

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 317/13)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Safranbolu Safrani“

ЕС №: PDO-TR-02860 — 10.8.2022 г.

ЗГУ () ЗНП (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Safranbolu Safrani“

2. **Държава членка или трета държава**

Република Турция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Safranbolu Safrani“ представлява луковично културно растение от вида шафран *Crocus sativus* L. Karaarslan, от семейство Iridaceae, с единична надземна част и многогодишна подпочвена част, което цъфти през есента. „Safranbolu Safrani“ е ароматно растение, намиращо се в района Safranbolu, чийто размер на цвета в свежо състояние е поне 2 cm и поне 1 cm, когато е в изсушено състояние. То има силни миризма и аромат на йодоформ, а частиците му имат ярък пурпурен цвят, чиято наситеност надхвърля първокласните стандарти за шафран. Шафранът не се счуква или стрива на прах, а се изсушава в своята първоначална форма, като запазва пурпурния си цвят.

Цветовете на растението са шестделни с виолетов цвят. Цветът има три тичинки. Близалцето, което е червено и закръглено и намиращо се на върха на женската част (яйчника) на цветето, има основна икономическа стойност. Въпреки своята ниска пазарната стойност жълтите мъжки части (тичинките) все пак представляват източник на допълнителен доход за производителите. Поради факта, че тичинките са изобилен източник на прашец, шафранът може да се счита за отдаващо прашец растение. Той има само един яйчник, състоящ се от стълбче, завръз и близалце. В зрялото растение близалцето се разделя на три части, наричани още нишки, приличащи на влакна с дължина 2,5—3 cm. Близалцето е с ярко пурпурен цвят. За шафран се използва разделеното на три части близалце на яйчника.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Близалцето на яйчника се използва за получаване на шафран, а активните компоненти са съединения като етерично масло, каротини и пикрокроцин. Сред тези съединения каротините (особено кроцинът) придават на шафрана оцветяващо свойство, а пикрокроцинът и шафраналът — горчивина и аромат. Най-важната съставка, повишаваща търговската стойност на шафрана, е естественото съединение, наречено кроцин, което му придава златистожълт/червеникав цвят, който е близък до оранжевия.

„Safranbolu Safran“ е с по-високо качество от другите произвеждани в световен мащаб видове шафран по отношение на аромата, цвета и своите оцветяващи свойства, като има свойството да оцветява в жълто вода с тегло 100 000 пъти по-голямо от собственото му тегло.

Химични свойства на „Safranbolu Safran“ в сухото вещество на нишките:

	Максимум
— съдържание на влажност и летливи вещества	(%) 9,6
— Пепел	(%) 4,9
— Неразтворима в киселина пепел	(%) 0,1
— Количеството разтворено в студена вода сухо вещество	(%) 62,0
— Общо азот	(%) 2,77
— Сурова целулоза	(%) 4,0
— Горчивина, пикрокроцин	(%) 83,0
— Шафранал	(%) 29,0
— Наситеност на цвета, определяща се от кроцина	(%) 231,0

Отличителни характеристики на „Safranbolu Safran“; пикрокроцин (горчивина) (в сухото вещество) следва да бъде поне 70 %, шафранал (в сухото вещество) между 20 % и 50 %, кроцин (наситеност на цвета) (в сухото вещество) следва да бъде поне 190 %.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички операции по засаждане на грудестите корени, наторяване, прибиране на реколтата и сушене трябва да се извършват в посочения в член 4 географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Продукти от 1 g до 5 kg могат да бъдат пълнени в опаковки за хранителни продукти.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Освен задължителната информация, която трябва да бъде предоставена по отношение на представянето и етикетирането на храните, върху етикета следва да присъства и следната информация.

— Търговско наименование и адрес, кратко наименование и адрес или регистрирана търговска марка на дружеството

— Номер на партидата

— Наименование на продукта — „Safranbolu Safranı“

— следното лого



— Официална холограма за автентичност

4. Кратко определение на географския район

„Safranbolu Safranı“ се произвежда, отглежда, наторява, събира и суши в пределите на град Safranbolu в градска община Karabuk.

