

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/865 DE LA COMISIÓN**de 28 de mayo de 2021****por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Rooibos»/«Red Bush» (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se ha publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾ la solicitud de registro del nombre «Rooibos»/«Red Bush» como denominación de origen protegida (DOP) presentada por Sudáfrica.
- (2) El 7 de septiembre de 2020, la Comisión recibió un escrito de oposición del Reino Unido, acompañado de la correspondiente declaración motivada de oposición. El 16 de septiembre de 2020, la Comisión remitió a Sudáfrica el escrito de oposición y la declaración motivada del Reino Unido.
- (3) La Comisión examinó la oposición enviada por el Reino Unido y la consideró admisible. En la oposición se alega que el registro del nombre «Rooibos»/«Red Bush» no cumple las condiciones establecidas en el artículo 5 y en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, ya que la descripción propuesta del producto y de las materias primas es incoherente. En la oposición se alega, además, que las normas propuestas sobre el etiquetado de «Rooibos»/«Red Bush» no son suficientemente específicas y contradicen las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾.
- (4) Mediante carta de 22 de septiembre de 2020, la Comisión invitó a las partes interesadas a entablar las consultas pertinentes para llegar a un acuerdo, de conformidad con sus procedimientos internos.
- (5) Sudáfrica y el Reino Unido alcanzaron un acuerdo, que Sudáfrica notificó a la Comisión el 11 de noviembre de 2020, dentro del plazo fijado.
- (6) Sudáfrica y el Reino Unido llegaron a la conclusión de que la protección del nombre «Rooibos»/«Red Bush» (DOP) debía concederse con algunas modificaciones del documento único, entre las que figuran una referencia coherente en todo el documento a diez sabores, la ampliación de las referencias a la aspalatina y la notofagina para mencionar el que se controlarán con arreglo a la protección de las indicaciones geográficas sudafricanas en origen, así como la revisión de las normas relativas al etiquetado del producto.
- (7) El contenido del acuerdo celebrado entre Sudáfrica y el Reino Unido debe tenerse en cuenta, habida cuenta de que se ajusta a las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y a la normativa de la UE.
- (8) El 7 de septiembre de 2020, la Comisión recibió un escrito de oposición de la Asociación Suiza de Té, Especies y Productos Conexos (IGTG), acompañado de la correspondiente declaración motivada de oposición.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO C 190 de 8.6.2020, p. 46.

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

- (9) La Comisión examinó la oposición enviada por la IGTG y la consideró inadmisibile, ya que ninguno de los motivos previstos en el artículo 10, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se había justificado en la declaración motivada presentada por la IGTG. Mediante carta de 4 de diciembre de 2020, la Comisión informó a la IGTG de que no le enviaría una invitación para iniciar las consultas oportunas con Sudáfrica. Mediante escrito de 8 de diciembre de 2020 dirigido a la Comisión, la IGTG retiró su oposición al registro del nombre «Rooibos»/«Red Bush» (DOP).
- (10) En consecuencia, la denominación de origen «Rooibos»/«Red Bush» (DOP) debe incluirse en el registro. La versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrado el nombre «Rooibos»/«Red Bush» (DOP).

Con el nombre contemplado en el párrafo primero se identifica un producto de la clase 1.8, «Otros productos, del anexo I del Tratado (especias, etc.)». En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 28 de mayo de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

«ROOIBOS»/«RED BUSH»

N.º UE: PDO-ZA-2427 de 21.8.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Rooibos»/«Red Bush».

2. Estado miembro o tercer país

Sudáfrica.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.8, «Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El nombre «Rooibos»/«Red Bush» [arbusto rojo] solo puede utilizarse para referirse a las hojas y tallos secos de «Rooibos»/«Red Bush» puro al 100 % procedentes de la planta *Aspalathus linearis* y que se hayan cultivado o recolectado en estado salvaje en la zona geográfica descrita en la presente solicitud.

El «Rooibos»/«Red Bush» se presenta en dos formas: a) hojas y tallos desecados oxidados de *Aspalathus linearis*, y b) hojas y tallos desecados verdes (sin oxidar) de *Aspalathus linearis*.

(a) En el caso de las hojas y tallos desecados oxidados de *Aspalathus linearis*, el «Rooibos»/«Red Bush» tiene un color característico que va del amarillo y marrón claro al rojo teja brillante. También puede tener algunos palitos de color más claro (trozos desecados de tallo) mezclados con el resto del producto. El grado de humedad del «Rooibos»/«Red Bush» es inferior al 10 %.

