

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 165/2012 DE LA COMISIÓN  
de 24 de febrero de 2012**

**por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Alföldi kamillavirágzat (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios<sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro como denominación de origen protegida de la denominación «Alföldi kamillavirágzat» presentada por Hungría y recibida el 21 de diciembre de 2005 fue publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) Alemania presentó una declaración de oposición al registro en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dicha oposición se consideró admisible de conformidad con el artículo 7, apartado 3, letra c), de dicho Reglamento. Mediante carta de 17 de febrero de 2011, la Comisión invitó a las partes interesadas a alcanzar un acuerdo entre ellas de conformidad con sus procedimientos internos.
- (3) Hungría y Alemania alcanzaron un acuerdo, que desembocó en la supresión del texto siguiente en el punto 4.2 del resumen (publicado en el *Diario Oficial* el 16 de julio de 2010): «Este producto desecado, *Chamomillae anthodium*, comúnmente conocido como manzanilla silvestre, está catalogado como medicamento oficial en la versión actualizada de la Farmacopea Húngara y en la Farmacopea Europea, y se utiliza como preciosa materia prima en los filtros y bolsas para la infusión preparada a partir de la flor de manzanilla.».
- (4) En virtud de este acuerdo, la parte contraria ha retirado la oposición.
- (5) De acuerdo con el artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1898/2006 de la Comisión <sup>(3)</sup>, para que una modificación se pueda considerar menor, en la acepción del artículo 7, apartado 5, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n° 510/2006, no puede:
  - a) estar relacionada con las características esenciales del producto;
  - b) alterar el vínculo;
  - c) incluir un cambio de nombre del producto o de una parte de su nombre;
  - d) afectar a la zona geográfica delimitada;
  - e) suponer un aumento de las restricciones impuestas a la comercialización del producto o de sus materias primas.
- (6) En vista de lo que precede, la denominación «Alföldi kamillavirágzat» debe inscribirse en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas y el resumen debe actualizarse en consecuencia y publicarse.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El resumen actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 24 de febrero de 2012.

*Por la Comisión*

*El Presidente*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> DO C 192 de 16.7.2010, p. 10.

<sup>(3)</sup> DO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

## ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

**Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)**

HUNGRÍA

Alföldi kamillavirágzat (DOP)

---

## ANEXO II

## RESUMEN

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

## «ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT»

Nº CE: HU-PDO-0005-0516-21.12.2005

DOP (X) IGP ( )

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

**1. Servicio o departamento competente del Estado miembro**

Nombre: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály  
Dirección: H-1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11  
Tel. +36 13014419  
Fax +36 13014808  
Correo electrónico: eniko.zobor@fvm.gov.hu

**2. Agrupación**

Nombre: ALFÖLDI VADONTERMŐ KAMILLAVIRÁG GYŰJTŐK ÉS, FELDOLGOZÓK CSOPORTOSULÁSA  
Dirección: H-1134 Budapest, Dózsa György út 144  
Tel. +36 12886700/303  
Fax +36 13501691  
Correo electrónico: herbaria@herbaria.hu  
Composición: Productores/transformadores (X) Otros (X)

**3. Tipo de producto**

Clase 1.8: Otros productos del anexo I del Tratado

**4. Pliego de condiciones**

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

**4.1. Denominación del producto**

«Alföldi kamillavirágzat»

**4.2. Descripción**

La «Alföldi kamillavirágzat» es una flor seca, seleccionada a partir de la flor de manzanilla silvestre (*Matricaria chamomilla* L.), recogida a mano de los suelos salinos de la gran llanura húngara.

La flor de la «Alföldi kamillavirágzat» tiene un olor fuerte, aromático, dulce, así como un sabor ligeramente amargo, y durante la transformación no se desintegra, es menos friable y su aceite esencial se conserva mejor que las hierbas medicinales a base de manzanilla cultivada.

