

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2008/C 117/18)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „ZAFFERANO DI SARDEGNA”

EK-szám: IT/PDO/005/0570/21.11.2006

OFJ       OEM

## 1. Elnevezés

„Zafferano di Sardegna”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

1.8. osztály – A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek, stb.)

## 3.2. A termék leírása, amelyre a „Zafferano di Sardegna” elnevezés vonatkozik

A „Zafferano di Sardegna” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a *Crocus sativus* L. fajból származó – bibe (szál) formában – szárított sáfrányra vonatkozik. A kereskedelmi forgalomba hozott „Zafferano di Sardegna” krocintartalmának köszönhetően élénkvorös színű, sáfrányolaj-tartalma miatt rendkívül intenzív illatú, és pikrokrocintartalmából adódóan markáns ízű.

Kategória	Színező hatás közvetlen krocin-abszorbancia mérés alapján, körülbelül 440 nm-en, száraz súly	Kesernyesség közvetlen pikrokrocin-abszorbancia mérés alapján, körülbelül 257 nm-en, száraz súly	Sáfrányolaj illathatás közvetlen abszorbancia mérés alapján, körülbelül 330 nm-en
I	≥ 190	≥ 70	20-tól 50-ig

A terméket továbbá semmilyen módon nem lehet finomítani vagy megváltoztatni.

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3.3. Nyersanyagok

—

### 3.4. Takarmány

—

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A „Zafferano di Sardegna” termesztését, begyűjtését és feldolgozását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Zafferano di Sardegna” OEM csomagolását a 4. pontban meghatározott területen belül kell elvégezni; ez garantálja a termék eredetét és ellenőrzését, valamint hogy az ömlesztett formában történő szállítás során a fény és a levegő hatásának kitett sáfrány ne veszítse el részben vagy teljesen a 3.2. pontban leírt egyedi jellemzőit. A csomagolást megelőzően a „Zafferano di Sardegnát” ugyanis hermetikusan zárható üveg, fehérbádoggal vagy rozsdamentes acél edényben, fénytől és levegőtől elzárva kell tárolni. A csomagolás során elővigyázatosan kell eljárni, a csomagolóanyag nem okozhat a termékben külső vagy belső sérülést. A csomagolás üvegből, agyagból, parafából vagy könnyű kartonból készülhet (a termékkel közvetlenül érintkező csomagolásnak üvegből vagy papírból kell lennie), és alkalmasnak kell lennie arra, hogy a terméket a szállítás, illetve a tárolás során minden károsodástól vagy minőségromlástól megóvja. A csomagolás lehetséges kiszerezései: 0,25 g, 0,50 g, 1 g, 2 g illetve 5 g.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A címkének tartalmaznia kell a „Zafferano di Sardegna” OEM saját logóját, az OEM közösségi logóját és a hatályos jogszabályok által előírt minden egyéb jelzést, valamint a Mezőgazdasági, Élelmiszei és Erdészeti Minisztérium által az OEM védelmével és az előállított mennyiségek folyamatos nyilvántartásával megbízott „consorzio” (szövetkezet), illetve a felügyeleti szerv által kiadott tételszámot.

Az OEM logója három elkülönülő részből áll, középen a stilizált, hatszirmú virágként ábrázolt sáfrány, amely kissé bal felé el van tolva, hogy helyet hagyjon a jobb, illetve bal oldalra kinyúló bibéknek. A virág fölött félkörívben a „Zafferano di Sardegna” felirat, alatta pedig keretben a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat látható.

A megnevezést egyértelmű és letörölhetetlen betűkkel, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal kontrasztot alkotó színekkel kell feltüntetni; a feliratnak a címkén szereplő egyéb jelzésektől világosan megkülönböztethetőnek kell lennie.

A címkén tilos minden további, kifejezetten elő nem írt minősítést feltüntetni; ugyanakkor a magánvállalkozások és saját márkajelzések feltüntetése megengedett, azzal a kikötéssel, hogy azok nem bírhatnak dicsérettel, és nem lehetnek alkalmasak a fogyasztó félrevezetésére.



A „Zafferano di Sardegna” OEM-et – az elkészítés és a feldolgozás folyamán hozzáadott sáfrányt is beleértve – összetevőként tartalmazó termékek csak abban az esetben forgalmazhatók a szóban forgó OEM feltüntetése mellett, de az OEM közösségi logója nélkül, ha a védett eredetmegjelölésű, igazoltan eredeti sáfrány egyetlen összetevő a saját termékkategóriájából, valamint ha a védett eredetmegjelölést használó termelők arra előzetesen engedélyt kaptak az OEM termelői által alkotott szövetkezettől, amely a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium (MiPAF) megbízásából az OEM védelmét ellátja. Ugyanez a csoportosulás gondoskodik a márkajelzés használóinak a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzéséről és az OEM megfelelő használatának felügyeletéről. A védelemmel megbízott szövetkezet hiányában az előbb felsorolt feladatokat a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium látja el, az 510/2006/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Zafferano di Sardegna” OEM előállításának földrajzi területe a Medio Campidano megyében található San Gavino Monreale, Turri és Villanovafranca községek teljes területét foglalja magában.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A sáfrány termesztési területén jellegzetesen mediterrán, többnyire enyhe klíma uralkodik, amelyet esős ős és tél, illetve forró és száraz nyár jellemez. Az átlagos hőmérséklet télen 11,3 °C, a nyári átlaghőmérséklet eléri a 24 °C-ot is, az éves átlaghőmérséklet pedig 17,6 °C. Fagy a legritkábban fordul elő, a hóesés kivételes esemény. A sáfránytermő földek optimálisan termékeny, mély alluviális eredetű (vertisol jellegű), agyagos-homokos, vízáteresztő, köves elemet nem vagy alig tartalmazó, kiváló vízmegtartó képességű talajt nyújtanak.

