C/2025/2982

11.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2982)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) br. 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha”

EU br.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Regionalno ministarstvo poljoprivrede, voda i ruralnog razvoja. Glavna uprava za hranu Kastilje-La Manche

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto su izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143

Riječ je o „standardnoj izmjeni”, kako je definirana u članku 24. stavcima 3. i 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024., s obzirom na to da izmjene ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, ne dovode do mogućnosti gubitka poveznice sa zemljopisnim područjem niti podrazumijevaju dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena teksta kako bi se pojasnila priroda proizvoda i bolje sažela njegova svojstva*

Izmjena utječe na odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta i odjeljak B specifikacije proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sastavljen je konkretniji opis proizvoda jer je trenutni opis dovodio do konceptualnih pogrešaka. Opis fizičkih svojstava zaštićenog proizvoda poboljšan je i ažuriran kako bi se izbjegle dvostruke i suvišne informacije. Opis organoleptičkih i kemijskih svojstava zaštićenog proizvoda poboljšan je i ažuriran. Definirane su znanstvene reference koje se, prema potrebi, mogu proučiti.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. *Pojednostavnjenje opisa zaštićenog područja*

Izmjena se odnosi na odjeljak C specifikacije proizvoda. Opis zaštićenog područja pojednostavnjen je tako što je kodove za općine španjolskog Nacionalnog zavoda za statistiku zamijenio detaljan popis tih općina. Zemljopisno područje nije izmijenjeno.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Pojednostavnjenje teksta koji dokazuje da proizvod potječe iz navedenog područja*

Izmjena se odnosi na odjeljak D specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Pojednostavnjenje teksta o metodi proizvodnje*

Mijenja se odjeljak E specifikacije proizvoda (Metoda dobivanja proizvoda) tako da bude fleksibilniji, a time i jednostavniji za tumačenje svim zainteresiranim stranama.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Poboljšanje teksta o uvjetima za označivanje proizvoda*

Mijenjaju se odjeljak G (Podaci o označivanju koji se odnose na oznaku izvornosti) i odjeljak 3.6. jedinstvenog dokumenta koji definiraju uvjete za korištenje žigova i naziva općina koje čine područje proizvodnje, utvrđuju se uvjeti za označivanje proizvoda, mijenja se osoba odgovorna za certifikacijske oznake te se utvrđuju parametri za upravljanje navedenim oznakama.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena koja se odnosi na nadzorno tijelo*

Mijenja se odjeljak H (Nadzorno tijelo) tako da bude usklađen s regulatornom situacijom.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Azafrán de la Mancha”

EU br.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 09 – KAVA, ČAJ, MATE-ČAJ i ZAČINI

0910 – Ingver (đumbir), šafran, kurkuma (curcuma), majčina dušica, listovi lovora, kari (curry) i ostali začini

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

U sljedećoj tablici prikazane su specifikacije čistoće proizvoda Azafrán de la Mancha i analitičke metode koje se primjenjuju:

Specifikacija i jedinice	Granična vrijednost	Metoda analize
Ostali dijelovi biljke (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. Poglavlje 8. ili neka druga norma koja bi ga ubuduće mogla zamijeniti
Strane tvari (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011. Poglavlje 9. ili neka druga norma koja bi ga ubuduće mogla zamijeniti

Ostali dijelovi biljke dijelovi su cvijeta vrste *Crocus sativus* L. koji nisu namijenjeni za korištenje u svojstvu začina. Na primjer, latice, vratovi tučka koji su se odvojili, prašnici, pelud i dijelovi plodnice.

Strana tvar je svaki ostatak koji ne potječe od cvijeta vrste *Crocus sativus* L. Strane tvari mogu biti biljnog podrijetla (listovi, slama, latice itd.); životinjskog podrijetla (cijeli kukci ili njihovi dijelovi, ili drugi životinjski ostaci); mineralnog podrijetla (zemlja, kamenje itd.) ili ostalo (papir, plastika, metali itd.)

Dimenzije

Dimenzije niti proizvoda Azafrán de la Mancha prikazane su u sljedećoj tablici:

Specifikacije	Granična vrijednost	dopušteno odstupanje (%)
Najmanji omjer duljine njuške i vrata tučka	2:1	1

Kemijska svojstva

Kemijska svojstva proizvoda Azafrán de la Mancha, potrebne analitičke metode i maksimalna dopuštena odstupanja navadeni su u sljedećoj tablici:

Specifikacija i jedinice	Granična vrijednost	Metoda analize
Vlažnost i hlapive tvari	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 ili neka druga norma koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti
Snaga bojenja	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 ili neka druga norma koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti
Snaga arome	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 ili neka druga norma koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti
Gorčina (pikrokrocin)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 ili neka druga norma koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti
Umjetna bojila	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 ili neka druga norma koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti

([1]) Najmanja količina bojila izražena u mg/kg koja može biti utvrđena i potvrđena

Organoleptička svojstva.

Azafrán de la Mancha ima sljedeća organoleptička svojstva:

Niti šafrana

Priprema uzorka: staviti 200 mg niti u petrijevu zdjelicu.

Izgled: nepostojanje ostalih dijelova biljke ili stranih tvari. Sjajne je crvene boje.

Aroma: jasna, intenzivna, opora. S naznakama mirisa prženja, meda, suhe trave i cvijeća.

