

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 192/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT“****EB Nr.: HU-PDO-0005-0516-21.12.2005****SKVN (X) SGN ()**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Atsakinga valstybės narės institucija:

Pavadinimas: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály

Adresas: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

2. Grupė:

Pavadinimas: Alföldi vadontermő kamillavirág gyűjtők és feldolgozók csoportosulása

Adresas: Budapest
Dózsa György út 144.
1134
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 12886700 / 12886303
Faks. +36 13501691
El.paštas: herbaria@herbaria.hu
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita (X)

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3. Produkto rūšis:

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

„Alföldi kamillavirágzat“

4.2. Aprašymas:

„Alföldi kamillavirágzat“ – tai džiovinti ir rankomis skinti vaistinės ramunės (*Matricaria chamomilla* L.), augančios druskinguose Didžiosios Vengrijos lygumos dirvožemiuose, žiedai. Šis džiovintas produktas – *Chamomillae anthodium* (vaistinės ramunės, dažniausiai vadinamos tiesiog ramunėlėmis, žiedynai) – kaip oficialus vaistas įtrauktas į aktualią Vengrijos farmakopėją ir Europos farmakopėją; jis naudojamas gaminant palaidų ramunėlių žiedų arbatą arba arbatą pakeliais.

„Alföldi kamillavirágzat“ žiedų kvapas stiprus, aromatingas, kvapus, truputį karstelėjęs; perdirbami žiedai nesuyra, yra ne tokie birūs, jų eterinis aliejus išsilaiko geriau nei iš kultūrinių ramunėlių pagaminti fitoterapiniai preparatai.

„Alföldi kamillavirágzat“ ramunėlių eteriniame aliejuje alfa-bisabololio (priešuždegiminio ir priešopinio poveikio medžiagos) yra gerokai daugiau nei kultūrinėse ramunėlėse – ne mažiau kaip 20 %.

4.3. Geografinė vietovė:

Vietovė, kurioje natūraliai gamtoje augančios „Alföldi kamillavirágzat“ ramunėlės renkamos ir perdirbamos, apima Sabolčo-Satmaro-Berego, Boršodo-Abaujaus-Zemplėno, Hevešo, Jaso-Nadkuno-Solnoko, Haidū Biharo, Békėšo, Čongrado, Bač Kiškūno ir Pešto apskričių atskirų aglomeracijų administracinę teritoriją. Tikslūs apskričių aglomeracijų pavadinimai pateikiami produkto specifikacijoje. Geografinis apibūdinimas „Alföldi kamillavirágzat“ taip pat gali būti taikomas gaminiams iš nurodytose administracinėse vietovėse surinktos žaliavos.

4.4. Kilmės įrodymas:

„Alföldi kamillavirágzat“ kilmė nustatoma pagal organoleptinius ir techninius tyrimus, taip pat įdiegiant atsekamumo užtikrinimo sistemą.

Visas „Alföldi kamillavirágzat“ gamybos procesas atliekamas laikantis griežtų gamybos ir priežiūros sąlygų, taip pat taikant kokybės užtikrinimo sistemą, apimančią ramunėlių rinkimo dokumentų patikras, todėl galima nustatyti ir patikrinti produkcijos kelią nuo surinkimo iki galutinio produkto pristatymo.

Grupės nustatytais Laukinių vaistinių augalų ir jų žaliavų supirkimo standartais nustatyti jų rinkimo kokybės standartai.

Daugelis pavienių skynėjų ramunėlių žiedus trumpu jų žydėjimo metu (2 savaitės) skina laukuose. Regionuose veikia supirkimo punktai, į kuriuos skynėjai pristato šviežiai nuskintus augalus. Supirkėjai nedelsdami per 4–8 valandas tinkamos kokybės žaliavą nuveža į perdirbimo įmones. Transportavimo dokumentus sudaro važtaraštis ir deklaracija, kurioje vežėjas nurodo prekių pavadinimą ir jų rinkimo vietovę.

Išduodami pavienių skynėjų surinkto nedidelio tinkamos kokybės ir kiekio žaliavos įsigijimo dokumentai, kuriuose nurodoma vietovė, iš kurių surinkta žaliava; skynėjas tai patvirtina parašu. Jei į perdirbimo įmones žaliava teikiama išdžiovinta, privaloma pateikti kilmę ir rinkimo vietovę liudijantį pažymėjimą.

Siekiant užtikrinti produkcijos atsekamumą džiovinimo metu, turi būti vedamas žurnalas, kuriame nurodoma ramunėlių rinkimo vietovė, taip pat skynimo ir supirkimo punktų vietos. Bet kuriuo atveju privaloma parengti gamybos ataskaitą apie džiovinimą.

Iš kiekvienos 10 kg svorio kartono dėžių partijos oficialiai paimti vidutinės kokybės mėginiai parodo, kokios kokybės yra visa partija. Jei produkcija atitinka Europos farmakopėjos bei naujausios Vengrijos farmakopėjos versijos reikalavimus, taip pat produkto specifikacijoje nustatytus alfa-bisabololio kiekio reikalavimus, kartono dėžės ženklinamos ekologine etikete bei išduodamas produkcijos sertifikavimo dokumentas, kuriame nurodomas kiekis ir kokybė. Sertifikavimo dokumento numeris yra unikalus „Alföldi kamillavirágzat“ identifikavimo numeris, suteikiamas tik ištirtai produkcijai. Jei produkcija reikalavimų neatitinka, ji negali būti parduodama kaip „Alföldi kamillavirágzat“.

