

3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat az  
„Alföldi Kamillavirágzat”  
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

**Készítette:**

**Czirbus Zoltán**

**Budapest, 2014.10.21.**

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

### 1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Herbária Zrt, az Alföldi vadontermő kamillavirágzat gyűjtők és termelők csoportosulása nevében.

it:

## II. A NEMZETI ÉRTEK ADATAI

### 1. A nemzeti érték megnevezése

„Alföldi kamillavirágzat”

### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- agrár- és ételmisszergazdaság  egészség és életmód  épített környezet
- ipari és műszaki megoldások  kulturális örökség  sport
- természeti környezet  turizmus és vendéglátás

### 3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Az „Alföldi kamillavirágzat” a Magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1. §-i.) bekezdése alapján *közösségi oltalom alatt álló nemzeti érték*, és e törvény erejénél fogva agrár és ételmisszergazdaság kategóriában a Magyar Értéktár eleme.

### 4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Az „Alföldi kamillavirágzat” az Alföld szikes területeiről kézi erővel begyűjtött, vadon termő kamilla (*Matricaria chamomilla* L.) szárított, válogatott virága. Az „Alföldi kamillavirágzat” alacsony növesű, erős, zamatos, kellemes illatú, kissé kesernyés ízű, feldolgozaskor 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.

A földrajzi 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. Kizárólag a felsorolt helységek közigazgatási határain belül gyűjtött alapanyagból készült termék esetében alkalmazható az „Alföldi kamillavirágzat” árujelző.

### **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 úja a gyűjtéstől a készáru kiszállításáig azonosítható és visszakereshető.

### **Az előállítás módja:**

a) Gyűjtés, szállítás

A virágokat májusban, júniusban, de sokszor már április utolsó napjaiban kézzel gyűjtik. A vadon termő kamilla szedése kizárólag kamillafésűvel történik, amely készülhet fából, vasból, illetve bádögöl. A virágzatot a kocsanyról a fészün található fogak segítségével tépik le, majd zsákba ürítik. A hidegen zsákba felszedett virág is 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 egy ujnyi 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 felhordó-szalagjára öntik. A szárítás történhet műszárítón, terményszárító padozaton (TSZP) vagy ún. alagútszárító rendszerben.

c) Szártalanítás, kézi válogatás

A szártalanító gépre 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 lengőkécek, ill. fejező henger végzik a virágok szártalanítását. Ezt követően az áru a válogató szalagra 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, örölt filteres csomagolásban 1,2 g töltőtömeggel,
  - aromazáró, egész filteres csomagolásban 2 g töltőtömeggel,
  - tasakolt virágként 50 g-os egységben,
  - nagytételű, kartondobozos formában 10 kg-os egységben
- kerül forgalomba.

## 5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

Hazánkban a gyógynövények gyűjtése és azok házi felhasználása évszázados múltra tekint vissza.

Középkori szerzetesek mind a spirituálék alkalmával, mind pedig a gyógyászatban előszeretettel alkalmazták a gyógynövényeket.

Klimatikus és talajani adottságai miatt a Kárpát-medence különösen gazdag a vadon termő gyógynövény fajokban. Az Alföld mára alig használható, ugyanakkor napfényben gazdag, szikes pusztáin vadon termő növényanyagból kiváló minőségű árut lehet előállítani, így világszerte keresett árucikk ez a magyar gyógynövény.

Az „Alföldi kamillavirágzat” alapanyagát jelentő *Matricaria chamomilla* gyökereisejleiben 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.

Magyarországon a kamillát, **mint gyógynövényt** először Melius Juhász Péter debreceni professzor említi meg 1578-ban Kolozsvárott kiadott **Herbárium** című könyvében (a könyv eredeti címe: „Az fáknak, fűveknek, nevekéről, természetekéről és hasznairól”). A könyv 627 növényfaj leírását foglalja magában, a kamillát görccsoldó, epelhajtó hatású növényként jellemzi, így ír róla: „Add innya a sárgasábeli betegöknek, akiknak sarga az szemök fejtére, az hidegleleket hirtelen meggyógyítja... mérget, sárt kiveszen az emberből, a felet jó véle mosni, fajtó sebet gyógyít!”.

Az 1807. évben, Debrecenben kiadott „**MAGYAR FÜVÉSZ KÖNYV MELLY A KÉT MAGYAR HAZABANN TALALHATÓ NÖVÉNYEKNEK MEGESMERÉSÉRE VEZET, A LINNÉ ALKOTMÁNYA SZERINT**” című írás orvosi szikfűkékét **RENDSZERTANI BESOROLÁS**ban említi tesz a kamilláról.

A népi gyógyászatban azonban ennél korábban, több évszázaddal azeelőtt felismerték a kamilla jótékony, gyógyító hatását. A növény virágzatából készült teát, elsősorban görccsoldó és gyulladáscsökkentő „szerkét” használták fel.

**Az Alföld déli része és a vadon termő kamillavirág** kapcsolataira utal Dr. Simonffy Ferenc: Adatok Székkutas jelenéből és múltjából – Történelmi megemlékezés a volt vásárnéhi „Nagypusztáról” című művében, amikor azt írja, hogy a „pusztán főleg a szikes föltekön terem a kamilla, köznyelven székfűvirág.”. A szerző megemlíti, hogy sorra jelentekzetek vevőkent az északi államok (Svédország, Dánia, Finnország, Kanada) megrendelői. Ezen államok orvos-vegyszék 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 1935. évben megjelenő Debreczeni Képes Kalendárium (XXXV. évfolyam) több oldalas cikkben tesz említést a székfűszedés és szárítás a Hortobágy-pusztán címmel. Az írásban pontos leírást találhatunk a „szikfű” lapátról és a kamillafészüről, a gyűjtés segédesszközéről, valamint közelítő gazdasági számítást a kamilla gyűjtés kiadási és bevételi oldaláról. A korabeli írás végkövetkeztetése, hogy „a szikfű-szárítás jól jövedelmező keresetforrás lenne a Hortobágy-pusztán, ehhez azonban befektetés és szigorú ellenőrzés kellene”

A Herbária Országos Gyógynövény és Selyembubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat az 1936-37. évben Székkutason, egy egyszerű szártílogépen indította meg a termelést,

amelynek keretében kezdetben a katonaság részére szánt zöldségfélék tartósításával, szárításával foglalkoztak. Az üzem vezetősége felterjesztéssel fordult a Hangya Szövetkezet Országos Központjához és abban felhívták figyelmüket a vásárlói nagypusztaszi szikes földjén vadon termő virágra, a székfűvirágra, népiesen a kamillára. 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. Ezen határozat után a Hangya szövetkezet 80.000 pengő beruházási összeggel a saját telkén a tervezett szárítóüzem felépítését megkezdte.