En el aceite esencial de la «Alföldi kamillavirágzat» se encuentran cantidades considerablemente mayores —al menos un 20 % más— de  $\alpha$ -bisabolol (componente con propiedades antiinflamatorias y antiulcerosas) que en el de la manzanilla cultivada.

**4.3. Zona geográfica**

La zona donde se recoge y transforma la «Alföldi kamillavirágzat» silvestre comprende la zona administrativa de algunas localidades de los condados de Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun y Pest. Los nombres de las localidades situadas en los condados se han definido con precisión en el pliego de condiciones. La denominación geográfica «Alföldi kamillavirágzat» es aplicable a los productos elaborados con material recogido dentro de los límites administrativos de los lugares enumerados.

#### 4.4. Prueba del origen

El origen de la «Alföldi kamillavirágzat» se establece mediante pruebas organolépticas y técnicas, así como mediante la aplicación de un sistema de trazabilidad.

Todo el proceso de producción debe efectuarse bajo estrictas condiciones de fabricación e inspección, con un sistema de aseguramiento de la calidad que se amplía hasta la verificación de la fuente documentada de recolección. Por consiguiente, el recorrido del producto desde la recolección hasta la entrega del producto acabado es identificable y verificable.

La «Norma comercial» relativa a las exigencias de calidad aplicables a las plantas medicinales silvestres y a sus materias primas, establecida por la agrupación, define las normas de calidad de la recolección:

Durante las pocas semanas que dura la corta temporada de recolección de la flor de manzanilla, muchos recolectores individuales recogen las flores en los campos de manzanilla. En la región hay puntos de compra donde los recolectores entregan las plantas recién cortadas. Los compradores transportan sin demora, en un plazo de cuatro a ocho horas, a las plantas transformadoras de la región la materia prima en bruto, a granel, de calidad adecuada. El certificado que acompaña el envío incluye un documento de transporte y una declaración, en la que el transportista indica el nombre de la zona donde se recolectó la mercancía.

Tras la aceptación cuantitativa y cualitativa de la materia prima bruta recogida por los recolectores individuales en menor cantidad, se emite el certificado de compra en el que se indica el nombre del lugar donde se recolectó la mercancía, autenticado por la firma del recolector. Si la materia prima llega en estado seco a la planta de transformación, también debe solicitarse en cualquier caso un certificado del origen y de la zona de recolección.

Para garantizar la trazabilidad durante el proceso de secado, el cuaderno de registro debe precisar la cantidad y el lugar de recolección del producto, así como la ubicación de los puntos de recogida y compra. En cualquier caso, debe redactarse un informe de producción sobre el proceso de secado.

Durante un muestreo oficial, una muestra de calidad media extraída de los lotes envasados en cajas de cartón de 10 kg representa la calidad de todo el lote. Si el producto cumple los requisitos de la Farmacopea Europea y de la versión actualizada de la Farmacopea Húngara y se determina el contenido de  $\alpha$ -bisabolol que entra en la composición del aceite esencial exigido por el pliego de condiciones, las cajas de cartón reciben una etiqueta «verde», mientras que el producto recibe un documento de certificación en el que se indican la cantidad y la calidad. El número del documento de certificación es una identificación única de la «Alföldi kamillavirágzat» y se refiere exclusivamente al producto sometido al muestreo. Si el producto no cumple los requisitos, no podrá comercializarse en el mercado como «Alföldi kamillavirágzat».

Durante el proceso de envasado de la manzanilla en sobres y bolsas, cada una de las operaciones debe indicarse en un registro de envasado. El número de la autorización de distribución figura al lado de las cantidades utilizadas y medidas. El número de la autorización y el número de fabricación especificado en los registros de envasado aparecen en los envases comerciales de los productos acabados. Estos datos pueden usarse para rastrear la fecha de fabricación, así como el número de identificación, la cantidad y el origen del lote utilizado.

