C/2025/2982

11.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2982)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

ЕС №: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Вид на географското означение**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Регионално министерство на земеделието, водите и развитието на селските райони на Кастилия Ла Манча, Главна дирекция по храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обосновка на причините, поради които измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, предвидено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143

Това е „стандартно изменение“ съгласно предвиденото в член 24, параграфи 3 и 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г, тъй като направените изменения не променят наименованието на защитеното географско означение, не заплашват да обезсилят връзката и не въвеждат допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменение на формулировката с цел изясняване на характера на продукта и по-добро обобщаване на неговите характеристики*

Това изменение засяга раздел 3.2 от единният документ и раздел Б от продуктовата спецификация.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Формулирано е по-конкретно описание на продукта, тъй като настоящото описание на продукта е довело до концептуални грешки. Описанието на физическите характеристики на защитения продукт е подобрено и актуализирано, за да се избегне дублиране и излишество. Описанието на органолептичните и химичните характеристики на защитения продукт е подобрено и актуализирано. Когато е необходимо, са посочени научни позовавания за справка.

Това изменение засяга единния документ.

2. *Опростяване на описанието на защитения район*

Изменението се отнася до раздел В от продуктовата спецификация. Описанието на защитената зона е опростено, като кодовете по INE на общините са заменени с подробен списък на тези общини. Географският район остава без промяна.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Опростяване на формулировката на доказателството за произход на продукта от района*

Изменението се отнася до раздел Г от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Опростяване на формулировката на метода на производство*

Изменение на раздел Д от продуктовата спецификация (Метод на получаване на продукта), така че текстът да стане по-гъвкав и по-лесен за тълкуване за всички заинтересовани страни.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Подобряване на формулировката в условията за етикетиране на продукта*

Изменение на раздел Ж (Информация, поставяна върху етикета във връзка с наименованието за произход) и раздел 3.6 от единния документ, в който се определят условията за използване на търговските марки и общинските територии, съставляващи района на производство, уточняват се условията за етикетиране, изменя се лицето, отговорно за контраетикетите и се уточняват параметрите за тяхното управление.

Това изменение засяга единния документ.

6. *Изменение във връзка с контролния орган*

Изменение на раздел З (Контролен орган) с цел привеждане в съответствие с нормативната уредба.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Azafrán de la Mancha“

ЕС №: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 09 — КАФЕ, ЧАЙ, МАТЕ И ПОДПРАВКИ

0910 — Джинджифил (исиот), шафран, куркума, мащерка, дафинови листа, къри и други подправки

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Спецификациите на Azafrán de La Mancha по отношение на чистотата и прилаганите аналитични методи са представени в следната таблица:

Спецификация и мерни единици	Пределна стойност	Метод за анализ
Странични примеси (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011, Глава 8 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще
Чужди примеси (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011, Глава 9 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще

Странични примеси са частите от цвета на *Crocus sativus* L., които не са предназначени за употреба като подправка. Това могат да бъдат венчелистчета, плодници, които са се отделили, тичинки, цветен прашец или части от яйчника.

Чужди примеси са всички други остатъци, които не са част от цвета на *Crocus sativus* L. Чуждите примеси могат да са с растителен произход (листа, слама, венчелистчета и др.); животински произход (цели насекоми, фрагменти от тях или други животински останки); минерален произход (пясък, камъни и др.) или други (хартия, тъкан, пластмаса, метали и др.).

Размерни характеристики

Размерните характеристики на Azafrán de La Mancha са представени в следната таблица:

Спецификация	Пределна стойност	Допустимо отклонение (%)
Минимално съотношение на дължината на близалцето към дължината на плодника	2:1	1

Химични характеристики

Химичните характеристики на Azafrán de La Mancha, изискваните методи за анализ и максимално допустимите отклонения за представени в следната таблица:

Спецификация и мерни единици	Пределна стойност	Метод за анализ
Влага и летливи вещества (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще
Оцветяваща способност	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще
Ароматизираща сила	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще
Горчивина (пикрокроцин)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще
Изкуствени оцветители	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще

([1]) Минимално съдържание на оцветяващо вещество, изразено в mg/kg – следва да се установи и потвърди

Органолептични характеристики

Органолептичните характеристики на Azafrán de La Mancha са следните:

Шафранови нишки

Приготвяне на пробите: поставят се 200 mg нишки върху петриева паничка.

Външен вид: отсъствие на странични или чужди примеси. Лъскаво червени на цвят.

Аромат: мек, наситен, остър. нюанси на препечено, мед, изсушена трева и флорални нотки.

Шафранова инфузия

Приготвяне на инфузията Поставят се 200 mg стрити и пресяти близалца в литър вода с температура 60 ± 5 °C в съответствие с UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще. Контейнерът се покрива и екстракцията се извършва при тези условия в продължение на 20 минути. Филтрира се, охлажда се на тъмно до достигане на приблизителна температура от 25 °C и в рамките на 2 часа се извършва сензорна оценка. Пробите се представят на съдиите в стандартизирани чаши в съответствие с UNE 87022:1992 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще, и съдържат приблизително 50 ml инфузия.

Външен вид: лъскава, бистра, жълта със светлооранжево-розови оттенъци.

