

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 317/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«**Safranbolu Safranı**»**Numero CE: PDO-TR-02860- 10.8.2022**

IGP () DOP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Safranbolu Safranı»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Turchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]**

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

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Safranbolu Safranı» è una pianta bulbosa, della specie di zafferano (*Crocus sativus* L.) Karaarslan, appartenente alla famiglia delle Iridacee, con un'unica parte che rimane al di sopra del terreno e una parte sotterranea perenne, che fiorisce in autunno. Il «Safranbolu Safranı» è una pianta aromatica presente nella regione di Safranbolu, di lunghezza minima di 2 cm se fresca e di 1 cm quando viene essiccata; ha un forte odore e aroma di iodoformio e un vivido color cremisi nelle particelle, che supera gli standard dello zafferano di prima classe in termini di intensità di colore. Lo zafferano non è schiacciato né ridotto in polvere; è soltanto essiccato nella forma originale per preservarne il color cremisi. I fiori della pianta hanno sei petali e sono di color violetto. Sul fiore si trovano tre stami.

Lo stigma, che è la cima, rossa e tondeggianta, della parte femminile (ovario) del fiore, rappresenta il valore economico più importante. Benché il loro valore di mercato sia modesto, le parti maschili gialle (stami) sono anch'essi una fonte collaterale di reddito per i produttori. Dal momento che gli stami costituiscono un'abbondante fonte di pollini, è possibile considerare lo zafferano una pianta da polline. Vi è un solo ovario, formato da stilo, ovulo e stigma. In una pianta adulta lo stigma si divide in tre parti, chiamate anche filamenti, che hanno un aspetto filiforme e una lunghezza di 2,5-3 cm. Lo stigma ha un vivido color cremisi. È lo stigma in tre parti dell'ovario, che è usato per

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

produrre lo zafferano. Lo stigma dell'ovario è usato per produrre lo zafferano, e le componenti attive sono composti quali olio essenziale, caroteni e picrocrocina. Tra questi composti i caroteni (in particolare la crocina) conferiscono allo zafferano il suo potere colorante, mentre la picrocrocina e il safranale conferiscono il potere amaricante e l'aroma. L'ingrediente più importante che accresce il valore commerciale dello zafferano è un composto naturale denominato crocina che conferisce un colore giallo dorato/rossiccio, vicino all'arancione.

Il «Safranbolu Safranı» è di qualità superiore rispetto agli altri tipi di zafferano prodotti nel mondo in termini di aroma, colore e potere colorante; quest'ultimo è tale da consentire di colorare di giallo una quantità d'acqua 100 000 volte superiore alla quantità di zafferano espressa in peso.

Proprietà chimiche del «Safranbolu Safranı» nella materia secca dei filamenti:

| | Massimo |
|---|-----------|
| — Tenore in acqua e in sostanze volatili | (%) 9,6 |
| — Ceneri | (%) 4,9 |
| — Ceneri insolubili in acido | (%) 0,1 |
| — Quantità di materia secca sciolta in acqua fredda | (%) 62,0 |
| — Azoto totale | (%) 2,77 |
| — Cellulosa grezza | (%) 4,0 |
| — Potere amaricante, picrocrocina | (%) 83,0 |
| — Safranale | (%) 29,0 |
| — Intensità di colore, crocina | (%) 231,0 |

Per quanto riguarda le caratteristiche peculiari del «Safranbolu Safranı»: la picrocrocina (potere amaricante) (nella materia secca) dovrebbe ammontare almeno al 70 %, il safranale (nella materia secca) dovrebbe essere compreso tra il 20 % e il 50 %, la crocina (intensità di colore) (nella materia secca) dovrebbe ammontare almeno al 190 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di impianto dei bulbi, concimazione, raccolta ed essiccamento devono avere luogo nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto di peso compreso tra 1 g e 5 kg può essere confezionato in contenitori per uso alimentare.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

A parte le informazioni obbligatorie che si devono comunicare in merito alla presentazione e all'etichettatura dei prodotti alimentari, è opportuno che l'etichetta riporti le informazioni seguenti:

- la ragione sociale e l'indirizzo, la denominazione abbreviata e l'indirizzo, o il marchio registrato della società,
- il numero di partita,

- il nome del prodotto «Safranbolu Safranı»,
- il logo seguente:



- l'ologramma ufficiale di autenticità.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Safranbolu Safranı» è prodotto, coltivato, concimato, raccolto ed essiccato entro i confini del comune di Safranbolu nella provincia di Karabuk.

