

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 317/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Safranbolu Safrani”

Nr WE: PDO-TR-02860- 10.8.2022

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Safranbolu Safrani”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Turcji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Safranbolu Safrani” to cebulowa roślina uprawna należąca do gatunku szafranu *Crocus sativus* L. Karaarslan z rodziny kosańcowatych, posiadająca jedną część nadziemną i wieloletnią część podziemną, kwitnąca jesienią. „Safranbolu Safrani” to aromatyczna roślina z regionu Safranbolu, o długości co najmniej 2 cm, gdy jest świeża, i co najmniej 1 cm, gdy jest wysuszona, o silnym zapachu i aromacie jodoformu, której cząstki mają żywą, karmazynową barwę o intensywności wykraczającej ponad normy szafranu pierwszej klasy. Szafran nie kruszy się ani nie proszkuje, tylko suszy w pierwotnym kształcie, zachowując jego karmazynową barwę.

Kwiaty rośliny mają sześć płatków i fioletową barwę. Na kwiatach znajdują się trzy pręciki. Z ekonomicznego punktu widzenia największą wartość ma znamię, czyli czerwona i zaokrąglona górna część organu żeńskiego (załączni) kwiatu. Chociaż wartość rynkowa żółtych organów męskich (pręcików) jest niska, one również stanowią źródło dodatkowego dochodu dla producentów. Ze względu na fakt, że pręciki są obfitym źródłem pyłków, można uznać szafran za roślinę pyłkową. Załącznia jest tylko jedna i składa się z szyjki, załączka i znamienia. W dojrzałej roślinie znamię dzieli się na trzy części, zwane również włóknami, o kształcie przypominającym nici i długości 2,5–3 cm. Znamię ma żywą, karmazynową barwę. To właśnie to trzyczęściowe znamię załączni jest używane jako szafran. Znamię

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

załążni wykorzystuje się do produkcji szafranu, a składnikami aktywnymi są takie związki jak olejek eteryczny, karoteny i pikrokrocyna. Spośród tych związkw karoteny (w szczególności krocyna) nadają szafranowi właściwości barwiące, a pikrokrocyna i safranal nadają gorycz i aromat. Najwaźniejszym składnikiem zwiększającym wartość handlową szafranu jest krocyna, naturalny zwiázek, który nadaje roślinie żółcistożółtą/czerwonałą barwę zbliżoną do pomarańczy.

„Safranbolu Safrani” ma wyższą jakość niż inne rodzaje szafranu produkowane na świecie, jeżeli chodzi o aromat, barwę i właściwości barwiące, oraz zabarwia na żółto wodę o wadze 100 000 razy większej niż jego własna waga.

Właściwości chemiczne „Safranbolu Safrani” w suchej masie włókien:

| | Wartość maksymalna |
|---|--------------------|
| — Wilgotność i zawartość składników lotnych | (%) 9,6 |
| — Popiół | (%) 4,9 |
| — Popiół nierozpuszczalny w kwasie | (%) 0,1 |
| — Ilość suchej masy rozpuszczonej w zimnej wodzie | (%) 62,0 |
| — Azot całkowity | (%) 2,77 |
| — Surowa celuloza | (%) 4,0 |
| — Gorycz, pikrokrocyna | (%) 83,0 |
| — Safranal | (%) 29,0 |
| — Intensywność barwy, krocyna | (%) 231,0 |

Cechy wyróżniające „Safranbolu Safrani”: pikrokrocyna (gorycz) (w suchej masie) powinna wynosić minimum 70 %, safranal (w suchej masie) w zakresie 20–50 %, krocyna (intensywność barwy) (w suchej masie) powinna wynosić minimum 190 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszelka działalność związana z sadzeniem bulwocebul, nawożeniem, zbiorami i suszeniem musi się odbywać na obszarze geograficznym określonym w art. 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt pakuje się w opakowania nadające się do kontaktu z żywnością o pojemności od 1 g do 5 kg.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz informacji obowiązkowych, które muszą być podane zgodnie z zasadami prezentacji i etykietowania środków spożywczych, na etykiecie należy zamieścić następujące informacje:

- nazwę handlową i adres, skróconą nazwę i adres lub zarejestrowany znak towarowy przedsiębiorstwa;
- numer partii;

- nazwę produktu – „Safranbolu Safrani”;
- następujące logo:



- urzędowy hologram potwierdzający autentyczność.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Safranbolu Safrani” jest produkowany, uprawiany, nawożony, zbierany i suszony w granicach miasta Safranbolu położonego w pobliżu miasta Karabuk.

