

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2007/C 184/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „ČESKÝ KMÍN”

**EK-szám: CZ/PDO/005/0382/20.10.2004**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví  
Cím: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč  
Tel.: (420) 220 38 31 11  
Fax: (420) 224 32 47 18  
E-mail: posta@upv.cz

## 2. Csoporthoz tartozás:

Név: ČESKÝ KMÍN – sdružení  
Cím: Keřkov 86  
CZ-582 22 Přibyslav  
Tel.: (420) 569 48 21 71  
Fax: (420) 569 48 21 71  
E-mail: ceskykmin@quick.cz  
Összetétel: Gyártók/feldolgozók ( X ) egyéb ( X )

## 3. A termék típusa:

1.8. csoport: Fűszerek, fűszerkömény – termés, *Carum carvi* L. – fructus, kétéves forma.

## 4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.1. Elnevezés: „Český kmín”
- 4.2. Leírás: Megjelenés: érett, fejlett, félhosszú magtokok, felületükön bordázottak, mérsékelten befelé hajlóak, egészségesek, betegségektől mentesek és nem mutatják a leromlás jeleit a magtokokhoz kötődő kis száraikon sem.
- Szín: világosbarnától a sötétbarnáig.
  - Íz: fűszeres.
  - Illat: jellegzetes, idegen szagok nélkül.
  - Nedvességtartalom: maximum 13 %.
  - Illóolaj: minimum 2,8 %.
  - Összes hamutartalom: max. 8 %.
  - Saját adalékok: maximum 2,5 %.
  - Egyéb növényi eredetű, egészségre ártalmatlan idegen adalékok: maximum 2 %.
  - Ásványi eredetű szennyeződések: maximum 1,5 % vagy „homok” maximum 1 % értékben.
- 4.3. Földrajzi terület: Cseh Köztársaság, agyagos-homokos és homokos-agyagos talajokon 10–30 % agyagtartalommal, eltérő kavicsmennyiséggel. A talajosztályozás szerint ezek eutrófiás barna talajok, nyers földű barna talajok, podzolos barna talajok teraszos üledékekkel, savanyú barna talajok, erősen savanyú barna talajok.
- 4.4. A származás igazolása: Minden termesztő pontos nyilvántartást vezet a művelt földterületről. A köménytermesztés nyilvántartása a regisztrált fajták körébe tartozó, tanúsítással rendelkező vetőmag vásárlásával kezdődik. A termesztő nyilvántartást vezet továbbá a megvalósult agrotechnikai beavatkozásokról (talaj előkészítése, vetés, trágyázás, gyomirtás, továbbá betegségek és kártevők elleni kezelés, antistressz szerek alkalmazása). A nyilvántartás során a termesztő figyelembe veszi a termények vetési eljárások keretében történő váltakozását. A mezőgazdasági termék betakarításánál nyilvántartást vezet a betakarított termék mennyiségéről, a felhasznált adalékanyagok nedvességtartalmáról és összetételéről a termék kívánt szintre történő szárítását és tisztítását megelőzően, melyet a termelő saját tisztítóberendezéseiben, vagy szolgáltató üzem igénybevételével végez. A termék mennyiségéről és a minőségéről minden esetben nyilvántartás készül. A tisztítóberendezések ellenőrzését a mezőgazdasági szolgálat munkatársai végzik.
- Az ellenőrzésekről bejegyzés készül a tisztítási naplóban. A végfelhasználó, feldolgozó és kereskedő cégek pontos nyilvántartást vezetnek a vásárolt termékekről, amelynek meg kell felelnie az előírt fizikális és vegyi tulajdonságoknak (lásd a 4.2 pontot), mikrobiológiailag kifogástalannak kell lennie, és nem tartalmazhat nem kívánt szennyező anyagokat. Ezeket a tulajdonságokat a feldolgozók laboratóriumai-  
kban vagy akkreditált laboratóriumi központokban ismételt ellenőrzik. Amennyiben a termelés ezeknek a követelményeknek nem felel meg, a terméket nem vásárolják meg és az nem kerülhet fogalomba. Ez azt jelenti, hogy a köménymag, amely nem tesz eleget a specifikáció követelményeinek, nem kerül piacra „Český” (cseh) megjelöléssel. Valamennyi ilyen folyamat szintén szigorú nyilvántartás alá esik. A termék valamennyi csomagolásán feltüntetésre kerültek a gyártó kötelező adatai, beleértve a címét is. A specifikáció betartásának ellenőrzését az Állami Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Felügyelet helyi illetékességű felügyeleti szerve végzi el.
- 4.5. Az előállítás módja: A fűszerkömény specifikus termelési igényeihez olyan előfeltételek szükségesek, amelyeket a kömény termesztői betartanak és jó eredményeket érnek el. Ez esetben elengedhetetlen feltétel a hosszútávú, hagyományos termesztési tapasztalat. A cseh kömény, a „Český kmín” termesztésének feltétele a helyesen kiválasztott talajtípus (agyagos-homokos talajok és homokos-agyagos talajok, 10–30 % agyagtartalommal, különböző mértékű kavics hozzáadásával, a talajosztályozás szerint ezek eutrófiás barna talajok, nyers földű barna talajok, barna podzolos talajok teraszos üledékekkel, savanyú barna talajok, erősen savanyú barna talajok) a klimatikus feltételekkel kombinálva (lásd a 4.6), továbbá:
1. Alkalmos földterület kiválasztása jó köztes terményekkel.
  2. Nyilvántartott fajták elismert vetőmagjának az elvetése.
  3. Hektáronként 2,25 millió csírázó vetőmag elvetése.
  4. Szabadon vetés vagy fedett vetés június 20-ig.
  5. Trágyázás műtrágyával a növényzet és a talaj tápanyag készletének igénye szerint.

