

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 165/2012**ze dne 24. února 2012****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(Alföldi kamillavirágzat (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 7 odst. 5 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 byla žádost Maďarska o zápis názvu „Alföldi kamillavirágzat“ jako chráněného označení původu doručena dne 21. prosince 2005 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽²⁾.
- (2) Německo podalo v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 proti tomuto zápisu námitku. Námitky byly na základě čl. 7 odst. 3 písm. c) uvedeného nařízení shledány přípustnými. Dopisem ze dne 17. února 2011 vyzvala Komise dotčené strany, aby se v souladu se svými vnitřními postupy pokusily o dosažení vzájemné dohody.
- (3) Dohody mezi Maďarskem a Německem bylo dosaženo, a došlo tak ke zrušení tohoto textu v bodě 4.2 přehledu (zveřejněného v *Úředním věstníku* dne 16. července 2010): „Tento sušený produkt *Chamomillae anthodium* – obecně zvaný jako heřmánek pravý – je uveden v seznamu oficiálních léčivých přípravků v aktuální verzi Maďarského lékopisu a Evropského lékopisu a používá se jako vzácná surovina v čajových a nálevových sáčcích připravených z heřmánku pravého.“
- (4) Na základě této dohody stáhl oponent námitky.

- (5) Podle čl. 16 odst. 4 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 ⁽³⁾ má-li být změna považována za změnu malého rozsahu ve smyslu čl. 7 odst. 5 druhého pododstavce nařízení (ES) č. 510/2006, nesmí:

- a) se týkat hlavních vlastností produktu;
- b) měnit souvislost;
- c) zahrnovat změnění názvu nebo jakékoli části názvu produktu;
- d) se dotýkat vymezené zeměpisné oblasti;
- e) představovat nárůst omezení obchodu s daným produktem nebo jeho surovinami.

- (6) S ohledem na výše uvedené skutečnosti by název „Alföldi kamillavirágzat“ měl být zapsán do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a přehled by měl být odpovídajícím způsobem aktualizován a zveřejněn,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Aktualizovaný přehled je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 24. února 2012.

Za Komisi

José Manuel BARROSO
předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. C 192, 16.7.2010, s. 10.

⁽³⁾ Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

MAĎARSKO

Alföldi kamillavirágzat (CHOP)

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT“

č. ES: HU-PDO-0005-0516-21.12.2005

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-élelmzési Főosztály (Odbor analýzy potravinového řetězce Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova)
Adresa: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel.: +36 13014419
Fax: +36 13014808
E-mail: eniko.zobor@fvm.gov.hu

2. Skupina:

Název: ALFÖLDI VADONTERMŐ KAMILLAVIRÁG GYŰJTŐK ÉS, FELDOLGOZÓK CSOPORTOSULÁSA (Skupina sběračů a zpracovatelů květů planě rostoucího heřmánku z oblasti Alföld)
Adresa: Budapest
Dózsa György út 144.
1134
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel.: +36 12886700/303
Fax: +36 13501691
E-mail: herbaria@herbaria.hu
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní (X)

3. Druh produktu:

Třída 1.8.: Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název:

„Alföldi kamillavirágzat“

4.2 Popis:

„Alföldi kamillavirágzat“ je sušený vybraný květ heřmánku pravého (*Matricaria chamomilla* L.), ručně sbíraný na solných půdách Velké uherské nížiny.

Květ „Alföldi kamillavirágzat“ je silně aromatický, sladce voní, má lehkou nahořklou chuť, při zpracování se nedrobí, je méně práškový a jeho éterický olej se uchovává lépe než rostlinný léčivý přípravek vyrobený z vyšlechtěného heřmánku.

V éterickém oleji z „Alföldi kamillavirágzat“ je podstatně větší množství – přinejmenším o 20 % – α -bisabololu (látko působící proti zánětům a vředům) než ve vyšlechtěném heřmánku.