A kamilla feldolgozás, szárítás területén elindult folyamatok fontosságát olvashatjuk Király István tollából megjelent **Balmazújvárosi krónika** című műben is, aki a következőket írja: „A negyvenes években csak szikfűszárítónak nevezték a hajdani Hangya-szövetkezet parányi telepét. Azóta jelentős gyógynövény-felvásárló és -feldolgozó üzemmé fejlesztették. A patikaisztaságú üzemben a szikes rétek, szikfoltok, vakszikék igénytelen növényét, az orvosi székfűvet, más néven kamillát dolgozzák fel.” A kamilla, mint gyógynövény népszerűségét így jellemzi: „A gyűjtők a nagyíváni határig is elmennek az illatos virágot.”

Az 1990. évben Újváry Zoltán szerkesztésében megjelent **BAKONSZEG** története és néprajza című írásában is említett tesz a kamilláról: „Néhány növényt gyógyításra használtak”. „A gyógyításra felhasználtak között meg kell említeni az *ezerjófűvet*, a *kakukkfűvet*, az *akácvirágot*, a *hársfavirágot*, a *székfűt* és a *bodzavirágot*, melyekből teát főztek”.

Az I. világháborút követően a német piac felvevő-képességének bővülése teremtette meg a kamilla sikerének hátterét. 1940 után a gyógynövények között szinte az első helyen állt a begyűjtött mennyiségek vonatkozásában, így tett szert világhírnévre, s vált nemzeti termékünké.

A kamilla napjainkban keresett drog a világon. Magyarországon évente mintegy 300-600 tonna nyers virág származik a vadon termő állományok begyűjtéséből.

A vadon termő kamilla szedése kamillafésűvel történik, amely készülhet fából, vasból, illetve bádogból. A kamillafésűk doboz alakúak, hosszabb, rövidebb nyelűek, alsó lapjukon kb. 3-4 mm távolságban a 6-12 cm hosszú fogak fésűszerűen állnak ki. A virágrzatot a kocsányról a fogak segítségével tépik le. Minél rövidebb szárral „szaggattuk”, annál értékesebb árut kapunk. A gyűjtés lehetőleg gyom és fűmentesen történjen, ezért a gyűjtés alkalmával a kamillafésű tartójából ki kell dobálni a virággal egyszerre letépett fűszálakat és idegen növényrészeket, illetve a fésű fogai közül leelőg szárrészeket a minőség érdekében minden esetben el kell távolítani (lecupfolás). Amikor a fésű megtelt, a virágokat műanyag zsákba ürítik. Vadon termő kamillavirág gyűjtése ezzel a módszerrel tudomásunk szerint Európában máshol nem történik.

Az alföldi kamillavirágrat fenntartható és ellenőrzött gyűjtése hozzájárulhat az elmaradott alföldi régiók munkanélküli népességének munkához jutásához javítva ezzel a régiók életminőségét. A Hungarikummá minősítés eredményeként pedig lehetővé válik, hogy a termék hírnevéhez, minőségéhez és különleges hagyományához méltó megjelölést biztosítsunk.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

1. **Dr. Augustin Béla, Dr. Jávorka Sándor, Giovannini Rudolf, Dr. Rom Pál:** Magyar Gyógynövények I. Általános és Letró rész (Földművelésügyi Minisztérium Bp. 1948)
2. **Dr. Simonffy Ferenc:** Adatok Székkutas jelenéből és múltjából –Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi „Nagypusztáról”- (Új Élet MGT.SZ. Székkutas, 1971)
3. **Melius Juhász Péter:** Herbárium (Kolozsvár, 1578)
4. **MAGYAR FÜVÉSZ KÖNYV MELLY A' KÉT MAGYAR HAZÁBANN TALÁLHATÓ NÖVÉNYEKNEK MEGESMERÉSÉRE VEZET, A' LINNÉ ALKOTMÁNYA SZERINT** (Debrecen, 1807)
5. **Magyar Gyógyszerkönyv VII. kiadás**
6. **Dr. Bernáth Jenő:** Gyógy- és aromanövények (Mezőgazdasági Kiadó Bp. 2000)
7. **Rápóti-Ronvári:** Gyógyító növények (Medicina, Bp. 1977)
8. **Dr. Bernáth Jenő:** A tradicionális és perspektivikus gyógynövény termesztési kultúrák, a drogelőállítás korszerű technológiai I. rész (Országos Gyógynövény-termesztési Konferencia, Debrecen)
9. **Hochrein András:** Az orvosi kamilla kutatásának jelenlegi helyzete, elméleti és gyakorlati vonatkozásai (Diplomamunka, 2002, Bp. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem)
10. **Értékes kamillánk a sziki kamilla** (<http://www.biomed.hu/gyogynov.htm>)
11. **Dr. Sváb Jánosné: Sziktűró kamilla (Kertészet és szőlészet 2002/10)**
12. **Máthé Imre,** Magyarország Kultúrfőrája 18. Füzet, (A Kámilla. Akadémia Kiadó Bp. 1979)
13. **Goszola Beáta-Szabó Krisztina-Sztefanov Alexandra-Zámboriné Németh Éva:** Különböző eredetű vadon termő orvosi kamilla (*Matricaria recutita*) populációk összehasonlító vizsgálata Kertgazdaság 2005. 37. 1. évfolyam
14. **Sztefanov Alexandra:** Hazai kamilla (*MATRICARIA RECUTITA L.*) populációk morfológiai és kémiai diverzitása, Doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem 2005.
15. **Ujváry Zoltán:** BAKONSZEG története és néprajza (Bakonszeg, 1990)
16. **Király István:** Balmazújvárosi krónika (Balmazújváros, 1998 karácsonyán)
17. **Debreczeni Képes Kalendárium (Debreczen, 1934 XXXV Évfolyam**

**Honlapok:**

1. [http://elelmiszerlane.kormany.hu/download/c/5f20000/Alföldi\\_kamillaviragzat\\_tenne\\_kleiras\\_2011\\_06\\_22\\_kif\\_utan.pdf](http://elelmiszerlane.kormany.hu/download/c/5f20000/Alföldi_kamillaviragzat_tenne_kleiras_2011_06_22_kif_utan.pdf)
2. <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-1629.html>
3. <http://fulltext.lib.unideb.hu/journals/bin/tibi.cgi?fi=dkk&ev=1935&sz=01>
4. <http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/ktm/magyar-neprajzi-lexikon/ch11.html>
5. [http://www.mezogazdasagmuzeum.hu/article.php?article\\_id=150](http://www.mezogazdasagmuzeum.hu/article.php?article_id=150)
6. [http://tudositok.hu/10860/video/Alföldi\\_kamillaviragzat](http://tudositok.hu/10860/video/Alföldi_kamillaviragzat)
7. <http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/unios-vedelmeket-kapott-a-kamillatea-alapanyaga.html>

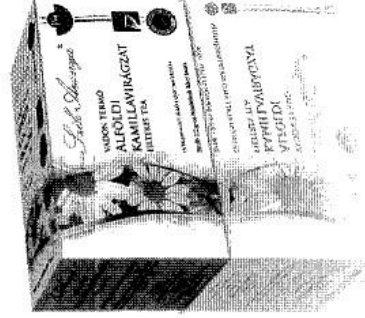
7. **A nemzeti érték hivatalos weboldalanak címe:**

1. [www.herbaria.hu](http://www.herbaria.hu)

2. [www.alfoldikamillaviragzat.hu](http://www.alfoldikamillaviragzat.hu)

### III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja







- 2.1. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

Az „Alföldi kamillavirágzat” egyediségét, különleges és kimagasló minőségét igazolja, hogy az Európai Bizottság bejegyezte az „Alföldi kamillavirágzat” elnevezést az oltalom alatt álló eredet megjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába.

