Приложение № 1

към чл. 7, ал. 1, т. 1

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО

**Заявление-спецификация за вписване на наименование за произход или географско указание в Европейския регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания**

**1.1. Данни за заявителя**

Име на представителя на групата от производители: Киро Проданов Иванов

Наименование на групата от производители: ДАР-3 СС – ДЗЗД, Булстат 177473700

Седалище и адрес на управление на групата от производители или адрес на представителя в случай на гражданско дружество: гр. Бургас, ж.к. „Изгрев“ бл.135, партер-юг

Пощенски код: 8008

Телефон: 0878 802324

Електронен адрес: [kiprobg@gmail.com](mailto:kiprobg@gmail.com)

**1.2. Данни за заявителя, когато е единствен производител**

Име на производителя: неприложимо

Седалище и адрес на управление/местожителство и постоянен адрес:

Пощенски код:

Телефон: факс:

Електронен адрес:

**2. Предмет на заявлението**

**2.1.** Моля посочете дали желаете:

вписване на защитено географско указание

**X** вписване на защитено наименование за произход

**3. Продуктова спецификация**

**3.1. Наименование на продукта: Странджански билков чай (Strandzhanski bilkov chay)**

**3.2. Вид на продукта** съгласно Приложение № XI от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

**Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)**

**3.3 Фуражи (за продукти от животински произход) и суровини (за преработени продукти).**

Моля представете информация в съответствие с т. 3.3 от Приложение I от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014.

Неприложимо.

**3.4. Опишете основните характеристики на продукта**

Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay е вид чай, който се получава от листата и цветовете на растението с ботаническо име Sideritis syriaca, от семейство Устоцветни (Lamiaceae) и отглеждано в планината Странджа. Видът е включен в Червена книга на Република България, том 1, с категория „критично застрашен“, наред с други 112 растителни видове в планината Странджа. През 20-те до 40-те години на ХХ в. е известно като „миризливо биллье“ и „пъзлашки чай“, а през последните 15-20 години с името „кримски чай“, „чудото на Странджа“ и „железен меч“. Култивира се от разсад, произведен в Природен парк „Странджа“. Популярнo е с търговското название „Странджански билков чай“.

Билката расте на туфи с кръгообразна форма, които постоянно увеличават размера си след първата година от засаждането и притежават дървовидна коренова система. От надземните коренни разклонения израстват листата и цветоносните стъбла. Туфата достига до 100 см и повече в диаметър и до 30-35 см височина. В нея има до 120 броя цветни стръкове, които израстват и цъфтят от м. май до м. октомври. Цветните стръкове израстват от приземните клони на всеки 7-9 см с по две или четири симетрично разположени елипсовидни листа. В горната част на цветните стръкове има сърцевидни листа. В тях са разположени цветчетата на растението. Цветните стръкове имат дължина при култивираните растения от 5 до 25 см, като при чести дъждове те са малко по-дълги. Листата и цветните стръкове са меки и еластични, а изсушени на сянка са по-плътни и твърди.

Цветът на листата и стъблата на растението е бледозелен, с фино сиво до бяло овласяване. Цветчетата са светложълти и образуват ситни черни семенца по 8-12 във всяко съцветие.

Химични показатели: Фитохимичните анализи доказват наличието на голямо разнообразие от биологично активни вещества. От идентифицираните 33 фенолни съединения например, количеството им в проби на Sideritis syriaca от флористичен район Странджа е доста високо: от 16,65 до 18 mg/g CAE общи феноли и между 2,79 и 5,73 mg/g RE флавоноиди в полза на култивираните.

Изсушеното чаено растение има съдържание на влага не повече от 9-10%. Цветът му е средно интензивен - 12-18 единици по Европейска пивоварна конвенция (ЕВС).

Чаят за пиене, приготвен чрез варене от листата и цветовете на растението, има леко сладникав вкус без добавяне на мед или захар. Цветът му е жълт до жълто-червен, като се усеща ненатрапчив букет от аромати, нежно преливащи между липа и босилек, мента, маточина и сушени плодове. Специфичният аромат на билката е траен и се усеща както в напитката, така и при брането и сушенето ѝ. Той се запазва и в опаковките при правилното съхранение на билката на сухо и тъмно.

