

Le thé aux herbes de Strandja a reçu l'Appellation d'Origine Protégée

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



Le 3 juin 2025, la Commission européenne a officiellement inscrit le « Thé aux Herbes du Strandzha » au Registre des indications géographiques de l'Union européenne (UE). Cette inscription a été réalisée par la publication d'un règlement d'exécution au Journal officiel de l'UE, conférant ainsi à cette appellation le statut d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). L'initiative d'enregistrement a été lancée par le groupe de producteurs « DAR-3 SS – DZZD », qui a déposé une demande auprès du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en avril 2021.

« Thé aux Herbes du Strandzha » – une herbe inestimable

Le thé du Strandzha est une espèce endémique – une espèce qui, en Bulgarie, ne se rencontre que dans le Strandzha, au sud-est du pays. Sa culture est entièrement manuelle et suit des pratiques traditionnelles adaptées aux sols calcaires uniques de la région.

Le thé aux herbes est produit à partir des feuilles et des fleurs d'une plante du genre *Sideritis* (famille des *Lamiaceae*). La culture doit être réalisée uniquement sur des zones présentant une exposition et un type de sol appropriés (sols alcalins, pouvant également se trouver autour de roches calcaires), se rapprochant autant que possible des caractéristiques floristiques des habitats naturels des plantes du genre *Sideritis*. De telles zones se trouvent sur le territoire des cinq municipalités du Strandzha : Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets et Tsarevo. Le produit se distingue par un goût légèrement sucré caractéristique, un bouquet aromatique délicat et une teneur élevée en antioxydants et en composés phénoliques. La récolte a lieu de juin à août.

Le thé est utilisé non seulement comme boisson, mais aussi comme remède naturel aux propriétés antibactériennes et antivirales avérées. Le thé possède un arôme caractéristique alliant la menthe, la fleur de tilleul et des notes de fruits secs, et il présente une forte activité antioxydante.

Pour un renforcement général de l'organisme, il faut une ou deux tiges d'herbes finement brisées, sur lesquelles on verse 500 ml d'eau bouillante. On laisse mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Si désiré, il peut être consommé chaud ou froid avec un ajout de jus de citron ou d'une cuillère à café de miel.

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Ainsi, ce thé, unique pour la Bulgarie, intègre le registre européen des produits agricoles protégés. Les AOP protègent les noms de certains produits afin de promouvoir leurs caractéristiques spécifiques, liées à leur origine géographique et au savoir-faire traditionnel utilisé dans leur production. Grâce à la reconnaissance des indications géographiques, les consommateurs peuvent avoir confiance dans la haute qualité de certains produits, et les producteurs peuvent commercialiser leur production avec plus de succès.

L'enregistrement dans le cadre des systèmes de qualité européens contribue à la préservation du patrimoine culinaire et culturel bulgare, à la protection de l'environnement et de la biodiversité, au développement durable des zones rurales et à l'augmentation de la valeur marchande et de la notoriété du produit grâce au logo européen.

Avec l'inscription du « Thé aux Herbes du Strandzha » au registre, la Bulgarie compte désormais six produits alimentaires protégés dans l'UE – trois Appellations d'Origine Protégée – « Miel de Manov du Strandzha », «

Yaourt bulgare », « Fromage blanc bulgare en saumure »), deux Indications Géographiques Protégées – « Sudzhuk de Gornooryahovski », « Huile de rose bulgare » et sept produits enregistrés en tant que Spécialité Traditionnelle Garantie.