C/2025/2982

11.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2982)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Azafrán de la Mancha”

ES Nr.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Azafrán de la Mancha”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, ūdens un lauku attīstības reģionālā ministrija. Kastīlijas-Lamančas Pārtikas ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu(-iem) attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Šis ir “standarta grozījums”, kā paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) 24. panta 3. un 4. punktā, jo ar veiktajām izmaiņām netiek grozīts aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums, netiek apdraudēta saikne un netiek ieviesti jauni ierobežojumi produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums formulējumā, lai precizētu produkta raksturu un labāk apkopotu tā īpašības*

Šis grozījums ietekmē vienotā dokumenta 3.2. punktu un produkta specifikācijas B iedaļu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ir sagatavots konkrētāks produkta apraksts, jo pašreizējais produkta apraksts ir izraisījis konceptuālas kļūdas. Aizsargātā produkta fizisko īpašību apraksts ir uzlabots un atjaunināts, lai izvairītos no dublēšanās un nevajadzīga teksta iekļaušanas. Aizsargātā produkta organoleptisko un ķīmisko īpašību apraksts ir uzlabots un atjaunināts. Vajadzības gadījumā apspriešanai ir norādītas zinātniskas atsauces.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Aizsargātā apgabala apraksta vienkāršošana*

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas C iedaļu. Aizsargātā apgabala apraksts ir vienkāršots, pašvaldību *INE* kodus aizstājot ar detalizētu šo pašvaldību sarakstu. Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainītas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Vienkāršots izklāsts par to, ka produkta izcelsme ir apgabalā*

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas D iedaļu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Vienkāršots ražošanas metodes formulējums*

Grozījums produkta specifikācijas E iedaļā ("Produkta ražošanas metode"), kura mērķis ir panākt elastīgāku tekstu, ko visas ieinteresētās personas var vieglāk interpretēt.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Uzlabots produkta marķēšanas nosacījumu formulējums*

Vienotā dokumenta G iedaļa ("Ar cilmes vietas nosaukumu saistītā marķējuma informācija") un 3.6. punkts ir grozīti, lai definētu preču zīmju izmantošanas nosacījumus un ražošanas apgabalā esošo pašvaldību teritoriju nosaukumus, precizētu marķēšanas nosacījumus, grozītu par sertifikācijas etiķetēm atbildīgo struktūru un precizētu šo etiķešu pārvaldības parametrus.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Grozījums attiecībā uz kontroles iestādi*

Grozījums H iedaļā ("Kontroles iestāde"), lai to saskaņotu ar regulatīvo situāciju.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Azafrán de la Mancha"

ES Nr.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Azafrán de la Mancha"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 09 – KAFIJA, TĒJA, MATE UN GARŠVIELAS

0910 – Ingvers, safrāns, kurkuma, mārsils, lauru lapas, karijs un citas garšvielas

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Azafrán de La Mancha" tīrības specifikācijas un izmantotās analītiskās metodes ir norādītas tabulā tālāk tekstā.

Specifikācija un vienības	Robežvērtība	Analīzes metode
Svešķermeņi (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. 8. nodaļa vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt
Svešķermeņi (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011. 9. nodaļa vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt

Svešķermenis sastāv no *Crocus sativus* L. zieda daļām, ko nav paredzēts izmantot kā garšvielu. Piemēram, ziedlapiņas, atdalījušies irbuļi, putekšņlapas, putekšņu graudi un sēklotnes daļas.

Svešķermeņi sastāv no jebkādiem citiem atlikumiem, kas nav no *Crocus sativus* L. zieda. Svešķermeņu izcelsme var būt dārzeņi (lapas, salmi, ziedlapiņas u. c.); dzīvnieks (veseli kukaiņi vai to fragmenti, vai citas dzīvnieku atliekas); minerāli (zeme, akmeņi u. c.) vai citi materiāli (papīrs, audums, plastmasa, metāls utt.).

