

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2008/C 117/18)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse al registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ZAFFERANO DI SARDEGNA»

N° CE: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

IGP DOP

1. Nombre

«Zafferano di Sardegna»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8 — Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La Denominación de Origen Protegida «Zafferano di Sardegna» se reserva al azafrán desecado en estigmas o hilos procedentes del cultivo de *Crocus sativus* L. En el momento de su despacho al consumo se presenta con un color rojo brillante determinado por su contenido de crocina, un aroma muy intenso derivado de su contenido de safranal y un marcado gusto procedente de su contenido en pirocrocina.

Categoría	Poder colorante expresado como medida directa de la absorbancia de crocina a cerca de 440 nm sobre peso seco	Poder de amargor expresado como medida directa de la absorbancia de crocina a cerca de 257 nm sobre peso seco	Poder aromatizante expresado como medida directa de la absorbancia a cerca de 330 nm sobre peso seco
I	≥ 190	≥ 70	De 20 a 50

Por otra parte, debe estar exento de cualquier forma de falsificación o adulteración.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. Materias primas

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El «Zafferano di Sardegna» DOP debe ser cultivado, recogido y elaborado en la zona identificada en el punto 4.

3.6. Normas especiales relativas al corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado del «Zafferano di Sardegna» DOP debe tener lugar en el espacio circunscrito a la zona indicada en el punto 4 para garantizar el origen y el control del producto y para impedir que su transporte a granel, exponiendo el producto a la luz y al aire, le cause algún deterioro y la pérdida de sus características peculiares definidas en el punto 3.2. El «Zafferano di Sardegna» DOP, antes de su envasado, debe conservarse en envases de vidrio u hojalata o acero inoxidable, con cierre hermético, que lo preserve de la exposición a la luz y al aire. El envasado debe realizarse con cuidado y en envases que no provoquen daños internos o externos al producto. El material de los envases debe ser de vidrio o cerámica o corcho o cartón (el material en contacto directo con el producto estará constituido de vidrio o papel) y debe ser capaz de evitar daños o alteraciones durante el transporte o la conservación. Los envases tienen un peso de 0,25 g, 0,50 g, 1 g, 2 g o 5 g.

3.7. Normas específicas de etiquetado

En la etiqueta debe figurar el logotipo de la DOP «Zafferano di Sardegna», el logotipo comunitario de la DOP, cualquier otra indicación prevista por la legislación en vigor y el marchamo con la numeración correlativa de las cantidades producidas, emitido por el consorcio al que el Ministerio de política agrícola y forestal haya encargado la supervisión de la denominación o, en su ausencia, por el Organismo de Control.

El logotipo de la denominación está constituido por tres partes bien distintas con el símbolo del azafrán representado en el centro, con trazo estilizado, por una flor de seis tépalos colocada a la izquierda para dejar espacio a los estigmas que se prolongan hacia la derecha y hacia la izquierda; en la parte superior figura en forma de arco la mención «Zafferano di Sardegna» y en la inferior, cerrada en un recuadro, la indicación «Denominazione di Origine Protetta».

El nombre de la DOP debe figurar en la etiqueta con caracteres claros, indelebles, de un color que contraste con el de la etiqueta y que permita distinguirlo con claridad de las demás indicaciones que aparecen en ella.

Está prohibido añadir a la Denominación de Origen Protegida ninguna definición no prevista expresamente, aunque sí está permitido el uso de nombres de empresas y marcas privadas siempre que no tengan un significado laudatorio y no sean susceptibles de llamar a engaño al comprador.



