

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 117/18)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ZAFFERANO DI SARDEGNA»

N. CE: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

IGP DOP

1. Denominazione

«Zafferano di Sardegna»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8 — Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di «Zafferano di Sardegna»

La denominazione d'origine protetta «Zafferano di Sardegna» è riservata allo zafferano essiccato in stocchi o fili proveniente dalle coltivazioni di *Crocus sativus* L. All'atto dell'immissione al consumo si presenta di colore rosso brillante determinato dal contenuto di crocina, aroma molto intenso derivante dal contenuto di safranale e gusto deciso scaturente dal contenuto di picrocrocina.

Categoria	Potere colorante espresso in lettura diretta dell'assorbenza di crocina a circa 440 nm su base secca	Potere amaricante espresso in lettura diretta dell'assorbenza di picrocrocina a circa 257 nm su base secca	Potere aromatico safranale espresso in lettura diretta dell'assorbenza a circa 330 nm su base secca
I	≥ 190	≥ 70	Da 20 a 50

Deve, inoltre, essere scevro da qualsiasi forma di sofisticazione o adulterazione.

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. Materie prime

—

3.4. Alimenti per animali

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Lo «Zafferano di Sardegna» DOP deve essere coltivato, raccolto e lavorato nella zona geografica identificata al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Il condizionamento dello «Zafferano di Sardegna» DOP deve avvenire nell'ambito della zona indicata al punto 4, per garantire l'origine ed il controllo del prodotto e per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso, esponendo il prodotto alla luce e all'aria, ne causi il deterioramento e la perdita delle peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2. Infatti, lo «Zafferano di Sardegna» DOP, in attesa del confezionamento, deve essere conservato in contenitori di vetro o latta o acciaio inox, a chiusura ermetica, che lo preservino dall'esposizione alla luce e all'aria. Il confezionamento deve avvenire con cura e in confezioni tali da non provocare danni interni o esterni al prodotto. Il materiale delle confezioni deve essere di vetro o terracotta o sughero o cartoncino (quello a diretto contatto con il prodotto è costituito da vetro o carta) e deve essere tale da evitare danni o alterazioni durante il trasporto e la conservazione. Le confezioni hanno un peso di 0,25 g, o 0,50 g, o 1 g, o 2 g, o 5 g.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

In etichetta deve essere riportato il logo della DOP «Zafferano di Sardegna», il logo comunitario della DOP, ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti e il bollino recante la numerazione progressiva delle quantità prodotte, rilasciato dal Consorzio di tutela incaricato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali o in caso di sua assenza dalla struttura di controllo.

Il logo della denominazione, è costituito da tre parti ben distinte con al centro il simbolo dello zafferano rappresentato, con segno stilizzato, da un fiore a sei tepali disposto a sinistra per lasciar spazio agli stammi che si protendono verso destra e verso sinistra; in alto è disposto ad arco la dicitura «Zafferano di Sardegna» in basso chiusa in un bacchettone la scritta «Denominazione di Origine Protetta».

La DOP deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinto nettamente dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

Alla denominazione d'origine protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.



I prodotti per la cui preparazione è utilizzato lo «Zafferano di Sardegna» DOP, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione d'origine protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che il prodotto a denominazione di origine protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica e che gli utilizzatori del prodotto a denominazione d'origine protetta siano autorizzati dal Consorzio costituito dai produttori della DOP, incaricato alla tutela dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione d'origine protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CE) n. 510/2006.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona produzione dello «Zafferano di Sardegna» DOP comprende l'intero territorio dei comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia del Medio Campidano.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il clima della zona di coltivazione dello zafferano, è tipicamente mediterraneo, con piogge concentrate nel periodo autunno-invernale, generalmente mite, mentre le estati sono calde e aride. La temperatura media invernale è di 11,3 °C, mentre quella estiva risulta di circa 24 °C, con una media annuale di 17,6 °C. Le brinate sono rarissime, eccezionali le nevicate. I terreni destinati alla coltivazione dello zafferano sono di ottima fertilità, di origine alluvionale profondi (vertisuoli) a tessitura franco sabbiosa-argillosa, permeabili, privi o con ridotta percentuale di scheletro e con un'ottima capacità di ritenzione idrica.