Ramunėles pakuojant į pakelius, kiekvienai operacijai vedamas žurnalas. Greta naudoto ir nustatyto kiekio pateikiamas leidimo prekiauti numeris. Pakavimo į pakelius žurnale nurodytas leidimo numeris ir gamybos numeris pateikiami ant galutinio produkto pakuočių. Pagal šiuos duomenis galima nustatyti pagaminimo datą, naudotos partijos numerį, kiekį ir kilmę.

4.5. Gamybos būdas:

a) Rinkimas ir transportavimas

Žiedai skinami gegužės ir birželio mėn., tačiau dažnai juos pradedama skinti ir balandžio pabaigoje. Ramunėlės skinamos naudojant specialias medines, geležines ar skardines šukas. Šukų dantimis žiedynai nuo stiebų atskiriami ir sudedami į maišus. Į šaltmaišius skinami žiedai gali būti ten laikomi ne ilgiau kaip 4 valandas, nepakenkiant jų kokybei. Didesnį jų kiekį būtina paskleisti 15–20 cm storio sluoksniu, į maišus mediniu semtuvu juos galima sudėti tik iš karto prieš vežimą. Ramunėlių žiedai gana lengvai pažeidžiami, tad jų nederėtų spausti ar kratyti.

b) Džiovinimas

Ramunėlių žiedus galima džiovinti natūraliu arba dirbtiniu būdu.

Tradiciškai ramunėlių žiedai natūraliai džiovinami palėpėje. Išvalyti žiedai palėpėje paskleidžiami vieno colio storumo sluoksniu. Gerai vėdinamoje palėpėje per 5–6 dienas žiedai išdžiūna.

Kai ramunėlių žiedai džiovinami dirbtiniu būdu, neapdoroti žiedai ant švaraus paviršiaus paskleidžiami 15–20 cm storio sluoksniu, tada sudedami į krepšius ar kitą vežimo tarą ir išpilami ant konvejerio juostos. Džiovinama gali būti džiovvykloje, ant džiovinimo platformos arba vadinamajame džiovinimo tunelyje.

c) Kotelių pašalinimas, rūšiavimas rankomis

Džiovinoti ramunėlių žiedai, kurie buvo išpilti ant kotelių šalinimo įrenginio, naudojant specialią rėčių sistemą apdorojami, atskiriami nukritę žiedlapiai, nuosijos, žiedpumpuriai ir likusios priemaišos. Rėčio apačioje ir gale įtaisytas asmenimis arba specialiu cilindru pašalinami koteliai, tada produkcija patenka ant rūšiavimo juostos, kur ji toliau rankomis rūšiuojama ir pakuojama po 10 kg į sandėliuoti skirtas kartonines dėzes.

d) Pakavimas

„Alföldi kamillavirágzat“ parduodamos laikantis sveikatos ir vartotojų apsaugos reikalavimų:

— aromatą išlaikančiais smulkintų ramunėlių pakeliais, kurių grynasis svoris 1,2 g,

— aromatą išlaikančiais nesmulkintų ramunėlių pakeliais, kurių grynasis svoris 2 g,

— palaidais žiedais, supakuotais po 50 g,

— didelėmis kartoninėmis dėžėmis, kurių viena sveria 10 kg.

4.6. Ryšys su geografine vietoje:

Istorinis ryšys

Dr. Ferenc Simonffy knygoje *Adatok Székkutas jelenéből és múltjából – Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi „Nagypusztáról”* („Duomenys apie Székkutas dabartį ir praeitį – buvusios Didžiosios Vásárhely Puszta istorinis paminėjimas“) mini tarp pietinės Didžiosios Vengrijos lygumos dalies ir vaistinių ramunių egzistuojant ryšį. Knygoje rašoma, kad ramunėlės daugiausia auga druskingose Puszta vietovėse. Autorius pažymi, kad vienas po kito atsirado klientų iš šiaurės kraštų: Švedijos, Danijos, Suomijos ir Kanados. Šių šalių medicinos ir chemijos ekspertų teigimu, šių augalų negalima auginti dirbtinėmis sąlygomis, nes taip užaugintos ramunėlės neturi medžiagų, kurių yra druskingame dirvožemyje natūraliai augančiose ramunėlėse.

Kai po Pirmojo pasaulinio karo Vokietijoje išaugo ramunėlių paklausa, šis augalas tapo populiarus. *Herbária Országos Gyógynövény és Selyemgubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat* (Nacionalinis herbariumas ir prekybos šilko kokonais kooperatyvas) 1936–1937 m. *Székkutas* vietovėje pradėjo gamybą, naudodami paprastą džiovyklą; iš pradžių jie užsiėmė daržovių konservavimu ir džiovinimu. 1939 m. vasario 23 d. pagrindiniai kooperatyvo atstovai nusprendė veiklą praplėsti ir užsiimti ramunėlių rinkimu bei pramoniniu jų džiovinimu, taip pat nuspręsta pastatyti tam skirtą gamyklą.

