

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 165/2012**z dnia 24 lutego 2012 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Alföldi kamillavirágzat (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek o rejestrację nazwy „Alföldi kamillavirágzat” jako chronionej nazwy pochodzenia, otrzymany od Węgier w dniu 21 grudnia 2005 r., został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.
- (2) Niemcy zgłosiły sprzeciw wobec tej rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciw ten – zgodnie z art. 7 ust. 3 lit. c) tego rozporządzenia – został uznany za dopuszczalny. Pismami z dnia 17 lutego 2011 r. Komisja wezwała zainteresowane strony, aby doszły między sobą do porozumienia zgodnie z ich wewnętrznymi procedurami.
- (3) Węgry i Niemcy osiągnęły porozumienie, w wyniku którego z tekstu w pkt 4.2 streszczenia wymogów usunięto następujący tekst (zgodnie z publikacją w Dz.U. z dnia 16 lipca 2010 r.): *„Ten suszony produkt – koszyczek rumianku (Anthródium Chamomillae), powszechnie znany jako rumianek pospolity – jest oficjalnie wymieniony jako produkt leczniczy w aktualnej wersji Farmakopei Węgierskiej i w Europejskiej Farmakopei. Jest stosowany jako cenny surowiec podstawowy pakowany w saszetki oraz w torebki do sporządzania naparu z kwiatu rumianku”*.
- (4) Na mocy zawartego porozumienia strona skarżąca wycofała swój sprzeciw.
- (5) Zgodnie z art. 16 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006⁽³⁾, aby zmiana mogła zostać uznana za nieznaczną, w rozumieniu art. 7 ust. 5 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 510/2006, nie może ona:
 - a) odnosić się do podstawowych cech produktu;
 - b) prowadzić do zmiany związku;
 - c) obejmować zmiany nazwy ani części nazwy produktu;
 - d) dotyczyć wyznaczonego obszaru geograficznego;
 - e) zwiększać zakresu ograniczeń dotyczących handlu produktem lub surowcami do jego wytwarzania.
- (6) W świetle powyższego należy zatem wpisać nazwę „Alföldi kamillavirágzat” do Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz uaktualnić stosownie streszczenie wymogów i opublikować je,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Uaktualnione streszczenie wymogów znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 lutego 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. C 192 z 16.7.2010, s. 10.⁽³⁾ Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

WĘGRY

Alföldi kamillavirágzat (ChNP)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT”

NUMER WE: HU-PDO-0005-0516-21.12.2005

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-élelmészeti Főosztály (Departament Analizy Łańcucha Żywnościowego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich)

Adres: Budapest
Kossuth Lajos tér 11
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419
Faks +36 13014808
Email: eniko.zobor@fvm.gov.hu

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: ALFÖLDI VADONTERMŐ KAMILLAVIRÁG GYŰJTŐK ÉS, FELDOLGOZÓK CSOPORTOSULÁSA (Grupa zbieraczy i przetwórców kwiatu rumianku pospolitego z Alföld)

Adres: Budapest
Dóza György út 144
1134
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 12886700/303
Faks +36 13501691
Email: herbaria@herbaria.hu
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

3. Rodzaj produktu:

Grupa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Alföldi kamillavirágzat”

4.2. Opis produktu:

„Alföldi kamillavirágzat” jest suszonym, wyselekcjonowanym kwiatem rumianku pospolitego (*Matricaria chamomilla* L.), ręcznie zbieranym na słonych glebach Wielkiej Niziny Węgierskiej.

Kwiat „Alföldi kamillavirágzat” jest silnie aromatyczny, ma słodki zapach i lekko gorzki smak; w trakcie przetwarzania nie kruszy się oraz jest mniej łamliwy i lepiej zachowuje olejek eteryczny niż ziołowe produkty lecznicze z rumianku pochodzącego z uprawy.

Olejek eteryczny „Alföldi kamillavirágzat” zawiera znacznie większą ilość – co najmniej 20 % lub więcej – α -bisabololu (substancji o właściwościach przeciwzapalnych i przeciwrzodowych) niż w przypadku rumianku pochodzącego z uprawy.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar, na którym dziko rosnący „Alföldi kamillavirágzat” jest zbierany i przetwarzany, obejmuje obszar administracyjny poszczególnych aglomeracji w komitatach: Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun i Pest. Nazwy aglomeracji znajdujących się w tych komitatach określono szczegółowo w specyfikacji produktu. Określenie geograficzne „Alföldi kamillavirágzat” może być stosowane w odniesieniu do produktów sporządzonych z surowca zebranego w granicach administracyjnych wymienionych miejsc.

