

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2008/C 117/18)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„ZAFFERANO DI SARDEGNA“

ES št.: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

 ZGO ZOP

1. Ime

„Zafferano di Sardegna“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.8 – Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime „Zafferano di Sardegna“

Zaščitena označba porekla „Zafferano di Sardegna“ se nanaša samo na posušene žafranove brazde, ki nastanejo pri pridelavi sorte *Crocus sativus* L. „Zafferano di Sardegna“. Ob vnosu na trg so žareče rdeče barve zaradi krocina, imajo zelo močno aromo zaradi vsebnosti safranala in značilen okus zaradi vsebnosti pikrokrocina.

Kategorija	Zmožnost oddajanja barve, izražena kot neposredna absorpcija krocina pri približno 440 nm na suho bazo	Grenkost, izražena kot neposredna absorpcija pikrokrocina pri približno 257 nm na suho bazo	Aromatičnost safranala, izražena kot neposredna absorpcija pri približno 330 nm na suho bazo
I	≥ 190	≥ 70	od 20 do 50

Poleg tega se proizvoda ne sme na noben način ponarejati ali spreminjati.

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

3.3 Surovine

—

3.4 Krma

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvod z ZOP „Zafferano di Sardegna“ se mora pridelovati, pobirati in predelovati na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Proizvod z ZOP „Zafferano di Sardegna“ mora biti pakiran na geografskem območju, opredeljenem v točki 4, da se zagotovi poreklo proizvoda in nadzor nad njim ter da se prepreči prevoz v obliki razsutega tovara, med katerim bi bil žafran izpostavljen svetlobi in zraku, kar bi povzročilo propadanje in izgubo posebnih značilnosti iz točke 3.2. Pred pakiranjem je treba proizvod z ZOP „Zafferano di Sardegna“ hraniti v posodah iz stekla, bele pločevine ali nerjavnega jekla, ki jih je mogoče hermetično zapreti, da se tako žafran zaščiti pred izpostavljenostjo svetlobi in zraku. Pakiranje mora potekati previdno in v embalažo, ki ne poškoduje notranjosti ali zunanosti proizvoda. Embalaža mora biti iz stekla, keramike, plutovine ali kartona (embalaža, ki je v neposrednem stiku s proizvodom, mora biti steklena ali papirnata) ter primerna za preprečevanje vsakršne poškodbe ali vsakršnega spreminjanja proizvoda med prevozom in skladiščenjem. Teža embalaže je 0,25 g, 0,50 g, 1 g, 2 g ali 5 g.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na etiketi mora biti logotip proizvoda z zaščiteno označbo porekla „Zafferano di Sardegna“, logotip Evropske skupnosti za ZOP in vse druge indikacije, ki jih določa veljavna zakonodaja, ter tudi kupon z zaporedno številko proizvedene količine, ki jo dodeli ali konzorcij, pristojen za zaščito označbe v okviru Ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo, ali nadzorni organ, če konzorcija ni.

Logotip označbe sestavljajo trije ločeni deli s simbolom žafrana na sredini, ki je ponazorjen v stilizirani obliki cveta s šestimi cvetnimi listi na levi strani, tako da je na desni strani prostor za brazde, ki segajo od desne proti levi. Nad cvetom je usločen napis „Zafferano di Sardegna“, spodaj v oglatem okvirju pa napis „Denominazione di Origine Protetta“.

Označba na etiketi mora imeti jasne in neizbrisne črke v razločnem kontrastu barv glede na barvo etikete in mora biti jasno razločljiva od drugih navedb na etiketi.

Dodajanje katerega koli pridevnika, ki ni izrecno določen, je prepovedano, medtem ko se dopušča uporaba imena podjetja in zasebnih znamk, če te ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.



Proizvodi, katerih sestavina je proizvod z ZOP „Zafferano di Sardegna“, tudi po končani pripravi in predelavi, se lahko tržijo v embalaži z navedbo zgornje označbe brez logotipa Skupnosti, če je proizvod z zaščiteno označbo porekla, ki je kot tak certificiran, edina sestavina, ki spada v to kategorijo proizvodov, in če so uporabniki proizvoda z označbo zaščitenege porekla za to dobili dovoljenje konzorcija, v katerem so pridelovalci proizvoda z ZOP in ki ga je za zaščito označbe pooblastilo Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo. Ta konzorcij bo izvajal tudi postopek vpisovanja navedenih uporabnikov v temu namenjene registre in nadzoroval pravilno uporabo ZOP. Če konzorcija ni, bo zgoraj navedene funkcije opravljalo Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo, ki deluje kot nacionalni organ, pristojen za izvajanje Uredbe (ES) št. 510/2006.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje proizvoda z ZOP „Zafferano di Sardegna“ obsega celotno ozemlje občin San Gavino Monreale, Turri in Villanovafranca v pokrajini Medio Campidano.

