

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen
(EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2023/C 317/13)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Safranbolu Safrani”

EY-nro: PDO-TR-02860- 10.8.2022

SMM () SAN (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] Nimi tai nimet

”Safranbolu Safrani”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Turkin tasavalta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Safranbolu Safrani” on kurjenmiekkakasvien heimoon (*Iridaceae*) kuuluvan karaarslanilaisen maustesahramilajin *Crocus sativus* L. viljelty sipulikasvi, jonka monivuotisesta maanalaisesta osasta kasvaa yksivuotinen syksyllä kukkiva maanpäällinen osa. ”Safranbolu Safrani” on Safranbolun alueella viljeltävän maustekasvin osa, joka on tuoreena vähintään 2 cm pitkä ja kuivattuna vähintään 1 cm pitkä. Sillä on voimakas jodoformimainen tuoksu ja aromi ja sen hiukkaset ovat väriltään kirkkaan karmiininpunaisia. Värin voimakkuudeltaan tuote ylittää ensiluokkaisen sahramin vaatimukset. Sahramia ei murskata eikä jauheta, vaan se ainoastaan kuivataan alkuperäisessä muodossaan, jolloin se säilyttää karmiininpunaisen värinsä.

Kasvin violeteissa kukissa on kuusi terälehteä. Kukassa on kolme hedelehteä. Taloudellisesti arvokkain on punainen luotti, joka on kukan naaraspuolisen lisääntymislehden (emilehden) kaarevahko kärkiosa. Vaikka keltaisten koiraspuolisten lisääntymislehtien (hedelehtien) markkina-arvo on vähäinen, ne ovat silti tuottajille sivutulon lähde. Koska hedelehdet ovat runsas siitepölyn lähde, maustesahramia voidaan pitää siitepölykasvina. Kukassa on vain yksi emi, joka koostuu vartalosta, sikiäimestä ja luotista. Täysin kehittyneessä kasvissa luotti on jakautunut kolmeen rihmamaiseen osaan eli säikeeseen, jotka ovat 2,5–3 cm pitkiä. Luotti on väriltään kirkkaan karmiininpunainen. Sahramina käytetään juuri emin kolmiosaista luottia. Tuotteen aktiivisia ainesosia ovat eteerisen öljyn, karoteenien ja

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

pikrokrokiinin kaltaiset yhdisteet. Näistä yhdisteistä karoteenit (erityisesti krokiini) antavat sahramille sen värjäävän ominaisuuden ja pikrokrokiini ja safranaali antavat karvautta ja aromia. Tärkein sahramin kaupallista arvoa lisäävä ainesosa on krokiini-niminen luonnonyhdiste, joka antaa tuotteelle kullankeltaisen/punertavan värin, joka on lähes oranssi.

”Safranbolu Safrani” on maailmassa tuotettavaa muuta sahramia korkealuokkaisempaa aromin, värin ja värjäävän ominaisuuden osalta. Tuote värjää omaan painoonsa nähden satatuhatkertaisen vesimäärän keltaiseksi.

Safranbolu Safrani -mausteen kemialliset ominaisuudet ilmaistuina säikeiden kuiva-aineesta:

	Enintään
— Kosteus ja haihtuvat aineet	9,6 %
— Tuhka	4,9 %
— Happoon liukenematon tuhka	0,1 %
— Kylmään veteen liukenevan kuiva-aineen määrä	62,0 %
— Kokonaistyyppi	2,77 %
— Raakaselluloosa	4,0 %
— Karvaus, pikrokrokiini	83,0 %
— Safranaali	29,0 %
— Värin voimakkuus, krokiini	231,0 %

Safranbolu Safrani -mausteen muista tuotteista erottavina piirteinä pikrokrokiinin (karvaus) osuuden olisi oltava vähintään 70 prosenttia (kuiva-aineesta), safranaalin 20–50 prosenttia (kuiva-aineesta) ja krokiinin (värin voimakkuus) vähintään 190 prosenttia (kuiva-aineesta).

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien toimien eli tyvimukuloiden istuttamisen sekä lannoituksen, sadonkorjuun ja kuivauksen on tapahduttava 4 kohdassa rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuotteiden paino voi olla 1 g – 5 kg. Tuotteet pakataan elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin pakkauksiin.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkityksestä koskevat erityiset säännöt*

Elintarvikkeiden esillepanon ja merkintöjen osalta esitettävien pakollisten tietojen lisäksi merkintöihin olisi sisällytettävä seuraavat tiedot:

— yrityksen toiminimi ja osoite, lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki

— erän numero

- tuotteen nimi ”Safranbolu Safrani”
- seuraava logo:



- autenttisuuden takaava virallinen hologrammi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

”Safranbolu Safrani” tuotetaan, viljellään, lannoitetaan, korjataan ja kuivataan Karabükün maakunnan Safranbolun piirikunnan rajojen sisällä

- a) seuraavissa Safranbolun kaupunginosissa ja seuraavilla Safranbolun lähialueilla: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalcaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla ja Yenimahalle,

kaikki näiden alueiden kylät kuuluvat tuotantoalueeseen, sekä

- b) seuraavissa Safranbolun kylissä: Agačkese, Akkişla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahli, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karit, Kehler, Kırklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakakösel, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovakösel, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Topracuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik ja Yukarıdana.

