

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2008/C 117/18)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

ZAFFERANO DI SARDEGNA

EB Nr.: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

 SGN SKVN

1. Pavadinimas

„Zafferano di Sardegna“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

Klasė 1.8. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas Zafferano di Sardegna pavadinimas, aprašymas

Saugomos kilmės vietos nuoroda Zafferano di Sardegna vartojama džiovintoms šafrano purkoms arba iš daržinio kroko (*Crocus sativus* L.) gaunamam siūlelių pavidalo šafranui pavadinti. Parduodamas Zafferano di Sardegna būna ryškiai blizgios raudonos spalvos, kurios intensyvumas priklauso nuo krosino koncentracijos, labai stipraus kvapo, kuris priklauso nuo šafranolio koncentracijos, ir stipraus skonio, kuris priklauso nuo pikrokrosino koncentracijos.

| Kategorija | Dažomoji geba, kuri išreiškia krosino absorbciją apie 440 nm sausio svorio | Kartumas, kuris išreiškiamas pikrokrosino absorbcija apie 257 nm sausio svorio | Aromato stiprumas, kuris išreiškiamas šafranolio absorbcija apie 330 nm sausio svorio |
|------------|--|--|---|
| I | ≥ 190 | ≥ 70 | nuo 20 iki 50 |

Be to produkte neturi būti jokių priemaišų, jis negali būti pažeistas.

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

3.3. Žaliavos

—

3.4. Pašaras

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

SKVN Zafferano di Sardegna turi būti auginamas, jo derlius nuimamas ir perdirbamas 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

SKVN Zafferano di Sardegna pakavimo operacijos turi vykti 3 punkte nurodytoje gamybos zonoje, siekiant užtikrinti gaminio kilmę ir gamybos priežiūrą ir apsaugoti nuo tiesioginės šviesos ir oro, bei išvengti, kad dėl nepakuoto produkto gabenimo sumažėtų arba būtų prarastos ypatingos 3.2 punkte nurodytos savybės. Prieš supakuojant SKVN Zafferano di Sardegna turi būti laikomas stiklo, skardos arba nerūdijančio plieno sandariai uždaruose talpose, siekiant jį apsaugoti nuo tiesioginės šviesos ir oro. Produktą reikia pakuoti atsargiai, pakuotės turi būti tokios, kad produktas nebūtų pažeidžiamas nei iš vidaus, nei iš išorės. Galima pakuoti į stiklo, keraminius, kamštinius arba lengvo kartono talpas (tiesiogiai su produktu besiliečiantys paviršiai turi būti iš stiklo arba popieriaus), kurios turi būti tokios, kad produktui nebūtų pakenkta ir jis nebūtų sugadintas gabenant ir saugant. Šafraną galima fasuoti po 0,25 g, 0,50 g, 1 g, 2g arba 5 g.

3.7. Specialios ženklinimo taisyklės

Etiketėje turi būti SKVN „Zafferano di Sardegna“ logotipas, Bendrijos SKVN logotipas bei kitos pagal galiojančius teisės aktus privalomos nuorodos bei kuponas, kuriame pateikiama progresyvi pagaminto kiekio numeracija, kurią suteikia kooperatyvas, Žemės ūkio ir miškininkystės ministerijos įpareigotas rūpintis nuorodos apsauga, o jei tokio nėra – kontrolės institucija.

Nuorodos logotipas sudarytas iš trijų atskirų dalių: centre – stilizuotos šešių žiedlapių kairiau pavaizduotos gėlės, siekiant palikti daugiau vietos nuo dešinės į kairę besidriekiančioms purkoms pavaizduoti, forma pavaizduotas šafrano simbolis. Virš gėlės puslankiu užrašyta nuoroda „Zafferano di Sardegna“, apačioje rėmelyje įrašyta „Denominazione di Origine Protetta“.

Etiketėje nuoroda turi būti nurodyta aiškiais, iškaitomais ir neištrinamais rašmenimis, kurių kolorimetrija turi būti ryškiai kontrastuojanti su etiketės spalva; ji turi aiškiai išsiskirti ji iš kitų nuorodų.

Kitus nenurodytus užrašus naudoti draudžiama, tačiau gamintojo pavadinimą ar prekės ženklą nurodyti leidžiama, su sąlyga, kad jis nebūtų giriamojo pobūdžio ar vartotojo neklaidintų.



Produktus, kurių sudėtyje yra SKVN Zafferano di Sardegna, įskaitant paruoštus ir perdirbtus produktus, galima parduoti pakuotėse, ant kurių nurodyta minėta nuoroda, tačiau nenurodytas Bendrijos logotipas, su sąlyga, kad tame produkte esantis sertifikuotą saugomos kilmės nuorodą turintis produktas būtų vienintelis tokiai kategorijai priklausantis ingredientas ir kad SKVN turinčio produkto naudotojams būtų suteiktas kooperatyvo, sudaryto iš SKVN savininkų, ir Žemės ūkio, jo produktų ir miškininkystės ministerijos įpareigoto rūpintis nuorodos apsauga, leidimas. Šis kooperatyvas taip pat įrašo minėtus naudotojus į specialų registrą ir prižiūri, kad saugojama kilmės nuoroda būtų naudojama tinkamai. Jei tokio apsaugos kooperatyvo nėra, minėtas funkcijas atlieka už Reglamento (EB) Nr. 510/2006 įgyvendinimą atsakinga Žemės ūkio, jo produktų ir miškininkystės ministerija.

