

Ceaiul de plante din Strandja a primit Denumire de Origine Protejată

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



La 3 iunie 2025, Comisia Europeană a înscris oficial „Ceaiul de plante de la Strandja” în Registrul indicațiilor geografice ale Uniunii Europene (UE). Acest lucru s-a realizat prin publicarea unui Regulament de punere în aplicare în Jurnalul Oficial al UE, prin care denumirea a obținut statutul de Denumire de Origine Protejată (DOP). Inițiativa de înregistrare a fost lansată de grupul de producători „DAR-3 SS – DZZD”, care a depus o cerere la Ministerul Agriculturii și Alimentației în aprilie 2021.

„Ceaiul de plante de la Strandja” – o plantă fără preț

Ceaiul de la Strandja este o specie endemică – o specie care în Bulgaria se întâlnește doar în zona Strandja, în sud-estul țării. Cultivarea sa este în întregime manuală și urmează practici tradiționale adaptate la solurile calcaroase unice din regiune.

Ceaiul de plante este produs din frunze și flori ale unei plante din genul *Sideritis* (familia *Lamiaceae*). Cultivarea trebuie să fie efectuată doar pe suprafețe cu expoziție și tip de sol adecvate (soluri alcaline, care pot fi și în jurul rocilor calcaroase), cât mai aproape posibil de caracteristicile floristice ale habitatelor native ale plantelor din genul *Sideritis*. Astfel de suprafețe se găsesc pe teritoriul celor cinci municipalități din Strandja: Malko Tărnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets și Tarevo. Produsul se distinge printr-o aromă caracteristică ușor dulce, un buchet aromatic delicat și un conținut ridicat de antioxidanți și compuși fenolici. Recolta este culeasă din iunie până în august.

Ceaiul este folosit nu doar ca băutură, ci și ca remediu natural cu proprietăți dovedite antibacteriene și antivirale. Ceaiul are o aromă caracteristică care combină mentă, floare de tei și note de fructe uscate, și are o activitate antioxidantă ridicată.

Pentru întărirea generală a organismului, este nevoie de una sau două tulpini de plante sfărâmate mărunt, turnate peste cu 500 ml de apă clocotită. Se lasă la încet la foc mic timp de 5 minute. Dacă se dorește, poate fi consumat fierbinte sau rece cu adaos de suc de lămâie sau o linguriță de miere.

Denumire de Origine Protejată (DOP)

Astfel, acest ceai, unic pentru Bulgaria, devine parte a registrului european al produselor agricole protejate. DOP-urile protejează denumirile anumitor produse pentru a le promova caracteristicile specifice, legate de originea lor geografică și de know-how-ul tradițional utilizat în producția lor. Datorită recunoașterii indicațiilor geografice, consumatorii pot avea încredere că anumite produse sunt de înaltă calitate, iar producătorii își pot comercializa mai cu succes producția.

Înregistrarea în cadrul sistemelor europene de calitate contribuie la păstrarea patrimoniului culinar și cultural bulgăresc, la protejarea mediului și a biodiversității, la dezvoltarea durabilă a zonelor rurale și la creșterea valorii de piață și a recunoașterii produsului prin intermediul siglei europene.

Odată cu includerea „Ceaiului de plante de la Strandja” în registru, Bulgaria are acum șase produse alimentare protejate în UE – trei Denumiri de Origine Protejată – „Mierea Manov de la Strandja”, „laurtul bulgăresc”,

„Brânza albă bulgărească în saramură”), două Indicații Geografice Protejate – „Sudjucul Gornooreaovski”,
„Uleiul de trandafir bulgăresc” și șapte produse cu o Garantie a Specialității Tradiționale.