4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast, ve které se planě rostoucí „Alföldi kamillavirágzat“ sbírá a zpracovává, spadá do administrativní oblasti jednotlivých aglomerací v župách Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun a Pest. Názvy aglomerací nalezených v těchto župách byly definovány přesně podle specifikace produktu. Zeměpisný popis „Alföldi kamillavirágzat“ lze používat pro produkty připravené ze surovin sbíraných v administrativních oblastech uvedených míst.

4.4 Důkaz původu:

Původ „Alföldi kamillavirágzat“ se stanoví organoleptickými a technickými testy a rovněž zavedením sledovacího systému.

Celý proces produkce „Alföldi kamillavirágzat“ se musí provádět v souladu s přísnými výrobními a kontrolními podmínkami a se zavedeným systémem zabezpečení jakosti rozšířeným o kontrolu doloženého zdroje sběru, aby bylo možné identifikovat a ověřit cestu produktu od sběru až po dodání konečného produktu.

Normy jakosti pro sběr stanovuje skupinou vytvořená nákupní norma o pravidlech kvality pro planě rostoucí léčivé rostliny a jejich suroviny.

V průběhu několikátýdenní krátké sklizně heřmánku sbírá květy na heřmánkových polích mnoho jednotlivých sběračů. V regionu jsou výkupní místa, kam sběrači čerstvě nasbírané rostliny předávají. Kupující přepraví sypkou surovinu patřičné kvality v rozmezí 4 až 8 hodin do zpracovatelských závodů v regionu. Příložené přepravní osvědčení obsahuje dodací list a prohlášení, v němž přepravce uvede název oblasti, kde byly suroviny nasbírány.

Po kvantitativním a kvalitativním přijetí surovin nasbíraných jednotlivými sběrači je vydán důkaz o zakoupení s uvedením názvu místa, kde byly suroviny nasbírány, což sběrač potvrdí svým podpisem. Pokud je surovina do zpracovatelského závodu dodána v sušené formě, musí si v každém případě závod vyžádat osvědčení o původu a místě sběru.

Aby byla zajištěna sledovatelnost během procesu sušení, musí se do knihy zaznamenat množství a místo sběru produktu a rovněž umístění sběrných a výkupních míst. V každém případě musí být sepsána zpráva o produkci týkající se sušení.

Vzorek průměrné kvality odebraný z dávek balených v 10 kg lepenkových bednách v souladu s postupy úředního odběru vzorků představuje kvalitu celé dávky. Pokud produkt splňuje požadavky Evropského lékopisu a aktuální verze Maďarského lékopisu a obsah α -bisabololu ve složkách éterického oleje splňuje hodnoty stanovené ve specifikaci produktu, umístí se na lepenkové bedny „zelený“ štítek a produkt získá kvalifikační dokument, v němž se uvede množství a kvalita. Číslo kvalifikačního dokumentu představuje zvláštní identifikaci „Alföldi kamillavirágzat“ a platí výlučně pro testovaný produkt. Jestliže produkt tyto požadavky nesplňuje, nelze jej uvést na trh pod názvem „Alföldi kamillavirágzat“.

Během dávkování heřmánku do čajových a nálevových sáčků se musí pro každou jednotlivou činnost vést kniha o sáčkování. Vedle použitého a naměřeného množství se uvádí číslo povolení distribuce. Číslo povolení a výrobní číslo uvedené v knihách o sáčkování jsou vytištěny na komerčním obalu konečných produktů. Tyto údaje lze použít k vyhledání data výroby a rovněž identifikačního čísla, množství a původu použité dávky.

4.5 Metoda produkce:

a) Sběr a přeprava

Květy se sbírají v květnu a červnu, ale často také již na konci dubna. Heřmánek pravý se sbírá pomocí hřebenu, který může být vyroben ze dřeva, kovu nebo z cínu. Květ se pomocí zubů hřebenu oddělí od stonku a potom se nasype do pytlů. Chladné květy lze v pytlích uchovávat až 4 hodiny, aniž by se jejich kvalita zhoršila. Větší množství se musí rozprostřít do vrstvy vysoké 15-20 cm a květy lze pomocí dřevěné lopatky nasypat do pytlů až těsně před přepravou. Protože květy heřmánku jsou poměrně křehké, neměly by se zbytečně stlačovat ani obracet.

b) Sušení

Květy heřmánku lze sušit přirozeně nebo uměle.