4.4. Dowód pochodzenia:

Pochodzenie „Alföldi kamillavirágzat” ustala się na podstawie badań organoleptycznych i technicznych, a także poprzez wprowadzenie systemu śledzenia.

Cały proces produkcji „Alföldi kamillavirágzat” musi odbywać się z zachowaniem ściśle określonych warunków produkcji i kontroli, z zastosowaniem systemu zapewnienia jakości obejmującego kontrolę udokumentowanego źródła zebrania rumianku. W konsekwencji możliwe jest zidentyfikowanie i zweryfikowanie drogi produktu od miejsca zebrania do dostarczenia produktu końcowego.

Normy jakości w zakresie zbierania określono w ustanowionych przez grupę normach skupu w odniesieniu do zasad jakości dotyczących dzikich roślin leczniczych i ich surowca podstawowego.

Wielu indywidualnych zbieraczy zbiera kwiaty na polach rumianku podczas krótkiej, kilkutygodniowej pory zbierania tej rośliny. W regionie istnieją punkty skupu, w których zbieracze oddają świeżo zebrane rośliny. Nabywcy niezwłocznie, w ciągu 4–8 godzin, transportują niepakowany surowiec odpowiedniej jakości do zakładów przetwórczych w regionie. Towarzyszące świadectwo przewozowe obejmuje potwierdzenie dostarczenia i deklarację, w której transportujący podaje nazwę obszaru, na którym zebrano towar.

Dowód nabycia wydawany jest po zaakceptowaniu ilości i jakości surowców zebranych przez poszczególnych zbieraczy; zawiera on określenie nazwy miejsca, w którym zebrano towar, potwierdzone podpisem zbieracza. Jeżeli surowiec podstawowy dociera do zakładu przetwórczego w postaci wysuszonej, w każdym wypadku należy zażądać świadectwa pochodzenia i obszaru zebrania.

Aby zapewnić identyfikowalność podczas procesu suszenia, w rejestrze trzeba udokumentować ilość produktu i miejsce jego zebrania, a także lokalizację punktów zebrania i skupu. W każdym przypadku w odniesieniu do suszenia należy sporządzić sprawozdanie dotyczące produkcji.

Średnia jakość próbki pobranej w trakcie oficjalnego pobierania próbek z partii pakowanych w opakowania kartonowe o wadze 10 kg reprezentuje jakość całej partii. Jeżeli produkt spełnia wymogi Europejskiej Farmakopei i aktualnej wersji Farmakopei Węgierskiej, i w oleju eterycznym stwierdzono zawartość α -bisabololu wymaganą w specyfikacji produktu, opakowania kartonowe otrzymują oznakowanie ekologiczne, a produkt otrzymuje dokument kwalifikacyjny z oznaczeniem jego ilości i jakości. Numer dokumentu kwalifikacyjnego jest specjalnym dowodem identyfikacyjnym „Alföldi kamillavirágzat” i odnosi się wyłącznie do produktu przebadanego. Jeżeli produkt nie spełnia wymogów, nie może być wprowadzony do obrotu jako „Alföldi kamillavirágzat”.

W trakcie pakowania rumianku w saszetki i torebki należy prowadzić rejestr pakowania w odniesieniu do każdej operacji. Numer zezwolenia na dystrybucję umieszczany jest przy oznaczeniu użytej i zmierzonej ilości produktu. Na opakowaniu komercyjnym produktu końcowego umieszcza się numer zezwolenia i numer produkcyjny, które określone są w rejestrach pakowania. Dane te można wykorzystać do przesłedzenia daty produkcji, a także numeru identyfikacyjnego, ilości i pochodzenia użytej partii.

4.5. Metoda produkcji:

a) Zbieranie i transport

Kwiat rumianku zbierany jest w maju i czerwcu, ale często również wcześniej – pod koniec kwietnia. Rumianek pospolity jest zbierany przy pomocy zbieraczek do rumianku, które mogą być wykonane z drewna, żelaza lub cyny. Kwiat odrywany jest od łodygi za pomocą zębów zbieraczki, a następnie wrzucany do worka. Świeżo zebrane kwiaty w workach mogą być przechowywane do 4 godzin bez spadku jakości. Większe ilości trzeba ułożyć w warstwy o grubości 15–20 cm i przełożyć do worka przy pomocy drewnianej łopatkii bezpośrednio przed transportem. Kwiat rumianku nie powinien być niepotrzebnie ściskany ani przewracany, ponieważ jest dość delikatny.

b) Suszenie

Kwiat rumianku może być suszony naturalnie lub sztucznie.

