Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2982

2025 6 11

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2982)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Azafrán de la Mancha“

ES Nr.: PDO-ES-0112-AM03 – 2025 3 11

1. **Produkto pavadinimas**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Kastilijos–La Mančos žemės ūkio, vandens ir kaimo plėtros ministerija, Maisto generalinis direktoratas (isp. *Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación*)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Tai – standartinis pakeitimas, nustatytas 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 ir 4 dalyse, nes dėl padarytų pakeitimų nepasikeičia saugomos geografinės nuorodos pavadinimas ar jo naudojimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda naujų prekybos gaminiu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Formuluotės pakeitimas siekiant paaiškinti produkto pobūdį ir geriau apibendrinti jo savybes*

Šis pakeitimas turi įtakos bendrojo dokumento 3.2 punktui ir produkto specifikacijos B skirsniui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pateikiamas tikslesnis produkto aprašymas, nes dėl dabartinės aprašymo formuluotės buvo neteisingai suprantamos sąvokos. Patobulinamas ir atnaujinamas saugoma nuoroda žymimo produkto fizinių savybių aprašymas, kad būtų išvengta dubliavimosi ir perteklinės informacijos. Patobulinamas ir atnaujinamas saugoma nuoroda žymimo produkto organoleptinių ir cheminių savybių aprašymas. Kai reikia, patikslinamos mokslinės nuorodos, pagal kurias galima rasti daugiau informacijos.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Saugomos vietovės aprašymo supaprastinimas*

Pakeitimas turi įtakos specifikacijos C skirsniui. Supaprastinamas saugomos vietovės aprašymas: vietoj Nacionalinio statistikos instituto (isp. INE) suteiktų savivaldybių kodų pateikiamas išsamus savivaldybių sąrašas. Geografinė vietovė nekeičiama.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Elementų, įrodančių, kad produktas yra kilęs iš nustatytos vietovės, aprašymo formuluotės supaprastinimas*

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos D skirsniui.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Gavybos metodo aprašymo formuluotės supaprastinimas*

Pakeičiamas produkto specifikacijos E skirsnis (Produkto gavybos būdas) siekiant, kad tekstas būtų gyvesnis ir lengviau suprantamas visoms suinteresuotosioms šalims.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Produkto ženklinimo sąlygų aprašymo formuluotės patobulinimas*

Pakeičiamas produkto specifikacijos G skirsnis (Su saugoma kilmės vietos nuoroda susiję ženklinimo elementai) ir bendrojo dokumento 3.6 punktas: nustatomos prekių ženklų naudojimo ir gamybos vietovę sudarančių komunų pavadinimų vartojimo sąlygos, nurodomos ženklinimo etiketėmis sąlygos, pakeičiamas už nugarines etiketes atsakingas subjektas ir nustatomi tų etikečių administravimo kriterijai.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Nuorodos į kontrolės įstaigą pakeitimas*

Pakeičiamas H skirsnis (Kontrolės įstaiga) siekiant jį suderinti su reguliavimo realijomis.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Azafrán de la Mancha“

ES Nr.: PDO-ES-0112-AM03 – 2025 3 11

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 09 – KAVA, ARBATA, MATĖ IR PRIESKONIAI

0910 – Imbieras, šafranas, ciberžolė, čiobreliai, lauro lapai, karis ir kiti prieskoniai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Tolesnėje lentelėje pateikiamos nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto grynumo specifikacijos ir taikomi analizės metodai:

Specifikacija ir vienetai	Ribinė vertė	Analizės metodas
Žiedų liekanos (svorio %)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011 (8 skyrius) arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas
Pašalinės medžiagos (svorio %)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011 (9 skyrius) arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas

Žiedų liekanas sudaro daržinio kroko *Crocus sativus*, L. žiedų dalys, neskirtos vartoti kaip prieskoniai: pavyzdžiui, žiedlapiai, atsiskyrę liemenėliai, kuokeliai, žiedadulkės ir mezginių dalys.

Pašalinės medžiagos – bet kokios ne daržinio kroko *Crocus sativus,* L. žiedų liekanos. Šios pašalinės medžiagos gali būti įvairios kilmės: augalinės (lapai, šiaudai, žiedlapiai ir t. t.), gyvūninės (vabzdžiai ar jų dalys arba kitos gyvūnų liekanos), mineralinės (žemė, akmenukai ir t.t.) ar kitos (popierius, audiniai, plastikas, metalas ir t. t.).

