C/2025/2982

2025.6.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/2982)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az [EU] 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Azafrán de la Mancha”

EU-szám: PDO-ES-0112-AM03 – 2025.3.11.

1. **A termék elnevezése**

„Azafrán de la Mancha”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Vízügyi és Vidékfejlesztési Regionális Minisztérium. Kasztília-La Mancha Élelmiszerügyi Főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak kifejtése, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak

Ez az Európai Parlament és a Tanács 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 rendelete 24. cikkének (3) és (4) bekezdésében előírtaknak megfelelő „standard módosítás”, mivel a változtatások nem módosítják az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezését, nem járnak azzal a kockázattal, hogy érvénytelenítik a kapcsolatot, és nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazásával kapcsolatban.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A szövegezés módosítása a termék jellegének egyértelművé tétele és jellemzőinek jobb összefoglalása érdekében*

E módosítás az egységes dokumentum 3.2. szakaszát és a termékleírás B. szakaszát érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Azért került sor a termék részletesebb leírásának elkészítésére, mert a termék jelenlegi leírása fogalmi hibákhoz vezetett. Az oltalom alatt álló termék fizikai jellemzőinek leírását a párhuzamosságok és a fölösleges részek megszüntetése érdekében javították és aktualizálták. Elvégezték az oltalom alatt álló termék érzékszervi és kémiai jellemzői leírásának javítását és aktualizálását. Szükség esetén tudományos hivatkozásokat adtak meg az utánanézés segítéséhez.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *Az oltalom alatt álló terület leírásának egyszerűsítése*

A módosítás a termékleírás C. szakaszát érinti. Az oltalom alatt álló terület leírása egyszerűsödött, és a települések INE-kódjait a települések részletes felsorolása váltotta fel. A földrajzi terület nem változott.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A termék területről való származását igazoló szövegezés egyszerűsítése*

E módosítás a termékleírás D. szakaszát érinti.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *Az előállítási mód szövegezésének egyszerűsítése*

A termékleírás E. szakaszának (A termék előállítási módja) módosítása a rugalmasabb, valamennyi érdekelt fél számára könnyebben értelmezhető szöveg kialakítása érdekében.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A termékcímkézési feltételek szövegezésének javítása*

Az egységes dokumentum G. szakaszának (Az eredetmegjelöléssel kapcsolatos címkézési információk) és 3.6. szakaszának módosítása, meghatározva az előállítási területet alkotó védjegyek és települési területek használatának feltételeit, előírva a címkézési feltételeket és módosítva a tanúsító címkékért felelős személyt, valamint meghatározva ezek kezelésének paramétereit.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *Az ellenőrző szervre vonatkozó módosítás*

A H. szakasz (Ellenőrző szerv) módosítása a szabályozási helyzetnek való megfelelés érdekében.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Azafrán de la Mancha”

EU-szám: PDO-ES-0112-AM03 – 2025.3.11.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 09 – KÁVÉ, TEA, MATÉTEA ÉS FŰSZEREK

0910 – Gyömbér, sáfrány, kurkuma, kakukkfű, babérlevél, curry és más fűszer

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Azafrán de La Mancha” tisztasági előírásait és az alkalmazott analitikai módszereket az alábbi táblázat tartalmazza:

Előírás és mértékegységek	Határérték	Analitikai módszer
Külső anyag (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. 8. fejezet vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány
Idegen anyag (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. 9. fejezet vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány

A külső anyag a Crocus sativus L. virágának nem fűszerként való felhasználásra szánt részeiből áll. Ilyenek például a sziromlevelek, a levált bibeszálak, a porzók, a pollenszemek és a magház részei.

Az idegen anyag minden más olyan maradványt jelent, amely nem a Crocus sativus L. virágából származik. Az idegen anyag eredete lehet növényi (levelek, szalma, szirmok stb.), állati (egész rovarok vagy azok darabjai vagy egyéb állati maradványok), ásványi (föld, kő stb.) vagy egyéb (papír, szövet, műanyag, fém stb.).

Méretbeli jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” fonalak méretjellemzőit az alábbi táblázat tartalmazza:

Előírás	Határérték	Tűréshatár (%)
Bibe/bibeszál minimális hosszúsági aránya	2:1	1

Kémiai jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” kémiai jellemzői, az előírt analitikai módszerek és a megengedett legnagyobb tűréshatárok az alábbi táblázatban láthatók:

Előírás és mértékegységek	Határérték	Analitikai módszer
Nedvesség és illékony anyagok (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány
Színező hatás	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány
Ízesítő hatás	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány
Keserítő hatás (pikrokrocin)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány
Mesterséges színezékek	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány

([1]) Kimutatandó és megerősítendő minimális színezéktartalom mg/kg-ban kifejezve

Érzékszervi jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” érzékszervi jellemzői a következők:

Sáfrányfonalak

Mintaelőkészítés: helyezzünk 200 mg fonalat egy Petri-csészébe.

Megjelenés: külső vagy idegen anyagtól mentes. Fényes piros szín.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt, mézes, szárított füves és virágos jegyek.

Sáfrányforrázat

A forrázat elkészítése. Helyezzünk 200 mg őrölt szitált bibét egy liter 60 ± 5 °C-os vízbe az UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabványnak megfelelően, fedjük le az edényt, és végezzünk extrakciót 20 percen át az említett körülmények között. Szűrjük le, sötétben hűtsük körülbelül 25 °C-os hőmérsékletig, majd 2 órán belül végezzük el az érzékszervi értékelést. A mintákat az UNE-EN 87022:1992 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány szerinti, körülbelül 50 ml forrázatot tartalmazó szabványos pohárban kell a bírálóknak felhasználniuk.