- a) nelle località di Safranbolu; 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla e Yenimahalle

Tutti i villaggi di questi comuni sono inclusi nella zona di produzione.

- b) nei villaggi di Safranbolu: Ağačkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağziğaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköşeler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköşeler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik e Yukarıdana.

Il comune di Safranbolu è situato a 41° 16' di latitudine nord e 32° 41' di longitudine est.

5. Legame con la zona geografica

Fattori naturali

Le caratteristiche climatiche e le condizioni colturali sono i fattori più importanti che influenzano il «Safranbolu Safranı». Questi fattori incidono sulla quantità di picrocrocina (potere amaricante) nonché sulle percentuali di safranale (composto organico) e di crocina (intensità di colore) nello zafferano, oltre che sulle dimensioni e il numero di bulbi e fiori. Grazie alle caratteristiche climatiche di Safranbolu in termini di temperatura e precipitazioni, i bulbi sono più grandi e i fiori più lunghi rispetto ai bulbi affini piantati nelle città vicine o in altre città della Turchia, che sono più piccoli, hanno un minor numero di bulbicini e un periodo di fioritura più tardivo. Inoltre la concentrazione delle componenti di oli essenziali (safranale, picrocrocina e crocina) e il profumo di zafferano sono inferiori rispetto a quelli dello zafferano prodotto a Safranbolu.

Clima

La coltivazione dello zafferano a Safranbolu è strettamente connessa alle caratteristiche climatiche della regione. Dal momento che ci troviamo nel punto di passaggio tra il clima del Mar Nero e il clima dell'Anatolia centrale, a Safranbolu si osserva un microclima particolare, dovuto alla collocazione geografica. A Safranbolu la temperatura media annua è di 12,3°C. Secondo i dati meteorologici le temperature di aprile sono assai vicine alla media annuale, mentre fino a novembre le temperature superano i valori medi annuali.

Safranbolu ha un clima semisecco e scarsamente umido. Se si considerano queste caratteristiche, si constata che la zona ha le proprietà necessarie per la coltivazione dello zafferano, che è sensibile agli inverni eccessivamente rigidi e ha bisogno di un clima fresco d'inverno e secco d'estate.

Si riscontra un parallelismo tra i valori delle temperature a Safranbolu e la temperatura richiesta dalla pianta di zafferano. Tale parallelismo si rispecchia anche nelle caratteristiche delle precipitazioni. In effetti, conformemente al fabbisogno della pianta, che esige un clima umido e fresco durante il periodo della fioritura, i valori delle precipitazioni nella regione sono ottimali. La temperatura nella regione favorisce la fioritura e la resa, nonché i composti volatili e bioattivi.

Il 70 % delle componenti di oli essenziali nello zafferano è costituito da safranale (composto organico) che incide sul profumo dello zafferano. Si forma in seguito all'idrolisi della picrocrocina (potere amaricante) grazie all'effetto della temperatura nella fase di conservazione dopo la raccolta dello zafferano.

Umidità

L'umidità relativa media annuale a Safranbolu è del 61 %. Nel corso dell'anno l'umidità relativa è elevata d'inverno e modesta d'estate. Il «Safranbolu Safranı» richiede il 50-60 % di umidità durante il periodo della crescita; valori superiori danneggiano il fiore dello zafferano. L'umidità relativa di Safranbolu durante il periodo di crescita dello zafferano è quella adatta per la crescita della pianta, che grazie a questi valori di umidità è resistente a malattie e parassiti.

Suolo

Per la coltivazione dello zafferano il valore del pH del suolo dovrebbe essere compreso tra 6,0 e 8,0; ciò corrisponde al pH del suolo nella regione di Safranbolu, segnalato tra 5,5 e 8,5, che offre quindi un intervallo di valori di pH adatto alla coltivazione dello zafferano. Ciò comporta un incremento delle rese in termini di fioritura grazie alle favorevoli proprietà del suolo.