- a) w następujących dzielnicach Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla i Yenimahalle

Wszystkie wsie w tych miejscowościach są włączone do obszaru produkcji.

- b) we wsiach w pobliżu Safranbolu: Ağaçkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadibükü, Karacatepe, Karapınar, Karit, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköseler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköseler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarıahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik i Yukarıdana.

Miasto Safranbolu znajduje się na 41° 16' szerokości geograficznej północnej i 32° 41' długości geograficznej wschodniej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne

Warunki klimatyczne i warunki uprawy są najważniejszymi czynnikami wpływającymi na „Safranbolu Safrani”. Czynniki te wpływają na ilość pikrokrocyny (gorycz), safranalu (związek organiczny), krocyny (intensywność barwy) w szafranie, a także na wielkość i liczbę bulwocebulek i kwiatów. Ze względu na panujące w Safranbolu warunki klimatyczne, jeżeli chodzi o temperaturę i opady, bulwocebule są większe, a kwiaty dłuższe niż w przypadku pokrewnych bulwocebulek posadzonych w sąsiednich miastach lub innych miastach w Turcji, które są mniejsze, mają mniej bulwocebulek potomnych, a ich okres kwitnienia przypada później. Co więcej, stężenie składników olejku eterycznego (safranalu, pikrokrocyny i krocyny) w szafranie wyprodukowanym w innych miejscach jest niższe – a jego zapach mniej intensywny – niż w przypadku szafranu wyprodukowanego w Safranbolu.

Klimat

Uprawa szafranu w Safranbolu jest ściśle związana z warunkami klimatycznymi panującymi w regionie. Ponieważ Safranbolu leży na styku dwóch stref klimatycznych – klimatu Morza Czarnego i klimatu Anatolii Centralnej – powstaje w tym miejscu specyficzny mikroklimat. Średnia roczna temperatura w Safranbolu wynosi 12,3 °C. Według danych meteorologicznych temperatury w kwietniu są bardzo zbliżone do średniej rocznej, a do listopada temperatura jest wyższa od średnich wartości rocznych.

W Safranbolu panuje półsuchy klimat o niewielkiej wilgotności. Biorąc pod uwagę te warunki, można stwierdzić, że obszar ten posiada właściwości niezbędne do uprawy szafranu, który jest wrażliwy na nadmierny chłód w zimie i wymaga chłodnej pogody w zimie, a suszy w lecie.

Temperatury panujące w Safranbolu są zbliżone do temperatur, których potrzebuje szafran. Taką zbliżoność można zaobserwować również w charakterystyce opadów. W okresie kwitnienia roślina potrzebuje wilgotnej i chłodnej pogody, czemu sprzyjają optymalne wartości opadów odnotowywane w regionie. Temperatura panująca w regionie zwiększa kwitnienie i plony, a także zawartość związków lotnych i bioaktywnych.

70 % składników olejku eterycznego szafranu to safranal (związek organiczny), który wpływa na zapach szafranu. Powstaje on w wyniku hydrolizy pikrokrocyny (odpowiadającej za gorycz) pod wpływem temperatury podczas przechowywania zebranego szafranu.

Wilgotność powietrza

Średnia roczna wilgotność względna w Safranbolu wynosi 61 %. W przeciągu roku wilgotność względna jest wysoka zimą, a niska latem. W okresie wzrostu „Safranbolu Safrani” potrzebuje wilgotności na poziomie 50–60 %, a wilgotność przekraczająca tę wartość uszkadza kwiat rośliny. Wilgotność względna panująca w Safranbolu w okresie wzrostu szafranu jest odpowiednia dla uprawy tej rośliny. Dzięki odpowiedniemu poziomowi wilgotności szafran jest odporny na choroby i szkodniki.

Gleba

Wartość pH gleby wykorzystywanej do uprawy szafranu powinna wynosić około 6,0–8,0, co jest zbliżone do pH gleby w regionie Safranbolu, które wynosi 5,5–8,5, zapewniając zakres pH odpowiedni dla uprawy szafranu. Takie sprzyjające warunki glebowe zwiększają plony w okresie kwitnienia.

