

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 192/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi 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

## „ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT”

EK-sz.: HU-PDO-0005-0516-21.12.2005

OEM (  ) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály  
Cím: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 13014419  
Fax +36 13014808  
E-mail: eniko.zobor@fvm.gov.hu

## 2. Csoportosulás:

Név: Alföldi vadontermő kamillavirág gyűjtők és feldolgozók csoportosulása  
Cím: Budapest  
Dózsa György út 144.  
1134  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 12886700 / 12886303  
Fax +36 13501691  
E-mail: herbaria@herbaria.hu  
Összetétel: Termelők/feldolgozók (  ) Egyéb (  )

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

### 3. A termék típusa:

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek.

### 4. Termékleírás:

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

#### 4.1. Elnevezés:

„Alföldi kamillavirágzat”

#### 4.2. Leírás:

Az „Alföldi kamillavirágzat” az Alföld szikes területeiről kézi erővel begyűjtött, vadon termő kamilla (*Matricaria chamomilla* L.) szárított, válogatott virága. Ez a szárítmány a *Chamomillae anthodium* – hétköznapi nevén orvosszékfű-virágzat vagy kamillavirágzat – a mindenkor hatályos Magyar Gyógyszerkönyvben és az Európai Gyógyszerkönyvben hivatalos drokként szerepel, és értékes alapanyagát adja a kamillavirágzathból készült filteres és tasakolt teának.

Az „Alföldi kamillavirágzat” erős, zamatos, kellemes illatú, kissé kesernyés ízű, feldolgozáskor nem esik szét, kevésbé porlik, és az illóolaját is jobban megtartja, mint a termesztett kamillából származó virágdrog.

Az „Alföldi kamillavirágzat” illóolajában a gyulladáscsökkentő és fekélyellenes hatást eredményező komponens, az  $\alpha$ -bisabolol van jelentősebb mennyiségben, legalább 20 %-ban, azaz többszörösen, mint ami a termesztett kamillában található.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A terület, ahol a vadon termő „Alföldi kamillavirágzat”-ot begyűjtik és feldolgozzák Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun és Pest megyék egyes településeinek közigazgatási területét foglalja magába. A megyékben található települések megnevezése a termékleírásban került pontos meghatározásra. A felsorolt helységek közigazgatási határain belül gyűjtött alapanyagból készült termék esetében alkalmazható az „Alföldi kamillavirágzat” árujelző.

#### 4.4. A származás igazolása:

Az „Alföldi kamillavirágzat” eredetének biztosítása egyrészt érzékszervi és műszeres vizsgálatokkal, másrészt nyomon követési rendszer megvalósításával történik.

Az „Alföldi kamillavirágzat” előállításának egész folyamatát szigorú gyártási és ellenőrzési rendszerben, a gyűjtés dokumentált eredetének ellenőrzésére is kiterjedő minőségbiztosítási rendszerben kell végezni, így a termék útja a gyűjtéstől a készáru kiszállításáig azonosítható és visszakereshető.

A gyűjtés minőségi előírásait a csoportosulás által kialakított, a vadon termő gyógynövények, alapanyagáruk minőségi előírásairól szóló „Felvásárlási szabvány” tartalmazza:

A kamillavirág rövid, pár hetes gyűjtési időszakában a kamillamezőkön sok egyéni gyűjtő szedi a virágokat. A területen felvásárló helyek működnek, ahol a gyűjtők a frissen szedett növényt leadják. A megfelelő minőségű, ömlesztett nyers árut a felvásárlók 4-8 órán belül a régióban található feldolgozóüzemekbe szállítják. A szállítmányt kísérő bizonylat a szállítólevél és nyilatkozat, amelyen a beszállító feltünteti az átadott alapanyagtel gyűjtési területének megnevezését.

Az egyéni gyűjtők által bevitt kisebb mennyiségű nyers alapanyag mennyiségi és minőségi átvételekor felvásárlási jegyet állítanak ki, amelyen feltüntetik az áru gyűjtési helyének megnevezését, amit a gyűjtő aláírásával igazol. Amennyiben az alapanyag szárított állapotban kerül a feldolgozó üzembe, minden esetben igazolást kell kérni a származásáról, gyűjtési területéről.

A szárítás során a termék a nyomon követhetőség érdekében, mennyiségenként és gyűjtési helyszínenként, valamint gyűjtő, ill. felvásárló helyenként a szárítási naplóban kerül dokumentálásra. A szárításról minden esetben gyártásjelentés készül.