- а) в кварталите на Safranbolu; 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalcaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla и Yenimahalle

Всички села в посочените градове са част от производствения район.

- б) в селата на Safranbolu: Ağačkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpinar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadibükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköşeler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköşeler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarıahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik и Yukarıdana.

Град Safranbolu е разположен на 41° 16' северна ширина и 32° 41' източна дължина.

5. Връзка с географския район

Природни фактори

Климатичните характеристики, както и условията на отглеждане са най-важните фактори, оказващи влияние върху „Safranbolu Safranı“. Тези фактори оказват влияние върху количеството на пикрокроцина (горчивина) и шафранала (органично съединение), върху съотношението на кроцина (наситеност на цвета) в шафрана, както и върху размера и броя на грудестите корени и цветовете. Поради климатичните особености на Safranbolu по отношение на температурата и валежите грудестите корени там са по-големи, а цветовете по-дълги в сравнение със сходни грудести корени, които са засадени в съседни градове или други градове в Турция, но които са по-малки, имат по-малко на брой грудести коренчета, а периодът им на цъфтеж настъпва по-късно. Освен това концентрацията на компонентите на етеричното масло (шафранал, пикрокроцин и кроцин), както и миризмата на шафрана не са толкова изразени както тези при шафрана, получен в Safranbolu.

Климат

Отглеждането на шафран в Safranbolu е тясно свързано с климатичните характеристики на региона. Тъй като се намира на място на преход между климата на Черно море и климата на Централен Анадол, в Safranbolu се наблюдава микроклимат, дължащ се на неговото географско разположение. Средната годишна температура в Safranbolu е 12,3°C. Според метеорологичните данни температурите през април са много близки до средните за годината, а температурите до ноември са над средните годишни стойности.

Климатът в Safranbolu е полусух с ниска степен на влажност. Като се вземат предвид посочените особености, се установява, че характеристиките на района са подходящи за отглеждането на шафран, тъй като той е чувствителен към прекалено ниските зимни температури и изисква хладно време през зимата и суша през лятото.

Между стойностите на температурата в Safranbolu и нуждите на растението шафран по отношение на температурата съществува съответствие. Това съответствие се отразява и в характеристиките на валежите. Всъщност в унисон с нуждите на растението от влажно и хладно време през периода на цъфтеж стойностите на валежите в региона са оптимални. Температурата в региона стимулира цъфтежа и добива, както и съдържанието на летливи и биоактивни съединения.

70 % от компонентите на етеричното масло на шафрана са съставени от шафранал (органично съединение), който оказва влияние върху миризмата на шафрана. Той се образува при хидролизата на пикрокроцина (горчивина) под въздействието на температурата по време на съхранението след прибирането на реколтата от шафран.

Влажност

Средногодишната относителна влажност в Safranbolu е 61 %. Относителната влажност през годината е висока през зимата и ниска през лятото. Влагата по време на вегетационния период на шафрана „Safranbolu Safrani“ трябва да е 50—60 %, като влажността, надвишаваща тази стойност, уврежда цвета на шафрана. Относителната влажност на въздуха в Safranbolu по време на вегетационния период на шафрана е подходяща за отглеждането на шафран. Подходящата влажност прави шафрана устойчив на болести и вредители.

Почва

Стойността на рН на почвата при отглеждането на шафран следва да бъде около 6,0—8,0, което отговаря на стойността на рН на почвата в района на Safranbolu, отчетена между 5,5 и 8,5, като това осигурява подходящ за отглеждане на шафран диапазон на рН. Този диапазон осигурява повишен добив при цъфтежа, осигурявайки подходящи свойства на почвата.

