

## ДРУГИ АКТОВЕ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за регистрация в съответствие с член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2008/C 117/18)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за регистрация в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ZAFFERANO DI SARDEGNA“

ЕО №: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

ЗГУ

ЗНП

1. **Наименование**

„Zafferano di Sardegna“

2. **Държава-членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**3.1. *Тип продукт*

Клас 1.8 — Други продукти от приложение I към Договора (подправки и т.н.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието „Zafferano di Sardegna“*

Защитеното наименование за произход „Zafferano di Sardegna“ е запазено за шафран, изсушен на близалца или пестици от културата на *Crocus sativus* L. В момента на пускането му в търговската мрежа цветът му е яркочервен поради съдържанието на кроцин, с много силен аромат, произлизащ от съдържанието на шафранал и с отличителен вкус, който се получава от (дължащ се на) съдържанието на пикрокроцин.

Категория	Оцветяваща способност, изразена като пряка мярка от поглъщането на кроцин на около 440 nm върху суха основа	Горчивина, изразена като пряка мярка от поглъщането на пикрокроцин на около 257 nm върху суха основа	Ароматизираща способност, изразена като пряка мярка от поглъщането при около 330 nm върху суха основа
I	≥ 190	≥ 70	от 20 до 50

В допълнение, продуктът не трябва по никакъв начин да бъде фалшифициран или променян.

(<sup>1</sup>) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

### 3.3. Суровини

—

### 3.4. Храни за животни

—

### 3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да се извършват в определената географска област

ЗНП „Zafferano di Sardegna“ трябва да се отглежда, бере и приготвя в географската област, определена в точка 4.

### 3.6. Специфични правила за рязане, стъргане, опаковане и др.

Опаковането на ЗНП „Zafferano di Sardegna“ трябва да се извършва в областта, посочена в точка 4, за да се гарантират произхода и контрола на продукта, а така също и за да се предотврати излагането му на светлина и въздух при превоза в насипно състояние, което би причинило влошаване и загуба на специфичните му характеристики, определени в предходната точка 3.2. Поради същата причина, докато не е опакован, ЗНП „Zafferano di Sardegna“ трябва да се съхранява в стъклени контейнери или такива от ламарина или неръждаема стомана, затворени херметически, които го предпазват от излагане на светлина и въздух. Опаковането трябва да се извършва грижливо и в такива опаковки, които не предизвикват вътрешни или външни щети на продукта. Опаковъчният материал следва да бъде от стъкло, теракота, корк или картон (като само стъклото и картонът влизат в пряк контакт с продукта) и трябва да са от такъв вид, че да не му причиняват щети по време на превоза или съхранението му. Опаковките имат тегло от 0,25 g или 0,50 g или 1 g или 2 g или 5 g.

### 3.7. Специфични правила за поставяне на етикети

Върху етикета трябва да се възпроизведат логото на защитеното наименование за произход „Zafferano di Sardegna“, логото на Общността на ЗНП, всяко друго указание, предвидено от действащото законодателство и печата със серийния номер на произведените количества, издаден от упълномощен от *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* консорциум по защитата, или ако не съществува такъв, от инспекционния орган.

Логото на наименованието се състои от три обособени части със стилизирания в центъра символ на шафрана, представен от цвят с шест венчелистчета отляво, които оставят място за близалцата, които стърчат от двете му страни; отгоре извит като арка надпис гласи „Zafferano di Sardegna“, а фразата „Защитено наименование за произход“ е поставена в рамка отдолу.

ЗНП трябва да фигурира върху етикета с неизтриваеми, ярки букви с цвят, силно контрастиращ с цвета на етикета, така че да се отличава ясно от всички показания, дадени върху етикета.

Забранено е да се добавя към Защитеното наименование за произход каквото и да било описание, което не е изрично предвидено, въпреки че се допуска използването на фирмени наименования и запазени марки при условие че нямат похвален смисъл и не подвеждат купувача.



Продуктите, при чието приготвяне е използвано ЗНП „Zafferano di Sardegna“, могат, дори и след изработката и преработката им, да бъдат пускани на пазара в опаковки, съдържащи позоваване на защитеното наименование за произход, без полагане на логото на Общността, при условие че продуктът със ЗНП, сертифициран като такъв, е единствената съставна част от продуктовата категория и че ползвателите на продукта със ЗНП са оторизирани от Консорциума, учреден от производителите на ЗНП, натоварен със защитата от *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*. Същият упълномощен консорциум се грижи за вписването им в предвидените регистри и за контрола над правилната употреба на защитеното наименование за произход. Ако не съществува консорциум по защитата, гореспоменатите функции могат да се поемат от *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*, в качеството си на национален орган, натоварен с прилагането на Регламент (ЕО) № 510/2006.