5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Posebnost geografskega območja*

Podnebje območja pridelave žafrana je tipično sredozemsko in večinoma blago, zanj so značilne deževne jeseni in zime ter vroča in suha poletja. Povprečna temperatura pozimi je 11,3 °C in poleti 24 °C, povprečna letna temperatura pa je 17,6 °C. Zmrzali so redke in snežne padavine so izjema. Tla, namenjena pridelovanju žafrana, so izjemno rodovitna, z globokimi plastmi proda (vertisol), z ilovnato peščeno teksturo, propustna, pusta ali z majhnim odstotkom kamnitosti in z odlično zmožnostjo zadrževanja vode.

5.2 *Posebnost proizvoda*

Zahtevki za priznanje zaščitene označbe porekla „Zafferano di Sardegna“ je upravičen, ker se ta proizvod razlikuje od drugih proizvodov iste kategorije po visoki vsebnosti krocina, pikrokrocina in safranala. Z drugimi besedami, proizvod z ZOP „Zafferano di Sardegna“ se od njih razlikuje zaradi svoje velike zmožnosti oddajanja barve, blagodejnega učinka na prebavo in aromatičnih lastnosti.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (za ZGO)*

Posebne značilnosti proizvoda „Zafferano di Sardegna“ iz točke 5.2 so tesno povezane z morfološkimi in pedoklimatskimi značilnostmi območja pridelave. Te posebne značilnosti proizvoda ZOP „Zafferano di Sardegna“ namreč kažejo na tesno povezavo tega proizvoda z območjem njegovega izvora, ki je zaradi svojega človeškega potenciala in ugodnih klimatskih razmer popolnoma primerno za rast te rastline, ki se, kot pravijo domačini, boji mraza in išče vročino (timit su frius e cikat su kallenti)). Morfološke in pedoklimatske značilnosti nekaterih predelov Sardinije, skupaj s tradicionalnimi pridelovalnimi in predelovalnimi tehnikami, ki se prenašajo iz generacije v generacijo, so ugodne za pridobivanje proizvoda s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi ter enkratnim in neprimerljivim okusom. Značilnosti proizvoda „Zafferano di Sardegna“ namreč izhajajo iz kmetijskih tehnik obdelave in predelave, ki se uporabljajo v različnih fazah proizvodnega procesa. Od samega začetka pridelave, torej od pozorne in vestne izbire materialov za sajenje, do pobiranja, obrezovanja, sušenja in shranjevanja, se uporabljajo znanje in prakse, ki so se razvili v stoletjih in se ohranili vse do današnjih dni in ki omogočajo pridelavo proizvoda visoke kakovosti. Polivanje brazd z deviškimi oljčnim oljem v fazi pred sušenjem je postopek, ki se prenaša iz stoletja v stoletje in zahteva veliko znanja in izkušenosti. Gre za postopek, ki ima poseben in značilen pomen in ki priča o tesni in trdni povezavi med proizvodom ter zgodovino in kulturo proizvodnega območja. Ta povezava se kaže tudi v vplivu, ki ga ima „Zafferano di Sardegna“ zaradi gospodarskih nihanj in svojega pomena, na domače prebivalstvo, ki ga je pridelovalo, kot to potrjujejo zgodovinski viri.

Tradicija pridelovanja žafrana na Sardiniji je zelo stara. Sega v obdobje Feničanov, ki so ga verjetno pripeljali na otok. Pod punsko oblastjo ter v rimskem in bizantinskem imperiju sta se na otoku uveljavila pridelava in uporaba te začimbe, ki so jo uporabljali predvsem za barvanje ter v terapevtske in dekorativne namene. Prvi dejanski dokaz o trgovanju s proizvodom „zafferano“ sega v XIV. stoletje, v zakonik pristanišča Cagliari iz leta 1317 (Breve Portus), ki vsebuje zakon, ki ureja izvoz žafranovih

brazd s Sardinije. V XIX. stoletju sta se pridelava in uporaba žafrana razširili. Ta začimba je tedaj postala uporabna ne le zaradi svojih aromatičnih in medicinskih lastnosti, ampak tudi za barvanje svile in bombaža, v kuhinji in kot menjalno sredstvo na trgih. Po koncu vojne je z razvojem gospodarstva žafran za številne družine ostal pomemben vir dohodkov, prav tako pa tudi simbol kulture in tradicije ljudstva, ki se od nekdanj ukvarja s kmetovanjem in živinorejo.

Sklic na objavo specifikacije

[člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006]

Sedanja vlada je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za priznanje geografsko zaščitene označbe „Zafferano di Sardegna“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 277 z dne 28. novembra 2005.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je dostopno na naslednjem spletnem naslovu:

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