6. Gyomirtó kezelés a növényvédelmi módszerek alapján.
7. A legújabb ismeretek alkalmazása a betegségek és kártevők elleni harcban.
8. Betakarítás optimális érési időben.
9. Betakarítás utáni kezelés és feldolgozás az üzleti partnerek részére.
10. A termés minőségi értékelése a fizikális, vegyi és biológiai tulajdonságok alapján.

A termelés épp ezen alapvető feltételeinek teljesítése alapozza meg a „Český kmín” minőségének alapvető követelményeit.

- 4.6. Kapcsolat: A fűszerköményt a cseh vidékeken szántóföldi feltételek mellett a 19. század közepétől termesztik. A termelés csupán néhány termesztő védjegye alatt folyt, mint pl. Havelkáék, Hokešék, valamint további régi termesztők neve alatt. A tudományos nemesítés kezdetét az 1910-től számítják, és így a tájjellegű fajtákból jöttek létre a morva fajta (Moravský), amelyet az 1941. évben engedélyeztek és a cseh fajta (Český), melyet 1952-ben hagytak jóvá, amelyekre azonban jellemző volt az apró mag. Jelentősebb sikert az Ekonom fajta 1964. évi engedélyezését követően értek el a termesztők, amelynek magvai már nagyobbak voltak. Mindezek a fajták hullatták a magvaikat és nem voltak alkalmasak a gépi betakarításra, így fokozatosan kivonták őket a termesztésből. Alapvető változás következett be a Rekord fajta 1978. évi engedélyezését követően, amely magas terméshozamot biztosít magas illóolaj tartalommal és ellenáll a magok kihullásának az érés és a betakarítás időszakában. E fajtát követte további fajták engedélyezése: a Prochan az 1990-ben és a Kepron 1994-ben. Ez a három fajta képezi a magas minőségű, bőtermésű és magot nem hullató fajták együttesét, magas illóolaj-tartalommal. Az intenzív nemesítés magával hozta a tudomány és a kutatás intenzív bekapcsolódását e területbe. A problémakörbe így bekapcsolódtak a kutatóhelyek munkatársai, valamint a mezőgazdasági egyetemek képviselői is.