Dydžio savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimų krokų purkų (šafranų) dydžio savybės pateikiamos šioje lentelėje:

Specifikacija	Ribinė vertė	Paklaida (%)
Mažiausias purkos ilgio ir liemenėlio ilgio santykis	2:1	1

Cheminės savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto cheminės savybės, būtini analizės metodai ir didžiausios leidžiamos paklaidos nurodytos šioje lentelėje:

Specifikacija ir vienetai	Ribinė vertė	Analizės metodas
Drėgnis ir lakiosios medžiagos (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas
Dažomoji geba	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas
Aromatingumas	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas
Kartumas (pikrokrosinas)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas
Dirbtiniai dažikliai	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas

([1]) mažiausias aptiktinas ir patvirtintinas dažiklio kiekis (mg/kg)

Organoleptinės savybės

nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto organoleptinės savybės:

Daržinių krokų purkos (šafranai)

Mėginio paruošimas: ant Petri lėkštelės padėti 200 mg purkų.

Išvaizda: be žiedų liekanų ar pašalinių medžiagų. Ryškiai raudonos spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių, medaus, sausos žolės ir gėlių pokvapiai.

Šafrano užpilas

Užpilo paruošimas: pagal UNE-ISO 3632-2:2011 arba jį ateityje galintį pakeisti standartą, į vieną litrą 60 ± 5º C temperatūros vandens įdėti 200 mg maltų ir išsijotų purkų, indą uždaryti ir užpilą palikti šiomis sąlygomis pritraukti 20 min., perkošti ir atvėsinti tamsioje patalpoje iki maždaug 25 °C temperatūros. Juslinį vertinimą atlikti per mažiau nei 2 val. Mėginius (maždaug 50 ml) pateikti žiuri stiklinėse, atitinkančiose UNE 87022:1992 arba jį ateityje galinčio pakeisti standarto reikalavimus.

Išvaizda: blizgus, skaidrus, geltonos su šviesiai oranžiniais atspalviais spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių, sausos žolės, gėlių ir prieskonių pokvapiai.

Skonis: kartokas bei aštrokas sausos žolės, skrebučių, saldžių prieskonių, žemės.

Prireikus ir pateikiant nuorodas gali būti taikomi ir vartojami terminai, apibrėžtys ir specifikacijos, nurodyti UNE-ISO 3632-1: 2012 „Daržinis krokas (*Crocus sativus* L.)“ 1 dalyje „Specifikacijos“ ir UNE-ISO 3632-2: 2011 „Prieskoniai (*Crocus sativus* L.)“ 2 dalyje „Analizės metodai“ arba šiuos standartus ateityje galinčiuose pakeisti standartuose.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Nenurodyta.

3.4. *Specialūs gamybos etapai, kurie turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje*

Daržiniai krokai auginami, renkami ir džiovinami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

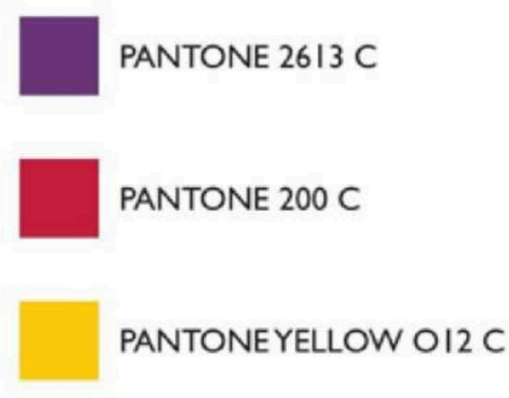
—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje, naudojant nustatytas spalvas, turi būti pateikiamas toliau nurodytas vaizdas. Skaičius XXYYYYYYYY yra raidinis skaitmeninis kodas: XX yra dvi abėcėlės raidės, kuriomis nurodomi šafrano gamybos metai, o YYYYYYYY yra pakuotę identifikuojantis skaičius.

Ant pakuotės, kurioje vartotojams pateikiamas saugoma nuoroda žymimas šafranas, turi būti garantinis lipdukas ir tikrinimo įstaigos išduotos sunumeruotos etiketės arba nugarinės etiketės. Jie turi būti uždėti taip, kad pakuotės nebūtų galima panaudoti dar kartą.