Safranbolun kaupungin sijainti on 41° 16' pohjoista leveyttä ja 32° 41' itäistä pituutta.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Luontoon liittyvät tekijät

Tärkeimmät Safranbolu Safrani -mausteeseen vaikuttavat tekijät ovat ilmasto- ja kasvuolosuhteet. Ne vaikuttavat kukkien ja tyvimukuloiden koon ja määrän lisäksi sahramin pikrokrokiinimäärään (karvaus), safranaaliin (orgaaninen yhdiste) ja krokiiniin (värin voimakkuus) suhteelliseen osuuteen. Lämpötilan ja sademäärän osalta Safranbolussa vallitsevien ilmasto-olosuhteiden ansiosta tyvimukulat kasvavat suuremmiksi ja kukat ovat pidempiä kuin lähikaupungeissa tai Turkin muissa kaupungeissa istutetut vastaavasta emomukulasta saadut tyvimukulat, jotka kasvavat pienemmiksi, muodostavat vähemmän sivumukuloita ja kukkivat myöhemmin. Lisäksi muualla tuotetussa sahramissa eteristen öljyjen (safranaali, pikrokrokiini ja krokiini) pitoisuus on pienempi ja tuoksu on heikompi kuin Safranbolussa tuotetussa sahramissa.

Ilmasto

Maustesahramin viljely liittyy Safranbolussa läheisesti alueen ilmasto-olosuhteisiin. Koska Safranbolun alue on ilmaston osalta portti Mustanmeren ilmaston ja Keski-Anatolian ilmaston välillä, Safranbolun maantieteellisen sijainnin vuoksi alueen mikroilmastolla on omat erityispiirteensä. Vuotuinen keskilämpötila on Safranbolussa 12,3 °C. Meteorologisten tietojen mukaan huhtikuun lämpötilat ovat hyvin lähellä vuotuista keskilämpötilaa ja marraskuuhun asti lämpötilat ovat vuotuista keskilämpötilaa korkeampia.

Safranbolun ilmasto on puolikuiva, ja sille on ominaista hyvin vähäinen kosteus. Näiden ominaisuuksien osalta voidaan todeta, että alueella on sahramin tuotantoon tarvittavat ominaisuudet, sillä maustesahrami on arka liialliselle kylmyydelle talvella ja vaatii viileää säätä talvella ja kuivuutta kesällä.

Safranbolun lämpötilat ja maustesahramin lämpötilavaatimukset ovat yhdensuuntaiset. Samanlaista yhdensuuntaisuutta on havaittavissa myös sadeolosuhteiden osalta. Yhdenmukaisina kasvin kukinta-aikanaan suosiman kostean ja viileän sään kanssa alueen sademäärät ovatkin optimaaliset. Alueen ilmaston lämpötila lisää kukintaa ja satoa sekä haihtuvien ja bioaktiivisten yhdisteiden määrää.

Sahramin eteerisistä öljyistä 70 prosenttia on safranaalia (orgaaninen yhdiste), joka vaikuttaa sahramin tuoksuun. Safranaalia muodostuu pikrokrokiinin (karvaus) hydrolysoituessa lämmön vaikutuksesta varastoinnin aikana sahramin sadonkorjuun jälkeen.

Kosteus

Vuotuinen keskimääräinen suhteellinen kosteus on Safranbolussa 61 prosenttia. Vuoden aikana suhteellinen kosteus on suuri talvella ja pieni kesällä. ”Safranbolu Safrani” vaatii 50–60 prosentin kosteutta kasvukaudella. Tätä arvoa suurempi kosteus vahingoittaa maustesahramin kukkaa. Safranbolussa maustesahramin kasvukaudella vallitseva suhteellinen kosteus sopii maustesahramin viljelyyn. Sopivan kosteuden ansiosta kasvusta tulee kasvitaujeja ja tuholaisia kestävä.

Maaperä

Maustesahramin viljelyssä maaperän pH-arvon olisi oltava noin 6,0–8,0. Tämä vastaa Safranbolun alueen maaperän pH-arvoa, jonka on todettu olevan 5,5–8,5, eli pH on sopiva maustesahramin viljelyn kannalta. Sopivat maaperän ominaisuudet lisäävät satoa parantamalla kukintaa.