#### 4.5. Método de obtención

##### a) Recolección y transporte

Las flores se recolectan en mayo y junio, pero a menudo también a finales de abril. La recolección de la manzanilla silvestre se efectúa con la ayuda de un peine de manzanilla, que puede ser de madera, hierro o estaño. La flor se separa del pedúnculo con la ayuda de los dientes del peine, después se vacía en sacos. Las flores frías recolectadas en sacos pueden conservarse durante un máximo de cuatro horas sin ningún tipo de deterioro de la calidad. Si se recogen cantidades mayores deben esparcirse en una capa de 15 a 20 cm de espesor y meterse en sacos con la ayuda de una pala de madera justo antes de su transporte. Dado que la flor de la manzanilla es bastante frágil, no debe comprimirse o removerse innecesariamente.

##### b) Secado

Las flores de manzanilla pueden secarse natural o artificialmente.

El método de secado tradicional es el secado natural en un zaquizamí. Las flores limpias se extienden en el pajar en capas de una pulgada de espesor. Las flores se secan en un plazo de entre cinco y seis días en un zaquizamí espacioso que tenga buena ventilación.

Si las flores de manzanilla se secan artificialmente, las flores no tratadas se extienden sobre una superficie limpia en una capa de 15 a 20 cm de espesor, luego se recogen en cestas u otros medios de transporte y se echan en la cinta transportadora. El secado puede llevarse a cabo en un secadero, en una plataforma de secado o en lo que se conoce como un sistema de túneles de secado.

## c) Separación del pedúnculo, selección a mano

El sistema de criba utilizado trata las flores secas de manzanilla que se habían echado en la máquina de separación del pedúnculo, separa los pétalos caídos, los moyuelos, los botones y cualquier impureza restante. Las láminas giratorias instaladas en la parte inferior y al final de la criba, o cilindros desmochadores, eliminan los tallos. Luego el producto llega a la cinta de selección donde se somete a una nueva selección a mano y se empaqueta en cajas de cartón de 10 kg para su almacenamiento.

## d) Envasado

De conformidad con los requisitos en materia de sanidad y de protección de los consumidores la «Alföldi kamillavirágzat» puede comercializarse de las siguientes formas:

- producto triturado en bolsas de té que conservan el aroma      con un peso neto de 1,2 g,
- producto sin triturar en filtros que conservan el aroma      con un peso neto de 2 g,
- flores a granel      en bolsas de 50 g por unidad,
- grandes cajas de cartón      de 10 kg por unidad.

## 4.6. Vínculo

## Historia

El Dr. Ferenc Simonffy hace referencia al vínculo entre la parte meridional de la Gran Llanura húngara y la manzanilla silvestre en su libro *Adatok Székkutas jelenéből és múltjából — Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi «Nagypusztáról»*, cuando escribe que la manzanilla crece principalmente en las áreas salinas de Pusztá. El autor menciona que una sucesión de clientes venía de los países del Norte (Suecia, Dinamarca, Finlandia y Canadá). Según los expertos médicos y químicos de estos países, estas plantas no pueden cultivarse artificialmente porque la manzanilla cultivada no contiene las sustancias encontradas en la manzanilla que crece silvestre y en suelos salinos.

Tras la Primera Guerra Mundial, el aumento de la demanda en el mercado alemán creó la base para el éxito de la manzanilla. La «Herbária Országos Gyógynövény és Selyembubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat» comenzó la producción con un simple secadero en Székkutas en 1936/37, inicialmente dedicada a la conservación y el secado de las hortalizas. El 23 de febrero de 1939 los representantes centrales de la cooperativa decidieron ampliar sus actividades para incluir la recolección y el secado industrial de la manzanilla y construir una fábrica destinada para tal fin.

## Vínculo geográfico

El desarrollo de la recolección, transformación y venta de la manzanilla silvestre es un ejemplo valioso del uso regional de la flora. La «Alföldi kamillavirágzat» debe sus características únicas (véase el punto 4.2) a las características ecológicas del hábitat, es decir, el suelo, el número de horas de sol y las precipitaciones anuales.