Los productos en cuya preparación se utiliza el «Zafferano di Sardegna» DOP, incluso si son resultado de procesos de elaboración y de transformación, pueden comercializarse en envases que lleven la referencia a dicha Denominación de Origen Protegida, sin que figure el logotipo comunitario, a condición de que el producto de denominación protegida, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos a los que pertenece y que los usuarios del producto con DOP estén autorizados por el consorcio constituido por los productores de la DOP, encargado de la protección de la misma por el Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales. El mismo consorcio se encargará de inscribirlos en los registros pertinentes y de supervisar el uso correcto de la Denominación de Origen Protegida. En caso de que no exista un consorcio de protección, las funciones mencionadas serán ejercidas por el citado Ministerio en su calidad de autoridad nacional encargada de la aplicación del Reglamento (CE) n° 510/2006.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Zafferano di Sardegna» DOP comprende todo el territorio de los municipios de San Gavino Monreale, Turri y Villanovafranca, situados en la provincia de Medio Campidano.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El clima de la zona de cultivo del azafrán es típicamente mediterráneo, con lluvias concentradas en el periodo de otoño e invierno, generalmente suaves, mientras que los veranos son calurosos y áridos. La temperatura media invernal es de 11,3 °C, mientras que la de verano es de cerca de 24 °C, con una media anual de 17,6 °C. La escarcha es muy rara, las nevadas son excepcionales. Los terrenos destinados al cultivo del azafrán son de una fertilidad óptima, originados por aluviones profundos (vertisuelos) de textura franco arenosa-arcillosa, permeables, sin o con poco porcentaje de esqueleto, y con una óptima capacidad de retención hídrica.

5.2. *Especificidad del producto*

La solicitud de reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida «Zafferano di Sardegna» está justificada por el hecho de que el producto en cuestión se distingue de los demás productos pertenecientes a la misma categoría por el elevado contenido de crocina, pirocrocina y safranal. En otras palabras, el «Zafferano di Sardegna» DOP se diferencia por su elevado poder colorante, sus efectos digestivos y sus propiedades aromatizantes.

5.3. *Vínculo causal entre la zona geográfica y una calidad específica, el renombre u otra característica del producto*

Las características peculiares del «Zafferano di Sardegna» descritas en el punto 5.2 están estrechamente determinadas por las características morfológicas y edafoclimáticas de la zona de producción. Dichas características del producto «Zafferano di Sardegna» DOP expresan el fuerte vínculo con el territorio de origen, especialmente adaptado, tanto por su potencial humano como por las favorables condiciones climáticas, para que prospere esta planta que, como suele decirse por allí, «*timit su frius e cikat su kallenti*» (teme el frío y busca el calor). Las características morfológicas y edafoclimáticas de algunas zonas de Cerdeña, unidas a técnicas de cultivo y preparación tradicionales transmitidas de generación en generación, permiten obtener un producto con características organolépticas y gustativas únicas e inconfundibles. El azafrán de Cerdeña debe sus características peculiares a las técnicas agronómicas y de preparación y transformación del producto adoptadas en las diversas fases del proceso productivo. En particular, ya desde la fase inicial del cultivo y a partir de la selección, atenta y meticulosa, del material de propagación hasta llegar a la cosecha, monda, desecación y conservación, la intervención humana aporta conocimientos y prácticas adquiridas siglos atrás y transmitidas a nuestros días, que hacen posible obtener un producto de elevada calidad. Una operación que se remonta a varios siglos y requiere la atención de manos expertas es la humidificación de los estigmas con aceite virgen extra en la fase precedente a la desecación. Esta operación es especialmente importante y típica y es testimonio del sólido y fuerte vínculo del producto con la historia y la cultura del territorio de producción. Un vínculo que también es testimonio por la influencia que el «Zafferano di Sardegna» ha ejercido, con sus fluctuaciones económicas y su importancia, en la vida de las poblaciones locales en las que se cultivaba, como demuestran las fuentes históricas.

El cultivo del azafrán en Cerdeña, en efecto, es muy antiguo y tiene sus raíces en la época de los fenicios que, probablemente, la introdujeron en la isla. Bajo el dominio cartaginés y en el periodo romano y bizantino se consolidó el cultivo y el uso del producto en la isla, utilizado principalmente como tinte y para usos terapéuticos y ornamentales. Pero el primer testimonio verdadero de comercialización del producto «azafrán» se encuentra en el siglo XIV con el Reglamento del Puerto de Cagliari, de 1317

(Breve Portus) que contiene una norma para regular la exportación de los estigmas procedentes de Cerdeña. En el siglo XIX se difunde más el cultivo y el uso de la especia, empleada no solo por sus calidades aromáticas y medicinales sino también para el tinte de las sedas y de los algodones, para su empleo en la cocina o en los mercados como mercancía de intercambio. A partir de la guerra y con la recuperación económica, el azafrán ha seguido siendo para muchas familias una fuente importante de complemento de renta, además del símbolo de la cultura y de la tradición de un pueblo que desde siempre se dedica a la agricultura y al pastoreo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida «Zafferano di Sardegna» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 277 de 28 de noviembre de 2005.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección:

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