(b) Las hojas y tallos desecados sin oxidar de *Aspalathus linearis* constituyen el «Rooibos»/«Red Bush» verde (sin oxidar). El «Rooibos»/«Red Bush» verde (sin oxidar) no muestra ningún signo de pardeamiento u oxidación. El color predominante de las hojas verdes (sin oxidar) de «Rooibos»/«Red Bush» es el verde claro e incluyen tallos finos de color marrón rojizo y trozos leñosos blancos. El grado de humedad del «Rooibos»/«Red Bush» verde (sin oxidar) es inferior al 5 %.

El aroma y el sabor del «Rooibos»/«Red Bush» se determina mediante una prueba sensorial humana realizado por un catador experimentado. El aroma y el sabor de los diferentes lotes de «Rooibos»/«Red Bush» pueden diferir pero, mediante el análisis de un amplio conjunto de muestras, se ha comprobado que los aromas siguientes están presentes en el «Rooibos»/«Red Bush» en diferentes medidas.

Aroma	Dulce	Miel
		Caramelo
	Frutado	Cítricos
		Bayas
		Compota de albaricoque
	Leñoso	Arbustivo/escobajo
		Humo/quemado
	Floral	Fynbos
		Perfume
	Especias	Canela

Sabor y boca	Sabores básicos	Dulce
		Amargo
		Agrio
	Boca	Esponjoso y suave
		Astringente

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La única materia prima del «Rooibos»/«Red Bush» son las hojas y tallos recién cosechados de *Aspalathus linearis*.

Contiene entre un 0,02 y un 1,16 % de aspalatina y hasta un 0,4 % de notofagina. La aspalatina y la notofagina se controlarán en origen con arreglo a la protección de las IG sudafricana.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Durante la producción del «Rooibos»/«Red Bush», se deben realizar las operaciones que se indican a continuación en la zona geográfica delimitada.

- (a) Recolectores locales de semillas recogen las semillas de *Aspalathus linearis*, a menudo en hormigueros. Los recolectores suministran las semillas a los agricultores. Se trata de una tradición ancestral que se sigue practicando actualmente y que es un elemento esencial del cultivo del Rooibos tal como se conoce hoy.
- (b) Se cultiva comercialmente o crece en estado salvaje.
- (c) Se cosecha en los campos cultivados (ya sea por medios mecánicos o a mano) o recolecta en estado salvaje (solo a mano).
- (d) Se transforma y se seca en un secadero de té. Este puede estar situado en la explotación o fuera de ella, pero siempre dentro de la zona delimitada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Rooibos»/«Red Bush» puede mezclarse con té, infusiones y otros productos, para consumo humano o no. El etiquetado de estos productos debe ajustarse a las normas aplicables al etiquetado de los productos en el territorio en el que se comercializa el producto.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción, secado y oxidación del «Rooibos»/«Red Bush» es la siguiente:

- (a) en la Provincia Occidental del Cabo, los municipios de Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, Ciudad del Cabo, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof y Witzenberg;
- (b) en la Provincia Septentrional del Cabo, el municipio de Hantam.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Zona geográfica

El sabor y la composición específica del «Rooibos»/«Red Bush» están directamente relacionados con el clima de la zona donde se cultiva, con inviernos fríos y húmedos, crecimiento en la primavera y principios de verano y maduración y acumulación de polifenoles según el tiempo se va volviendo más seco y cálido. Por ello, si la planta *Aspalathus linearis* se cultivara en cualquier otra región climática, no tendría las mismas características que el «Rooibos»/«Red Bush» debido a una menor acumulación de polifenoles. Para comprender esta relación causal, es importante entender la manera en que esta planta se ha adaptado al clima, los suelos y la geografía únicos de esta zona.

La zona geográfica en la que crece de forma natural el «Rooibos»/«Red Bush» se caracteriza por veranos cálidos y secos e inviernos fríos. De hecho, el 27 de octubre de 2015 se midió una temperatura de 48,3 °C en Vredendal, esto es, la temperatura más alta medida en la Tierra en un mes de octubre. La pluviosidad en esta zona oscila entre 380 y 635 mm al año y las precipitaciones se producen predominantemente durante los meses de invierno, con chubascos ocasionales a principios de verano y finales de otoño. Los largos y calurosos meses de verano son extremadamente secos. Los suelos de la zona derivan del complejo de arenisca de la Montaña de la Mesa, por lo que son pobres en nutrientes, gruesos y arenosos con un pH comprendido entre 4,5 y 5,5. El bloque de arenisca de la Montaña de la Mesa se compone principalmente de areniscas cuarcíticas depositadas hace un período de entre 400 y 510 millones de años. Es la capa más dura y resistente a la erosión del Cinturón del Cabo.