Антиоксидантната активност на чая за пиене е не по-малко от 1990 mmol/l.

Допълнително описание, което желаете да прибавите:

Високите стойности на антиоксидантната активност на билката дори във воден извлек, например чай, добиван само след варене, а не запарка са потвърдени при анализи, извършени от Института по криобиология и хранителни технологии. Измерването на антиоксидантната способност помага да се определят функционалните качества на храните и напитките. В този смисъл нивото на антиоксидантната активност в Странджанския билков чай е много специфичен показател и като суровина билката може да е абсолютно пригодна съставка в хранителни добавки или напитки.

**3.5. Метод на производство**

Опишете всеки етап от метода на производство, включително местни и традиционни умения – място на производство, преработка и т. н.

Всички агротехнически операции в процеса на култивиране до прибиране на реколтата са изцяло ръчни и се осъществяват в географския район.

Етап 1. Производство на разсад за култивиране на билката.

Методите на добиване са три: семенно, вегетативно, „ин витро“. С първите два метода се добиват растения за собствени нужди на производителите, а „ин витро“ е по поръчка в лаборатория. Най-качествен посадъчен материал се получава при семенното отглеждане след събиране на добре узрели семенца. Разсадът се отглежда по специално отработена технология от самите производители, като най-качествен е добивът му в лаборатория на партньори.

Етап 2. Отглеждане на растението

Извършва се по доказана технология и общоприети правила за култивиране в малки биочайни плантации върху леки и алкални почви с рН около 7 – на лехи с общи и/или отделни туфи, тип ливадно, неполивно култивиране, максимално близко до естествените ареали в природата. Окопното и поливно отглеждане не гарантират запазването на ароматните и биоактивни вещества. Поради това в правилата за култивиране производителите са възприели първия метод, гарантиращ специфичния аромат и свойства на вида.

Етап 3. Бране и сушене на цветните стръкове

Извършва се само ръчно – през м. юни - м. август и в топла есен през м. септември - м. октомври, преди обяд след вдигане на росата, в недълбоки плетени кошници. Опитните берачи събират стръковете чрез отчупването им на точно определено място между двете листа и подрастващите по-малки цветни стръкове. Именно при допира с пръстите се усеща чупливостта на стръковете и зрелостта на класовете, затова отрязването с ножица не се препоръчва като метод за бране. Цветните класове трябва да се берат при напълно разтворени цветчета в крайните чашковидни прешлени, когато върховете им изглеждат заоблени. Това е лесно забележимо и е показателно за спиране растежа по дължина и обем на класовете. Този момент на съзряване продължава между 3 до 5 дни и за това е много важно прибирането на реколтата да става ежеседмично по един-два пъти. Класовете се нареждат еднопосочно в кошниците, както и в сушилнята. Прибират се и част от листата, тъй като имат еднакви свойства с цветните класове. Това става едновременно с отчупването на единичните или страничните израстъци на двойните или тройни цветни класове, имащи в основата си по две листа.

Етап 4. Събиране от сушилнята и пакетиране

Извършва се малко преди обяд или привечер, когато въздухът е сух и стръковете се чупят, а не се огъват. Сортират се по големина чрез еднопосочното им разполагане без притискане в съответните опаковки. Предварително на дъното се поставя бяла мека хартия за хранителни продукти, която отгоре двустранно покрива съдържанието под капака на кутията. Тази технология на прибиране и съхранение гарантира запазването на ароматните и вкусови качества на билката минимум 18 месеца при ненарушаване целостта на цветните стръкове. Съхраняват се на сухо без достъп на слънчева светлина и вредители.

**3.6. Начин на опаковане и етикетиране** – подробности по вида на опаковане, размери и вид опаковка. Изисквания към данните, които се включват в етикетите:

Изсушеният продукт се пакетира в различни видове опаковки на място от земеделския производител: примерно, в картонени кутии с размери 40/30/13 см или в книжни торби с нетно тегло 250 г всяка една – за най-продължително запазване и по-нататъшна преработка в други продукти; в бели хартиени пликове с минимални размери 16/22 см и вместимост от 25 до 50 г, както и в други видове опаковки според предназначението и потребността на пазара.

