

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 117/18)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„ZAFFERANO DI SARDEGNA”****NR WE: IT/PDO/005/0570/21.11.2006** CHOG     CHNP1. **Nazwa**

„Zafferano di Sardegna”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.8 — Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Chroniona Nazwa Pochodzenia „Zafferano di Sardegna” jest zastrzeżona dla suszonych słupków lub nitek szafranu pochodzącego z upraw rośliny *Crocus sativus* L. W momencie wprowadzenia do obrotu produkt ma kolor czerwony, błyszczący, wynikający z zawartości krocyny, intensywny aromat dzięki zawartości safranolu i zdecydowany smak, wynikający z zawartości pikrokrocyny.

Kategoria	Moc barwiąca wyrażona przez bezpośredni odczyt absorpcji krocyny przy ok. 440 nm w bazie suchej	Moc goryczy wyrażona przez bezpośredni odczyt absorpcji pikrokrocyny przy ok. 257 nm w bazie suchej	Moc aromatyczna safranolu wyrażona przez bezpośredni odczyt absorpcji przy ok. 330 nm w bazie suchej
I	≥ 190	≥ 70	od 20 do 50

Ponadto produkt nie może być poddawany żadnemu procesowi mającemu na celu ulepszenie lub zafałszowanie właściwości.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

### 3.3. Surowce

—

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

„Zafferano di Sardegna” CHNP musi być uprawiany, zbierany i przetwarzany na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Pakowanie „Zafferano di Sardegna” CHNP musi odbywać się na obszarze wskazanym w pkt. 4, aby zagwarantować właściwe pochodzenie i kontrolę produktu i by nie dopuścić do tego, że w czasie transportu produktu w postaci niekonfekcjonowanej wystawienie na działanie światła i powietrza spowoduje pogorszenie lub utratę jego specyficznych właściwości, określonych w pkt. 3.2 powyżej. Podczas składowania przed konfekcjonowaniem „Zafferano di Sardegna” CHNP winien być przechowywany w hermetycznie zamkniętych pojemnikach szklanych, z blachy ocynkowanej lub stalowych, które będą go chronić przed działaniem światła i powietrza. Wyrób należy pakować starannie i do takich opakowań, które nie spowodują wewnętrznego ani zewnętrznego zniszczenia wyrobu. Opakowania muszą być wykonane ze szkła, terakoty, korka lub kartonu (opakowanie mające bezpośredni kontakt z wyrobem winno być wykonane ze szkła lub papieru) oraz zapewniać ochronę przed uszkodzeniem lub jakimkolwiek wpływem na wyrób w czasie transportu i przechowywania. Opakowania mają wagę 0,25 g, 0,50 g, 1 g, 2 g lub 5 g.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie musi znajdować się logo CHNP „Zafferano di Sardegna”, wspólnotowe logo CHNP, wszelkie inne oznaczenia przewidziane w obowiązujących przepisach prawa oraz pieczęć wskazująca narastająco wyprodukowane ilości, wydana przez konsorcjum ochrony wyznaczone przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej lub w przypadku braku takiego organu — przez inną instytucję kontrolną.

Logo nazwy składa się z trzech wyraźnie odrębnych części, w tym umieszczonego w środku symbolicznego rysunku szafranu, przedstawionego jako stylizowany kwiat o sześciu płatkach ułożony po lewej stronie tak, że po prawej i lewej jego stronie rozłożone są słupki kwiatowe; powyżej znajduje się ułożony w łuk napis „Zafferano di Sardegna”, poniżej wyróżniony napis „Denominazione di Origine Protetta” (Chroniona Nazwa Pochodzenia).

CHNP winna być naniesiona na etykietę znakami wyraźnymi, niezacieralnymi, w kolorach mocno kontrastujących z kolorem etykiety i wyraźnie odróżniających się na tle innych informacji podanych na etykiecie.

Zabronione jest dodawanie do Chronionej Nazwy Pochodzenia jakiegokolwiek nieprzewidzianego określenia wartościującego; zezwala się natomiast na stosowanie nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków firmowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego ani charakteru mogącego wprowadzać nabywcę w błąd.