Tradiční metodou sušení heřmánkových květů je přirozené sušení na půdě. Čisté květy se rozprostou ve vrstvě vysoké 2,5 cm. Na dobře větratelné půdě květy uschnou během 5 až 6 dní.

Při umělém sušení se neočištěné květy heřmánku rozprostou na čistou plochu ve vrstvě vysoké 15 až 20 cm a potom se posbírají do košů nebo jiných přepravních nádob a vysypou se na pás dopravníku. Sušení může probíhat v sušárně, na sušící ploše nebo v zařízení známém jako tunelová sušárna.

c) Odstranění stonků, ruční výběr

Upravený prosévací systém zpracovává suché květy heřmánku, které byly vysypány do stroje na odstranění stonků, a přitom odstraňuje opadlé okvětní lístky, květy druhořadé jakosti, pupeny a ostatní nečistoty. Sklopné čepele na dolní straně a na konci síta nebo horní válce odstraní stonky, produkt potom přijíždí na třídící pás, kde probíhá další ruční třídění a květy se balí do 10 kg lepenkových beden k uskladnění.

d) Balení

„Alföldi kamillavirágzat“ se uvádí na trh v souladu s požadavky na ochranu zdraví a spotřebitelů:

- | | |
|---|-------------------------|
| — v sáčcích zachovávajících vůni, které obsahují mletý heřmánek, | o čisté hmotnosti 1,2 g |
| — v nálevových sáčcích zachovávajících vůni, které obsahují celé květy, | o čisté hmotnosti 2 g |
| — jako květy v sáčcích | v 50 g jednotkách |
| — ve velkých lepenkových bednách | v 10 kg jednotkách |

4.6 Souvislost:

Historie

Dr. Ferenc Simonffy se zmiňuje o souvislosti mezi jižní částí Velké uherské nížiny a planě rostoucím heřmánkem ve své knize *Adatok Székkutas jelenéből és múltjából – Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi „Nagypusztáról“* (Údaje ze současnosti a minulosti Székkutas – historická oslava dřívější Velké pusty z Vásárhelyi), ve které píše, že „heřmánek roste zejména v solných oblastech pusty“. Autor zmiňuje, že řada zákazníků pochází ze severních zemí (Švédsko, Dánsko, Finsko a Kanada). Podle lékařských a chemických odborníků z těchto zemí „tuto rostlinu nelze pěstovat uměle, protože vyšlechtěný heřmánek neobsahuje látky nalezené v heřmánku, který roste planě v solné půdě“.

Úspěch heřmánku začal po první světové válce díky rostoucí poptávce z Německa. *Herbária Országos Gyógynövény és Selyemgubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat* (Herbář národních léčivých rostlin a Obchodní družstvo kokonů bource morušového) zahájil produkci s jednoduchou sušárnou ve městě Székkutas v letech 1936–1937, přičemž jeho původním zaměřením byla konzervace a sušení zeleniny. Dne 23. února 1939 se hlavní zástupci družstva rozhodli rozšířit svou činnost na sběr a průmyslové sušení heřmánku a rovněž rozhodli pro tyto potřeby postavit výrobní závod.

Zeměpisná souvislost

Vývoj sběru, zpracování a prodeje planě rostoucího heřmánku představuje hodnotný modelový příklad regionálního využití flóry. „Alföldi kamillavirágzat“ vděčí za svou jedinečnou charakteristiku (viz bod 4.2) ekologickým vlastnostem stanoviště, kterými je půda, počet hodin slunečního záření a úhrn každoročních srážek.