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:192:0010:0014:H U:PDF>

#### 2.2. Támogatások, ajánlások

- Hortobágyi Nemzeti Park  HNP támogató Adóbe Árcsobot Document 331 KB
- Pannoniális Főpátságság  Pannoniális ajánlás, Alföldi kamillavirágzat Adóbe Árcsobot Document
- Pusztadrog Kft.  Pusztadrog Kft. támogató Adóbe Árcsobot Document 321 KB
- Balmazújvárosi Község  Balmazújvárosi önkormányzat támogató Adóbe Árcsobot Document

3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat. A kérelemhez csatolt saját készítésű képek és filmek használatához hozzájárulok.

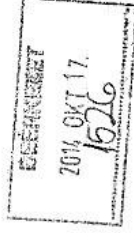




**Hortobágyi Nemzeti Park Igazgatóság**

4024 Debrecen, Sirmen u. 2. Telefon: (52) 529-900 Fax: (52) 529-940  
Levelezési cím: 4002 Debrecen, Pf. 216 E-mail: [info@hnp.hu](mailto:info@hnp.hu)  
Adószám: 1532871-2-09 Bank: 10034002-01743654-00030006

Kéjük, választásán hivatalosan illetékes munkatársakkal



Ikt.sz.: 4600-2/2014

Eo.: Kedvek - Zilahy Zsuzsa

Melléklet:

Hív.sz.:

Irányítás:

Tárgy: kamillavirágzat Hungarikumként  
történő bejegyzése

Herbária Zrt.

Czirbus Zoltán  
Vezérigazgató Úr r.

Budapest

Csata u. 27

1135

Tisztelt Vezérigazgató Úr!

A Hortobágyi Nemzeti Park Igazgatóság örömmel vette a Herbária Zrt. megkeresését az orvosi székfű (Matricaria chamomilla) Hungarikumként történő bejegyzésével kapcsolatban. Az Igazgatóság támogatja a Herbária Zrt. javaslatát és javasolja egy egyeztető tárgyalás létrejöttét a Herbária Zrt., a Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Nonprofit Kft. és az Igazgatóság részvételével, az „Alföldi kamillavirágzat” gyűjtésével és Hungarikummá nyilvánításával kapcsolatban.

Debrecen, 2014. október 8.

Tisztelettel:



Szilágyi Gábor  
igazgató

**A BIZOTTSÁG 165/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**  
(2012. február 24.)

**egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Alföldi kamillavirágzat [OEM])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzésének és eredetmegjelölésének oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre<sup>(1)</sup> és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének második albekezdésére,

mitvel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikkének (2) bekezdésével összhangban a Bizottság az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* <sup>(2)</sup> közzétette Magyarország, 2005. december 21-én bekezdett, az „Alföldi kamillavirágzat” elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként való bejegyzésére vonatkozó kérelmét.

(2) Németország az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. E kifogások az említett rendelet 7. cikke (3) bekezdésének c) pontja alapján elfogadhatónak bizonyultak. 2011. február 17-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érintett feleket, hogy belső eljárásaikkal összhangban tükröeljének megállapodásra jutni egymás között.

(3) Magyarország és Németország között megvezetés születte, amelynek nyomán az összefoglaló (a HL 2010. július 16-i számában közzétett szövegének) 4.2. pontjából törlésre került a következő mondat: *„Ez a szarvánny a Chamonillae anthodium – héküzapni mezin, orvosszérfé- virágzat vagy kamillavirágzat – a mindenkor hűvösös Magyar Gyógyserkényben és az Európai Gyógyserkényben hivatalos drogként szerepel, és értékes alapanyagát adja a kamillavirág- zathól készült filteres és tasakolt teának.”*

(4) A megvezetés nyomán a kifogás benyújtója a kifogást visszavonta.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. február 24-én.

(5) Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet <sup>(3)</sup> 16. cikkének (4) bekezdése értelmében egy módosítás akkor minősül az 510/2006/EK rendelet 7. cikke (5) bekezdése második albekezdésének értelmében kisebb jelentőségűnek, ha:

a) nem érinti a termék alapvető tulajdonságait;

b) nem változtatja meg a kapcsolatot;

c) nem módosítja a termék elnevezését, vagy az elnevezés valamelyik részét;

d) nem érinti a meghatározott földrajzi területet;

e) nem növeli a termék vagy a termék nyersanyagainak kereskedelmi korlátozásait.

(6) Míndzekek alapján az „Alföldi kamillavirágzat” elnevezést indokolt bejegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”, az egyesleges dokumentumot pedig ennek megfelelően aktualizálni és közzétenni.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az a rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésére kerül.

2. cikk

Az aktualizált összefoglalót e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

a Bizottság részéről  
az elnök

José Manuel BARROSO

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

<sup>(2)</sup> HL C 192, 2010.7.16., 10. o.

<sup>(3)</sup> HL L 369, 2006.12.23., 1. o.

**I. MELLÉKLET**

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

**1.8. oszlop: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)**

MAGYARORSZÁG

Alföldi kamillavirágzat (OEM)

## II. MELLÉKLET

## ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE  
„ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT”**

EK-SZÁM: HU-PDO-0005-0516-21.12.2005

OEM (X) OŰ ( )

Ezen összefoglaló a termékírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztató céljából.

**1. A tagállam felőlés szervezeti egysége:**

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály  
Cím: 1055 Budapest, Kosuth Lajos tér 11.  
Tel.: (+ 36-1) 301-4419  
Fax: (+ 36-1) 301-4808  
E-mail: enko.zobore@fm.gov.hu

**2. Csoportosítás:**

Név: ALFÖLDI VADONTERMŐ KAMILLAVIRÁG GYŰJTŐK ÉS FELDOLGOZÓK CSOPORTOSULÁSA  
Cím: 1134 Budapest, Dózsa György út 144.  
Tel.: (+ 36-1) 288-6700/303  
Fax: (+ 36-1) 350-1691  
E-mail: herbaria@herbaria.hu  
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

**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 kezi erővel begyűjtött, vadon termő kamilla (Matricaria chamomilla L.) szárított, válogatott virága.