Geografinis ryšys

Vaistinių ramunių rinkimo, perdirbimo ir pardavimo išplėtojimas yra puikus regioninio augalų naudojimo pavyzdys. Unikalias „Alföldi kamillavirágzat“ savybes (žr. 4.2 punktą) lemia šio augalo arealo ekologinės ypatybės, t. y. dirvožemis, saulėtų valandų skaičius ir kritulių kiekis.

Pirmos rūšies produkciją galima pagaminti iš augalų, augančių Didžiosios Vengrijos lygumos druskingoje Puszta, kurios naudoti kitai paskirčiai nelabai įmanoma, tačiau kuri gauna daug saulės šviesos. „Alföldi kamillavirágzat“ pagrindinei žaliavai naudojama *Matricaria chamomilla* šaknų ląstelėse gali sukaupti 10 mg/g natrio druskų. Tuo galima paaiškinti, kaip šie augalai sugeba panaudoti Didžiosios lygumos druskingų dirvų drėgmę, kurios kiti augalai panaudoti negali.

Didžiojoje lygumoje saulė šviečia 2 000–2 100 valandų per metus, o vidutinis metinis kritulių kiekis yra apie 500–600 mm. Dėl to, kad saulės šviesos yra daug, šie augalai sukaupia daug veikliųjų medžiagų (esant mažiau saulės šviesos, veikliųjų medžiagų sukaupiama mažiau). Užsienyje atliktais tyrimais taip pat patvirtinta, kad didelis saulės šviesos ir šilumos kiekis (pagrindinės Didžiosios lygumos klimato ypatybės) turi teigiamą poveikį ramunėlių eterinio aliejaus sudėčiai (Saleh, 1973 m.). Tyrimų rezultatais įrodyta, kad dėl mažesnio kritulių kiekio ramunėlės užauga mažesnio aukščio, taip pat mažesni būna jų žiedai (Gosztola ir kiti, 2008 m.). Dėl šarmiųjų ir druskingų dirvožemių augalai taip pat auga lėčiau (Sztefanov ir kiti, 2003 m.; Balak ir kiti, 1999 m.). Įvairūs Vengrijoje atlikti natūraliai augančių vaistinių ramunių tyrimai atskleidė, kad Užduonojėje ir Didžiojoje lygumoje augančios ramunėlės tarpusavyje labai skiriasi morfologiniais aspektais ir sudėtimi. Neutraliame ar truputį rūgštesniame dirvožemyje natūraliai ramunėlės auga tvirtesnės, krauna didesnius žiedus, tačiau jų eteriniame aliejuje yra mažiau alfa bisabololio. O žemyno gilumoje, druskingose Didžiosios lygumos vietovėse ramunėlės auga mažesnės, mažesniais žiedais, tačiau jų eteriniame aliejuje yra daugiau vertingo antispazminio ir priešuždegiminio poveikio medžiagos – alfa bisabololio (tai pagrindinė eterinio aliejaus sudėtinė dalis). Šios medžiagos bet kuriuo atveju yra apie 20 %, tačiau priklausomai nuo metų jos gali būti ir 45–58 % (Gosztola ir kiti, 2005 m.; Sztefanov ir kiti, 2003 m.).

Iš produkto ir Didžiosios Vengrijos lygumos geografinės aplinkos (atsižvelgta į klimatą ir dirvožemį) ryšio galima nustatyti, kad „Alföldi kamillavirágzat“ žaliava – tik Didžiosios lygumos areale minėtomis gamtinėmis sąlygomis lėtai augančios ramunėlės, turinčios daug alfa bisabololio.

4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Csongrád Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

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

Tel. +36 62422358 / 62551850

Faks. +36 62426183

El.paštas: szigetis@oai.hu; csongrad_megye@oai.hu

Pavadinimas: Hajdú-Bihar Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Adresas: Debrecen
Diószegi út 30.
4030
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 52526240

Faks. +36 52442841

El.paštas: harsanyi@oai.hu

4.8. Ženklinimas etiketėmis:

Produkto etiketėje pateikiama atitinkamais teisės aktais nustatyta informacija ir:

- produkto pavadinimas „Alföldi kamillavirágzat“,
- nuoroda „užaugusios natūraliai gamtoje“,
- po produkto pavadinimu užrašas „filteres tea“ (nesmulkintų ramunėlių arbata) arba „tasakolt tea“ (smulkintų ramunėlių arbata),
- grafinis ramunėlės atvaizdas,
- „Saugoma kilmės vietos nuoroda“ arba šio užrašo santrumpa (SKVN),
- Bendrijos logotipas (po registracijos).

Jei produktas pakuojamas ne nurodytoje geografinėje vietovėje, privaloma užtikrinti kilmės vietos atsekamumą. Ir tokiu atveju ant „Alföldi kamillavirágzat“ pakuotės būtina nurodyti saugomą pavadinimą, logotipą ir atitinkamą Bendrijos logotipą.
