściwości (tj. kształt oraz powłokę liści itp.) umożliwiające przystosowanie się do tego trudnego klimatu. Oprócz sieci korzeni bocznych biegnących tuż pod powierzchnią gleby, które potrafią czerpać wilgoć nawet z niewielkich opadów, roślina posiada długi korzeń palowy, który sięga aż na dwa metry w głąb oraz pomaga jej czerpać wilgoć i docierać do wody w suche lata. Korzenie boczne umożliwiają roślinie większe wchłanianie fosforu z gleby, która jest jedną z najbardziej ubogich w fosfor na świecie.

Jedną z największych tajemnic przystosowania się herbaty „Rooibos”/„Red Bush” do tego trudnego klimatu polega na jej symbiotycznej relacji z bakteriami wiążącymi azot, żyjącymi na jej korzeniach. Ponieważ jest to roślina strączkowa, bakterie na korzeniach *Aspalathus linearis* w procesie znanym jako wiązanie azotu przekształcają dwutlenek azotu w biologicznie użyteczny amoniak. Roślina pochłania azot i wykorzystuje go w zamian za zapewnianie bakteriom pożywienia. Proces ten jest powszechny w przypadku roślin strączkowych, jednak *Aspalathus linearis* wyróżnia fakt, że rodzime bradyrhizobia z natury tolerują kwasowość, a roślina potrafi w pewnym stopniu zmieniać pH swojej ryzosfery w celu promowania symbiotycznego zdomowienia się oraz dostępności substancji biogennej dla roślin rosnących na tych kwaśnych glebach, które w przeciwnym razie byłyby nieurodzajne. Literatura podaje, że bardzo niewiele symbioz jest w stanie tolerować tak skrajne warunki kwasowości gleby oraz stres związany z małą ilością substancji biogennej przy jednoczesnym wiązaniu dużych ilości azotu, jak ma to miejsce w przypadku *Aspalathus linearis*.

Producenci herbaty „Rooibos”/„Red Bush” wykorzystują gorące i suche lata do naturalnego suszenia zbieranych materiałów. Co roku herbata „Rooibos”/„Red Bush” jest zbierana w gorące lata i suszona na słońcu zaraz po zebraniu. Przy braku deszczu ostre słońce umożliwia naturalne suszenie herbaty „Rooibos”/„Red Bush”, podczas którego możliwe jest optymalne kontrolowanie procesu utleniania.

Interwencja człowieka

Chociaż Państwo przylądkowe (ze swoją wyjątkową roślinnością typu fynbos) jest najmniejszym z sześciu państw florystycznych na świecie, jest najbardziej zróżnicowane i stanowi jedno z najbardziej szczególnych miejsc dla roślin na świecie pod względem różnorodności, zagęszczenia i liczby gatunków endemicznych. *Aspalathus linearis* stanowi jednak jedną z nielicznych roślin, którą udało się z powodzeniem zmienić z rośliny dzikiej w uprawną oraz jedną z wielu roślin typu fynbos, które w dzisiejszych czasach mają znaczenie gospodarcze w wyniku interwencji człowieka.

Niemal 250 lat temu szwedzki przyrodnik Carl Thunberg odnotował, że podczas podróży po Afryce w 1772 r. spotkał tubylców i zaobserwował, że wykorzystywali herbatę „Rooibos”/„Red Bush” jako napój. Liście i łodygi herbaty „Rooibos”/„Red Bush” zbierano w górach, a następnie wiązano w pęczki i wrzucano do worków jutowych, które zwożono po stromych zboczach na grzbietach osłów. W tym czasie opracowano podstawowe metody przetwarzania herbaty „Rooibos”/„Red Bush”, które są nadal wykorzystywane w dzisiejszych czasach (najpierw należy ściąć i obić liście oraz łodygi herbaty „Rooibos”/„Red Bush”, następnie wystawić kopce herbaty na działanie pary wodnej lub poddać je fermentacji, a na koniec rozłożyć je do wyschnięcia na słońcu).

Około 1930 r. Le Fras Nortier, miejscowy lekarz i miłośnik przyrody z Clanwilliam, zainteresował się „herbatą z dzikiego krzewu” i zaczął eksperymentować z herbatą „Rooibos”/„Red Bush”. Ponieważ znalezienie ziaren herbaty „Rooibos”/„Red Bush” było trudne (ze względu na ich wyjątkowo małe rozmiary), Nortier poprosił miejscowych – z których niektórzy byli jego pacjentami – aby szukali nasion na piaszczystych glebach i zebrali dla niego trochę. Pewna kobieta z ludu Khoikhoi przyniosła mu pudełko po zapałkach wypełnione nasionami, a Nortier dopiero później odkrył jej tajemnicę. Kobieta śledziła mrówki, które ciągnęły nasiona herbaty „Rooibos”/„Red Bush” do swoich mrowisk. Następnie otwierała te mrowiska, aby zebrać nasiona, zawsze zostawiając trochę, aby mrówki mogły przeżyć. Niektóre osoby zajmujące się zbieraniem nasion nadal stosują ten sposób.

Szukając metody rozmnażania nasion, Nortier odkrył, że nasiona kiełkują tylko wtedy, gdy najpierw się je otworzy – imitując efekt pożarów górskich. Nortier uprawiał pierwsze rośliny w gospodarstwie Klein Kliphuis niedaleko Clanwilliam. Dowiedział się, że nasiona należy siać w styczniu, a najlepszy czas na przesadzanie małych siewek jest zaraz po ulewnym deszczu, kiedy spodziewane są dalsze opady. Nortier motywował i zachęcał miejscowych rolników, aby rozpoczęli uprawianie herbaty „Rooibos”/„Red Bush”.

