SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 117/18)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ([1]) gegen die Eintragung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES

„ZAFFERANO DI SARDEGNA"

EG-Nr.: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

☐ **g.g.A.** ☒ **g.U.**

1. **Name**

„Zafferano di Sardegna"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.8 — Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, auf das sich der Name „Zafferano di Sardegna" bezieht*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Zafferano di Sardegna" ist beschränkt auf die getrockneten Stempelfäden des Safrans aus dem Anbau des *Crocus sativus* L. Zum Zeitpunkt der Vermarktung ist er von leuchtendroter Farbe wegen des Gehalts an Crocin, hat ein sehr intensives Aroma wegen des Gehalts an Safranal und einen ausgeprägten Geschmack, der auf den Gehalt von Pikrocrocin (Safranbitter) zurückzuführen ist.

Kategorie	Färbekraft, ausgedrückt als Crocin-Absorptionswert bei ca. 440 nm, bezogen auf die Trockensubstanz	Bitterwirkung, ausgedrückt als Pikrocrocin-Absorptionswert bei ca. 257 nm, bezogen auf die Trockensubstanz	Safran-Würzkraft, ausgedrückt als Absorptionswert bei ca. 330 nm, bezogen auf die Trockensubstanz
I	≥ 190	≥ 70	20-50

Außerdem darf er in keiner Weise verfälscht werden.

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.3. *Rohstoffe*

—

3.4. *Futtermittel*

—

3.5. *Besondere Produktionsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der „Zafferano di Sardegna“ g.U. muss in dem unter Punkt 4 angegebenen geografischen Gebiet angebaut, geerntet und bearbeitet werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Die Verpackung des „Zafferano di Sardegna“ g.U. muss innerhalb dem unter Punkt 4 angegebenen Gebiet erfolgen, um den Ursprung und die Kontrolle des Erzeugnisses zu garantieren und um zu verhindern, dass dieses beim Transport in losem Zustand durch Einfluss von Licht und Luft verdirbt und seine besonderen Eigenschaften laut Punkt 3.2 verliert. Der „Zafferano di Sardegna“ g.U. muss vor dem Verpacken in dicht verschlossenen Glas- oder Stahlbehältern aufbewahrt werden, die den Safran vor Luft und Licht schützen. Der Safran muss sorgfältig in Verpackungen untergebracht werden, damit er keine inneren oder äußeren Schäden davonträgt. Das Material der Verpackungen muss aus Glas, Terrakotta, Kork oder leichtem Karton bestehen (das Material mit direktem Kontakt zum Erzeugnis besteht aus Glas oder Papier) und so beschaffen sein, dass das Erzeugnis beim Transport oder bei der Aufbewahrung nicht beschädigt wird oder verdirbt. Die Verpackungen haben ein Gewicht von 0,25 g, 0,50 g, 1 g, 2 g oder 5 g.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett müssen das Logo des „Zafferano di Sardegna“ g.U., das Logo der Gemeinschaft für die geschützte Ursprungsbezeichnung, jede weitere Angabe, die von den gültigen Gesetzen vorgesehen ist sowie die Marke mit der fortgeschriebenen Nummerierung der produzierten Mengen dargestellt sein; die Marke wird vom Zweckverband Consorzio di tutela vergeben, der vom Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik oder in dessen Abwesenheit von der Kontrollbehörde eingesetzt wird.

Das Logo für die Ursprungsbezeichnung besteht aus drei verschiedenen Teilen mit dem Symbol des Safrans in der Mitte, der in stilisierter Form durch eine Blume mit sechs Blütenblättern dargestellt und auf der linken Seite angeordnet ist, damit Platz für die Stempel bleibt, die sich nach rechts und links ausstrecken; darüber steht bogenförmig die Aufschrift „Zafferano di Sardegna“, darunter in einem dicken Balken der Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung).

Die g.U. muss auf dem Etikett in deutlichen, farbechten Buchstaben mit einer Farbgebung dargestellt sein, die einen starken Kontrast zur Etikettenfarbe bildet und so beschaffen ist, dass sie sich deutlich von der Gesamtheit der Angaben auf dem Etikett abhebt.

Es ist untersagt, der geschützten Ursprungsbezeichnung irgendeine Qualifikation hinzuzufügen, die nicht ausdrücklich vorgesehen ist, während die Verwendung von Gesellschaftsformen und privaten Zeichen zulässig ist, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht irreführen.

Erzeugnisse, für deren Herstellung der „Zafferano di Sardegna“ g.U., auch infolge von Bearbeitungs- und Verarbeitungsverfahren, verwendet wird, dürfen in Verpackungen in den Verkehr gebracht werden, auf denen der Verweis auf diese geschützte Ursprungsbezeichnung ohne Zusatz des Gemeinschaftslogos angebracht ist, sofern das Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung, das als solches ausgewiesen ist, alleiniger Bestandteil der Warengattung ist und die Nutzer des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung die Genehmigung vom Zweckverband haben, der sich aus den Erzeugern der g. U. zusammensetzt und vom Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik zum Schutz beauftragt wurde. Eben dieser zuständige Zweckverband trägt auch für die Eintragung in die entsprechenden Register Sorge und wacht über die korrekte Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung. Gibt es keinen beauftragten Zweckverband consorzio di tutela, so übernimmt das Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik als nationale Behörde, die für die Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 verantwortlich ist, die oben genannten Aufgaben.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Produktionsgebiet des „Zafferano di Sardegna“ g.U. umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden von San Gavino Monreale, Turri und Villanovafranca, die zur Provinz Medio Campidano gehören.