Tradycyjną metodą suszenia kwiatu rumianku jest naturalne suszenie na strychu. Oczyszczone kwiaty są układane na strychu w warstwach o grubości ok. 2–3 cm. Na przestronnym strychu z dobrą cyrkulacją powietrza kwiaty wysychają w 5–6 dni.

W przypadku sztucznego suszenia kwiatu rumianku kwiaty niepoddane obróbce układa się na czystej powierzchni w warstwie o grubości 15–20 cm, a następnie zbiera do koszy lub innych pojemników i wysypuje na przenośnik taśmowy. Suszenie może odbywać się w suszarce, na powierzchni do suszenia lub w tak zwanej suszarce tunelowej.

c) **Usuwanie łodyg, selekcja ręczna**

Przystosowany system przesiewowy przetwarza suszony kwiat rumianku, który wsypywany jest do maszyny usuwającej łodygi; usuwa opadłe płatki, pył, pączki i wszelkie pozostałe zanieczyszczenia. Łodygi usuwane są przez ruchome ostrza na dnie i spodzie sita lub przez rolki ogławiające, a następnie produkt przemieszczany jest na taśmę selekcyjną, gdzie jest ręcznie selekcjonowany i pakowany do opakowań kartonowych o wadze 10 kg do celów przechowywania.

d) **Pakowanie**

„Alföldi kamillavirágzat” jest wprowadzany do obrotu zgodnie z wymogami w dziedzinie zdrowia i ochrony konsumentów:

- w utrzymujących aromat torebkach zawierających zmielony rumianek o wadze netto wynoszącej 1,2 g,
- w zachowujących aromat saszetkach zawierających całe kwiaty o wadze netto wynoszącej 2 g,
- jako kwiaty pakowane w torebki o wadze jednostkowej wynoszącej 50 g,
- w dużych opakowaniach kartonowych o wadze jednostkowej wynoszącej 10 kg.

4.6. **Związek z obszarem geograficznym:**

Związek historyczny

O związku między południową częścią Wielkiej Niziny Węgierskiej a rumiankiem pospolitym wspomina dr Ferenc Simonffy w swojej książce „Adatok Székkutas jelenéből és múltjából – Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi »Nagypusztáról«” [Dane dotyczące teraźniejszości i przeszłości Székkutas – Historyczne upamiętnienie dawnej „Wielkiej Puszczy” Vásárhely], w której pisze, że „rumianek rośnie głównie na słonych obszarach puszczy”. Autor wspomina, że wielu nabywców pochodziło z krajów północnych (Szwecji, Danii, Finlandii i Kanady). Zdaniem ekspertów w dziedzinie medycyny i chemii z tych państw „roślina ta nie może być hodowana sztucznie, ponieważ rumianek pochodzący z uprawy nie zawiera substancji, jakie zawiera rumianek dziko rosnący na słonej glebie”.

Po I wojnie światowej wzrost popytu na rynku niemieckim stał się podstawą powodzenia rumianku. W latach 1936–37 Herbária Országos Gyógynövény és Selyemgubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat (Spółdzielnia Handlowców Krajowych Zielnych Roślin Leczniczych i Kokonów Jedwabnika) rozpoczęła produkcję w Székkutas, wykorzystując prostą suszarnię i zajmując się początkowo konserwowaniem i suszeniem warzyw. W dniu 23 lutego 1939 r. główni przedstawiciele spółdzielni postanowili rozszerzyć działalność o zbieranie i przemysłowe suszenie rumianku, a także zbudować w tym celu zakład.

Związek z obszarem geograficznym

Rozwój zbierania, przetwarzania i sprzedaży rumianku pospolitego stanowi cenny przykład regionalnego wykorzystania flory. „Alföldi kamillavirágzat” zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości (zob. pkt 4.2) ekologicznym cechom siedliska, tj. glebie, liczbie godzin nasłonecznienia i rocznej sumie opadów atmosferycznych.