4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Teritorija, kurioje gaminamas nuoroda žymimas produkto, driekiasi į pietryčius nuo centrinės Kastilijos–La Mančos autonominės srities dalies. Centrinę šios teritorijos dalį sudaro La Mančos komarkos Toledo, Siudad Realio, Kuenkos ir Albasetės provincijose.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Šafranas į Ispaniją atkeliavo arabų valdymo laikais. VIII ir IX a. jį vartojo tik Andalūzijos aukštojo miestiečių luomo atstovai. Arabiški patiekalai buvo gardinami daugybe žolelių, todėl jos buvo auginamos kiekviename darže. Daugiausia buvo auginami kuminai, kmynai, juodgrūdės, sėjamosios pipirnės, anyžinės ožiažolės, paprastieji pankoliai, tikrieji žvaigždanyžiai, kalendros, garstyčios, mėtos, šaltmėtės ir petražolės. Tačiau musulmonų ekonomikai svarbiausias prieskonis buvo šafranas – būtinas daugelio patiekalų dažiklis ir prieskonis.

1897 m. J. A. Lópezo de la Osos vėlesnio laikotarpio veikale „Cultivo del azafrán en la Solana“ pateikiami rašytiniai daržinių krokų auginimo La Mančoje įrodymai. Knygoje pateikiama 100 metų senumo informacija apie šią kultūrą ir cituojamas 1720 m. teisinis aprašas, kuriame taip pat minimi daržiniai krokai. Pirmaisiais trimis XIX a. dešimtmečiais La Mančoje gamintas šafranas buvo kokybiškiausias visoje Ispanijoje, be to, čia derlius iš hektaro sausringos žemės būdavo didžiausias. Senovinė daržinių krokų auginimo tradicija įamžinta gausiuose Pedro Munjoso, Kampo de Kriptanos ir Mansanareso (Siudad Realio), Liljo, Madridechoso, Viljakanjaso, Viljanueva de Alkardetės ir Kabesamesados (Toledo) bei Motilja del Palankaro (Kuenkos) šaltiniuose.

Vis dėlto svariausias glaudaus La Mančos regiono ir krokų istorinio ryšio įrodymas slypi daugybėje šios vietovės tradicinių kultūrinių renginių.

Kaip ir visa visuomenėje giliai įsišaknijusi veikla, daržinių krokų auginimo veikla paskatino turtingo su ja susijusio žodyno formavimąsi. M. Núñezo ir J. C. Condės veikale „El léxico del azafrán en el habla manchega“ (*Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses*, 28, Albasetė, 1991) pateikiami įvairūs su krokais susiję posakiai, surinkti Albasetės provincijoje atliktų tyrimų metu. Krokų auginimo La Mančoje tradicija atsispindi šiam regionui būdinguose folkloro renginiuose, krokų produktui – šafranui – skirtame tradiciniame regiono šokyje – chota ir dainose bei posakiuose. Apie jį taip pat pastatyta operetė „La rosa del azafrán“ (libretas – F. Romero ir G. Fernández Shaw, muzika – Jacinto Guerrero, premjera įvyko 1930 m. Madride).

Be to, reikėtų paminėti, kad esama praktinių vadovų, kuriuose aprašomi krokų auginimo ir apdorojimo būdai, pavyzdžiui, minėtas J. A. Lópezo de la Osos veikalas arba L. Jiménezo Martíno veikalas „El azafranero práctico“ (*Imprenta Eduardo Miranda*, Albasetė, 1900).

Šio augalo reikšmė tradicinėje kultūroje taip pat matyti iš Konsuegroje (Toledo) rengiamos šventės „Fiesta de la Rosa del Azafrán“, per šventojo globėjo šventes La Solanoje (Siudad Realyje) rengiamų krokų purkų skynimo konkursų ir Santa Anoje (Albasetėje) rengiamo festivalio „Festival de la Rosa del Azafrán“.

Galiausiai, aiškus šio augalo tradicinio pobūdžio ir ekonominės svarbos įrodymas yra kai kuriuose La Mančos kaimuose vis dar gyvas paprotys jaunavedžiams dovanoti kelis krokų plaušelius, simbolizuojančius gerovės linkėjimą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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