El «Rooibos»/«Red Bush» ha desarrollado algunas características únicas (la forma y el recubrimiento de las hojas, etc.) para adaptarse a este duro clima. Además de una red de raíces laterales justo por debajo de la superficie del suelo que puede aprovechar incluso las precipitaciones ligeras, la planta tiene un ciclo de enraizamiento largo que puede alcanzar una profundidad de dos metros y que ayuda a la planta a encontrar humedad y acceder al agua durante los veranos secos. Las raíces laterales permiten a la planta mejorar la adquisición de fósforo del suelo, que es uno de los más pobres del planeta en este elemento.

Uno de los principales secretos de la adaptación del «Rooibos»/«Red Bush» a este difícil clima puede ser su relación simbiótica con las bacterias fijadoras de nitrógeno de sus raíces. Como en las leguminosas, las bacterias de las raíces de *Aspalathus linearis* convierten el dióxido de nitrógeno en amoníaco útil biológicamente en un proceso llamado fijación del nitrógeno. La planta absorbe el nitrógeno y lo aprovecha a cambio de proporcionar alimento a las bacterias. Este proceso es común en las leguminosas, pero lo singular de la *Aspalathus linearis* es que las bacterias *Bradyrhizobium* autóctonas toleran naturalmente la acidez y la planta tiene cierta capacidad para modificar su pH en la rizosfera para fomentar el establecimiento simbiótico y la disponibilidad de nutrientes para las plantas que crecen en un suelo ácido que de otro modo no sería fértil. Se ha informado en la bibliografía de que solo unos pocos organismos simbióticos pueden tolerar estos extremos de acidez del suelo y escasa cantidad de nutrientes, y ser a la vez capaces de fijar altos niveles de nitrógeno, como ocurre con la *Aspalathus linearis*.

Los productores de «Rooibos»/«Red Bush» aprovechan los veranos cálidos y secos para secar de forma natural la materia cosechada. El «Rooibos»/«Red Bush» se cosecha cada año durante los calurosos veranos y se seca justo después de la cosecha. La intensa insolación y la falta de lluvias permite el secado natural de «Rooibos»/«Red Bush», durante el cual el proceso de oxidación puede controlarse de forma óptima.

Intervención humana

Aunque la región floral del Cabo (con su vegetación distintiva «Fynbos») es el más pequeño de los seis reinos florales del planeta, es el más diverso y uno de los lugares más especiales del mundo en cuanto a la diversidad, la densidad y el número de especies vegetales endémicas. No obstante, la *Aspalathus linearis* es una de las pocas plantas silvestres que ha podido cultivarse y uno de los relativamente escasos vegetales *fynbos* económicamente importantes hasta la fecha, como resultado de la intervención humana.

Hace casi 250 años, el naturalista sueco Carl Thunberg informó de que, durante sus viajes por África en 1772, se reunió con los habitantes del lugar y observó que utilizaban el «Rooibos»/«Red Bush» para bebida. Las hojas y tallos de «Rooibos»/«Red Bush» se recolectaban en las montañas y se metían en manojos en sacos de yute que luego se bajaban en burro por las pronunciadas pendientes. En ese momento se desarrollaron los métodos básicos de transformación del «Rooibos»/«Red Bush» que siguen utilizándose en la actualidad (en primer lugar, troceado y triturado de las hojas y tallos de la planta, seguidos del curado del té en montones y, por último, su esparcimiento en el exterior para su secado al sol).

En torno a 1930, el doctor Le Fras Nortier, amante de la naturaleza de Clanwilliam, se interesó por el «té de arbustos silvestres» y empezó a experimentar con el «Rooibos»/«Red Bush». Era difícil encontrar semillas de esta planta debido a su tamaño diminuto y Nortier pidió a los habitantes del lugar, algunos de los cuales eran pacientes suyos, que buscaran semillas en los suelos arenosos y recogieran algunas para él. Una mujer Khoi le llevó a una caja de cerillas llena de semillas y luego Nortier se enteró de su secreto. La mujer seguía a las hormigas que transportaban semillas de «Rooibos»/«Red Bush» a sus hormigueros. A continuación, rompía los hormigueros para recoger las semillas, dejando siempre algunas para que las hormigas sobrevivieran. Algunos recolectores de semillas siguen utilizando todavía este método de recolección de semillas.

En su busca de una manera de propagarlas, Nortier descubrió que las semillas solo podían germinar tras ser cascadas, en imitación del efecto de los incendios forestales. Nortier cultivó las primeras plantas en la granja Klein Klijes, cerca de Clanwilliam. Comprendió que las semillas debían sembrarse en enero y que el mejor tiempo para trasplantar las diminutas plántulas era justo después de fuertes lluvias, cuando se esperan más lluvias. Nortier también animó y alentó a los agricultores locales a iniciar el cultivo de «Rooibos»/«Red Bush».