Produkt najwyższej jakości można uzyskać z roślin rosnących na Wielkiej Nizinie Węgierskiej, na słonej puszczy, której w zasadzie nie można wykorzystać w żadnym innym celu, ale która jest bardzo nasłoneczniona. *Matricaria chamomilla* L. (rumianek pospolity), podstawowy surowiec „Alföldi kamillavirágzat”, jest w stanie zgromadzić w swoich komórkach korzeni 10 mg/g soli sodowych. Wyjaśnia to, dlaczego roślina ta może wykorzystywać wilgoć słonych gleb Wielkiej Niziny Węgierskiej, której nie mogą spożytkować inne rośliny.

Na Wielkiej Nizinie Węgierskiej liczba godzin nasłonecznienia waha się pomiędzy 2 000 i 2 100 rocznie, a roczna suma opadów atmosferycznych wynosi ok. 500–600 mm. Duże nasłonecznienie pozwala na lepsze gromadzenie substancji czynnych, natomiast mniej słoneczna pogoda obniża poziom gromadzenia tych substancji. Międzynarodowe badania potwierdziły również, że wysoki poziom nasłonecznienia i ciepła (główne cechy klimatyczne obszaru Wielkiej Niziny Węgierskiej) oddziałuje na skład olejku eterycznego zawartego w rumianku i ma na niego korzystny wpływ (Saleh, 1973). Wyniki badań wykazały także, że niższy poziom opadów atmosferycznych prowadzi do zmniejszenia wysokości roślin i wielkości kwiatów rumianku (Gosztola i in., 2008). Ponadto gleby zasadowe i słone powodują mniejszy wzrost roślin (Sztefanov i in., 2003; Balak i in., 1999). Przeprowadzone na Węgrzech liczne projekty badawcze dotyczące naturalnego, dziko rosnącego rumianku wykazały, że populacje rumianku na obszarach Kraju Zadunajskiego i Wielkiej Niziny Węgierskiej znacznie się różnią pod względem morfologii i składu. Dziko rosnący rumianek z obszarów o glebach obojętnych lub lekko kwaśnych cechuje się silniejszym rozwojem i większymi kwiatami, ale zawarty w nim olejek eteryczny ma niższą zawartość α -bisabololu, podczas gdy rumianek zbierany na bardziej kontynentalnych, słonych obszarach Wielkiej Niziny Węgierskiej jest niższy i ma zbite kwiaty, ale jego olejek eteryczny zawiera dużą ilość cennego, przeciwskurczowego i przeciwzapalnego α -bisabololu, głównego składnika tego olejku. Poziom zawartości α -bisabololu wynosi co najmniej 20 %, ale w zależności od roku może sięgać aż 45–58 % (Gosztola i in., 2005; Sztefanov i in., 2003).

Na podstawie związku zachodzącego między produktem a środowiskiem geograficznym Wielkiej Niziny Węgierskiej – badanym w odniesieniu do klimatu i gleby – można stwierdzić, że podstawowy surowiec „Alföldi kamillavirágzat” stanowią niskie rośliny rumianku o wysokiej zawartości α -bisabololu, które rosną wyłącznie w siedliskach Wielkiej Niziny Węgierskiej o warunkach ekologicznych wspomnianych powyżej.

4.7. Organ kontroli:

Nazwa: Csongrád Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Dyrekcja ds. Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt w Komitecie Csongrád)

Adres: Szeged
Vasas Szent Péter u. 9/a
6700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. + 36 62422358; + 36 62551850
Faks + 36 62426183
Email: szigetis@oai.hu; csongrad_megye@oai.hu

Nazwa: Hajdú-Bihar Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Dyrekcja ds. Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt w Komitecie Hajdú-Bihar)

Adres: Debrecen
Diószegi út 30
4030
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. + 36 5226240
Faks + 36 52442841
Email: harsanyi@oai.hu

4.8. Etykietowanie:

Oprócz szczegółów określonych w stosownym prawodawstwie na etykiecie konsumpcyjnej muszą znajdować się następujące informacje:

- nazwa produktu „ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT”,
- oznaczenie „vadon termő” (dziko rosnący),
- „filteres tea” (herbata w torebkach) lub „tasakolt tea” (saszetki) pod nazwą produktu,
- rysunek kwiatu rumianku,
- oznaczenie „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (chroniona nazwa pochodzenia) lub jego skrót OEM (ChNP),
- logo Unii Europejskiej (po zarejestrowaniu).

Jeżeli produkt jest pakowany poza wyżej określonym obszarem geograficznym, zagwarantowana musi być identyfikowalność miejsca pochodzenia. Nawet w takim przypadku na opakowaniu „Alföldi kamillavirágzat” należy umieścić chronioną nazwę, logo i odpowiedni symbol Unii Europejskiej.