Аромат: мек, наситен, остър. нюанси на препечено, изсушена трева, цветя и подправки.

Вкус: изсушена трева, препечен, меко горчив, умерено пикантен, сладки подправки, земен.

Когато е необходимо, и като референция, се прилагат и използват понятията, определенията и спецификациите, посочени в стандарти UNE-ISO 3632-1:2012 „Шафран (*Crocus sativus* L.)“, част 1: „Спецификации“ и UNE-ISO 3632-2:2011 „Подправки. (*Crocus sativus* L.)“, част 2: „Методи за анализ“, или, когато е целесъобразно – методите за анализ и стандартите, които биха могли да ги заменят в бъдеще.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Не са определени.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Дейностите по отглеждане, бране и сушене на шафрана се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

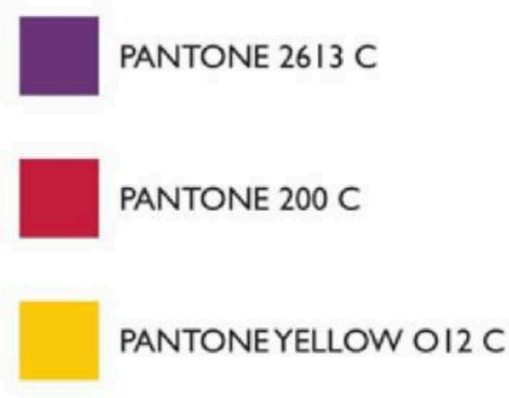
—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Изображението по-долу трябва да фигурира върху етикета в посочените цветове. Числото XXYYYYYYY представлява буквено-цифров код, в който XX са две букви от азбуката, посочващи годината на производство на шафрана, а YYYYYYYY е номер за разпознаване на опаковката.

Съдовете, в които се опакова за консумация шафранът със защитено наименование, трябва да имат гаранционен бандерол, етикет или номериран вторичен етикет, издаден от инспектиращия орган по начин, непозволяващ повторната им употреба.





4. **Кратко определение на географския район**

Районът, обхванат от наименованието, се простира от централния регион Кастилия-Ла Манча на югоизток. Централната част на района, обхванат от наименованието, включва областите на Ла Манча в провинциите Толедо, Сиудад Реал, Куенка и Албасете.

5. **Връзка с географския район**

Шафранът е внесен в Испания по време на арабското владичество. През 8-и и 9-и век се използва изключително от андалуската горна средна класа. Арабските ястия били овкусявани с много билки, поради което те се отглеждали във всяка овощна градина, като основните били: кимион, ким, черен кимион, кресон, сладък анасон, копър, дървесен анасон, кориандър, синап, сладка мента, лютива мента и магданоз. Най-важната подправка за арабската икономика обаче бил шафранът – основен оцветител и подправка в повечето ястия.

Творба от по-късен период, озаглавена „Cultivo del azafrán en la Solana“ от J. A. López de la Osa (1897 г.), предоставя писмени доказателства за отглеждането на шафран в Ла Манча. Книгата включва информация за растението отпреди 100 години, като в нея се цитира правен опис от 1720 г., в който се споменава и шафранът. През първата третина на 19-и век Ла Манча произвежда най-качествения шафран в Испания с най-високи добиви на хектар суха земя. Древната традиция за отглеждане на шафран е много добре документирана в Педро Муньос, Кампо де Криптана и Мансанарес (Сиудад Реал), в Лило, Мадридехос, Вилаканяс, Вилануева де Алкардете и Кабезамесада (Толедо) и в Монтила дел Паланкар (Куенка).

Най-силното доказателство за силната историческа връзка между региона Ла Манча и шафрана обаче може да се намери в многото културни традиции на района.

Както при всички дейности, залегнали трайно в традициите на дадено общество, отглеждането на шафран е довело до възникването на собствен богат речник. В „El léxico del azafrán en el habla manchega“ от M. Núñez и J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) е включен широк спектър от изрази, свързани с шафрана, събрани в проучвания, проведени в провинция Албасете. Традицията на отглеждане на шафран в Ла Манча е отразена в характерния за региона фолклор, в посветен на продукта традиционен регионален танц, както и в песни и поговорки. Той задава и контекста на оперетата, озаглавена „La rosa del azafrán“ (либрето от F. Romero и G. Fernández Shaw; с музика от Jacinto Guerrero, премиера в Мадрид през 1930 г.).

Трябва също така да се отбележи, че има ръководства с инструкции, описващи техниките на отглеждане и производство, като гореспоменатата творба на J. A. López de la Osa и „El azafranero práctico“ на L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900 г.).

Значението на това растение в традиционната култура се демонстрира и по време на „Fiesta de la Rosa del Azafrán“, която се провежда в Консуегра (Толедо), конкурсите за отделяне на шафран, провеждани като част от празненствата на покровителите в Ла Солана (Сиудад Реал) и „Festival de la Rosa del Azafrán“ в Санта Ана (Албасете).

И накрая, явен признак за традиционния характер и икономическото значение на тази култура е все още практикуваният в някои села в Ла Манча обичай на младоженците да се подаряват няколко шафранови нишки – символ на желанието за просперитет.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button