Az „Alföldi kamillavirágzat” erős, zamatos, kellemes illatú, kisbé kesemény ízű, feldolgozóikor nem esik szét, kevésbé porlik és az illóolaját is jobban megőrzi, mint a termesztett kamillából származó virágrög.

Az „Alföldi kamillavirágzat” illóolajában a gyulladáscsökkentő és fekélyellenes hatású erodiményszó komponens, az a-bisabolol van jelenősebb mennyiségben, legalább 20 %-ban, azaz többszörösen, mint ami a termesztett kamillában található.

**4.3. Feldolgozási 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 magában. A megyékben található települések megnevezése a termékírásban került pontos meghatározásra. A feldolgozó helyegek közigazgatási határain belül gyűjtött alapanyagból készült termék esetében alkalmazható az „Alföldi kamillavirágzat” árujelző.

#### 4.4. A származás igazolása:

Az „Alföldi kamillavirágzat” eredetének bizonyítása egyrészt értékesítési és műszeres vizsgálatokkal, másrészt nyomom követési rendszer megvalósításával történik.

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

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

A kamillavirág rövid, pár heves gyűjtési időszakban a kamillamezőkön sok egyéni gyűjtő szedi a virágokat. A területen felvásárlóhelyek működnek ahol a gyűjtők a frissen szedett növényt leadják. A megfeldő minőségű, önmagát nyers áru a felvásárlók 4-8 órán belül a régióban található feldolgozóüzemekbe szállítják. A szállítmányt kísérő bizonyítvány a szállítóval és nyilatkozatot, amelyen a beszállító feltünteti az átadott alapanyagot gyűjtési területének megnevezését.

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

A szártítás során a termék a nyomom követelhetőség érdekében, mennyiségként és gyűjtési helyszínenként, valamint gyűjtő, ill. felvásárlóhelyenként a szártítási naplóban kerül dokumentálásra. A szártításról minden esetben gyűjtés-jelentés készül.

A 10 kg-os kartondobozokba csomagolt terekből hivatalos mintavevélés során vesznek minőségi átlagmintát, amely a teljes tétel minőségét reprezentálja. Amennyiben a termék megfelel az Európai Gyógyszerkönyvben, illetve a minkender hatályos Magyar Gyógyszerkönyvben előírtnak és a termékleírásban előírt, az illóolaj-tartalommal, illetve vonatkozó a-bisbóliol-tartalommal a minősítés során meghatározást nyers, a kartondobozok „zöld” címkéjére kerül pedig a minőség és a minősítéskorlat-szám feltüntetésével minősítési okiratot kap. A minősítési okirat száma az „Alföldi kamillavirágzat” egyedi azonosítója, kizárólag a bevizsgált árua vonatkozik. Amennyiben a termék nem felel meg az előírásoknak, nem kerülhet forgalomba „Alföldi kamillavirágzat” elnevezéssel.

A filterezés, tasakolás során minden egyes munkaműveletről filterezés és tasakolási napló készül. A felhasználó és bennírti mennyiség mellett feltüntetik a forgalmazóengedély-számot. Az engedélyszám és a filterezés és tasakolási naplók rögzített gyártási szám a végtermékek egyedi fogvasztó csomagolásán kerül feltüntetésre. Ezekből az adatokból visszakértesíthető a gyártás napja, a felhasználó tétel azonosítószáma, mennyisége és a származási is.

#### 4.5. Az előállítás módja:

##### a) Gyűjtés, szállítás

A virágokat májusban, júniusban, de sokszor már április utolsó napjában gyűjtik. A valóban termő kamilla szedése kamillafésűvel történik amely késülhet fából, vasból, illetve bádorgból. A virágzatot a bocsánytól a fészén található fogók segítségével tépik le, majd zsákba ürítik. A bádorgon zsákba felszedett virág is maximum 4 órát bír ki minőségromlás nélkül. Nagobb mennyiségben szedett virágot 1,5-20 cm vastagságban szét kell teríteni, és csak közvetlenül a szállítás előré szabad felárpátolni. A kamillavirág meglehetősen törékeny, tehát tömörséget, felesleges forgatását kerülni kell.

##### b) Szártítás

A kamillavirág természetesen és mesterséges úton szártítható.

A kamillavirág hagyományos szártítási módja a padlison végzett természetes úton történő szártítás. A megiszított virágokat egy ujjinyi vastag rétegben padlison terítik szét. A jól szellőzethető, huzatos padlókon a virág 5-6 nap alatt megszárad.

A kamillavirág mesterséges szártítása esetén a nyers áru 1,5-20 cm vastagságban, iszta felületen terítik szét, majd kosarakba vagy más szállítóeszközökbe szállítják fel és a szártító felborítzalagjára öntik. A szártítás történetét műszártítón, terményzártó padlazon (ISZP) vagy ún. alagszártító rendszerben.

## c) Szárítatlanítás, kézi válogatás

A szárítlanított pépne felöntést száraz kamiliát az alkalmazott rozsrendszer dolgozza fel, elválogítja a lehullott szemet, a lisztet, a hibát és a még maradt idegen anyagokat. A rozsa alájára és végére szerelt lengőkések, ill. fejező hegyer végzik a virágok szártalanítását. Ezt követően az áru a válogatószalagra kerül és itt további kézi válogatásnak vetik alá, majd a csomagolást, áruosítást szolgáló 10 kg-os kartondobozokba kerül lecsomagolásra.

## d) Csomagolás

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

- aromazáró, örök filteres csomagolásban 1,2 g töltötöttséggel,
- aromazáró, egész filteres csomagolásban 2 g töltötöttséggel,
- tasakolt virágként 50 g-os egységben,
- nagyvételű, kartondobozos formában kerül forgalomba. 10 kg-os egységben

## 4.6. Kapcsolat:

## Történelmi múlt

Az Alföld déli része és a vadon termő kamillavirág kapcsolata ural Dr. Simonffy Ferenc: Adatok Székelyországról és más vidékeiről – Történelmi megemlékezés a volt vízárnyéki „Nagygyászáról” című művében, amikor az a sorra jelentkező evokációk után a szikes földeken teremtett a kamilla, köznyelven székfűvirág. A szerző megemlíti, hogy orvosságként szántogépen indította meg a termesztést, amelynek keretében közlökésükkel társulással, szártalanítással foglalkoztak. A szövetséget központi megbízottjai 1939. február 23-án arra az elhatározásra jutottak, hogy tevékenységüket kiterjesztik a kamillavirág szedésére, és annak szárítását iparszerűen végzik, és az ahhoz szükséges üzemet felállítják.

