C/2025/2982

11.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2982)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

EU č.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Název produktu**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Třetí země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación (Ministerstvo zemědělství, vody a rozvoje venkova. Kastilie-La Mancha Generální ředitelství pro potraviny)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč změna (změny) spadá (spadají) pod definici „standardní změny“ stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Jedná se o „standardní změnu“ ve smyslu čl. 24 odst. 3 a 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024, neboť prováděné změny nezahrnují změnu názvu chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu; neexistuje riziko, že v důsledku těchto změn bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí; ani tyto změny nepřinášejí další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna textu za účelem vyjasnění povahy produktu a lepšího shrnutí jeho vlastností*

Změna se týká oddílu 3.2 jednotného dokumentu a oddílu B specifikace produktu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Stanoví se konkrétnější popis produktu, protože dosavadní popis vedl k pojmovým chybám. Vylepšuje se a aktualizuje popis fyzikálních vlastností chráněného produktu, aby poskytované informace nebyly duplicitní a redundantní. Také se vylepšuje a aktualizuje popis organoleptických a chemických vlastností chráněného produktu. Zavádí se přesné odkazy na vědecké práce pro účely případného prostudování, pokud by bylo zapotřebí.

Změna má dopad na jednotný dokument.

2. *Zjednodušení popisu oblasti, na kterou se chráněné označení vztahuje*

Změna se týká oddílu C specifikace produktu. Popis oblasti, na kterou se chráněné označení vztahuje, se zjednodušuje – kódy INE se nahrazují podrobným seznamem jednotlivých obcí. Zeměpisná oblast se nemění.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

3. *Zjednodušení textu prokazujícího, že produkt pochází z vymezené oblasti*

Změna se týká oddílu D specifikace produktu.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

4. *Zjednodušení textu o metodě produkce*

Mění se oddíl E specifikace produktu (Metoda produkce), aby byl výstižnější a srozumitelnější pro všechny zainteresované strany.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

5. *Vylepšení textu o podmínkách označování produktu*

Mění se oddíl G (Prvky označování spojené s označením původu) a oddíl 3.6 jednotného dokumentu – definují se podmínky pro používání značek a názvů obcí, které tvoří oblast produkce, upřesňují se podmínky označování, mění se subjekt odpovědný za kontrolní štítky a upřesňují se parametry pro nakládání s těmito štítky.

Změna má dopad na jednotný dokument.

6. *Změna týkající se kontrolního subjektu*

Mění se oddíl H (Kontrolní subjekt), aby byl v souladu se stávajícími právními předpisy.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Azafrán de la Mancha“

EU č.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (CHOP či CHZO)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KOŘENÍ

0910 – Zázvor, šafrán, kurkuma, tymián, bobkový list, kari a jiná koření

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Následující tabulka specifikuje čistotu produktu Azafrán de La Mancha a používané metody zkoušení:

Specifikace a jednotky	Prahová hodnota	Metoda zkoušení
Vlastní organické příměsi (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitola 8 nebo případná nahrazující norma
Cizí příměsi (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitola 9 nebo případná nahrazující norma

Vlastními organickými příměsmi se rozumí části květu šafránu setého, které nejsou určeny k použití jako koření (např. okvětní lístky, oddělené čnělky, tyčinky, pylová zrna a části semeníku).

Cizími příměsmi se rozumí jakékoli jiné zbytky, jež nepochází z květů šafránu setého. Mohou být rostlinného původu (listy, okvětní lístky, sláma, atd.), živočišného původu (celý hmyz či jeho úlomky nebo jiné zbytky živočichů), nerostného původu (země, kamínky atd.) nebo jiného původu (papír, tkaniny, plasty, kovy atd.).

Rozměry

Rozměry šafránových nitek s CHOP Azafrán de La Mancha jsou uvedeny v následující tabulce:

Specifikace	Prahová hodnota	Přípustná odchylka (%)
Minimální poměr mezi délkou blizny a délkou čnělky	2:1	1

Chemické vlastnosti

Chemické vlastnosti produktu Azafrán de La Mancha, požadované metody zkoušení a nejvyšší přípustné odchylky jsou uvedeny v následující tabulce:

Specifikace a jednotky	Prahová hodnota	Metoda zkoušení
Vlhkost a těkavé látky (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případná nahrazující norma
Barvivost	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případná nahrazující norma
Aromatická síla	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případná nahrazující norma
Hořkost (pikrokrocin)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případná nahrazující norma
Umělá barviva	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případná nahrazující norma

([1]) Minimální obsah barviva vyjádřený v mg/kg, který má být zjištěn a potvrzen

Organoleptické vlastnosti

Azafrán de La Mancha má následující organoleptické vlastnosti:

Šafránové nitky

Příprava vzorku: na Petriho misku se položí 200 mg nitek

Vizuální dojem: absence vlastních organických příměsí nebo cizích příměsí, jasně červená barva.

Čichový dojem: čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení, medu, suché trávy a květin.

Šafránový výluh

Příprava výluhu: do jednoho litru vody o teplotě 60 ± 5 °C se ponoří 200 mg rozdrcených a prosetých blizen, podle UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případné nahrazující normy, nádoba se přikryje a v těchto podmínkách se nechá roztok 20 minut louhovat. Roztok se přefiltruje, za temna se zchladí na teplotu přibližně 25 °C a do 2 hodin se provede senzorické hodnocení. Vzorky spočívající v přibližně 50 ml výluhu se posuzovatelům podávají v normalizovaném poháru podle UNE 87022: 1992 nebo případné nahrazující normy.

