



2025/1084

3.6.2025 г.

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2025/1084 НА КОМИСИЯТА

от 2 юни 2025 година

за вписване на наименование в регистъра на Съюза на географските означения — „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov чай“ (ЗНП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 3, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 90, параграфи 1 и 2 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета⁽²⁾, с който беше отменен Регламент (ЕС) № 1151/2012, последният продължава да се прилага за заявленията за регистрация на географски означения за селскостопански продукти и храни, получени от Комисията и публикувани в Официален вестник на Европейския съюз преди 13 май 2024 г. Заявлението на България за регистрация на наименованието „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov чай“ като защитено наименование за произход беше получено от Комисията на 7 юни 2022 г.
- (2) По силата на член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 подаденото от България заявление за регистрация на наименованието „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov чай“ като защитено наименование за произход (ЗНП) беше публикувано в Официален вестник на Европейския съюз⁽³⁾ на 13 февруари 2024 г.
- (3) На 10 май 2024 г. Комисията получи мотивирано възражение от страна на Гърция. Възражаващата страна обърна внимание на информацията в единния документ, съгласно която продуктът, обозначен като „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov чай“, се получава от листата и цветовете на растение с ботаническо наименование *Sideritis syriaca* от семейство Устноцветни (Lamiaceae), отглеждано в планинския масив на Странджа. Гърция изтъкна, че поради настъпилите промени в номенклатурата на видовете използваното от България позоваване на този вид от рода *Sideritis* е невярно и би могло да доведе до объркване с продуктите, получени от култури на вида *Sideritis syriaca*, подвид *syriaca*, култивирани на о. Крит. Предвид изтъкнатото наличие на невярна информация в единния документ и в продуктовата спецификация на „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov чай“ възражаващата страна предяви претенции, че наименованието не отговаря на условията на член 5 и член 7, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (4) След като определи допустимостта на възражението, на 10 юли 2024 г. Комисията прикани България и Гърция да започнат подходящи консултации за постигане на съгласие, в съответствие с член 51, параграф 3, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012. На 15 октомври 2024 г., в съответствие с член 51, параграф 3, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, по искане на България Комисията удължи крайния срок за приключване на консултациите с три месеца.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ ОВ C, C/2024/1480, 13.2.2024 г., ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2024/1480/oj>.

- (5) България и Гърция постигнаха съгласие в предвидения срок. Комисията беше уведомена за това на 16 януари 2025 г. В резултат на постигнатото споразумение в продуктова спецификация и в единния документ на „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ бяха направени две технически поправки. На първо място, всяко упоменаване в продуктова спецификация и в единния документ на „растение от вида *Sideritis syriaca*“ се заменя с „растение от рода *Sideritis*“. На второ място, изречението: „Видът е включен в „Червена книга на Република България“, том 1, с категория „критично застрашен“, наред с други 112 растителни вида в Странджа планина“ се заличава от продуктова спецификация.
- (6) Комисията разгледа споразумението и произтичащите от него изменения в единния документ и в продуктова спецификация. Тя счеде тези изменения за несъществени по смисъла на член 51, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, тъй като те имат за цел единствено да изяснят таксономичната номенклатура. Поради това не е необходимо да се повтаря проучването, както е предвидено в член 51, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (7) Съгласно член 52, параграф 3, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 измененият единен документ с препратка към продуктова спецификация следва да бъде публикуван.
- (8) Съответно наименованието „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ следва да се впише в регистъра,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Наименованието „Странджански билков чай / Strandzhanski bilkov chay“ (ЗНП) се вписва в регистъра на Съюза на географските означения.