Az I. világháborút követően a német piac felvevőképességének bővülése teremtette meg a kamilla sikerének háttérét. A Herbaria Országos Gyógynövény és Selyemgubófogalmi Szövetkezeti Vállalat az 1936-37. ében Székelyországon, egy egyszerű szártogépen indította meg a termesztést, amelynek keretében közlökésükkel társulással, szártalanítással foglalkoztak. A szövetséget központi megbízottjai 1939. február 23-án arra az elhatározásra jutottak, hogy tevékenységüket kiterjesztik a kamillavirág szedésére, és annak szárítását iparszerűen végzik, és az ahhoz szükséges üzemet felállítják.

## Földrajzi kapcsolat

A növényflóra tájfélegű hasznosításának modellértékű példája a vadon termő székű gyűjtemének, feldolgozásának és értékesítésének kialakítása. Az „Alföldi kamillavirágzat” egyedülálló tulajdonságait (lásd 4.2. pont) a termőhely ökológiai adottságai, azaz a talaj, a napfénytér órák száma, valamint az éves csapadékmennyiség eredményezik.

Az Alföld másra úgy hasznosítható, ugyanakkor napfényben gazdag szikes pusztáin termő növényanyagból első osztályú árut lehet előállítani. Az „Alföldi kamillavirágzat” alapanyagát jelentő Maricaria chamomilla ugyanis gyökereitől 10 mg-ig nátriumsókat is képes felhalmozni. Ezzel magyarázható, hogy az Alföld szikes talaján a más növények által holt víznek számító nedvesség is hasznosítani tudja.

Az Alföldön a napfénytér órák évi összege 2 000–2 100 között változik, a csapadék évi mennyisége pedig 500–600 mm között alakul. A sok napfénytér nagyobb mértékű hatásvége-felhalmozást tesz lehetővé, míg napfénytér szegény előjárás esetén csökken a hatásvége képződése. Külföldi eredmények is alátámasztják, hogy a sok napfénytér és meleg (ami az alföldi területek legtöbbjén jellemző) kedvezően befolyásolja a kamilla illóolaj-tartalmát és befolyásolja összetételét (Salih, 1973). Kutatási eredményekkel is igazolt továbbá, hogy a kevesebb csapadék hatására az orvosi székű növénymagassága és virágzatának mérete csökken (Goszola et al., 2008). Emellett a lugos kénhatású, szikes talajok szintén gyengébb növekedést eredményeznek (Sztefanov et al., 2003; Balák et al., 1999). Számos hazai kutatók vizsgálják a magyarszékű természetes előfordulási kamillafajlományt, és azt tapasztalják, hogy a dunántúli és alföldi kamillapopulációk mind morfológiailag, mind biokémiai tulajdonságaik tekintetében élesen elkülönülnek. A neutrális vagy enyhén savas talaj rétegeiből származó vadon termő kamilla erősebb növekedést és nagyobb virágzatot, de illóolajban alacsony az a-bisabolol-tartalom, míg az Alföld kontinentálisabb, szikes jellegű területeiről begyűjtött kamilla gyengébb növekedést, kompakt virágzatot, illóolajban viszont az érettes, erős gárcsodó és gyulladáscsökkentő hatású bisabolol mint az illóolaj fő komponensét tartalmazza nagy mennyiségben. Ennek aránya mindenképp elégt a 20 %-ot, de évről-évre függően akár 45–58 % is lehet (Goszola et al., 2005; Sztefanov et al., 2003).

A termék és az Alföld földrajzi környezetének éghajlata, talajtani szempontból vizsgálta kapcsolata során tehát megállapítható, hogy az „Alföldi kamillavirágzat” alapanyagát azok az alacsony növesed és magas a-bisabobol-tartalimú orvosi székü 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: 6700 Szeged, Vassas Szent Péter u. 9/a.  
Tel.: (+ 36-62) 422-3588; (+ 36-62) 551-850  
Fax: (+ 36-62) 426-183  
e-mail: szigetis@oai.hu; csongrad\_megye@oai.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 4030 Debrecen, Diószegi út 30.

Tel.: (+ 36-52) 526-240  
Fax: (+ 36-52) 442-841  
e-mail: harsanyi@oai.hu

#### 4.8. Címkezés:

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

- „ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT” terméknév,
- „szedon termék” megjelölés,
- „filteres tea” vagy „szakalt tea” megjelölés a terméknév alatt,
- kamillavirágokat ábrázoló grafikai megjelenítés,
- „olajalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „OFM” megjelölés,
- az uniós szimbólum (a bejegyzést követően).

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

21220

XXXV. ÉVFOLYAM.

ARA: 80 FILLÉR.



INSIGNIA LIBERÆ & REGIÆ  
CIVITATIS DOBRÛVZEN



gazdaság nem tudni mi okból, eltöltötte a pázsitorát nemcsak a szereplestől, hanem a megjeleneitől is.

A közvetítés 16 órákor kezdődött. Felváltva a ménes vágóban, egy gulya kolompjal, egy hatalmas harkanyaj pergőkkel, hat puli terelte a nyáját és a juhász furulyázza kísérte.

Azután dr. Eresedi István egy kérését telt a Hortobágy-pusztán. Megismertette a nevezetességeket. A felváltva pázsitorok néhány eredeti hortobágyi nótát daloltak a mikrofonba.

Itt Kovács József pirosképzű számadó és Vigh Mihály tettek ki magukat.

Kovács Imre csikoszobját megszóllaltatta a régi zeneszerszámot és tamburán

régi *konfánólkákat játszott*. Vigh Mihály juhászobját pedig olyan szomorúan fújta a dudáján a régi szép nótákat, hogy a pulija is vele sirt, jajgatott. Hogy pedig a sírását átérzte, semmi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy a kőnnny is ömlött a szeméből.

A pázsitorúzó mellett nótázás fejezte be az egyvörös közvetítést.

A szereplők a közvetítés után a maguk gyönyörűségére mutattak és táncoltak hajnalig. Akkor, hogy a mulatság valódi ósi legyen, dicszevekedtek. Szólót a kámpó, a haragosok fejtén. Nem egy bojtárnak beszakadt a feje, feldagadt az arca. Vért eresztettek. Reggel — mint aki jól végezte dolgát — hazamentek.

## Szikfűszedés és szárítás a Hortobágy-pusztán.

A szikfű virág, chamomilla vagy kamilla virág általában keresett gyógy-növény.

Forró vízzel készített kivonattal főként borogtatásért, de belsőleg is használnák. Jobb erre a célra a tiszta víznél, mert annak erős oldóképesége nála nem tapasztalható. Viszont más sok vagy extractumok, amelyek az oldóképeséget szintén csökkentik, némely kényesebb szervnél vagy a csupasz bőrnél gyulladáásokat okoznak, vagy izgatólag hatnak.