A Cseh Köztársaságban különleges feltételek adóttak a fűszerkömény termesztéséhez, melyek a terméseti- és talajfeltételeknek köszönhetőek és visszavezethetők a kömény szántóföldi termesztésének több mint 150 éves hagyományaira. A kömény termesztése agyagos-homokos és homokos-agyagos talajon történik, melyek agyagtartalma 10–30 %, a kavics különböző mértékű hozzákeverésével. E talajok kapilláris és gravitációs víztartalom-aránya kedvez a kömény szükségleteinek, amely igényli a megfelelő nedvességet az első évben a gyökér és a levélrózsa fejlődésének, a második évben az ernyőképződés és a virágzás intenzív fejlődésének szakaszában. A cseh dombvidék éghajlati feltételei, amelyek átmenetet képeznek a tenger melletti és a kontinentális éghajlat között, teljes mértékben megfelelnek a kimagasló minőségű kömény termesztésének. A Cseh Köztársaság ezen éghajlati adottságai, elsősorban a hőmérséklet és a csapadék alakulása az év folyamán eltér más országok feltételeitől. Összehasonlítva a kontinentális éghajlatú területekkel a kömény termesztési feltételei a Cseh Köztársaságban előnyösebbek, mert a termés fejlődésének sebessége az alacsonyabb hőmérsékleteknek köszönhetően lassabb, és a szárazabb időszakok (rövid ideig tartó szárazság) kevésbé valószínűek. A Cseh Köztársaság éghajlata és a tengeri éghajlat közötti fő különbség egyrészt a téli időszak jellegében keresendő (a nedvességtartalom tavasz elején magasabb), továbbá abban, hogy a valamelyest kisebb csapadékmennyiségnek köszönhetően a nyári hónapokban a száraz időszakok valószínűbbek. Ezeknek a talajjal és az éghajlattal összefüggő feltételeknek az összessége a sokéves hagyományokkal, tapasztalatokkal és a fűszerkömény kidolgozott termesztési metodikájával együtt a Cseh Köztársaság területén befolyással bír a „Český kmín” specifikus tulajdonságaira, nevezetesen a köménymagok nagy terméshozamára, 3–5 %-magas illóolaj tartalommal. A termés betakarítása magasabb átlagos érési fokozatnál történik. Egészen specifikus jelenség azonban az egyes köményes illóolaj aroma alkotórészek tartalma. A kijelölt területen termesztett kömény esetében az illóolaj fő komponense a karvon. Az illóolaj karvon-tartalma meghaladja az 50 %-ot, általában 60 % körüli, eltérően a többtől, amelyeknél az illóolajban a D-limonen van túlnyomó részben. Éppen a karvon tartalma a legértékesebb a kömény illóolajok minőségében. A karvonnak gyógyító, antiszeptikus és retardációs hatásai vannak, amely tulajdonságokat egy sor ágazat felhasználja. A cseh gyógyszerkönyv egy nemzeti része tartalmazza a Carvi etheroleumot, amely javítja a kömény vízgőzös desztillációval előállított illóolajának minőségét, és amelynél követelmény a minimum 50 %-os karvontartalom. Ezen érték eléréséhez még magasabb karvon-tartalmú nyersanyag (köménymag) szükséges. Ezen értéket a „Český kmín” termesztése kb. 20 %-kal meghaladja.

Ezért oly nagyra értékelt és keresett az e vidékekről származó kömény – a „Český kmín”. A fűszerkömény jelentős része külföldre kerül, úgy a kontinentális, mint a tenger melletti éghajlattal rendelkező tájakra.

A fűszerkömény a Cseh Köztársaságban megkapta a ČESKÝ KMÍN Származási jelzés tanúsítványt, 193. szám alatt.

## 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Cím: Květná 15  
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 54 01 11

Fax: (420) 543 54 02 02

E-mail: sekret.k@szpi.gov.cz

4.8. Címkézés: –  

---