Член 2

Консолидираният единен документ се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 2 юни 2025 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay“

ЕС №: PDO-BG-02851 – 7.6.2022 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay“

2. **Държава членка или трета държава**

България

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. *Вид продукт*

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

Код по Комбинираната номенклатура

ГЛАВА 12 — МАСЛОДАЙНИ СЕМЕНА И ПЛОДОВЕ; РАЗНИ ВИДОВЕ СЕМЕНА, СЕМЕНА ЗА ПОСЕВ И ПЛОДОВЕ; ИНДУСТРИАЛНИ ИЛИ МЕДИЦИНСКИ РАСТЕНИЯ; СЛАМА И ФУРАЖИ

1211 — Растения, части от растения, семена и плодове от видовете, използвани главно в парфюмерията, медицината или като средство за унищожаване на насекомите, паразитите или други подобни, пресни, охладени, замразени или сушени, дори нарязани, натрошени или под формата на прах

1211 90 — Други

1211 90 86 — Други

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay“ е вид чай, който се получава от листата и цветовете на растение от рода *Sideritis*, от семейство Устноцветни (*Lamiaceae*), отглеждано в планина Странджа. Култивира се от разсад, произведен в Природен парк „Странджа“.

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 cm и повече в диаметър и до 30—35 cm височина. В нея има до 120 броя цветни стръкове, които израстват и цъфтят от м. май до м. октомври. Цветните стръкове израстват от приземните клонови на всеки 7—9 cm 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 cm, 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 растение от рода *Sideritis* от флористичен район Странджа е доста високо: от 16,65 до 18 mg/g САСЕ 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 Европейската 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 ненадрапчив 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 1 990 mmol/l.

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

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

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.

Етап 2. Отглеждане на растението.

Етап 3. Бране и сушене на цветните стръкове.

Етап 4. Събиране от сушилната и пакетиране.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Изушеният продукт се пакетира в различни видове опаковки на място от земеделския производител: примерно, в картонени кутии с размери 40/30/13 cm или в книжни торби с нетно тегло 250 g всяка една — за най-продължително запазване и по-нататъшна преработка в други продукти; в бели хартиени пликове с минимални размери 16/22 cm и вместимост от 25 до 50 g, както и в други видове опаковки при необходимост.

Готовата продукция се сортира по големина и предназначение. Класовете трябва да пристигат цели до потребителите. След начупване специфичният благоуханен аромат се усеща по-силно. Опаковането на място в стопанството непосредствено след прибиране от сушилната гарантира по-доброто опазване на целостта на цветните класове, както и на органолептичните свойства и показатели.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен стандартните изисквания, етикетът съдържа фирмения знак на производителя с неговия регистрационен номер и партиден номер, а по средата е основният надпис „Странджански билков чай“. Под или над него е означението „Защитено наименование за произход“. Етикетите се поставят по средата на капака, от двете страни на торбите, като са малки и големи според опаковките.

4. **Кратко определение на географския район**

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 растението от рода *Sideritis*.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфичен характер на географския район

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 от рода *Sideritis*, което расте върху подобрени почви в географския район и от което се приготвя „Странджански билков чай/Strandzhanski bilkov chay“. Есенните и ранните пролетни слани, дори и силните краткотрайни замръзвания 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:

- 1) Минералното и бактериалното съдържание на рохкавите карстови почви в района.
- 2) Най-високата слънчева активност в географската област — $> 1\,500\text{ kW/m}^2$ годишно (средна за страната $1\,110\text{—}1\,420\text{ kW/m}^2$). 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.
- 3) Характерното за региона засушаване точно в периода на цъфтеж и съзряване на цветните стръкове през м. май и м. октомври. То е благоприятен фактор за синтезирането на ароматните вещества.
- 4) Множеството естествени опрашители в насажденията — десетките видове диви пчели, светулки, бръмбари и др., подпомагат т.нар. 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.

5.2. 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 подбирането на семена за директна сеитба в подготвени гнезда и редове, както и периодичното контролирано премахване на потискащата растителност в туйките и коситба между редовете. Цветните класове се обират ежеседмично ръчно, след вдигане на росата и при завършен цъфтеж (от месец юни до месец 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. Отрязването 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 своевременното 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.

5.3. Характеристики на продукта

„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 ЕВС (по Европейската пивоварна конвенция).

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

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

5.4. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта

Географският район — Странджа, в който се отглежда растението от рода *Sideritis*, 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 в растението да се синтезират 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 култивирано растение от рода *Sideritis* е с по-изразен аромат и по-мек вкус.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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