Prvotřídní produkce lze dosáhnout z rostlin rostoucích v solné pustě Velké uherské nížiny, kterou lze těžko využít k jiným účelům, ale která je bohatá na sluneční záření. *Matricaria chamomilla*, surovina pro „Alföldi kamillavirágzat“, dokáže nahromadit 10 mg/g soli sodné ve svých kořenových buňkách. Z tohoto důvodu je schopna využít vlhkosti solných půd Velké uherské nížiny, kterou jiné rostliny využít nedokážou.

Počet hodin slunečního záření ve Velké uherské nížině se pohybuje mezi 2 000 a 2 100 hodinami ročně a úhrn ročních srážek je přibližně 500 až 600 mm. Vysoká úroveň slunečního záření umožňuje nahromadění vyšší hladiny aktivních látek, zatímco podnebí s nižší úrovní slunečního záření hromadění aktivních látek snižuje. Zahraniční výzkumy dále potvrdily, že vysoké úrovně slunečního záření a tepla (hlavní klimatické vlastnosti oblasti Velké uherské nížiny) mají blahodárné účinky na obsah éterického oleje v heřmánku a ovlivňují jeho složení (Saleh, 1973). Výsledky výzkumu rovněž prokázaly, že nižší úroveň srážek má za následek snížení výšky rostliny a zmenšení velikosti květu heřmánku (Gosztola et al., 2008). Rovněž alkalické a solné půdy způsobují menší vzrůst (Sztefanov et al., 2003; Balak et al., 1999). Řada výzkumných projektů provedených v Maďarsku, které se zabývaly přírodním planě rostoucím heřmánkem, odhalila, že existuje velký rozdíl mezi populacemi heřmánku v oblastech Transdanubia a Velké uherské nížiny, pokud jde o morfologii a obsah. Planě rostoucí heřmánek z oblastí s neutrálními nebo lehce kyselými půdami má robustnější vzrůst a větší květy, avšak jeho éterický olej má nižší obsah α -bisabololu, zatímco heřmánek sbíraný v kontinentálnějších solných oblastech Velké uherské nížiny má menší vzrůst a kompaktní květy, avšak jeho éterický olej obsahuje větší množství hodnotného, protikřečového a protizánětlivého α -bisabololu – hlavní složky éterického oleje. Tento rozdíl v každém případě dosahuje 20 %, může však dosáhnout až 45–58 % v závislosti na roku (Gosztola et al., 2005; Sztefanov et al., 2003).

Tuto skutečnost lze vyvodit ze souvislosti mezi produktem a zeměpisným prostředím Velké uherské nížiny – zkoumané z hlediska klimatu a půdy – kdy je surovina pro „Alföldi kamillavirágzat“ složena z planě rostoucího heřmánku s vysokým obsahem α -bisabololu, který roste výhradně na stanovištích Velké uherské nížiny s výše uvedenými ekologickými podmínkami.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Csongrád Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Ředitelství pro bezpečnost potravinového řetězce a zdraví zvířat zemědělského úřadu župy Csongrád)

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

Tel.: +36 62422358; +36 62551850

Fax: +36 62426183

E-mail: szigetis@oai.hu; csongrad_megye@oai.hu

Název: Hajdú-Bihar Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Ředitelství pro bezpečnost potravinového řetězce a zdraví zvířat zemědělského úřadu župy Hajdú-Bihar)

Adresa: Debrecen
Diószegi út 30.
4030
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel.: +36 52526240

Fax: +36 52442841

E-mail: harsanyi@oai.hu

4.8 Označování:

Kromě údajů stanovených v příslušných právních předpisech musí spotřebitelský štítek obsahovat i tyto údaje:

— název produktu „ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT“

— označení „planě rostoucí“

— pod názvem produktu označení „filteres tea“ (čajové sáčky) nebo „tasakolt tea“ (porcovaný čaj)

— grafické znázornění květu heřmánku

— „chráněné označení původu“ nebo jeho zkratku (CHOP)

— logo Unie (po registraci)

Pokud je produkt balen mimo výše uvedenou zeměpisnou oblast, musí být zajištěna sledovatelnost původu. Chráněný název, logo a odpovídající symbol Unie musí být umístěny na obalu „Alföldi kamillavirágzat“ i v tomto případě.