A szikfűvirág a *Matricaria chamomilla* virágaiból készült, de a szárát és leveleit is felhasználják. Termőhelye főleg a vakszik, főleg legelőterületeken, de szántóföldek erősen szikes területein is megél. Előbbi helyen rendszeren nem éri el a 10 cm. magasságot, az utóbbin néhány deciméter magas is lehet és a virága is jóval nagyobb. A vakszikén legfőképpen a csapadékok víz által elhordott részeken, a padlók tövében övszerűen fordul elő. Itt mar a szivós vresnadrag esenkesz is kipusztul és a fehér felszínű talajt csak néhány gyérlelevelű növény fedi itt-ott és félig-meddig.

A kiserő növények a puccinellia limosa (méz pázsát) és champhorosma ovata (szikór). Utóbbinak vöröses szára erősen hozzájárul ahhoz, hogy a Hortobágy nyárrégi képe még a valóságnál is kiasztottabbnak lássék.

Annál vigágosabbá teszi a tavaszi hangulatot a chamomilla, szemey virágával, kanyargó füzérekbe sorakozva, melyek pontosan követik egy-egy darabon a szikpadka és szikfok átmeneti vonalát. Magán a padlák zöld gyepén és a szikfok kopárján inkább csak szóróványosan jelentkeznek, bár számottevő mennyiségben.

A vakszik jelenléte még nem egyedül követelmény a szikfű előfordulására. Így pl. a Hortobágy-folyó balpartján levő vakszikén aránytalanul kevesebb a szikfű, mint a jobbpartiakon. Megjegyzendő még, hogy a szomszédos Nagyvávani határban a szikfű jobban fejlődött, nagyobb virágú, ország-szerte ismert és keresett áru.

A multban a hortobágyi szikfűszedést a szomszéd községek lakosai általában gyakorolták és a környékbeli beváltó helyeken értékesítették. Legtöbbnyire szekerrek is segítségével voltak gyűjtőknek, hogy a 15--20 km-es utak alatt a lassú és munkapazarlással járó gyalogos szállítást megkönnyítsék és gyorsítsák, ami a fülledt lakterülést is szolgálta. A szekereket rendszeren este rakták meg, éjjel szállították, hogy egyrészt a feltűnést kerüljék, másrészt pedig az éjjeli hűvös időben a fülledés veszélyt kisebbitsek.

Debrecen városa legtöbbször tilalmarza a szikfű szedést, mert némi kárt okoz a legelő gyepjeiben. Különbösen

a gumós perje (Poa bulbosa) — mely a Hortobágyon nagymennyiségben található és mint legelhető fü igen szomjotevő — szenved sokat a szikfű lapátolástól, mert kalásza már igen korán kijödök és a lapát a szikfű virággal együtt letépi és így a fajt terjesztő és feltöltő ivaros szaporodás elmarad.

A szikfű lapát 35 cm. körüli szélességű, három oldalról magas párkány-nyal körülvevő vastamez, melynek főlapjára körülbelül 40 fokkal hajlik a hosszú nyél. A nyitott oldalán mely bevágások láthatók, ami a lapátot fésűszerűvé teszi. A fogak körülbelül 12 mm., a bevágások 4 mm. szélessé-

nyes szikfű kerül. A szárító cserények kender vagy drótszövetű fém- vagy fakeretes lemezek. Különféle magyag-  
gúak. A kőnyvek szárítói legtöbbször tornyos rendszerűek, azaz sok keret van, egymás fölé helyezve és ahuról kapják a száraz meleg levegőt, fent pedig egy kivono kemény a vízgőzzel telítettet elvezeti. A levegő melege 40—50 fok C. közt változik. Ezenél magasabb hőfoknál a szikfűvirág már porra hull.

Amit a szárítókészülékek időnként nem bírnak feldolgozni — mivel a gyűjtés eredménye erősen hullámzik — azt simára tapasztított padlásokon helyezik



SZIKFŰSZEDÉS A HORTOBÁGYON  
Fib.: Eszedi.

gűk. A lapátot a szikfűves részekben a talajon tolják és ez a szikfűvirágokat leszaggatja. Megfűsülük a földet.

Egy gyógyóvnyenyereskedő állítása szerint ez az alak a tiszta szikfűvirág szedésére kevésbé alkalmas. A teljesítménye ugyan nagyobb a kanászserű rövidnyelű készletéknél, de utóbbinál könnyebb a rövid szárral való leszaggatás és az idegen gazok kikerülése. Ezen utóbbi típus a Hortobágyon nem használatos.

A nyers árut a beváltás után hűvös helyen 10—20 cm. vastagságban rüteglik és itt vár a feldolgozásra, a fűledés kikérülése miatt legfeljebb 48 óráig. Először 10 mm.-es lyukbősegű badogrostap meg tisztítják, ezután pedig szárító cserényekre terelik, amelyek a szárító kamrákba kerülnek.

Egy négyosztóméterre legfeljebb 4 kg.

el, négyosztóméterenként körülbelül 2 kg.-t terítenek ki.

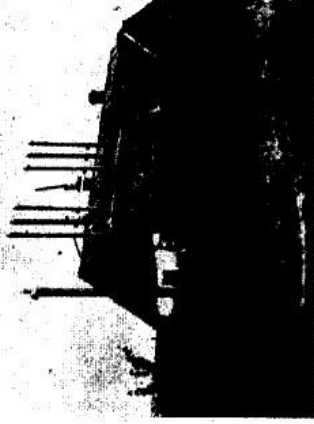
A padlason való szárítás két-négy héti tart időjárás szerint. Lapátolni, forgatni nem szabad, mert a virág össze-töredezik.

A padon szárított szikfű minden tekintetben jobb gyógyszer, mint a szárítókészülékekből nyert. Főként az teszi értékessé, hogy illanó olaj tartalmának nagy része megmarad, míg 40 fok C.-ra felmelegítve alig tart meg valamit ebből. Mégis kétszeres az ára a „múzsárrított szikfűnek, mivel a kintzése sokkal tisztósebb.

A szárított szikfű ezután viszonylagosan nedves helyre kerül, nemleg megvonul és csomagolható, lapátolható lesz töredezés nélkül, kádikba vagy hatalmas zsákokba. A gyógyóvnyenyereskedők így veszik át, de még ezután is

rostáláson és tisztításon megy keresztül.

A debreceni m. kir. erdőhivatal 1933-ban kezdték foglalkozni a szikfű szárítással. A volt ménameszteri lakást foglalta el és költségkímélés szempontjából a leggyorszerűbb készüléket állította üzembe. Lényegében veve egy zárt tér, amelyet két kályha és hosszú fűtőcsövek fűtenek. A cserények állványokon állnak oszlopokban. A mennyezetén keresztül több kivonó kémény vonja el a nedves levegőt. A cserények berakása és kezelése a fűtött térben történik. Sok a kihasználatlan terület.