Estas prácticas de recogida y limpieza de las semillas se siguen utilizando hoy en día y la *Aspalathus linearis* se produce en tierras de secano, ya que la planta se adapta a veranos secos y calurosos. Estas condiciones ambientales influyen en la composición química del «Rooibos»/«Red Bush», especialmente en el nivel y el tipo de polifenoles del producto final. Los productores de «Rooibos»/«Red Bush» han adaptado sus prácticas de gestión del suelo y de cultivo a las duras condiciones de la región. Por ejemplo, no puede emplearse el fuego para desbrozar superficies para el cultivo, ya que destruye el contenido orgánico del suelo. Además, los cultivos de cobertura desempeñan un papel importante durante las distintas fases del cultivo y el laboreo mínimo o de conservación es una práctica habitual.

La cosecha se realiza durante los meses secos de verano de noviembre a mayo y el 20 % de la materia vegetal debe permanecer en la planta. La materia recién cosechada debe llegar al secadero de té en un plazo de 72 horas desde el momento de la cosecha y debe usarse una cortadora mecánica para acortar los tallos y las hojas, de modo que tengan entre 1 y 10 mm de longitud. En el caso del «Rooibos»/«Red Bush» oxidado, el material recién cortado se expone al sol en montones en filas sobre superficies de cemento o de roca del secadero de té. Las filas se humedecen, las hojas se trituran y las filas se voltean a intervalos regulares hasta que alcanzan la consistencia correcta, después de lo cual se extienden en capas finas en el secadero de té para que se sequen. En el caso del «Rooibos»/«Red Bush» sin oxidar (verde), las hojas y los tallos se extienden en capas finas en el secadero de té tras ser cortados en longitudes de 1-10 mm.

El proceso que se lleva a cabo en el secadero de té se suele describir como una forma de arte y es una de las operaciones de importancia más crítica en la producción de «Rooibos»/«Red Bush» y que requiere una experiencia y unos conocimientos técnicos específicos. El productor de té observa atentamente el color, la textura y la humedad del té hasta que este alcanza la esponjosidad deseada. Un método típico consiste en coger un puñado de té húmedo triturado y apretarlo hasta que la mano forma un puño y, si el grado de humedad es adecuado, un hilillo de jugo gotea por los huecos entre la base de los dedos.

Los expertos clasificadores evalúan la calidad del «Rooibos»/«Red Bush» con arreglo a una serie de factores, tales como el color de las hojas secas y en infusión, la intensidad, el color y la nitidez de la infusión, y el aroma y el sabor. Se emplean paneles sensoriales formados para juzgar el aroma y el sabor. Se ha creado una rueda sensorial, que es una valiosa herramienta para facilitar la comunicación entre productores, transformadores, expertos en clasificación, comercializadores, casas de aromas, importadores y consumidores de «Rooibos»/«Red Bush». Para contribuir a la interpretación de los descriptores, también se ha desarrollado un léxico sensorial preliminar para algunos de ellos.

Carácter específico del producto

Las singulares características sensoriales (o sabor y boca) del «Rooibos»/«Red Bush» han sido descritas anteriormente. Estos descriptores de aroma y los siete de sabor o boca se basan en el análisis de un amplio conjunto de muestras y reflejan la huella sensorial del «Rooibos»/«Red Bush».

Estas características sensoriales únicas del «Rooibos»/«Red Bush» pueden atribuirse a la compleja química fenólica de la *Aspalathus linearis*. La composición de flavonoides del «Rooibos»/«Red Bush» es única por la presencia de aspalatina y aspalalinina, así como de los compuestos raros como la notofagina y el glucósido enólico de ácido fenilpirúvico. Mientras que la mayor parte de los flavonoides están presentes en el reino vegetal en todas partes, solo se ha detectado aspalatina hasta ahora en la *Aspalathus linearis*, lo que da lugar a sus singulares características sensoriales.

En el apartado anterior ya se señaló que el uso de las hojas y tallos secos de «Rooibos»/«Red Bush» como té se documentó por primera vez hace casi 250 años. Desde entonces su carácter frutal y dulce con un bajo nivel de tanino líquido sin cafeína ha facilitado que se convierta en un icono cultural de Sudáfrica. Encuestas realizadas en 2005 pusieron de manifiesto que el té «Rooibos»/«Red Bush» fue uno de los diez alimentos consumidos con mayor frecuencia en situaciones informales en Sudáfrica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

—

—————