5.2. Specificità del prodotto

La domanda di riconoscimento della denominazione d'origine protetta «Zafferano di Sardegna» è giustificata dal fatto che il prodotto in argomento si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica per l'elevato contenuto di crocina, picrocrocina e safranale. In altre parole lo «Zafferano di Sardegna» DOP si differenzia per l'elevato potere colorante, gli effetti euptetici e le proprietà aromatizzanti.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le peculiarità dello «Zafferano di Sardegna» descritte al punto 5.2 sono strettamente determinate dalle caratteristiche morfologiche e pedo climatiche dell'areale di produzione. Queste peculiari caratteristiche del prodotto «Zafferano di Sardegna» DOP esprimono infatti il forte legame con il territorio di origine, particolarmente vocato, sia per le sue potenzialità umane che per le favorevoli condizioni climatiche, dove ben prospera una pianta che, come si è soliti affermare, «timit su frius e cikat su kallenti» (teme il freddo e cerca il caldo). Le caratteristiche morfologiche e pedo climatiche di alcune zone della Sardegna, unite a tradizionali tecniche di coltivazione e lavorazione tramandate nei secoli di padre in figlio, consentono di ottenere un prodotto con peculiarità organolettiche e gustative uniche ed inconfondibili. Infatti, lo zafferano di Sardegna deve le sue peculiarità alle tecniche agronomiche e di lavorazione e trasformazione del prodotto, adottate nelle diverse fasi del processo produttivo. In particolare già dalla fase di avvio della coltura e a partire dalla selezione del materiale di propagazione oggetto di attenta e meticolosa selezione per poi arrivare alla raccolta, mondatura, essiccazione, conservazione, l'uomo interviene apportando conoscenze e pratiche acquisite nei secoli e tramandate ai giorni nostri che consentono di ottenere un prodotto con elevate qualità. Un'operazione che si tramanda da secoli e che richiede l'attenzione di mani esperte è quella dell'umettamento degli stimmi con olio extravergine nella fase che precede l'essiccazione. Operazione che riveste una particolare importanza e tipicità e che testimonia il forte e solido legame del prodotto con la storia e la cultura del territorio di produzione. Un legame che vale anche nel senso del condizionamento che lo «Zafferano di Sardegna» ha operato, nelle sue alterne vicende economiche e per la sua importanza, sulla vita delle popolazioni locali in cui veniva coltivato, come dimostrano le fonti storiche.

La cultura dello zafferano in Sardegna, infatti, è molto antica ed affonda le sue radici all'epoca dei Fenici che, probabilmente, la introdussero nell'Isola. Sotto il dominio punico e nel periodo romano e bizantino, si consolidò la coltivazione e l'uso della droga nell'isola, utilizzata principalmente per usi tintori, terapeutici e ornamentali. Ma la prima vera testimonianza di commercializzazione del prodotto «zafferano» si ha nel XIV secolo con il regolamento del porto di Cagliari del 1317 (Breve Portus) che

contiene una norma per disciplinare l'esportazione degli stimmi dalla Sardegna. Nell'800, si diffonde ulteriormente la coltura e l'uso della droga, impiegata non solo per le sue qualità aromatiche e medicinali ma anche per la tintoria delle sete e dei cotonei, per l'utilizzo in cucina oppure nei mercati come merce di scambio. A partire dalla guerra, e con la ripresa economica, lo zafferano è rimasto per molte famiglie un'importante fonte di integrazione al reddito, oltre che il simbolo della cultura e della tradizione di un popolo che da sempre si dedica all'agricoltura ed alla pastorizia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Zafferano di Sardegna» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 277 del 28 novembre 2005.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul seguente link:

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