Готовата продукция се сортира по големина и предназначение – за преработка в екстракти или за чай. До потребителите класовете трябва да пристигат цели – след начупване те издават специфичния благоуханен аромат. Етикетите се поставят по средата на капака, от двете страни на торбите. Опаковането и етикeтирането на място в стопанството веднага след прибиране от сушилнята гарантират по-доброто опазване целостта на цветните класове, както и на органолептичните свойства и показатели.

**3.7. Описание на границите на географската област** – очертаване на географската област на производство на административен или географски принцип – специфични природно-климатични условия:

Границите на географската област Странджа включват селищата във всичките ѝ пет общини – Малко Търново, Приморско, Созопол, Средец и Царево. Култивирането следва да се извършва само върху площи с подходящи за целта изложения и тип на почвите (алкални почви, които може да са и около варовикови скали), максимално близки до флористичните характеристики в самородните находища на Странджански билков чай.

**3.7.1. Посочете характеристиките на определената географска област, които я отличават от съседните географски области** (попълва се само когато заявителят е единствен производител): Не e приложимо.

**3.8. Доказателства, че продуктът или храната произхожда от посочената географска област:**

I. Системата на вътрешен контрол от разпределението на разсада при култивирането гарантира произхода на готовия продукт по следните начини:

А) Производството и заготовката се извършват в посочената географска област, като за всички стопанства сдружението води регистър – местонахождение и количества туфи. Методологията за вътрешен контрол чрез Регистър в сдружението на местните производители с воденето на партидните номера и записването им в дневник и върху етикетите са гаранция за недопускане на опити за злоупотреби.

Б) Извършват се химични изследвания на Странджански билков чай и съответните маркери за отчитане нивото на различните физико-химични показатели.

II. Култивираната билка като ендемит за региона следва да бъде проверявана по посочените в таблицата органолептични показатели.

**3.9. Обяснение на връзката между притежаваните характеристики на продукта или храната и географската област, включваща природни и човешки фактори:**

*Природни фактори:*

Специфичният климат и географското положение на Странджа планина са причина в тази географска област да се съхранят и оцелеят след ледниковата епоха множество терциерни реликтни видове, някои ендемити за региона като черната и червена боровинка, Странджанска зеленика, Странджанско сапунче и още 53 вида растения. Сред тях е и растението Sideritis syriaca, което расте върху подбрани почви в географския район и от което се приготвя Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay. Есенните и ранните пролетни слани, дори и силните краткотрайни заледявания в по-малка степен, засягат именно култивираните чаени растения и при тях оцеляването и регенериращите свойства са доста по-ясно изразени. Утринната роса и мъглите в сухите летни дни, бързо изпаряващи се дори при ниска слънчева активност, също са благоприятен фактор за това. Чрез овласените стръкове и силно развитата листна маса те поемат само полезната влага, променяйки цвета си в тъмнозелен или бледожълт.

Синтезираните в растението над 20 биологично активни вещества и специфичният му аромат се дължат на морфологичните му особености и на следните абиотични и биотични фактори:

А) Минералното и бактериално съдържание на рохкавите карстови почви в района.

Б) Най-високата слънчева активност в географската област - >1500 kwh/m² годишно (средна за страната 1110-1420 kwh/m²). Тя се редува през цялата година с топлата влажност на морските бризове от изток-югоизток и на „белия вятър“ от юг-югозапад, филтрирани от широколистните странджански гори. Тези природно-климатични особености, както и кратките дъждове в топлата есен и меката зима, гарантират продължителна фотосинтеза и устойчивост на вида.

В) Характерното за региона засушаване точно в периода на цъфтеж и съзряване на цветните стръкове през м. май - м. октомври. То е благоприятен фактор за синтезирането на ароматните вещества.

Г) Множеството естествени опрашители в насажденията - десетките видове диви пчели, светулки, бръмбари и др., подпомагат т.нaр. кръстосано опрашване. Именно прелитащите насекоми при хранене прехвърлят полен в и между цветовете и оплождат семената, като така осигуряват по-жизнено потомство и генетична устойчивост на вида. Поради това комбинираното отглеждане на билката с пчелни семейства, лози и др. е предпочитана агроекологична практика сред местните производители.