Fattori umani

Il fattore umano è importante poiché l'impianto, la sarchiatura e soprattutto la raccolta del «Safranbolu Safranı» si devono effettuare manualmente e con cura. Dopo il primo impianto i bulbi continuano a riprodursi nel sottosuolo nel secondo e nel terzo anno, e dopo la raccolta alla fine del terzo anno i bulbi sotterranei sono rimossi a mano per incrementare la resa del prodotto, data la diminuzione della distanza tra le file di piante. I semi di zafferano sono sterili e quindi non svolgono alcuna funzione nella riproduzione della pianta. Per la riproduzione del fiore di zafferano si utilizza la radice bulbosa, che rimane nel sottosuolo. Il bulbo sopravvive per una sola stagione e alla fine produce nuove piante denominate bulbicini. Alla fine del terzo anno i bulbi rimossi a mano sono ripiantati. La riproduzione del «Safranbolu Safranı» dipende pertanto dal fattore umano.

La sarchiatura nel campo in cui si coltiverà lo zafferano dovrebbe essere effettuata manualmente e con estrema cura per garantire il diserbo e lo sviluppo dei bulbi, oltre che per evitare di danneggiare i bulbi stessi.

Per ottenere zafferano di alta qualità, la raccolta dev'essere effettuata rapidamente da operatori esperti nel breve arco di tempo che precede il levar del sole. La qualità dello zafferano comincia a deteriorarsi dopo l'alba a causa dell'effetto dei raggi solari. Il tempo utile tra la maturazione e la raccolta dello zafferano è di quasi due giorni. Inoltre, dopo la raccolta, la qualità dello zafferano è notevolmente influenzata dalla raccolta degli stigmi e delle condizioni di conservazione.

Per raccogliere manualmente le piante di zafferano ad una ad una e separare le zone bianche delle radici è necessaria un'esperienza specifica, data l'importanza dell'aroma, del potere amaricante e della capacità di colorazione dello zafferano, che ne determinano il valore. Un'esecuzione negligente di queste operazioni provoca la perdita dell'intero valore commerciale dello zafferano, con grave deterioramento delle sue proprietà.

Raccolta

La raccolta dei fiori di zafferano si effettua manualmente nelle prime ore del mattino quando i fiori sono in boccio. I fiori si raccolgono in boccio nelle prime ore del mattino per proteggere gli oli essenziali, che fanno parte delle componenti attive della pianta di zafferano, sono presenti nello stigma dell'ovario e incidono sulla quantità di safranale.

I fiori del «Safranbolu Safranı» si raccolgono manualmente nelle prime ore del mattino quando i composti volatili dei fiori sono elevati. Successivamente il pistillo (bunch) con i suoi filamenti trifidi (parte femminile), con lo stilo (konj), è rimosso manualmente dal fiore con grande attenzione, prima che il fiore si secchi e chiuda i petali. La fase più importante nella produzione di zafferano consiste nell'estrarre manualmente il pistillo dallo stelo in un solo pezzo.

Gli operatori esperti che rimuovono il pistillo sanno come estrarlo senza rompere i filamenti, e quanta forza esercitare per estrarlo in un solo pezzo. Lo stilo (konj) da cui si dipartono gli stigmi si distingue per il colore, che è giallo anziché cremisi zafferano; la seconda fase importante consiste nel tagliare lo stelo del delicato pistillo esattamente nel punto in cui il colore cambia da cremisi a giallo, per ottenere la parte pushal dello stigma. L'aroma e i composti bioattivi, oltre al colore del «Safranbolu Safranı», si concentrano nella parte pushal, che viene essiccata per l'ulteriore uso.

Per proteggerne la forma originale, la parte pushal è essiccata in un ambiente chiuso illuminato da luce naturale, a temperatura ambiente (20-22°C) su una stamigna pulita per una o due settimane. Durante l'essiccamento non si impiegano prodotti chimici; si evitano le correnti d'aria e la luce solare diretta. La parte pushal completamente essiccata è conservata in cassette di legno o contenitori di vetro ermeticamente chiusi, in locali in penombra, per evitare che l'umidità e la luce solare diretta provochino scolorimento, modifiche non desiderate del gusto, e perdita dell'odore e dell'aroma.

Lo zafferano non è schiacciato né ridotto in polvere; è soltanto essiccato nella forma originale per preservarne il color cremisi. Questo prodotto essiccato è impiegato come zafferano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—

—————