

El té de hierbas de Strandzha recibió la Denominación de Origen Protegida.

Автор(и): Растителна защита
Дата: 05.06.2025 *Брой:* 6/2025



El 3 de junio de 2025, la Comisión Europea inscribió oficialmente el "Té de Hierbas de Strandzha" en el Registro de Indicaciones Geográficas de la Unión Europea (UE). Esto se realizó mediante la publicación de un Reglamento de Ejecución en el Diario Oficial de la UE, por el cual el nombre obtuvo el estatus de Denominación de Origen Protegida (DOP). La iniciativa de registro fue lanzada por el grupo de productores "DAR-3 SS – DZZD", quienes presentaron una solicitud al Ministerio de Agricultura y Alimentación en abril de 2021.

"Té de Hierbas de Strandzha" – una hierba invaluable

El té de Strandzha es una especie endémica – una especie que en Bulgaria se encuentra únicamente en Strandzha, en el sureste del país. Su cultivo es completamente manual y sigue prácticas tradicionales adaptadas a los suelos calcáreos únicos de la región.

El té de hierbas se produce a partir de hojas y flores de una planta del género *Sideritis* (familia *Lamiaceae*). El cultivo debe realizarse únicamente en áreas con exposición y tipo de suelo adecuados (suelos alcalinos, que también pueden estar alrededor de rocas calizas), lo más cercano posible a las características florísticas de los hábitats nativos de las plantas del género *Sideritis*. Tales áreas se encuentran en el territorio de los cinco municipios de Strandzha: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets y Tsarevo. El producto se distingue por un sabor característico ligeramente dulce, un delicado bouquet aromático y un alto contenido de antioxidantes y compuestos fenólicos. La cosecha se recoge de junio a agosto.

El té se utiliza no solo como bebida, sino también como remedio natural con propiedades antibacterianas y antivirales probadas. El té tiene un aroma característico que combina menta, flor de tilo y notas de frutas secas, y posee una alta actividad antioxidante.

Para el fortalecimiento general del organismo, se necesita uno o dos tallos de hierbas finamente partidos, sobre los que se vierten 500 ml de agua hirviendo. Se deja hervir a fuego lento durante 5 minutos. Si se desea, se puede consumir caliente o frío con jugo de limón añadido o una cucharadita de miel.

Denominación de Origen Protegida (DOP)

Así, este té, único para Bulgaria, pasa a formar parte del registro europeo de productos agrícolas protegidos. Las DOP protegen los nombres de ciertos productos para promover sus características específicas, vinculadas a su origen geográfico y al saber hacer tradicional utilizado en su producción. Gracias al reconocimiento de las indicaciones geográficas, los consumidores pueden confiar en que ciertos productos son de alta calidad, y los productores pueden comercializar su producción con mayor éxito.

El registro bajo los esquemas de calidad europeos contribuye a la preservación del patrimonio culinario y cultural búlgaro, la protección del medio ambiente y la biodiversidad, el desarrollo sostenible de las zonas rurales y el aumento del valor de mercado y el reconocimiento del producto a través del logotipo europeo.

Con la inclusión del "Té de Hierbas de Strandzha" en el registro, Bulgaria cuenta ahora con seis alimentos protegidos en la UE – tres Denominaciones de Origen Protegidas – "Miel Manov de Strandzha", "Yogur

Búlgaro", "Queso Blanco Salado Búlgaro"), dos Indicaciones Geográficas Protegidas – "Sudzhuk de Gornooryahovski", "Aceite de Rosa Búlgaro" y siete productos con Especialidad Tradicional Garantizada.