Produkty wytwarzane przy użyciu „Zafferano di Sardegna” CHNP jako surowca, nawet po poddaniu go procesowi obróbki i przetworzenia, mogą być sprzedawane konsumentom w opakowaniach, na których umieszczona będzie informacja o Chronionej Nazwie Pochodzenia bez umieszczenia logo wspólnotowego, pod warunkiem, że produkt o chronionej nazwie pochodzenia, posiadający taki certyfikat, stanowi wyłączny składnik danej kategorii towaru oraz że użytkownicy produktu o Chronionej Nazwie Pochodzenia posiadają zgodę wydaną przez konsorcjum złożone z producentów CHNP i upoważnione do kontroli przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej. Ww. upoważnione konsorcjum wprowadzi te produkty do odpowiednich rejestrów i będzie nadzorowało prawidłowość stosowania Chronionej Nazwy Pochodzenia. W przypadku braku upoważnionego konsorcjum kontrolnego wspomniane zadania będzie spełniało Ministerstwo Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej jako krajowy organ, mający kompetencje do wprowadzania w życie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu „Zafferano di Sardegna” CHNP obejmuje cały teren gmin San Gavino Monreale, Turri i Villanovafranca, znajdujących się w prowincji Medio Campidano.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Klimat panujący na obszarze upraw szafranu jest typowo śródziemnomorski, charakteryzujący się obfitymi deszczami w okresie jesienno-zimowym, na ogół łagodnym, lato natomiast jest gorące i suche. Średnia temperatura w zimie wynosi 11,3 °C, a latem około 24 °C, co daje średnią roczną temperaturę 17,6 °C. Przymrozki występują bardzo rzadko, wyjątkowo zdarzają się opady śniegu. Pod uprawę szafranu przeznaczone są tereny o doskonałej żyzności, pochodzenia aluwialnego głębokiego (vertisole) o teksturze piaszczysto-łupkowej, przepuszczalne, pozbawione lub o nieznacznej zawartości szkieletu i o dużej zdolności retencji wody.

##### 5.2. Specyfika produktu

Wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia dla „Zafferano di Sardegna” jest uzasadniony faktem, że przedmiotowy produkt odróżnia się od innych produktów, należących do tej kategorii towarowej wysoką zawartością krocyny, pikrokrocyny i safranolu. Innymi słowy „Zafferano di Sardegna” CHNP odróżnia się wysoką zdolnością barwiącą oraz właściwościami ułatwiającymi trawienie i właściwościami aromatyzującymi.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Szczególny charakter „Zafferano di Sardegna” opisany w pkt. 5.2. jest ściśle uzależniony od cech morfologicznych i glebowo-klimatycznych obszaru upraw. Te szczególne cechy produktu „Zafferano di Sardegna” CHNP wyrażają silny związek z obszarem pochodzenia, szczególnie sprzyjającym, zarówno ze względu na swój potencjał ludzki jak i odpowiednie warunki klimatyczne, wzrostowi rośliny, która, jak się powszechnie określa, „timit su frius e cikat su kallenti” (boi się zimna i szuka ciepła). Cechy morfologiczne i glebowo-klimatyczne niektórych terenów na Sardynii, w połączeniu z tradycyjnymi technikami uprawy i przetwórstwa przekazywanymi przez wieki z pokolenia na pokolenie, pozwalają uzyskać produkt o wyjątkowych i niepowtarzalnych właściwościach organoleptycznych i smakowych. Sardyński szafran zawdzięcza swoje cechy technikom uprawy i przetwórstwa produktu stosowanym w różnych fazach procesu produkcyjnego. W szczególności już od momentu rozpoczęcia uprawy i dokonania wyboru materiału siewnego poprzez uważną i skrupulatną selekcję, a następnie zbiór, wyłuskiwanie, suszenie i przechowywanie człowiek wnosi wkład w postaci swojej wiedzy i doświadczenia, nabytych przez wieki i przekazywanych aż do naszych czasów, dzięki którym uzyskuje się produkt wysokiej jakości. Jedną z czynności, która zachowała się przez wieki, a która wymaga uważnej i doświadczonej ręki, jest zwilżanie słupków kwiatowych olejem z pierwszego tłoczenia w fazie poprzedzającej suszenie. Jest to czynność charakterystyczna, która ma szczególne znaczenie i świadczy o silnym związku produktu z historią i kulturą obszaru produkcji. Związek ten przejawia się również we wpływie, jaki „Zafferano di Sardegna” przez swoje zmienne losy gospodarcze i dzięki swojemu znaczeniu wywarł na życie mieszkańców terenów, na których był uprawiany, jak świadczą o tym źródła historyczne.

Uprawa szafranu na Sardynii ma wielowiekową tradycję, a korzenie jej sięgają epoki Fenicjan, za sprawą których prawdopodobnie roślina ta pojawiła się na wyspie. Za czasów panowania punickiego oraz w okresie rzymskim i bizantyjskim jeszcze bardziej rozpowszechniła się uprawa i stosowanie na wyspie tej przyprawy, wykorzystywanej głównie do barwienia, zastosowań leczniczych i zdobniczych. Jednak pierwsze świadectwo wprowadzenia na rynek produktu „szafran” pochodzi z XIV wieku — jest to rozporządzenie portu w Cagliari z 1317 r. (Breve Portus), które zawiera przepisy regulujące wywóz

źdźbeł rośliny z Sardynii. W XIX wieku jeszcze bardziej rozpowszechniła się uprawa i stosowanie tej przyprawy, wykorzystywanej nie tylko ze względu na swoje właściwości aromatyczne i lecznicze, ale także do barwienia jedwabiu i bawełny, stosowanej w kuchni lub na rynkach jako towar wymienny. Po wojnie w okresie wzrostu gospodarczego szafran był dla wielu rodzin nie tylko ważnym źródłem uzupełnienia dochodów, ale także symbolem kultury i tradycji narodu, który od zawsze zajmował się rolnictwem i pasterstwem.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Niniejsza instytucja wszczęła krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia dla „Zafferano di Sardegna” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 277 z dnia 28 listopada 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

---