Infuzija od šafrana

Priprema infuzije. Staviti 200 mg mljevenih prosijanih njuški šafrana u jednu litru vode zagrijanu na temperaturu od 60 ± 5 °C u skladu s normom UNE-ISO 3632-2:2011 ili nekom drugom normom koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti, prekriti posudu i ostaviti tako 20 minuta tijekom kojih se odvija ekstrakcija. Filtrirati, ohladiti u tamnim uvjetima na temperaturu od približno 25 °C te u roku od dva sata provesti osjetilno ocjenjivanje. Uzorci koje koriste ocjenjivači moraju biti u standardnoj čaši u skladu s normom UNE 87022:1992 ili nekom drugom normom koja bi ju ubuduće mogla zamijeniti te sadržavati približno 50 ml infuzije.

Izgled: sjajna, bistra, žute boje sa svijetlim narančasto-ružičastim nijansama.

Aroma: jasna, intenzivna, opora. S naznakama mirisa prženja, meda, suhe trave i cvijeća.

Okus: podjeća na suhu travu, pržen, blago gorak, blago pikantan, s notama slatkih začina, zemljan

Prema potrebi ili kao reference primjenjivat će se i koristiti termini, definicije i specifikacije na koje se upućuje u normama UNE-ISO 3632-1:2012 „Šafran (*Crocus sativus* L.)”, u dijelu 1.: Specifikacije, i UNE-ISO 3632-2:2011 „Začini. (*Crocus sativus* L.)”, u dijelu 2.: Metode analize – ili u nekim drugim normama koje bi ih ubuduće mogle zamijeniti.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Nije navedeno.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Šafran se mora uzgajati, brati i sušiti na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sljedeća slika mora se nalaziti na etiketi u definiranim bojama. Broj XXYYYYYYYY alfanumerički je kod u kojem su XX dva slova abecede kojima se označava godina proizvodnje šafrana, a YYYYYYYY je broj kojim se označava pakiranje.

Ambalaža u koju se zaštićeni šafran pakira za potrošnju ima jamstveni žig, etiketu ili numeriranu sekundarnu etiketu koju izdaje inspekcijsko tijelo i koja je postavljena tako da se ambalaža ne može ponovno upotrijebiti.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje obuhvaćeno oznakom proteže se od središnje regije Autonomne zajednice Kastilja-La Mancha do njezina jugoistočnog dijela. Središte područja obuhvaćenog oznakom uključuje okruge regije La Mancha u pokrajinama Toledo, Ciudad Real, Cuenca i Albacete.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Šafran je donesen u Španjolsku tijekom arapske vladavine. U 8. i 9. stoljeću upotrebljavala ga je isključivo andaluzijska viša srednja klasa. Arapska jela aromatizirana su brojnim začinima koji su se stoga uzgajali u svakom voćnjaku, pri čemu su glavne sorte bile kumin, kim, crni kim, potočarka, anis, komorač, zvjezdasti anis, korijandar, gorušica, metvica, paprena metvica i peršin. Međutim, najvažniji začin za arapsko gospodarstvo bio je šafran, koji se upotrebljavao kao bojilo i začin u većini jela.

Djelo iz kasnijeg razdoblja pod nazivom *Cultivo del azafrán en la Solana*, koje je napisao J. A. López de la Osa (1897.), pisani je dokaz koji svjedoči o uzgoju šafrana u regiji La Mancha. Knjiga sadržava informacije o toj stoljetnoj kulturi te navodi pravni popis iz 1720. u kojem se spominje i šafran. U prvoj trećini 19. stoljeća regija La Mancha proizvodila je najkvalitetniji šafran u Španjolskoj, s najvećim prinosom po hektaru suhog tla. Stara tradicija uzgoja šafrana jako je dobro dokumentirana u mjestima Pedro Muñoz, Campo de Criptana i Manzanares (pokrajina Ciudad Real), u mjestima Lillo, Madridejo, Villacañas, Villanueva de Alcardete i Cabezamesada (pokrajina Toledo) te u mjestu Montill del Palancar (pokrajina Cuenca).

Međutim, najjači dokazi snažne povijesne povezanosti između regije La Mancha i šafrana mogu se pronaći u brojnim kulturnim tradicijama tog područja.

Kao što je to slučaj sa svim aktivnostima koje su duboko ukorijenjene u društvu, uzgojem šafrana razvio se njemu svojstven bogat rječnik. Članak *El léxico del azafrán en el habla manchega* autora M. Núñez i J. C. Condea (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991.) sadržava mnogo izraza povezanih sa šafranom koji su prikupljeni u istraživanjima provedenima u pokrajini Albacete. Tradicija uzgoja šafrana u regiji La Mancha odražava se u folkloru karakterističnom za tu regiju, tradicionalnom regionalnom plesu posvećenom proizvodu, te u pjesmama i izrekama. Na njoj se temelji i opereta pod nazivom *La rosa del azafrán* (libreto: F. Romero i G. Fernández Shaw; glazba: Jacinto Guerrero, premijerno izvedena u Madridu 1930.).

Treba napomenuti i da postoje priručnici u kojima se opisuju tehnike uzgoja i proizvodnje, kao što su prethodno navedeni radovi J. A. Lópeza de la Ose te djelo *El azafranero práctico* L. Jiméneza Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900.).

Važnost te biljke u tradicionalnoj kulturi pokazuju i festival „Fiesta de la Rosa del Azafrán", koji se održava u mjestu Consuegra (pokrajina Toledo), natjecanja u guljenju šafrana, koja se održavaju u okviru svečanosti kojima se slavi svetac zaštitnik mjesta La Solana (pokrajina Ciudad Real) i festival „Festival de la Rosa del Azafrán" u mjestu Santa Ana (pokrajina Albacete).

Naposljetku, jasna naznaka tradicionalne prirode i gospodarske važnosti te biljke jest običaj koji se i dalje prakticira u nekim selima regije La Mancha da se tek vjenčanim parovima daje nekoliko niti šafrana, što je simbol želje za blagostanjem.

Upućivanje na objavu specifikacije

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