Vizuální dojem: jasný, čistý, žlutá barva s lehkými tóny oranžové.

Čichový dojem: čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení, suché trávy, květin a koření.

Chuťový dojem: suchá tráva, nádech sušení, mírná hořkost, mírná štiplavost, sladké koření, zemitost.

V případě potřeby a jako reference se použijí pojmy, definice a specifikace uvedené v UNE-ISO 3632-1: 2012. šafrán (*Crocus sativus* L.). Část 1: specifikace, a v UNE-ISO 3632-2: 2011. Koření. Šafrán (*Crocus sativus* L.). Část 2: Metody zkoušení, nebo případně v normách, které je nahradí.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá pěstování, sběr a sušení šafránu.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

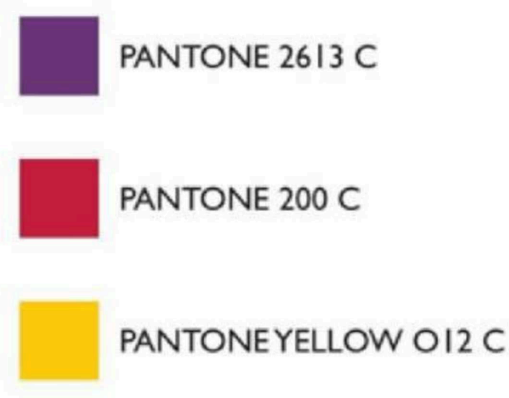
—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě musí figurovat následující vyobrazení ve stanovených barvách. Číslo XXYYYYYYYY je alfanumerický kód, v němž XX jsou dvě písmena abecedy označující rok produkce šafránu a YYYYYYYY je číslo identifikující balení.

Nádoby, v nichž je chráněný šafrán expedován ke spotřebě, se opatřují záruční kontrolní páskou, číslovanou etiketou nebo číslovaným kontrolním štítkem, které vydal kontrolní subjekt, a to tak, aby tyto prvky nebylo možné opětovně použít.





4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast, ke které se označení vztahuje, sahá od střední části oblasti Kastilie–La Mancha na jihovýchod. Centrem vymezené oblasti jsou okresy (comarcas) La Mancha v provinciích Toledo, Ciudad Real, Cuenca a Albacete.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Šafrán se do Španělska dostal během arabské nadvlády. V 8. a 9. století s ním hospodařila výhradně andaluská vyšší střední třída. Arabské pokrmy se ochucovaly celou řadou bylin, a ty se proto pěstovaly v každé zahradě, zejména pak kmín (římský, kořenný a černý), řeřicha, fenykl obecný, různé druhy anýzu, koriandr, hořčice, různé druhy máty a petržel. Pro arabské hospodářství byl však nejdůležitějším kořením šafrán, který byl nepostradatelným barvivem a ochucovadlem ve většině pokrmů.

Písemné důkazy o pěstování šafránu v La Mancha později poskytuje J. A. López de la Osa ve své knize „*Cultivo del azafrán en la Solana*“ (1897), ve které lze najít informace o této plodině z doby o sto let dříve, než byla kniha napsána. Autor v ní mluví o soudním soupisu z roku 1720, ve kterém je zmiňován i šafrán. V první třetině 19. století se v oblasti La Mancha produkoval šafrán nejvyšší kvality ve Španělsku, s nejvyššími výnosy na hektar suché půdy. Starobylá tradice pěstování šafránu je velmi dobře doložena v obcích Pedro Muñoz, Campo de Criptana a Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete a Cabezamesada (Toledo) a Montilla del Palancar (Cuenca).

Nejlepším důkazem silné historické svázanosti regionu La Mancha s pěstováním šafránu jsou však mnohé tradiční kulturní projevy.

Jako všechny společensky hluboce zakořeněné činnosti vedlo i pěstování šafránu k rozvinutí velmi bohatého vlastního slovníku. M. Núñez a J. C. Conde, kteří zkoumali mluvu v provincii Albacete, ve svém článku „*El léxico del azafrán en el habla manchega*“ (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) jmenují širokou škálu tamních výrazů, jež nějak souvisejí se šafránem. Tradice pěstování šafránu v oblasti La Mancha se též odráží v typickém místním folklóru – šafránu je věnován místní tanec, zpívá se o něm v písních a objevuje se v pořekadlech. Z této tradice vychází také opereta „*La rosa del azafrán*“ (autory libreta jsou F. Romero a G. Fernández Shaw, hudbu složil Jacinto Guerrero, premiéra se konala v roce 1930 v Madridu).

Za zmínku stojí i popularizující návody seznamující s postupy pěstování a zpracovávání šafránu, například výše uvedená kniha J. A. Lópeze de la Osy nebo příručka „*El azafranero práctico*“ od L. Jiméneze Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Význam této plodiny pro kulturní tradici dokazují i šafránové slavnosti *Fiesta de la Rosa del Azafrán* v městečku Consuegra (Toledo) a *Festival de la Rosa del Azafrán* v obci Santa Ana (Albacete) nebo soutěže ve vytahování čnělek z šafránových květů, které se konají během oslav patrona obce La Solana (Ciudad Real).

O tradiční povaze a hospodářském významu této plodiny svědčí také dosud živý zvyk v některých vesnicích regionu La Mancha, kde se novomanželům v den svatby dává pro štěstí pár nitek šafránu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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