Powyższe praktyki zbierania i poszukiwania nasion są wykorzystywane do dziś, a *Aspalathus linearis* jest uprawiany w suchym gruncie, ponieważ roślina dostosowała się do suchych, gorących lat. Takie warunki środowiskowe wpływają na skład chemiczny herbaty „Rooibos”/„Red Bush”, szczególnie na poziom i rodzaj polifenoli obecnych w produkcie końcowym. Producenci herbaty „Rooibos”/„Red Bush” dostosowali swoje praktyki w zakresie gospodarowania gruntami i upraw do trudnych warunków regionu. Na przykład nie można wypalać obszarów uprawy w celu ich oczyszczenia, ponieważ wpływa to destruktywnie na zawartość substancji organicznych w glebie. Ponadto ważną rolę na różnych etapach procesu uprawy odgrywają uprawy okrywowe, a powszechną praktyką jest uprawa minimalna lub zachowawcza.

Zbiory odbywają się w suchych miesiącach letnich, od listopada do maja, przy czym 20 % materiału roślinnego musi pozostać na roślinie. Świeżo zebrany materiał musi trafić do hali do suszenia herbaty w ciągu 72 godzin od zebrania, a łodygi i liście są cięte na mniejsze kawałki przy użyciu mechanicznej obcinarki, tak aby mierzyły 1–10 mm długości. W przypadku utlenionej herbaty „Rooibos”/„Red Bush” świeżo pocięty materiał jest następnie wystawiany na działanie słońca w kopcach ułożonych w rzędy na betonowej lub kamiennej powierzchni hali do suszenia herbaty. Rzędy są zraszane, liście obijane, a rzędy obracane w równych odstępach czasu do uzyskania właściwej konsystencji; są wtedy rozkładane cienko w halach do wyschnięcia. W przypadku nieutlenionej (zielonej) herbaty „Rooibos”/„Red Bush” liście i łodygi są cienko rozkładane w hali do suszenia herbaty zaraz po pocięciu na 1–10-milimetrowe kawałki.

Proces przebiegający w hali do suszenia herbaty jest często opisywany jako sztuka i stanowi jeden z kluczowych elementów procesu produkcji herbaty „Rooibos”/„Red Bush” wymagającego specjalnego know-how oraz wiedzy fachowej. Wytwórca herbaty dokładnie obserwuje kolor, konsystencję i wilgotność herbaty do momentu, aż w dotyku będzie przypominała mydło. Jedną z typowych metod jest wzięcie garści mokrej, obitej herbaty i wyciskanie jej do chwili, gdy dłoń zaciśnie się w pięść; jeżeli poziom wilgotności jest właściwy, cieniutka strużka soku powinna cieknąć przez szpary między palcami.

Osoby specjalizujące się w sortowaniu dokonują oceny herbaty „Rooibos”/„Red Bush”, biorąc pod uwagę szereg czynników, m.in. kolor suchych i zaparzonych liści, intensywność, kolor i przejrzystość naparu, a także aromat i smak. Wyszkolone panele sensoryczne oceniają smak i aromat. W celu ułatwienia komunikacji między producentami, przetwórcami, osobami specjalizującymi się w sortowaniu, osobami wprowadzającymi do obrotu, herbaciarzami, importerami i konsumentami herbaty „Rooibos”/„Red Bush”, opracowano cenne narzędzie, jakim jest koło sensoryczne. Aby wspomóc interpretację deskryptorów, opracowano także podstawowy słownik terminologii sensorycznej dla niektórych deskryptorów.

Specyfika produktu

Na unikalne właściwości sensoryczne (lub aromat i teksturę) herbaty „Rooibos”/„Red Bush” składają się cechy opisane powyżej. Podstawą tych deskryptorów jest analiza dużej próby, w której uwzględnia się ślad sensoryczny herbaty „Rooibos”/„Red Bush”.

Te unikalne właściwości sensoryczne herbaty „Rooibos”/„Red Bush” można przypisać złożonym związkom chemicznym, jakimi są fenole zawarte w *Aspalathus linearis*. Flawonoidowy skład herbaty „Rooibos”/„Red Bush” jest niepowtarzalny, ponieważ zawiera aspalatynę i aspalalinę, jak również rzadkie związki notofaginy oraz glukozyd kwasu fenylpropiogronowego. Choć większość flawonoidów jest wszechobecna w królestwie roślin, do dziś aspalatynę zidentyfikowano jedynie w *Aspalathus linearis*, co nadaje tej roślinie jej unikalne właściwości.

W poprzedniej sekcji zauważono, że wykorzystanie suszonych liści i łodyg „Rooibos”/„Red Bush” jako herbaty udokumentowano po raz pierwszy niemal 250 lat temu. Od tamtego czasu jej owocowy, słodki smak, brak kofeiny oraz niska zawartość taniny sprawiły, że herbata ta stała się kultowym symbolem Republiki Południowej Afryki. Badania przeprowadzone w 2005 r. wykazały, że herbata „Rooibos”/„Red Bush” była jednym z dziesięciu najczęściej spożywanych produktów żywnościowych w osadnictwie nieformalnym w Republice Południowej Afryki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<https://sarooibos.co.za/wp/wp-content/uploads/2018/07/GI-guidelines-asperMMAapplication-2013.pdf>