A 10 kg-os kartondobozokba csomagolt tételekből hivatalos mintavételezés során vesznek minőségi átlagmintát, amely a teljes tétel minőségét reprezentálja. Amennyiben a termék megfelel az Európai Gyógyszerkönyvben, illetve a mindenkor hatályos Magyar Gyógyszerkönyvben előírtaknak és a termék-leírásban előírt, az illóolaj-összetételre vonatkozó a-bisabolol tartalom a minősítés során meghatározást nyer, a kartondobozok „zöld” címkét, a termék pedig a mennyiség és a minősítési okirat szám feltüntetésével minősítési okiratot kap. A minősítési okirat száma az „Alföldi kamillavirágzat” egyedi azonosítója, kizárólag a bevizsgált árura vonatkozik. Amennyiben a termék nem felel meg az előírásoknak, nem kerülhet forgalomba „Alföldi kamillavirágzat” elnevezéssel.

A filterezés, tasakolás során minden egyes munkaműveletről filterezési és tasakolási napló készül. A felhasznált és bemért mennyiségek mellett feltüntetik a forgalmazási engedélyszámot. Az engedélyszám és a filterezési és tasakolási naplókon rögzített gyártási szám a végtermékek egyedi fogyasztói csomagolásán kerül feltüntetésre. Ezekből az adatokból visszakereshető a gyártás napja, a felhasznált tétel azonosítószáma, mennyisége és a származása is.

#### 4.5. Az előállítás módja:

##### a) Gyűjtés, szállítás

A virágokat májusban, júniusban, de sokszor már április utolsó napjaiban gyűjtik. A vadon termő kamilla szedése kamillafésűvel történik, amely készülhet fából, vasból, illetve bádogból. A virágzatot a kocsányról a fésűn található fogak segítségével tépik le, majd zsákba ürítik. A hidegen zsákba felszedett virág maximum 4 órát bír ki minőségromlás nélkül. Nagyobb mennyiségben szedett virágot 15–20 cm vastagságban szét kell teríteni, és csak közvetlenül a szállítás előtt szabad falapáttal zsákolni. A kamillavirág meglehetősen törékeny, tehát tömörítését, felesleges forgatását kerülni kell.

##### b) Szárítás

A kamillavirág természetes és mesterséges úton szárítható.

A kamillavirág hagyományos szárítási módja a padláson végzett természetes úton történő szárítás. A megtisztított virágokat egyujnyi vastag rétegben padláson terítik szét. A jól szellőztethető, huzatos padlásokon a virág 5-6 nap alatt megszárad.

A kamillavirág mesterséges szárítása esetén a nyers árut 15–20 cm vastagságban, tiszta felületen terítik szét, majd kosarakba vagy más szállítóeszközökbe szedik fel, és a szárító felhordószalagjára öntik. A szárítás történhet műszárítón, terményszárító padozaton (TSZP) vagy ún. alagútszárító rendszerben.

##### c) Szártalanítás, kézi válogatás

A szártalanítógépre felöntött száraz kamillát az alkalmazott rostarendszer dolgozza fel, eltávolítja a lehullott szirmot, a lisztet, a bimbót és a még maradt idegen anyagokat. A rosták aljára és végére szerelt lengőkések, ill. fejezhenger végzik a virágok szártalanítását. Ezt követően az áru a válogatószalagra kerül, és itt további kézi válogatásnak vetik alá, majd a csomagolást, tárolást szolgáló 10 kg-os kartondobozokba kerül lecsomagolásra.

##### d) Csomagolás

Az „Alföldi kamillavirágzat” az egészségügyi és fogyasztóvédelmi előírásoknak megfelelően:

- aromazáró, őrölt filteres csomagolásban 1,2 g töltőtömeggel,
- aromazáró, egész filteres csomagolásban 2 g töltőtömeggel,
- tasakolt virágként 50 g-os egységben,
- nagy tételű, kartondobozos formában 10 kg-os egységben kerül forgalomba.

#### 4.6. Kapcsolat:

##### Történelmi múlt

Az Alföld déli része és a vadon termő kamillavirág kapcsolatára utal Dr. Simonffy Ferenc: Adatok Székkutas jelenéből és múltjából – Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi „Nagypusztáról” című művében, amikor azt írja, hogy a „pusztán főleg a szikes foltokon terem a kamilla, köznyelven székfűvirág”. A szerző megemlíti, hogy sorra jelentkeztek vevőként az északi államok (Svédország, Dánia, Finnország, Kanada) megrendelői. Ezen államok orvos-vegyész szakemberei szerint „ezen növényt mesterségesen termelni nem lehet, mert az ilyen módon előállított kamillavirág nem tartalmazza a sziken és a vadon termő székfűvirág anyagát”.