Un producto de primera clase puede obtenerse de plantas que crecen en la Gran Llanura húngara salina de Pusztá, que difícilmente puede ser utilizada para cualquier otro propósito, pero es rica en horas de sol. La *Matricaria chamomilla*, el material básico de la «Alföldi kamillavirágzat», es capaz de acumular 10 mg/g de sales de sodio en las células de su raíz. Por esta razón es capaz de utilizar la humedad de los suelos salinos de la Gran Llanura que no puede ser utilizada por otras plantas.

El número de horas de sol en la Gran Llanura varía entre 2 000 y 2 100 al año, con unas precipitaciones anuales de entre 500 y 600 mm. El alto nivel de luz solar permite un mayor nivel de acumulación de agentes activos, mientras que un clima con menos luz solar reduce la acumulación de agentes activos. La investigación extranjera también ha confirmado que altos niveles de luminosidad y calor (las principales características climáticas de la Gran Llanura) tienen un efecto beneficioso sobre la composición e influyen en el contenido de aceite esencial de manzanilla (Saleh, 1973). Los resultados de las investigaciones también han demostrado que los bajos niveles de precipitaciones conducen a una reducción de la altura de la planta y del tamaño de la flor de la manzanilla (Gosztola *et al.*, 2008). Además, los suelos alcalinos y salinos implican un crecimiento menor (Sztefanov *et al.*, 2003; Balac *et al.*, 1999). Numerosos proyectos de investigación realizados en Hungría sobre la manzanilla natural silvestre han revelado que existe una marcada diferencia entre las poblaciones de manzanilla de Transdanubia y las de las zonas de la Gran Llanura, en términos de morfología y contenido. La manzanilla silvestre de las zonas con suelos neutros o ligeramente ácidos crece de forma más robusta y tiene flores más grandes, pero su aceite esencial tiene un menor contenido de  $\alpha$ -bisabolol, mientras que la manzanilla recolectada en las zonas más continentales y salinas de la Gran Llanura crece menos, tiene una flor compacta, pero su aceite esencial contiene una mayor cantidad del valioso, antiespasmódico y antiinflamatorio  $\alpha$ -bisabolol, el principal componente del aceite esencial. Este alcanza el 20 % en cualquier caso, pero puede alcanzar el 45-58 %, dependiendo del año (Gosztola *et al.*, 2005; Sztefanov *et al.*, 2003).

Puede establecerse a partir del vínculo entre el producto y el entorno geográfico de la Gran Llanura húngara, examinado en relación con el clima y el suelo, que la materia básica de la «Alföldi kamillavirágzat» es la planta de la manzanilla de bajo crecimiento con un alto contenido de  $\alpha$ -bisabolol, que crece exclusivamente en los hábitats de la Gran Llanura con las condiciones ecológicas mencionadas anteriormente.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Csongrád Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Dirección: H-6700 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9/a.  
Tel. +36 62422358; +36 62551850  
Fax +36 62426183  
Correo electrónico: szigetis@oai.hu; csongrad\_megye@oai.hu

Nombre: Hajdú-Bihar Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Dirección: H-4030 Debrecen, Diószegi út 30  
Tel. +36 52526240  
Fax +36 52442841  
Correo electrónico: harsanyi@oai.hu

#### 4.8. Etiquetado

Además de los datos establecidos en la legislación pertinente, los siguientes también deben estar presentes en la etiqueta de consumo:

- nombre del producto «ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT»,
- la indicación «vadon termő» (silvestre),
- «filteres tea» (filtros) o «tasakolt tea» (bolsitas) bajo en nombre del producto,
- representación gráfica de una flor de manzanilla,
- «oltalom alatt álló eredetmegjelölés» (denominación de origen protegida) o su abreviatura «OEM»,
- el logotipo de la Unión (tras el registro).

Si el producto se envasa fuera de la zona geográfica indicada anteriormente, debe garantizarse la trazabilidad hasta el lugar de origen. Incluso en este caso, la denominación protegida, el logotipo y el símbolo de la Unión correspondiente deben colocarse en el envase de la «Alföldi kamillavirágzat».

---