SZIKFŰSZÁRÍTÓ A HORTOBÁGY-PUSZTÁN

kinos a kezelési munka a nagy forró-ságban; a tüzelőanyag sincs elegendőre kihasználva, de legelősebben előállítható a készlet.

A fűbaj mégis a lassúságban volt, mert husz óránál előbb nem lehetett az egyszeri töltést leszártítani, ami 4-5 q nyers és kb. 1 q száraz chamomillát jelentett ugyanezen időre. A levegő nem tud hozzáférközni a szárító cserényekhez, illetőleg a legáramlat csak érinti azokat, így a cserények közti levegő túl nedves, míg a kéményen keresztül sokkalta szárazabb levegő pufog ki.

A következő 1934. évben kísérletet tett az erdőhivatal a szellőzés javítására, az eredmény azonban nem volt kielégítő. Ezt a rendszert használják a baccái svábok. Nagyobb szobákat rendeznek be minden nagyobb befektetés

melkűl és ideiglenesen; a szárítás ideje alatt jóformán benne laknak és nagy gyakorlatossággal elfogadható eredményt csikarnak ki primitív berendezkedésükkel.

A szikfűtermés nem minden évben kielégítő. 1933. évben közepes volt, de már 1934-ben határozottan rossz. Mindkét évben az ok a tavaszi szárazság volt. 1933-ban ezenkívül még a szikfű csempészet sok szekerterhervi méretben virágozott és felhajította az erdőhivatali beváltást árat.

Ha figyelembe vesszük, hogy csak kísérletnek tekinthető az első évi szári-

tás, a mérleg így is kedvezőnek minősíthető.

A kiadások következőképpen oszlatnak meg:

Befektetések	988.20 P
Üzemi költségek	437.88 P
A nyers szikfű beváltási ára (169.79 q. á 5.385 P	908.33 P
Osszesen:	2.314.41 P

Ezzel szemben a bevételek:  
Műszártított árért . . . 1.630.30 P  
Padon szártított árért. . . 529.95 P

Osszesen: 2.160.25 P

Ha a befektetéseket öt évre amortizáljuk, úgy a tiszta nyereség: 590.19 P.  
Az 1934. évi eredmény mérlege tekintettel a termés rosszására, még kedvezőtlenebb.

Számításba kell még venni a népjólté szempontokat is. A szikfüvet bal-mazujvárosi, egyéki, tisztasági és nagy-ivani lakosok gyűjtötték, és a nagy-munkanéklültségben tisztességes keresetbe jutottak. A felmótt gyűjtő naponta, normális viszonyok mellett, kérvetinesen megkereshették 1-60 P-t, ami a ferfi napszámmak (sokkal farsztóbb munka mellett is) megfelel.

A tény az, hogy ez a kereseti lehetőség a máti szarító nélküli is fennállott, vagy legálabb is nem sokat jávult. A szikfügyűjtők a közeli falvakban laknak, ott éjjeleznek, oda térnek vissza esténtéut; tehát kézenfekvő dolog, hogy a falujokban fennálló beváltóba

szállítsák a szikfüvet. Az erdőhivatal egyetlen ellenőrző erdőőgénye legtöbb-szor csak heves átutakodás után tudta a csempész szándékkal kivonult szekeret a városi beváltóhoz terelni. — A csendőrség vagy mezőrendőrség egyetlen csempészt sem szolgálatot be.

Mindzeket összegezve, a szikfü-szártás jól jövedelmező keresetforrás lenne a Hortobágy-pusztán, ehhez azonban befektetés és szigorú ellenőrzés kellene. Enélkül számot nem tevé, de sok gondot okozó filléres jövedelem marad.

vitéz Tikos Béla sk.,  
m. kir. főerdőmérnök.

## A Bocskay FC diadalmas éve és jövője.

írta: Tamásy László.

Az 1934. év diadalmas éve volt a debreceni Bocskay Futball Clubnak, Debrecen reprezentáns csapatának és a legszebb jövőt vetíti felénk az 1935. esztendőre is.

Ma már fogalom a Bocskay-ügy itthon, mint külföldön, úgy belföldi vonatkozásban, mint nemzetközi viszonylatban. Számtalvó tényező a Debrecen kék-sárga színét és a város címerét viselő profittalbeszapat minden vonalon, idegenforgalmi szempontból éppen úgy, mint a sport népszerűsítése terén, nem is szölvá arról, hogy ahol csak megjelenik széles a világon, nagy tudásával, úri fellepésével, diadalmas szereplésével, mindenkor korrekte, soha bofrányt még elő nem idéző viselkedésével: mindenütt hírt, dicsőségét szerez a magyar nevek, közelebbről Debrecen városának is és barátokat, híveket gyűjt a külföldön a megsonkitott magyarságnak.

Sokfelé járt már a külföldön a Bocskay — Egyiptomot éppen úgy megjárta, mint Svédországot, Dániát, nem is szölvá arról, hogy Hollandiában, Görögországban, Olaszországban több ízben járt már rövid pár év alatt s általában ahol egyszer megfordult, ott mindig szívesen látott és visszavárt vendég, úgy búcsúznak el: a viszontlátásra és

ezt komolyan is veszik, mert újra és újra meghívják.

1934-ben azzal kezdte a szezont a Bocskay, hogy afrikai túrára indult, Oránban, Maracarában és a vidéken járt-szott és halmozott diadalt diadallra: Nem ártott neki a hosszú, viharos tengeri út, a szokatlan klíma sem, sorra győzött exotikus ellenfelei ellen is.

Majd rövid franciaországi túra következett s utána a bajnoksg tavaszi fordulója és ez olyan gyönyörű eredményt hozott, amilyen még nem volt a Bocskay történetében, de nem volt a magyar futball annaleiseiben sem. A bajnoksgban a harmadik helyen kötött ki, ott, ahol vidéki csapat még sohasem és olyan együttest szorított maga után, mint a Hungáriát, a régi MTK-utódját. A három nagy pesti egyesülettel, a Ferencvárossal, Újpesttel, Hungáriával lett egyenrangú a Bocskay, sőt a Hungáriát már maga alá gyűrte.

Azután május-júniusban megkezdődött a világbajnoksg futballtornája Olaszországban. Ott játékosat adott a világbajnoki csapatba a Bocskay: Vágó, Palotás, Márkos, Vince, Telki személyében, ami szintén igen nagy dicsőség és az Egyiptom elleni csapatban a debreceniek jölekedtek és nem követték be talán az Ausztria elleni



VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM  
ÉLELMISZER-FELDOLGOZÁSI FŐOSZTÁLY  
Hungarikum Bizottság Titkársága

Iktatószám: ÉFF/001-6 /2013.

