C/2025/2982

11.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2982)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Azafrán de la Mancha“

ELi nr: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, vee ja maaelu arengu ministeerium, Castilla–La Mancha, toidu peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

Tegemist on standardmuudatusega vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõigetele 3 ja 4, kuna tehtud muudatused ei too kaasa kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle kasutuse muutmist, seose kaotamise ohtu ega lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Sõnastuse muutmine, et selgitada toote olemust ja võtta paremini kokku toote omadused*

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti 3.2 ja tootespetsifikaadi punkti B.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Toodet kirjeldatakse täpsemalt, kuna toote praegune kirjeldus on põhjustanud mõistetega seotud vigu. On parandatud ja ajakohastatud kaitstud toote füüsikaliste omaduste kirjeldust, et vältida dubleerimist ja liiasust. On parandatud ja ajakohastatud kaitstud toote organoleptiliste ja keemiliste omaduste kirjeldust. Vajaduse korral on konsulteerimise eesmärgil täpsustatud teaduslikke viiteid.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Kaitstud piirkonna kirjelduse lihtsustamine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti C. On lihtsustatud kaitstud piirkonna kirjeldust, asendades omavalitsusüksuste INE-koodid nende üksikasjaliku loeteluga. Geograafilist piirkonda ei ole muudetud.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Punkti „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“ sõnastuse lihtsustamine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti D.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Tootmismeetodit käsitleva punkti sõnastuse lihtsustamine*

Tootespetsifikaadi punkti E („Tootmismeetod“) sõnastuse muutmine eesmärgiga muuta see soravamaks ja kõigi huvitatud isikute poolt lihtsamini tõlgendatavaks.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Toote märgistamise tingimuste sõnastuse parandamine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti G (Päritolunimetusega seotud märgistuselemendid) ja koonddokumendi punkti 3.6. Nimelt on määratud kindlaks kaubamärkide kasutamise tingimused ja tootmispiirkonna moodustavad omavalitsusüksused, täpsustatud märgistamistingimusi, muudetud lisamärgiste eest vastutavat isikut ja täpsustatud märgiste haldamise nõudeid.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Kontrolliasutuse andmete muutmine*

Muudetud on punkti H („Kontrolliasutus“), et viia see kooskõlla kehtivate õigusaktidega.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Azafrán de la Mancha“

ELi nr: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **(KPNi või KGT) nimetus**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *CN-kood*

— 09 – KOHV, TEE, MATE JA VÜRTSID

0910 – Ingver, safran, kollajuur e kurkum, aed-liivatee, loorberilehed, karri ja muud vürtsid

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Azafrán de La Mancha“ puhtusenõuded ja kasutatavad analüüsimeetodid on esitatud alljärgnevas tabelis:

Nõuded ja ühikud	Piirnorm	Analüüsimeetod
Võõraine (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Ptk 8 või seda asendav norm
Võõrkehad (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Ptk 9 või seda asendav norm

Võõraineteks on taime *Crocus sativus*, L. õie need osad, mis ei ole ette nähtud kasutamiseks vürtsina, näiteks kroonlehed, eraldunud emakakaelad, tolmukad, õietolmuterad ja sigimiku tükikesed.

Võõrkehad on mis tahes jäägid, mis ei pärine taime *Crocus sativus*. L õitest. Võõrkehad võivad olla taimset (lehed, õled, kroonlehed jne), loomset (terved putukad, nende osad või muud loomsed jäägid), mineraalset (muld, kivid jne) või muud (paber, riie, plast, metall jne) päritolu.

Mõõtmed

„Azafrán de La Mancha“ emakasuudme mõõtmed on esitatud alljärgnevas tabelis:

Nõue	Piirnorm	Lubatud hälve (%)
Emakasuudme ja emakakaela pikkuse suhe vähemalt	2:1	1

Keemilised omadused

„Azafrán de La Mancha“ keemilised omadused, nõutavad analüüsimeetodid ja maksimaalsed lubatud hälbed on esitatud alljärgnevas tabelis:

Nõuded ja ühikud	Piirnorm	Analüüsimeetod
Niiskus ja lenduvad ained:	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendav norm
Värvimisvõime	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendav norm
Maitsestamisvõime	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendav norm
Mõrudus (pikrokrotsiin)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendav norm
Kunstlikud värvained	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendav norm

([1]) Minimaalne värvainesisaldus (mg/kg), mis tuleb tuvastada ja kinnitada

Organoleptilised omadused

„Azafrán de La Mancha“ organoleptilised omadused on järgmised:

Safraniniidid

Proovi ettevalmistamine: Petri tassi pannakse 200 mg safraniniite.

Välimus: võõrainete ja võõrkehade puudumine. Erepunane värvus.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimis-, mee-, kuiva rohu ja lillenoodid.

Safranitõmmis

Tõmmise valmistamine: liitrile veele temperatuuriga 60 ± 5 °C lisada 200 mg jahvatatud ja sõelutud emakasuudmeid vastavalt standardile UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendavale normile, katta anum kinni ja lasta sellistes tingimustes 20 minutit tõmmata. Seejärel filtreerida, lasta pimedas kohas jahtuda umbes temperatuurini 25 °C ja teha vähem kui kahe tunni jooksul organoleptiline hindamine. Tõmmis tuleb hindajatele serveerida standardile UNE 87022: 1992 või seda asendavale normile vastavas klaasis koguses ligikaudu 50 ml.