#### 4. Кратко определение на географската област

Областта на производство на ЗНП „Zafferano di Sardegna“ обхваща цялата територия на общините San Gavino Monreale, Turri и Villanovafranca, разположени в провинция Medio Campidano.

#### 5. Връзка с географската област

##### 5.1. Специфичност на географската област

Климатът на областта, където се отглежда шафранът, е типично средиземноморски, с дъждове, съсредоточени в есенно-зимния период, най-общо мек, а летата са горещи и сухи. Средната зимна температура е 11,3 °C, докато лятната достига до около 24 °C, а средната годишна — 17,6 °C. Сланите са много редки, а валежите от сняг — изключително редки. Почвата, използвана за отглеждане на шафран, е извънредно плодородна, с дълбок алувиален произход (вертисол) и глинесто-пясъчна консистенция, пропусклива, без или с нисък процент скелет и притежава отличен капацитет за водозадържане.

##### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Заявлението за признаване на защитеното наименование за произход „Zafferano di Sardegna“ е оправдано от факта, че въпросният продукт се отличава от продуктите, принадлежащи към същата категория продукти, с високото съдържание на кроцин, пикрокроцин и шафранал. С други думи, ЗНП „Zafferano di Sardegna“ се различава заради повишената оцветяваща способност, подпомагащите храносмилането свойства и ароматичните качества.

##### 5.3. Причинна връзка между географската област и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ)

Специфичните качества на „Zafferano di Sardegna“, описани в точка 5.2, произлизат пряко от морфологичните и почвено-климатични характеристики на областта на производство. Тези специфични характеристики на продукта със ЗНП „Zafferano di Sardegna“ всъщност изразяват силната връзка с територията му на произход, която е особено подходяща, както поради човешкия си потенциал, така и поради благоприятните си климатични условия, за да се развива добре едно растение, което, както е прието да се твърди, „timit su frius e sikat su kallenti“ (се бои от студа и търси топлината). Морфологичните и почвено-климатичните характеристики на някои зони в Сардиния, заедно с традиционните техники на отглеждане и приготвяне, предавани в течение на времето от баща на син, благоприятстват добиването на продукт с уникални и несравними органолептични и вкусови свойства. В действителност шафранът от Сардиния дължи своите специфични характеристики на техниките на отглеждане, изработка и преработка на продукта, възприети в различни фази на производствения процес. По-специално още от самото начало на култивиране, като се започне от подбора на материали за разпространение, обект на внимателен и подробен подбор, и се стигне до фазите на събиране, отделяне, изсушаване, съхраняване, хората се намесват със своите знания и опит, натрупани през вековете и предадени до наши дни, които осигуряват продукт с повишено качество. Такава вековна операция, която изисква опитни ръце, е навлажняването на близалцата с първокласно необработено маслиново масло, преди изсушаването им. Това е операция, която има особено и отличителна значимост и която свидетелства за силната и солидна връзка на продукта с историята и културата на производствения регион. Тази връзка се наблюдава и във влиянието, което „Zafferano di Sardegna“ е упражнявал, в зависимост от различните икономически обстоятелства и важността му, върху начина на живот на местното население в областите, където е бил отглеждан, както показват историческите извори.

Отглеждането на шафран в Сардиния всъщност е много отдавнашна дейност и датира от времето на финикийците, които вероятно са го донесли на острова. През епохата на картагенското владичество и през римския и византийския период отглеждането и използването на тази подправка на острова се е утвърдило, като тя се е използвала най-вече за боядисване, лекуване и украса. Първото автентично доказателство за търговска употреба на продукта „шафран“ обаче е от XIV век, в Пристанищния правилник

на Каляри (Breve Portus) от 1317 г., който съдържа закон, управляващ износа на близалца от Сардиния. През XIX-ти век отглеждането и употребата на подправката се разраства, като тя бива използвана не само за нейните ароматични и лечебни качества, но и за оцветяване на коприна и памук, за готварска употреба и дори като разменно средство на пазара. През периода на икономически подем след войната шафранът остава за много семейства важен източник за допълнителни доходи, както и символ за културата и традициите на един народ, който открай време се е отдавал на земеделие и скотовъдство.

### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Правителството стартира националната процедура по възражения с публикуването на предложението за признаване на защитеното наименование за произход „Zafferano di Sardegna“ в Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana № 277 от 28 ноември 2005 г.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта е достъпен следния интернет адрес:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

---