Ügyintéző: Dr Keleti Ágnes  
Telefonszám: 06-1-7952451  
E-mail: agnes.keleti@vm.gov.hu

**Czúbus Zoltán**  
vezérgazdató részére

**Herbária Zrt.**  
Budapest  
Dózsa György út 144.  
1134

Tárgy: Köszönet-nyilvánítás

*Tisztelt Vezérgazdató Úr!*

Ezúton szeretném megköszönni a Hungarikum Bizottság 2013. május 30-i Karcagon tartott ülésén prezentált rendkívül érdekes és sok értékes információt tartalmazó előadását a Magyar Értéktár elemét képező nemzeti értékünkéről, az alföldi kamillavirágzatról, annak begyűjtéséről és forgalmazásáról. Az alföldi kamillavirágzat egyedi tulajdonságával, kiváló minőségével méltán vívott ki hazai és nemzetközi elismerést, mellyel öregbíti Magyarország hírnevét szerzte a világon.

Budapest, 2013. június 3.

*Üdvözléssel*



Gyaraky Zoltán  
a Hungarikum Bizottság titkára



PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG

A. D. 996

**Tárgy:** támogatás az „Alföldi kamillavirágzat” Hungarikumként történő bejegyzéséhez

Örömmel vettük az „Alföldi kamillavirágzat” hírnevének megőrzése érdekében tett kezdeményezésüket. Az „Alföldi kamillavirágzat” Nemzeti Értékünk, amelynek történelmi múltjára, széles körű felhasználásának elismerésére méltán lehetünk büszkék.

A Pannonhalmi Főapátság képviselőletében, Hortobágyi T. Cirill perjel támogatom – jelenleg a Magyar Nemzeti Értéktárban megtalálható – az „Alföldi kamillavirágzat” Hungarikumként történő bejegyzését.

Hazánkban az „Alföldi kamillavirágzat” gyűjtése több évtizedes múltra tekint vissza, gyógyító erejét régóta ismerik és felhasználják. Hungarikumként történő elismerése hozzájárulhat az alföldi vadon termő kamillavirág különleges minőségének és jó hírének megőrzéséhez.

Pannonhalma, 2014. 10. 21.



*H. Cirill OSB*

Hortobágyi T. Cirill OSB  
főmonostori perjel  
Pannonhalmi Főapátság

Perjeli Iroda

9090 Pannonhalma, Vár 1. • Tel.: +36 96 570 181 • Fax: +36 96 570 116 • email: [cirill@osb.hu](mailto:cirill@osb.hu) • [www.bences.hu](http://www.bences.hu)



**Pusztadrog Kft**

4060 Balmazújváros Kodály Z. u. 1.

**Tárgy:** támogató nyilatkozat az „Alföldi kamillavirágzat Hungarikumként történő bejegyzéséhez

**Jókai István László**, a Pusztadrog Kft. ügyvezetője, valamint az „Alföldi kamillavirágzat gyűjtők csoportosulása” szervezet tagja hozzájárulok és támogatom – jelenleg a Magyar Nemzeti Értéktárban megtalálható – az Alföldi kamillavirágzat Hungarikumként történő bejegyzését. Régióinkban az Alföldi kamillavirágzat gyűjtése több évtizedes múltra tekint vissza, biztosítva ezzel több száz ember kiegészítő kereseti lehetőségét. Nem véletlen, hogy erre a vadon termű természeti kincsre alapozta tevékenységét a Balmazújvárosban működő Pusztadrog Kft is.

Az „Alföldi kamillavirágzat” Hungarikumként történő elismerése hozzájárulhat az alföldi vadon termő kamillavirág különleges minőségének és hírnevének megőrzéséhez, hosszú távú fenntarthatóságához.

Balmazújváros, 2014-09-22

**PUSZTADROG KFT.**  
4060 Balmazújváros, Kodály Z. u. 1.

*Jókai István László*  
Ügyvezető

Jókai István László

Pusztadrog Kft

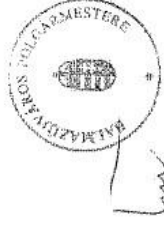
Ügyvezető

**Tárgy:** támogatás az „Alföldi kamillavirágzat” Hungarikumként történő bejegyzéséhez

**Dr. Tiba István** Balmazújváros város polgármestere, valamint az „Alföldi kamillavirágzat gyűjtők csoportosulása” szervezet tagja hozzájárulok és támogatom – jelenleg a Magyar Nemzeti Értéktárban megtalálható – az „Alföldi kamillavirágzat” Hungarikumként történő bejegyzését. Régióinkban az Alföldi kamillavirágzat gyűjtése több évtizedes múltra tekint vissza, biztosítva ezzel több száz ember kiegészítő kereseti lehetőségét. Nem véletlen, hogy erre a vadon termű természeti kincsre alapozta tevékenységét városunkban működő két jelentős foglalkoztató a Herbária Zrt. és a Pusztadrog Kft is.

Az „Alföldi kamillavirágzat” Hungarikumként történő elismertése hozzájárulhat az alföldi vadon termő kamillavirág különleges minőségének és hírnevének megőrzéséhez, hosszú távú fenntarthatóságához.

Balmazújváros, 2014-09-22



**Dr. Tiba István**

**polgármester, országgyűlési képviselő**



## Magyar néprajzi lexikon

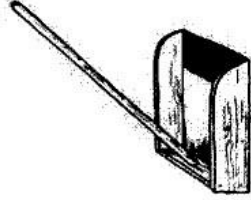
székfűszedő lapát: az — áfonyafűszedő hasonló hosszú nyéllet ellátott lapát, amellyel a székfű, *kamilla* (lat. *Matricaria chamomilla*) virágját letéptik. Egyetlen erdélyi szörványelfordulástól (Zalarna) eltekintve az Alföldön hasznájják, ahol a székfűszedő lapát helyett régebben az asszonyok fűszel is tépdesték a székfűvet. Valószínűleg ezért nevezik a székfűszedő lapátot Szeged vidékén *székfűszedő fűsinek*. A Hortobágy környéki falvak (Balmaújváros, Egyek,

Tízesege, Nagyiván) lakói nagy mennyiségben, eladásra is gyűjtik a székfűszedő lapáttal szedett székfűvet, s 15–20 km távolságra is felkeresik a megfelelő székfűtermő területeket. A Hortobágyon a múlt században a hatóság

tilalmazta a székfűszedést, mert azzal a legelőt rontották. A székfű főzete jelentős népi gyógyszerzatban. — *Írod.* Tikos Béla: Székfűszedés és szárítás a Hortobágy pusztán (Debreceni Képes Kalendárium, 1935, Debrecen, 1934); Fallner Jenő: Növénynevek a népies gyógyszerzatban, kuruzslásban és babonában (Debrecen, 1943); Gunda Béla: Ethnographica Carpathica (Bp., 1966).



Székfűszedés (Átány, Heves m., 1961)



Székfűszedő (Átány, Heves m., 1961)