Az I. világháborút követően a német piac felvevőképességének bővülése teremtette meg a kamilla sikerének hátterét. A Herbária Országos Gyógynövény és Selyemgubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat az 1936–1937. évben Székkutason, egy egyszerű szárítógépen indította meg a termelést, amelynek keretében kezdetben zöldségfélék tartósításával, szárításával foglalkoztak. A szövetkezet központi megbízottjai 1939. február 23-án arra az elhatározásra jutottak, hogy tevékenységüket kiterjesztik a kamillavirág szedetésére, és annak szárítását iparszerűen végzik, és az ahhoz szükséges üzemet felállítják.

##### Földrajzi kapcsolat

A növényflóra tájjellegű hasznosításának modellértékű példája a vadon termő orvosi székfű gyűjtésének, feldolgozásának és értékesítésének a kialakulása. Az „Alföldi kamillavirágzat” egyedülálló tulajdonságait (lásd 4.2. pont) a termőhely ökológiai adottságai, azaz a talaj, a napfényes órák száma, valamint az éves csapadékmennyiség eredményezik.

Az Alföld másra alig hasznosítható, ugyanakkor napfényben gazdag szikes pusztáin termő növényanyagból első osztályú árut lehet előállítani. Az „Alföldi kamillavirágzat” alapanyagát jelentő *Matricaria chamomilla* ugyanis gyökérsejtjeiben 10 mg/g nátriumsót is képes felhalmozni. Ezzel magyarázható, hogy az Alföld szikes talaján a más növények által holt víznek számító nedvességet is hasznosítani tudja.

Az Alföldön a napfényes órák évi összege 2 000–2 100 között változik, a csapadék évi mennyisége pedig 500–600 mm között alakul. A sok napsütés nagyobb mértékű hatóanyag-felhalmozást tesz lehetővé, míg napfényzegény időjárás esetén csökken a hatóanyag képződése. Külföldi eredmények is alátámasztják, hogy a sok napfény és meleg (ami az alföldi területek legfőbb jellemzője) kedvezően befolyásolja a kamilla illóolaj-tartalmát, és befolyásolja összetételét (Saleh, 1973). Kutatási eredményekkel is igazolt továbbá, hogy a kevesebb csapadék hatására az orvosi székfű növénymagassága és virágzatának mérete csökken (Gosztola et al., 2008). Emellett a lúgos kémhatású, szikes talajok szintén gyengébb növekedést eredményeznek (Sztefanov et al., 2003; Balak et al., 1999). Számos hazai kísérletben vizsgálták a magyarországi természetes előfordulású kamillaállományt, és azt tapasztalták, hogy a dunántúli és alföldi kamillapopulációk mind morfológiai, mind beltartalmi tulajdonságaik tekintetében élesen elkülönülnek. A neutrális vagy enyhén savas talajú régiókból származó vadon termő kamilla erősebb növekedésű és nagyobb virágzatú, de illóolajában alacsony az a-bisabolol tartalom, míg az Alföld kontinentálisabb, szikes jellegű területeiről begyűjtött kamilla gyengébb növekedésű, kompaktvirágzatú, illóolaja viszont az értékes, erős görcsoldó és gyulladáscsökkentő hatású a-bisabolol mint az illóolaj fő komponensét tartalmazza nagy mennyiségben. Ennek aránya mindenképp eléri a 20 %-ot, de évjáratról függően akár 45–58 % is lehet (Gosztola et al., 2005; Sztefanov et al., 2003).

A termék és az Alföld földrajzi környezetének éghajlati, talajtani szempontból vizsgált kapcsolata során tehát megállapítható, hogy az „Alföldi kamillavirágzat” alapanyagát azok az alacsony növésű és magas a-bisabolol tartalmú orvosi székfű növények jelentik, amelyek kizárólag az Alföld fent említett egyedi ökológiai adottságú területein találhatóak meg.

## 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Csongrád Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: Szeged  
Vasas Szent Péter u. 9/a.  
6700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 62422358 / 62551850  
Fax +36 62426183  
E-mail: szigetis@oai.hu; csongrad\_megye@oai.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: Debrecen  
Diószegi út 30.  
4030  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 52526240  
Fax +36 52442841  
E-mail: harsanyi@oai.hu

## 4.8. Címkézés:

A fogyasztói csomagoláson kötelezően feltüntetendő jelölés a vonatkozó jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- „Alföldi kamillavirágzat” terméknev,
- „vadon termő” megjelölés,
- „filteres tea” vagy „tasakolt tea” megjelölés a terméknev alatt,
- kamillavirágot ábrázoló grafikai megjelenítés,
- „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „OEM” megjelölés,
- a közösségi szimbólum (a bejegyzést követően).

Ha a terméket a fent meghatározott földrajzi területen kívül csomagolják, akkor garantálni kell visszavezethetőségét az előállítás helyére. Az „Alföldi kamillavirágzat” csomagolásán az oltalom alatt álló elnevezést, a logót és a megfelelő közösségi szimbólumot ilyenkor is el kell helyezni.