*Човешки фактори:*

Човешките грижи чрез прилагането на изпитани добри практики за култивиране на билката в условия, много близки до естествената ѝ среда, са от решаващо значение за нейното опазване и възпроизводство. Те се изразяват в избор на най-подходящи терени и почви (алкални) и тяхното допълнително варуване, когато това се налага. От значение е и производството и засаждането на качествен разсад и подбиране на семена за директна сеитба в подготвени гнезда и редове, както и периодичното контролирано премахване на потискащата растителност в туфите и коситба между редовете. Цветните класове се обират ежеседмично ръчно, след вдигане на росата и при завършен цъфтеж (от м. юни до м. октомври). Особеното умение се изразява в отчупването им на точно определено място - между двете листа и подрастващите по-малки цветни стръкове. Опитният производител само при допир с пръсти усеща чупливостта на стръковете и зрелостта на класовете – това е, когато цветчетата са напълно разтворени в крайните чашковидни прешлени и върховете им изглеждат заоблени. Oтрязването с ножица не е правилно и не се практикува, защото предполага събирането на недобре узрели класове, а това означава по-ниско ниво на органолептичните показатели. Добра практика е и изсушаването в затворени слънчеви или електрически сушилни и своевременно пакетиране на готовата продукция - от едно до пет денонощия, с остатъчна влага не повече от 9-10%. Съхраняването се извършва на сухо и тъмно, тъй като на светло класовете изсветляват и се влошава качеството им.

Всички човешки грижи за култивираната билка спомагат за по-добрия ѝ и продължителен физиологичен растеж, а също и за по-големия ѝ добив с по-продължително синтезиране на биологично активни вещества. Това води и до по-високите им стойности именно при култивираните растения.

Показателна е неразривната връзка между свойствата на билката с природните условия в географската област и с местните традиции на хората. Така например, по спомени на Дора Патронова от Малко Търново, опазването на естествените находища в местността „Пейково“ през 30-те и 40-те години на ХХ в. е било системна грижа на родителите ѝ. Те заръчвали на децата си да не допускат овцете и козите в „Пейковския пъзлак“, където расте „миризливото билле“, а когато ги изпращали да наберат от ценната билка, все им напомняли „да не го мъкнете, а само да скършите цвета“. Подобни грижи за опазването на билката са запазени и в спомените на 92-годишния Кирил Еленчев, също от Малко Търново, като козарче през 30-те години в района, където и днес естественото находище е сред най-добре запазените.

С отглеждането на Странджански билков чай се оползотворяват пустеещи карстови площи с потенциал да се произвежда билката в комбинация с други допълващи култури, като например лози, ниско стеблен планински лимон, декоративни храсти, както и пчелни семейства.

Описаната връзка между природните и човешки фактори за култивирания вариант на тази билка обуславя качествените ѝ характеристики.

Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay има специфични физико-химични и органолептични характеристики. Видно от химичните показатели, процентното съдържание на биоактивните вещества е по-високо при култивираните растения спрямо диворастящите.

Цветът му спектрофотометрично е средно интензивен - 12-18 единици EВС (по Европейска пивоварна конвенция).

Билката има висока антиоксидантна активност, a вследствие на това и чаят за пиене.

Странджанският билков чай / Strandzhanski bilkov chay в култивирани условия e с доста по-изразен аромат от други подобни билки и чаят има по-мек и наситен вкус, защото билката расте на по-ниска надморска височина (до 450 м.) и синтезира повече и по-дълго време слънчева светлина и топлина.

*Причинно-следствена връзка:*

Географският район – Странджа, в който се отглежда Sideritis syriaca, се характеризира с умерени целогодишни температури, най-висока слънчева активност, редувана през цялата година с топлата влажност на морските бризове. За отглеждането на тази билка в Странджа спомагат и алкалните почви, които може да са около богати на минерали варовикови скали и които приемат и отдават бавно слънчевата топлина и задържат влага. Ранните пролетни и късните есенни слани, както и утринната роса и мъглите в сухите летни дни, допринасят за неговата жизнеспособност и устойчивост. Засушаването в този географски район, което съвпада с периода на цъфтене на растението, води до натрупването на ароматни вещества в него. Съчетанието от тези агро-климатични условия е предпоставка да се синтезират в растението над 20 биологично активни вещества. Това води и до по-високите стойности на антиоксидантната активност на чая.