##### 5.2. A termék sajátosságai

A „Zafferano di Sardegna” védett eredetmegjelölés elismerésére irányuló kérelmet az a tény indokolja, hogy a szóban forgó termék magas krocin-, pikrokrocin- illetve sáfrányolaj-tartalma révén kiemelkedik a termékkategória termékei közül. Másképpen fogalmazva a „Zafferano di Sardegna” OEM kiemelkedő színező képességgel, emésztést elősegítő hatással és íztulajdonságokkal rendelkezik.

##### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Zafferano di Sardegna” 5.2. pontban felsorolt jellemzői szorosan kapcsolódnak a termelési terület morfológiai és talajszerkezeti-klimatikus adottságaihoz. A „Zafferano di Sardegna” OEM e tulajdonságai pontosan tükrözik az OEM szoros kötődését az eredeti földrajzi területhez, amely emberi potenciáljának és kedvező klimatikus viszonyainak köszönhetően ideálisan megfelel a növény fejlődésének, melyről a régióban azt mondják: „timit su frius e cikat su kallenti” (retteg a hidegtől és a meleg felé törekszik). Szardínia egyes régióinak domborzati viszonyai és talajszerkezeti-klimatikus tulajdonságai, illetve a nemzedékről nemzedékre öröklődő hagyományos termelési és feldolgozási technikák egyedi és utánozhatatlan organoleptikus és ízlelési tulajdonságokkal rendelkező terméket eredményeznek. A „Zafferano di Sardegna” tulajdonságait a termesztésének különböző fázisaiban alkalmazott gondozási és feldolgozási technikáknak köszönheti. A termesztési folyamat kezdetétől – vagyis a szaporítóanyag figyelmes és aprólékos kiválasztásától – a betakarításig, a nyelésig, a szárításig és a tárolásig mindvégig jelen van az emberi tényező, évszázadokon át felhalmozott és napjainkra átörökített tudását és gyakorlatát e kiváló minőségű termék előállításának szolgálatába állítva. A szárítást megelőző fázisban a bibék extraszűz olívaolajjal való átitatásának évszázadok óta kialakult technikája rendkívüli szaktudást igényel. Ez a különös jelentőségű, tipikus művelet jól tanúsítja a termék és a földrajzi terület történelme, kultúrája közötti szoros és szilárd kapcsolatot. E kapcsolatról tanúskodik a „Zafferano di Sardegna” gazdasági értékének és jelentőségének a helyi termelő népesség életére gyakorolt hatása is, amelyről számos történelmi forrás maradt fent.

A sáfránytermesztés igen ősi tevékenység Szardíniában. Eredete a föníciai időszakra nyúlik vissza, valószínűleg e hajós nép importálta a növényt a szigetre. A pun uralom, majd a római és bizánci birodalmak idején a főként színezőnövényként, gyógynövényként és dekorációs céllal használt fűszernövény kultúrája megszilárdult. A „Zafferano” kereskedelmi forgalmazásáról az első valódi emlék a XIV. századból maradt fent, Cagliari kikötőjének 1317-es rendtartásában (Breve Portus), amely tartalmaz egy, a sáfránybibék Szardíniából történő exportjára vonatkozó törvényt. A XIX. században a sáfrány termesztése és

használata széles körben elterjedt. A fűszert nem csak aromatikusságai és gyógyító tulajdonságai miatt alkalmazták, hanem selyem illetve gyapjú festésére, a konyhában, illetve a piacon csereeszközként is. A háború után, a gazdasági fellendülést követően a sáfrány továbbra is számos család számára jelentős jövedelemforrás maradt – valamint egy olyan nép kultúrájának és hagyományainak jelképe, amelyek életét az idők kezdete óta a földműves és az állattenyésztő létforma határozta meg.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Jelen közigazgatási szerv a nemzeti kifogási eljárás elindítása céljából a „Zafferano di Sardegna” védett földrajzi eredetmegjelölés elismerésére vonatkozó előterjesztését a „Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana” 2005. november 28-i, 277. számában tette közzé.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege a következő internetes címen tekinthető meg:

[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)

---