Välimus: kirgas, selge, kollane, kergelt oranžide toonidega.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimis-, kuiva rohu, lille- ja vürtsinoodid.

Maitse: kuiva rohu ja röstimisnoodid, kergelt mõrkjas ja pisut terav, mahedalt vürtsikas, mullanoodid.

Vajaduse korral kasutatakse viitena mõisteid, määratlusi ja nõudeid, mis on esitatud standardi UNE-ISO 3632-1: 2012 „Safran (*Crocus sativus* L.)“ 1. osas „Kirjeldused“ ja standardi UNE-ISO 3632-2: 2011 „Vürtsid (*Crocus sativus* L.)“ 2. osas „Analüüsimeetodid“ või asjakohasel juhul neid asendavates normides.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Ei ole täpsustatud.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Safranit kasvatatakse, korjatakse ja kuivatatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Järgmine kujutis peab olema esitatud märgistusel kindlaksmääratud värvidega. Number XXYYYYYYYY on tähtnumbriline kood, milles XX on kaks tähte, millega tähistatakse safrani tootmisaastat, ja YYYYYYY on pakendit identifitseeriv number.

Kaitstud päritolunimetusega safrani müügipakenditel on kontrolliasutuse väljastatud garantiipitser, märgis või nummerdatud lisamärgis, mis on kinnitatud viisil, mis ei võimalda uuesti kasutamist.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Päritolunimetusega hõlmatud ala ulatub Castilla–La Mancha keskpiirkonnast kaguosani. Kõnealuse ala keskmes on La Mancha omavalitsusüksused Toledo, Ciudad Reali, Cuenca ja Albacete provintsis.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Safran toodi Hispaaniasse araablaste valitsemise ajal. 8. ja 9. sajandil kasutas seda ainult Andaluusia kõrgem keskklass. Araabia roogasid maitsestati paljude maitsetaimedega ja seega kasvatati neid igas viljapuuaias. Peamiselt kasvatati harilikku vürtsköömet, Pärsia köömet, musta köömet, allik-kerssi, aniisi, apteegitilli, tähtaniisi, koriandrit, sinepit, münti, piparmünti ja peterselli. Araablaste majanduse jaoks oli siiski kõige olulisem safran, mida kasutati enamikus toitudes olulise värvi- ja maitseainena.

J. A. López de la Osa hilisemast ajast pärit teoses „Cultivo del azafrán en la Solana“ (1897) esitatakse kirjalikud tõendid safranikasvatuse kohta La Manchas. Raamat sisaldab teavet safranikasvatuse kohta sada aastat varasemast ajast ja selles tsiteeritakse 1720. aasta seaduslikku inventuuri, milles mainitakse ka safranit. 19. sajandi esimesel kolmandikul toodeti La Manchas Hispaania kõige kvaliteetsemat safranit, mille saak hektari kohta oli suurim. Safranikasvatuse vanade traditsioonide kohta on palju tõendusmaterjali sellistes omavalitsusüksustes nagu Pedro Muñoz, Campo de Criptana ja Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete ja Cabezamesada (Toledo) ning Montilla del Palancar (Cuenca).

Kõige olulisemaid tõendeid La Mancha piirkonna ja safrani vahelisest tugevast ajaloolisest sidemest võib siiski leida piirkonna paljudest kultuuritraditsioonidest.

Nagu kõigi ühiskonnas kindlalt juurdunud tegevuste puhul, on ka safranikasvatus toonud kaasa oma rikkaliku sõnavara. Autorite M. Núñez ja J. C. Conde teoses „El léxico del azafrán en el habla manchega“ (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) on esitatud arvukalt safraniga seotud väljendeid, mis on kogutud Albacete provintsis tehtud küsitluste käigus. Safranikasvatuse traditsioon La Manchas peegeldub piirkonnale omases rahvakunstis, lauludes ja kõnekäändudes. Tootele on pühendatud isegi kohalik rahvatants. Safran on taustateema ka operetis „La rosa del azafrán“ (libreto autorid F. Romero ja G. Fernández Shaw; helilooja Jacinto Guerrero; esmaettekanne toimus Madridis 1930. aastal).

Samuti tuleb märkida, et on olemas safrani kasvatamis- ja tootmismeetodeid kirjeldavad käsiraamatud, näiteks eespool mainitud J. A. López de la Osa teos ja „El azafranero práctico“, mille koostas L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Safrani tähtsusest traditsioonilises kultuuris kõnelevad ka sellised sündmused nagu Consuegras (Toledo) toimuv Fiesta de la Rosa del Azafrán, La Solana (Ciudad Real) pühakute pidustuste raames korraldatavad safrani puhastamise võistlused ja Santa Anas (Albacete) toimuv Festival de la Rosa del Azafrán.

Safranikasvatuse traditsioonilisest olemusest ja majanduslikust tähtsusest annab selget tunnistust ka tava, mida mõnes La Mancha külas ikka veel järgitakse. Nimelt antakse vastabiellunud paaridele mõned safraniniidid, mis sümboliseerivad head õnne.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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