Czynniki ludzkie

Czynnik ludzki jest istotny, ponieważ sadzenie, pielnie, a w szczególności zbiory „Safranbolu Safrani” należy wykonywać ręcznie i ostrożnie. Bulwocebule nadal rozmnażają się pod ziemią w drugim i trzecim roku po pierwszym sadzeniu, a po zbiorach pod koniec trzeciego roku ręcznie wykopuje się bulwocebule, aby zwiększyć wydajność upraw przez zwięźlenie odstępów między rzędami roślin. Ponieważ nasiona szafranu są nieplodne, nie odgrywają roli w rozmnażaniu tej rośliny. Aby wyhodować nowy kwiat szafranu, używa się jego bulwiastego korzenia, który pozostaje pod ziemią. Bulwocebula żyje tylko jeden sezon i z biegiem czasu wytwarza bulwocebule potomne. Pod koniec trzeciego roku wykopane ręcznie bulwocebule są ponownie sadzone. Rozmnażanie „Safranbolu Safran” zależy zatem od czynnika ludzkiego.

Pole, na którym będzie uprawiany szafran, należy pielnić ręcznie i ostrożnie, aby usunąć chwasty i ułatwić rozwój bulwocebul, a także aby ich nie uszkodzić.

Aby uzyskać wysokiej jakości szafran, muszą go zebrać sprawni i doświadczeni pracownicy w krótkim okresie przed wschodem słońca. Po wschodzie słońca szafran zaczyna tracić swoje właściwości pod wpływem promieniowania słonecznego. Okres między dojrzeniem i zbiorem szafranu wynosi prawie dwa dni. Po zbiorach istotne znaczenie dla jakości szafranu ma również zebranie znamion i warunki przechowywania.

Ręczne zbieranie pojedynczych kwiatów szafranu i oddzielanie białych obszarów znajdujących się u jego korzeni wymaga szczególnej wiedzy specjalistycznej, ponieważ ma to znaczenie dla aromatu, goryczy i właściwości barwiących szafranu, które nadają mu wartość. Nieostrożne wykonywanie tych czynności powoduje, że szafran traci całą swoją wartość handlową, co poważnie obniża jego wartość ogólną.

Zbiór

Kwiaty szafranu zbiera się ręcznie wczesnym rankiem, gdy kwiaty są w formie pąków. Ma to na celu ochronę olejków eterycznych, które stanowią część składników aktywnych rośliny i są obecne w znamieniu załązni, co wpływa na ilość safranalu.

Kwiaty „Safranbolu Safrani” zbiera się ręcznie, wczesnym rankiem, gdy zawartość związków lotnych w kwiatach jest wysoka. Następnie z kwiatu ostrożnie usuwa się ręcznie pęczek obejmujący trójdzielne włókna (organ żeński) wraz z szyjką i końcówką, zanim kwiaty wyschną i zamkną płatki. Ręczne wrywanie tego pęczka z łodygi w jednym kawałku to najważniejsza czynność w procesie produkcji szafranu. Doświadczeni zbieracze wiedzą, jak wyciągnąć pęczek bez rozerwania włókien i ile siły muszą użyć, aby wyciągnąć go w jednym kawałku. Barwa szyjki i końcówki,

które znajdują się poniżej znamienia, wyraźnie zmienia się z szafranowo-karmazynowej w żółtą i drugim ważnym krokiem jest odcięcie łodygi tego delikatnego pęczka dokładnie tam, gdzie barwa przechodzi z karmazynowej w żółtą, dzięki czemu uzyskuje się zniemie zgodne z klasą „pushal”. Poza barwą, cały aromat i związki bioaktywne „Safranbolu Safrani” koncentrują się w części odpowiadającej klasie „pushal”, dlatego część tę poddaje się suszeniu w celu dalszego wykorzystania.

Część odpowiadającą klasie „pushal” suszy się, z zachowaniem pierwotnego kształtu, w zamkniętym środowisku z naturalnym światłem, w temperaturze pokojowej (20–22° C) na czystym płótnie przez 1–2 tygodnie. Podczas suszenia nie stosuje się żadnych chemikaliów, ani nie wystawia się produktów na wpływ ruchu powietrza bądź bezpośrednie światło słoneczne. W pełni wysuszoną część odpowiadającą klasie „pushal” przechowuje się w szczelnych szklanych pojemnikach lub drewnianych skrzynkach w miejscach częściowo zacienionych, chroniąc ją przed wilgocią i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, które powodują przebarwienia, niepożądane zmiany smaku oraz utratę zapachu i aromatu.

Szafranu nie kruszy się ani nie proszkuje, tylko suszy w pierwotnym kształcie, zachowując jego karmazynową barwę. Tak wysuszony produkt wykorzystuje się jako szafran.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—

—————