Megjelenés: fényes, tiszta és sárga, világos narancsos-rózsaszínes árnyalatokkal.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt, szárított füves,

virágos és fűszeres jegyek. Íz: szárított füves, pörköléses, enyhén keserű, enyhén csípős, édes fűszeres, földes.

Szükség esetén és hivatkozásként az UNE-ISO 3632-1:2012 „Sáfrány (Crocus sativus L.)”, 1. rész: Előírások, valamint az UNE-ISO 3632-2:2011 „Fűszerek. (Crocus sativus L.)”, 2. rész: Analitikai módszerek, vagy adott esetben az ezeket a jövőben felváltó bármely szabvány alkalmazandó és használandó.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Nincs meghatározva.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A sáfrány termesztését, betakarítását és szárítását a meghatározott földrajzi területen végzik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

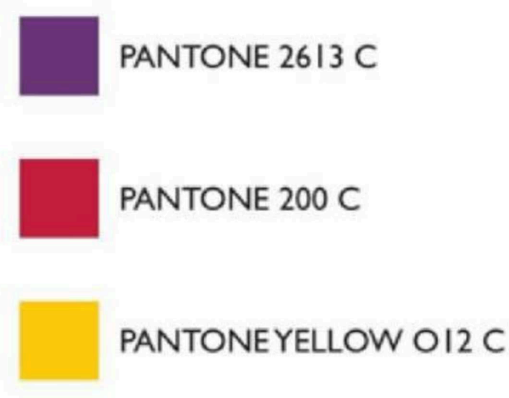
—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén a következő képnek kell szerepelnie a meghatározott színekben. Az XXYYYYYYYYYYYYYY jelölés egy alfanumerikus kód, amelyben az XX az ábécé két betűje, amely a sáfrány előállítási évét jelzi, az YYYYYYYYYY pedig a csomagolás azonosítására szolgál.

Azokat a tárolóedényeket, amelyekbe az oltalom alatt álló sáfrányt fogyasztási célra csomagolják, az ellenőrző szerv által kiadott zárjeggyel, címkével vagy számozott másodlagos címkével kell ellátni oly módon, hogy a tárolóedényeket ne lehessen újra felhasználni.





4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az eredetmegjelöléssel érintett terület Kasztília–La Mancha középső régiójától a délkeleti részig terjed. Az eredetmegjelöléshez tartozó terület központi része La Mancha körzeteit foglalja magában Toledo, Ciudad Real, Cuenca és Albacete tartományokban.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A sáfrány az arab uralom alatt honosodott meg Spanyolországban. A 8. és 9. században kizárólag az andalúz felső középosztály használta. Az arab ételeket sok fűszernövénnyel ízesítették, ezért e növényeket minden veteményesben termesztették, a fő fajták a római kömény, a köménymag, a fekete kömény, a zsázsa, az édes ánizs, az édeskömény, a vadánizs, a koriander, a mustár, a menta, a borsmenta és a petrezselyem voltak. Az arab gazdaság legfontosabb fűszere azonban a sáfrány volt, amelyet a legtöbb ételben nélkülözhetetlen színezékként és fűszerként használtak.

J. A. López de la Osa egy későbbi korszakból származó műve, a Cultivo del azafrán en la Solana (1897) írásos bizonyítékot szolgáltat a La Manchában folytatott sáfránytermesztésről. A könyv 100 évvel korábbi információkat tartalmaz erről a növényről, és idéz egy 1720-as jogi leltárt, amely szintén említi a sáfrányt. A 19. század első harmadában Spanyolországban La Mancha területén állították elő a legjobb minőségű sáfrányt, a száraz termőföldek hektáronkénti hozama itt volt a legmagasabb. A sáfránytermesztés régi hagyománya jól dokumentált Pedro Muñoz, Campo de Criptana és Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete és Cabezamesada (Toledo), valamint Montilla del Palancar (Cuenca) településeken.

A La Mancha régió és a sáfrány közötti szoros történelmi kapcsolat legerősebb bizonyítéka azonban a térség számos kulturális hagyományában lelhető fel.

Mint a mély társadalmi gyökerekkel rendelkező összes tevékenység, a sáfránytermesztés is gazdag szókincset hozott létre. M. Núñez és J. C. Conde El léxico del azafrán en el habla manchega című műve (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) a sáfránnyal kapcsolatos kifejezések széles körét tartalmazza, amelyeket az Albacete tartományban végzett kutatások során gyűjtöttek össze. A La Mancha-i sáfránytermesztés hagyománya a régióra jellemző népművészetben, a termékhez kötődő hagyományos regionális táncban, valamint dalokban és közmondásokban jelent meg. A La rosa del azafrán című operett (F. Romero és G. Fernández Shaw librettója, zenéjét szerezte Jacinto Guerrero, bemutatták 1930-ban Madridban) hátteréül is a sáfrány szolgált.

Meg kell jegyezni továbbá, hogy léteznek a termesztési és feldolgozási módszereket leíró kézikönyvek, mint például J. A. López de la Osa fent említett műve és L. Jiménez Martín El azafranero práctico című műve (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

A hagyományos kultúrában e termény fontosságát bizonyítják a Consuegrában (Toledo) megrendezett „Fiesta de la Rosa del Azafrán", a La Solana (Ciudad Real) védőszentjének ünnepe keretében tartott sáfránytisztító versenyek, valamint a Santa Anában (Albacete) megrendezett „Festival de la Rosa del Azafrán" is.

Végezetül, e növény hagyományos jellegét és gazdasági jelentőségét egyértelműen mutatja a La Mancha egyes falvaiban még ma is élő szokás, hogy az ifjú házasoknak néhány szál sáfrányt adnak, ami a gyarapodás utáni vágy szimbóluma.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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