4. Trumpas Geografinės vietovės aprašas

Į Zafferano di Sardegna SKVN gamybos vietovę patenka visa Medio Campidano provincijoje esanti San Gavino Monreale, Turri ir Villanovafranca komunų teritorija.

5. Ryšys su geografinė vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatybės

Šafrano auginimo vietai būdingas Viduržemio jūros klimatas, kuris paprastai būna švelnus. Jam būdingi lietingi rudenys ir žiemos bei karštos ir sausos vasaros. Vidutinė metinė žiemos temperatūra yra apie 11,3 °C, o vasarą – apie 24 °C, metinis temperatūrų vidurkis – 17,6 °C. Šalnos pasitaiko labai retai, o sniegas yra išimtinis reiškinys. Šafrano auginimui skirta dirva yra optimalaus derlingumo, sudaryta iš giluminių sąnašinių sluoksnių, smėlingai molingos tekstūros, puri, neakmeninga arba mažai akmeninga, puikiai išlaikanti vandenį.

5.2. Produkto ypatybės

Saugomos kilmės vietos nuorodos Zafferano di Sardegna pripažinimo paraiška pagrįsta tuo, kad šis produktas išsiskiria iš kitų šios kategorijos produktų didele krosino, pikrokrosino ir šafranlio koncentracija. Kitaip tariant, SKVN Zafferano di Sardegna yra išskirtinis dėl stipraus dažomojo, virškinimą gerinančio poveikio bei aromatinių savybių.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių (SKVN atveju) ryšys arba produkto specifinės kokybės, reputacijos ar kitų savybių ryšys (SGN atveju)

5.2 punkte nurodytos Zafferano di Sardegna savybės glaudžiai susijusios su gamybos vietovės morfologinėmis, dirvos ir klimato ypatybėmis. Per šias specifines Zafferano di Sardegna SKVN ypatybes pasireiškia artimas minimo produkto ryšys su jo kilmės vieta, kuri jam puikiai tinka, o augintojų profesionalumas ir palankios klimato sąlygos šiam, anot vietinių, šalčio bijančiam ir šilumą mėgstančiam (timit su frius e cikat su kalenti) augalui suteikia puikias galimybes augti. Dėl kai kurių Sardinijos regionų morfologinių, dirvos ir klimato ypatybių bei ilgaamžių iš kartos į kartą perduodamų auginimo ir perdirbimo metodų gaunamas produktas pasižymi ypatingomis unikaliomis organoleptinėmis ir skoninėmis savybėmis. Zafferano di Sardegna išskirtinumas pasiekiamas pasitelkiant agronominius produkto apdoravimo ir perdirbimo metodus, taikomus atskirais gamybos proceso etapais. Nuo šio augalo auginimo pradžios, tai yra atidžios ir skrupulingos augalų rūšių atrankos, iki pat derliaus nuėmimo, sandėliavimo, džiovinimo ir saugojimo, augintojai naudoja per amžius įgytas ir perduotas žinias ir įgūdžius, kurie padeda gauti labai aukštos kokybės produktą. Purkų drėkinimo aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejumi prieš džiovinimą einančiu etapu operacija yra perduodama per amžius iš kartos į kartą, jai atlikti reikia ypatingų įgūdžių. Tai yra nepaprastai svarbi ir tipinė operacija, parodanti glaudų ir stiprų produkto ryšį su gamybos vietovės istorija ir augalininkyste. Tas ryšys akivaizdžiai matomas ir iš Zafferano di Sardegna gamybos daromo poveikio ekonominei raidai bei jo svarbos ją auginusių vietos žemdirbių gyvenimui, kaip tai patvirtina istoriniai šaltiniai.

Sardinijoje šafrano auginimas – sena tradicija. Ji siekia finikiečių laikus, kurie greičiausiai ir atvežė šį augalą į salą. Valdant finikiečiams bei Romos ir Bizantijos imperijų laikais, šio prieskonio kaip dažo, vaisto ir dekoravimo elemento naudojimas saloje įsitvirtino. Pirmasis tikras prekybos šafranu įrodymas siekia XIV amžių, tai yra 1317 metų Kaljario uosto kodeksas (Breve Portus), į kurį įtrauktas įstatymas

dėl purkų eksporto iš Sardinijos. XIX amžiuje šafrano auginimas ir vartojimas išpopuliarėja. Šį prieskonį imama vartoti ne tik dėl jo aromatinių ir medicininių savybių, bet tai pat kaip dažus šilkui ir medvilnei, bei virtuvėje ir kaip prekybinių mainų vienetą. Pasibaigus karui ir atsigavus ekonomikai, šafranas daugiului šeimų ir toliau išliko svarbiu pajamų šaltiniu bei nuo amžių žemdirbystei ir kaimo ekonomikai pasišventusios tautos augalininkystės ir tradicijų simboliu.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

Administracija pradėjo nacionalinę prieštaravimo procedūrą, paskelbdama prašymą pripažinti saugomos kilmės vietos nuorodą Zafferano di Sardegna, 2005 m. lapkričio 28 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 277.

Su visu gamybos specifikacijų dokumentu galima susipažinti Interneto puslapyje:

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