Човешки фактори

Човешкият фактор е от значение, тъй като засаждането, прекопаването и най-вече прибирането на реколтата от „Safranbolu Safrani“ трябва да се извършват ръчно с много внимание. След първоначалното засаждане грудестите корени продължават да се размножават под земята през втората и третата година, като след прибирането на реколтата в края на третата година грудестите корени под земята се отстраняват ръчно с цел увеличаване на добива на продукта, като се има предвид стесняването на разстоянието между редовете с растения. Тъй като семената на шафрана са стерилни, те не играят роля в размножаването на растението. При размножаването на шафрановия цвят се използва неговият луковичен корен, който остава под земята. Един грудест корен оцелява само един сезон, като в крайна сметка е произвел нови растения, наречени „грудести коренчета“. В края на третата година ръчно извадените грудести корени се засаждат повторно. Следователно размножаването на „Safranbolu Safrani“ зависи от човешкия фактор.

Прекопаването на полето за отглеждане на шафран следва да се извършва ръчно и с голямо внимание, за да се осигури борба с плевелите, както и развитие на грудестите корени, а също така и за да не се повредят грудестите корени.

За получаването на висококачествен шафран, той трябва да се събира в ограничени период преди изгрев слънце от бързи и опитни служители. Шафранът започва да губи своето качество след изгрев слънце поради въздействието на слънчевата радиация. Продължителността на периода между узряването и прибирането на шафрана е почти два дни. Освен това след прибирането на реколтата, събирането на близалцата, както и условията на съхранение имат съществено значение за качеството на шафрана.

Ръчното събиране на растенията шафран поотделно, както и отделянето на белите участъци в корените изискват специфичен опит, тъй като са от значение качествата на шафрана, свързани с аромата, горчивината и оцветяването му, които му придават стойност. Извършването на тези етапи без необходимото внимание води до загуба на цялата търговска стойност на шафрана, което означава сериозни загуби в стойността му.

Прибиране на реколтата

Прибирането на шафрановия цвят се извършва ръчно рано сутрин, когато цветовете са във вид на пъпки. Причината, поради която цветът се събира от пъпките в ранните часове, е предпазване на етеричните масла, които са част от активните компоненти на растението шафран, намиращи се в близалцето на яйчника, които оказват влияние върху количеството шафранал.

Цветовете на „Safranbolu Safrani“ се берат ръчно рано сутрин, когато количеството на летливите съединения на цветовете е високо. След това снопчето с неговите три нишки (женската част), със стълбчето и основата на близалцето внимателно се отстраняват ръчно от цвета, преди цветовете да изсъхнат, а венчелистчетата да се затворят. Най-важният процес при производството на шафран е снопчето да се извади от стъблото ръчно и в цялостно състояние. Хората с опит в премахването на снопчето са специализирани в това да го извадят без да разкъсат нишките, като знаят колко сила се

прилага за изваждането му в цялостно състояние. Стълбчето и основата на близалцето са с различен цвят, преминаващ от пурпурния цвят на шафрана към жълт, като това е вторият основен етап при отрязване на стълбото на деликатното снопче точно там, където пурпурният му цвят преминава в жълт, получавайки частта от близалцето, наречена „pushal“. Всички ароматни и биоактивни съединения, както и цветът на „Safranbolu Safrani“, са концентрирани в частта „pushal“, поради което тя се изсушава за по-нататъшна употреба.

Частта „pushal“, която се запазва в първоначалната си форма, се суши в затворена среда с естествена светлина, при стайна температура (20—22 °C) върху чист тензук в продължение на 1 до 2 седмици. По време на сушенето не се използват химикали, въздушни потоци, нито пряка слънчева светлина. Напълно изсушената част „pushal“ се съхранява в херметически затворени стъклени съдове или дървени кутии на полусенчести места, като се предпазва от влага и пряка слънчева светлина, които са причина за обезцветяване, нежелани промени във вкуса, загуба на мирис и аромат.

Шафранът не се счуква или стрива на прах, а се изсушава в своята първоначална форма, като запазва пурпурния си цвят. Посоченият изсушен продукт се използва като шафран.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—