5. **Bezug zum geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Im Anbaugebiet für Safran herrscht ein typisch mediterranes Klima mit konzentrierten Regenfällen in der allgemein milden Herbst-Winter-Zeit, während die Sommer heiß und trocken sind. Die durchschnittliche Wintertemperatur beträgt 11,3 °C, während die Sommertemperatur bei etwa 24 °C liegt, was eine durchschnittliche Jahrestemperatur von 17,6 °C ergibt. Reifbildung ist sehr selten, Schneefall eine Ausnahmeerscheinung. Die Böden für den Anbau von Safran haben eine ausgezeichnete Fruchtbarkeit, sind entstanden aus tiefen Alluvial-Vertisolen, von offener sandig-lehmiger Struktur, durchlässig, ohne oder von geringem Profil und mit einer sehr guten Wasserretentionskapazität.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Antrag auf die Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Zafferano di Sardegna“ begründet sich dadurch, dass das betreffende Erzeugnis sich von den anderen Produkten derselben Warengattung durch den hohen Gehalt an Crocin, Pikrocrocin und Safranal unterscheidet. Mit anderen Worten: der „Zafferano di Sardegna“ g.U. zeichnet sich durch die hohe Färbekraft, die verdauungsfördernde Wirkung und die Würzkraft aus.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die unter Punkt 5.2 beschriebenen Eigenschaften des „Zafferano di Sardegna“ sind eng mit den morphologischen und pedoklimatischen Merkmalen des Produktionsgebietes verbunden. Diese Besonderheiten des Erzeugnisses „Zafferano di Sardegna“ g.U. bringen die starke Bindung mit dem Ursprungsgebiet zum Ausdruck, das wegen seiner menschlichen Ressourcen und der günstigen klimatischen Bedingungen besonders geeignet ist und wo eine Pflanze gut gedeiht, die, wie gewöhnlich gesagt wird, „timit su frius e cikat su kallenti“ (die Kälte fürchtet und die Wärme sucht). Die morphologischen und pedoklimatischen Eigenschaften einiger Gebiete Sardiniens zusammen mit traditionellen Anbau- und Verarbeitungstechniken, die über die Jahrhunderte vom Vater auf den Sohn überliefert wurden, ermöglichen die Erzeugung eines Produktes mit einzigartigen und unverwechselbaren über die Sinne wahrnehmbaren und geschmacklichen Eigenschaften. Der sardische Safran verdankt seine besonderen Eigenschaften in der Tat den ackerbaulichen Techniken und den Be- und Verarbeitungsverfahren des Erzeugnisses, die in den verschiedenen Phasen des Produktionsprozesses zum Einsatz kommen. Insbesondere bereits ab der Anfangsphase des Anbaus und ab der Auswahl des Vermehrungsmaterials, das einer sorgfältigen und minuziösen Selektion unterliegt, bis hin zur Ernte, dem Putzen, dem Trocknen, der Konservierung greift der Mensch ein und bringt die Kenntnisse und Fertigkeiten mit ein, die er sich im Laufe der Jahrhunderte erworben hat und die bis zum heutigen Tage erhalten geblieben sind und es ermöglichen, ein qualitativ hochwertiges Produkt zu bekommen. Eine Tätigkeit, die seit Jahrhunderten überliefert wird und geschickte Finger erfordert, ist die Befeuchtung der Stempel mit extrareinem Öl in der Phase, die der Trocknung vorhergeht. Dies ist eine Tätigkeit, die von besonderer Bedeutung und Eigentümlichkeit ist und von der starken und festen Beziehung des Erzeugnisses zur Geschichte und zur Kultur des Produktionsgebietes zeugt. Eine Beziehung, die sich, wie die Geschichtsquellen zeigen, auch in dem Einfluss zeigt, den der „Zafferano di Sardegna“ durch seine wirtschaftlichen Wechselfälle und wegen seiner Bedeutung auf das Leben der lokalen Bevölkerung dort ausgeübt hat, wo er angebaut wurde.

Die Kultur des Safrans ist in Sardinien in der Tat eine sehr alte Kultur, und ihre Wurzeln reichen bis in die Zeit der Phönizier, die die Pflanze wahrscheinlich auf die Insel brachten. Unter der punischen Herrschaft und in der römisch-byzantinischen Zeit verstärkten sich der Anbau und die Verwendung des

Wirkstoffs auf der Insel, die vor allem zum Färben und für therapeutische Zwecke und für Verzierungsarbeiten eingesetzt wurde. Den ersten richtigen Beleg für die Vermarktung des Erzeugnisses „Safran" hat man allerdings erst im XIV. Jahrhundert in der Verordnung des Hafens von Cagliari aus dem Jahre 1317 (Breve Portus), die eine Vorschrift zur Regelung der Ausfuhr der Stempelfäden aus Sardinien enthielt. Im 19. Jahrhundert verbreiteten sich der Anbau und die Verwendung des Wirkstoffs weiter, die nicht nur wegen ihrer aromatischen und medizinischen Eigenschaften genutzt wurde, sondern auch für das Färben von Seide und Baumwolle, für den Einsatz in der Küche oder auf den Märkten als Tauschware. Seit dem Krieg und mit dem Wirtschaftsaufschwung ist der Safran nicht nur für viele Familien eine wichtige zusätzliche Einkommensquelle geblieben, sondern auch ein Symbol der Kultur und der Tradition eines Volkes, das sich schon immer der Landwirtschaft und der Viehzucht gewidmet hat.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Zafferano di Sardegna" im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 277 vom 28. November 2005 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg