

Chá de ervas de Strandzha recebeu Denominação de Origem Protegida

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



Em 3 de junho de 2025, a Comissão Europeia inscreveu oficialmente o "Chá de Ervas de Strandzha" no Registo de Indicações Geográficas da União Europeia (UE). Isto foi feito através da publicação de um Regulamento de Execução no Jornal Oficial da UE, pelo qual o nome obteve o estatuto de Denominação de Origem Protegida (DOP). A iniciativa de registo foi lançada pelo grupo de produtores "DAR-3 SS – DZZD", que apresentou um pedido ao Ministério da Agricultura e Alimentação em abril de 2021.

“Chá de Ervas de Strandzha” – uma erva sem preço

O chá de Strandzha é uma espécie endémica – uma espécie que na Bulgária ocorre apenas na região de Strandzha, no sudeste do país. O seu cultivo é inteiramente manual e segue práticas tradicionais adaptadas aos solos calcários únicos da região.

O chá de ervas é produzido a partir de folhas e flores de uma planta do género *Sideritis* (família *Lamiaceae*). O cultivo deve ser realizado apenas em áreas com exposição e tipo de solo adequados (solos alcalinos, que também podem estar próximos de rochas calcárias), o mais próximo possível das características florísticas dos habitats nativos das plantas do género *Sideritis*. Tais áreas encontram-se no território dos cinco municípios de Strandzha: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets e Tsarevo. O produto distingue-se por um sabor característico ligeiramente adocicado, um bouquet aromático delicado e um alto teor de antioxidantes e compostos fenólicos. A colheita é realizada de junho a agosto.

O chá é utilizado não apenas como bebida, mas também como remédio natural com propriedades antibacterianas e antivirais comprovadas. O chá tem um aroma característico que combina menta, flor de tília e notas de frutas secas, e possui alta atividade antioxidante.

Para o fortalecimento geral do organismo, necessita de um ou dois caules de ervas finamente partidos, sobre os quais se deitam 500 ml de água a ferver. Deixa-se cozinhar em lume brando durante 5 minutos. Se desejar, pode ser consumido quente ou frio com adição de sumo de limão ou uma colher de chá de mel.

Denominação de Origem Protegida (DOP)

Assim, este chá, único para a Bulgária, passa a fazer parte do registo europeu de produtos agrícolas protegidos. As DOP protegem os nomes de certos produtos, a fim de promover as suas características específicas, ligadas à sua origem geográfica e ao saber-fazer tradicional utilizado na sua produção. Graças ao reconhecimento das indicações geográficas, os consumidores podem confiar que certos produtos são de alta qualidade, e os produtores podem comercializar a sua produção com mais sucesso.

O registo nos regimes de qualidade europeus contribui para a preservação do património culinário e cultural búlgaro, a proteção do ambiente e da biodiversidade, o desenvolvimento sustentável das áreas rurais e o aumento do valor de mercado e do reconhecimento do produto através do logótipo europeu.

Com a inclusão do "Chá de Ervas de Strandzha" no registo, a Bulgária tem agora seis alimentos protegidos na UE – três Denominações de Origem Protegidas – "Mel Manov de Strandzha", "Iogurte Búlgaro", "Queijo Branco

Salgado Búlgaro"), duas Indicações Geográficas Protegidas – "Sudzhuk de Gornooryahovski", "Óleo de Rosa Búlgaro" e sete produtos com Especialidade Tradicional Garantida.