Inhimilliset tekijät

Inhimillinen tekijä on tärkeä, sillä Safranbolu Safrani -sahramin istutus, haraaminen ja erityisesti sadonkorjuu on tehtävä käsin ja huolellisesti. Ensimmäisen istutuksen jälkeen tyvimukulat jatkavat lisääntymistä maan alla toisen ja kolmannen vuoden ajan. Kolmannen vuoden lopussa, jolloin rivivälit ovat kaventuneet, maan alla olevat tyvimukulat nostetaan sadonkorjuun jälkeen käsin tuotoksen parantamiseksi. Koska maustesahramin siemenet ovat steriilejä, niillä ei ole merkitystä kasvin lisääntymisen kannalta. Maustesahramin lisäämiseen käytetään kasvin maanalaista mukulaa. Tyvimukula säilyy hengissä vain yhden kasvukauden ajan ja tuottaa lopuksi uusia kasvinalkuja, joita kutsutaan sivumukuloiksi. Käsin nostetut tyvimukulat istutetaan uudelleen kolmannen vuoden lopussa. Näin ollen Safranbolu Safrani -sahramin lisääntyminen on riippuvainen inhimillisestä tekijästä.

Haraaminen pellolla, jolla aiotaan viljellä maustesahramia, olisi tehtävä käsin ja huolellisesti rikkakasvien torjunnan ja tyvimukuloiden kehityksen varmistamiseksi sekä tyvimukuloiden vahingoittumisen välttämiseksi.

Jotta saadaan laadukasta sahramia, se on korjattava nopeasti asiantuntevia työntekijöitä käyttäen lyhyen ajanjakson aikana ennen auringonnousua. Sahramin laatu heikkenee auringonnousun jälkeen auringonsäteilyn vuoksi. Sahramin kukkien puhkeamisen ja sadonkorjuun välinen aika on lähes kaksi vuorokautta. Sadonkorjuun jälkeen luottien kerääminen ja säilytysolosuhteet vaikuttavat myös merkittävästi sahramin laatuun.

Sahramin kerääminen yksitellen käsin ja sahramirihman tyvessä (*root*) olevien valkoisten osien erottaminen edellyttävät erityistä asiantuntemusta, koska aromi, karvaus ja värjäyskyky ovat tärkeitä. Ne antavat sahramille sen arvon. Jos näitä vaiheita ei suoriteta huolellisesti, sahramin ominaisuudet heikkenevät huomattavasti ja se menettää koko kaupallisen arvonsa.

Sadonkorjuu

Maustesahramin kukat korjataan käsin aikaisin aamulla, kun ne eivät ole vielä auenneet. Kukat kerätään aikaisin aamulla niiden ollessa nupussa, jotta eteeriset öljyt säilyvät. Ne ovat maustesahramin aktiivisia ainesosia, joita on emin luotissa ja jotka vaikuttavat safranaalin määrään.

Safranbolu Safrani -sahramin kukat kerätään käsin aikaisin aamulla, kun kukissa on runsaasti haihtuvia yhdisteitä. Kukan sisällä oleva sahramirihma, joka käsittää (naaraspuolisen lisääntymislehden) kolmisäikeisen luotin sekä tyven yläosan (*style*) ja alaosan (*konj*), poistetaan tämän jälkeen kukasta varovaisesti käsin ennen kuin kukat kuivuvat ja sulkevat terälehtensä. Tämä on sahramin tuotannon tärkein vaihe: sahramirihma on irrotettava varresta yhtenä

kokonaisuutena käsin. Sahramirihman poistamisesta vastaavat kokeneet työntekijät osaavat erityistaitonsa ansiosta irrottaa sahrimirihman hajottamatta säikeitä ja käyttää sopivasti voimaa sen poistamiseksi yhtenä kokonaisuutena. Rihman tyven ylä- ja alaosan väri poikkeaa luotin väristä: sahramin karminpunainen väri muuttuu keltaiseksi. Toiseksi tärkeintä onkin leikata hauras rihma poikki täsmälleen siitä kohdasta, missä sen karminpunainen väri muuttuu keltaiseksi, jotta saadaan talteen luotin *pushal*-osa. Kaikki Safranbolu Safrani -mausteen aromiyhdisteet ja bioaktiiviset yhdisteet sekä väri keskittyvät *pushal*-osaan, joten tämä osa kuivataan käyttöä varten.

Pushal-osaa kuivataan sen alkuperäistä muotoa suojellen suljetussa ympäristössä luonnonvalossa ja huoneenlämmössä (20–22 °C) puhtaan juustoharson päällä yhdestä kahteen viikon ajan. Kuivauksen aikana ei käytetä kemikaaleja eikä ilmavirtaa eikä tuotetta pidetä suorassa auringonvalossa. Täysin kuivunutta *pushal*-osaa säilytetään ilmatiiviissä astioissa tai puulaatikoissa puolivarjoisessa paikassa, mikä estää kosteutta ja suoraa auringonvaloa aiheuttamasta värjäytymistä, haitallisia makumuutoksia sekä tuoksun ja aromin heikkenemistä.

Sahramia ei murskata eikä jauheta, vaan se ainoastaan kuivataan alkuperäisessä muodossaan, jolloin se säilyttää karminpunaisen värinsä. Tätä kuivattua tuotetta käytetään sahramina.

Eritelmän julkaisutiedot

—

—————