Човешките умения за отглеждане на билката също спомагат за по-продължително синтезиране на биологично активни вещества и водят до техните по-високи стойности при култивираните туфи. Утвърдената добра практика и умения при ръчното бране на растението, при което се усеща чупливостта на стръковете и зрелостта на класовете, водят до по-добри органолептични свойства на чая. Приготвеният чай от култивираното растение Sideritis syriaca е с по-изразен аромат и по-мек вкус.

**3.10. Други характеристики** – добро име, качество, известност или друга характеристика на земеделския продукт или храна, които могат да се отдадат на този географски произход:

Съществуват традиции при отглеждането на тази билка, като още старите колибари от рода Мешкови, Шаренкови и др. са се грижили за нея и това е важно доказателство за наследени традиции в оценяването на лечебните ѝ свойства. Именно благодарение на тези грижи и посочване от местните хора на естествените находища, едно от най-добре съхранените в местността „Докузак“ получава статут на „защитена местност“ от Министерство на околната среда и водите през 1991 г.

**3.11. Моля, ако е приложена илюстрираща информация, отбележете: Да/Не**

Избройте приложените материали: (Приложение Опис)

1. Снимки на разсад, на едногодишни и големи култивирани туфи – 16 бр.
2. Опаковки чай с етикети – 3 бр.
3. Снимка на опаковките.
4. Снимки на слънчева и електрическа сушилня – 4 бр.
5. Етикети – 4 бр.
6. Протоколи и отчет от химични анализи – 8 бр.
7. Карта слънчева радиация – 1 стр.
8. Награда-диплом от Съюза по хранителна промишленост (СХП) 2016 г. от 9-ти национален конкурс – 1 стр.
9. Удостоверение от Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) Бургас – 1 стр.
10. Удостоверение за произход от Дирекция на природен парк (ДПП) „Странджа“ – 1 стр.
11. Регистър на производителите – 1 стр.
12. Книжка „Чудодейната билка от Странджа“, Бургас 2019 г. – 13 бр.
13. Списък на линкове с публикации и предавания за Странджански билков чай.

**3.12. Имало ли е важни технологични промени в спецификацията през последните години? Да/Не**

Ако отговорът е „Да“, моля, пояснете накратко:

Не.

**3.13. Контролиращо лице** – име, адрес, тел., факс, ел. адрес:

Био Сертификейшън ЕООД

гр. Пловдив, 4004, Южна промишлена зона, бул. „Кукленско шосе“ № 30, ет. 4

info@biocertification.eu

www.biocertification.eu

+359 32 21 42 42; +359 877 404 317, +359 894 017 796

**3.14. Процедура/и за проследяемост на произхода на суровините и реализацията на готовия продукт съгласно чл. 4 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014.**

Общоприетите стъпки и правила от членовете на дружеството за гарантиране процеса на проследяемост от производственото стопанство до крайния потребител са следните:

1. Регистър на Дружеството, в който се вписва всеки производител - физическо или юридическо лице - с регистрационен номер, подобен на ЕИК/ЕГН.

2. Дневник на всеки производител (оператор), в който се регистрират три основни неща: кога и колко туфи са засадени в стопанството, количеството изсушен чай и продажби по години. Правилото е да се вписва всяка партида новозасадени растения в съответното стопанство (плантация) на производителя – месец, година, брой, вид и доставчик на разсада. Особено важен е партидният номер на готовата изсушена продукция, доказващ месец и дата на производство.

3. Всеки производител ще може да поставя върху етикета на своите опаковки логото с означението „Защитено наименование за произход“ (ЗНП), след като е получил съответното разрешение и/или регистрационен номер от Дружеството с определен брой стикери с означението ЗНП, които е заявил според произведеното количество чай.

4. Всеки производител трябва да притежава „Удостоверение за регистрация“ на обект за производство, сушене и пакетиране на Странджански билков чай, издадено от Областната дирекция по безопасност на храните в гр. Бургас.

Дата: 31.12.2021 г. Подпис:

Киро Проданов