Izmēri

"Azafrán de La Mancha" drīksnu izmēri ir norādīti tabulā tālāk tekstā.

Specifikācija	Robežvērtība	Pielaide (%)
Minimālais drīksnas / irbuļa garuma koeficients	2:1	1

Ķīmiskās īpašības

"Azafrán de La Mancha" ķīmiskās īpašības, vajadzīgās analītiskās metodes un maksimāli pieļaujamās pielaides ir norādītas tabulā tālāk tekstā.

Specifikācija un vienības	Robežvērtība	Analīzes metode
Mitrums un gaistošās vielas (%)	< 11	UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt
Krāsošanas spēja	> 200	UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt
Aromatizēšanas spēja	> 20	UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt
Rūgtināšanas spēja (pikrokrocīns)	> 70	UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt
Mākslīgās krāsvielas	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt

([1]) Minimālais krāsvielu saturs, izteikts mg/kg, kas jānosaka un jāapstiprina

Organoleptiskās īpašības

"Azafrán de La Mancha" organoleptiskās īpašības ir norādītas tālāk tekstā.

Safrāna drīksnas

Parauga sagatavošana: Petri traukā ievieto 200 mg drīksnu.

Izskats: nav svešķermeņu. Spīdīgi sarkanā krāsā.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas, medus, kaltētas zāles un ziedu nianses.

Safrāna infūzija

Infūzijas sagatavošana. Saskaņā ar UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to varētu aizstāt, vienā litrā ūdens 60 ± 5 °C temperatūrā ievieto 200 mg samaltu, izsijātu drīksnu, nosedz tvertni un šādos apstākļos 20 minūtes veic ekstrakciju. Filtrē, atdzesē tumsā, līdz temperatūra ir aptuveni 25 °C, un veic sensoro novērtējumu 2 stundu laikā. Tiesneši izmanto paraugus standarta stiklā traukā saskaņā ar UNE 87022:1992 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to var aizstāt, un tajos ir aptuveni 50 ml infūzijas.

Izskats: spīdīgs, dzidrs, dzeltens ar gaiši oranžiem un sārtiem toņiem.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas, izkaltētas zāles, ziedu un garšvielu nianses.

Garša: izkaltēta zāle, grauzdēta, maigs rūgtenums, viegls pikantums, saldas garšvielas, zeme.

Vajadzības gadījumā un kā atsauci izmanto terminus, definīcijas un specifikācijas, kas minētas standartos UNE-ISO 3632–1:2012 "Safrāns (*Crocus sativus* L.)", 1. daļa. Specifikācijas, un UNE-ISO 3632–2:2011 "Garšvielas. (*Crocus sativus* L.)", 2. daļa. Piemēro un izmanto analīzes metodes vai attiecīgā gadījumā jebkādus standartus, kas tās varētu aizstāt nākotnē.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Nav norādītas.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Safrānu audzē, novāc un žāvē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

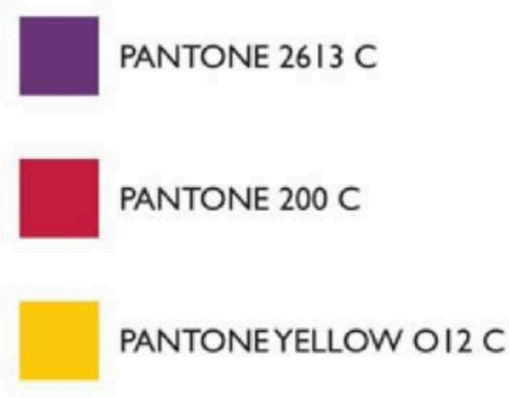
—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumā jābūt turpmāk norādītajam attēlam noteiktajās krāsās. Numurs XXYYYYYYYY ir burtciparu kods, kurā XX ir divi alfabēta burti, kas apzīmē safrāna ražošanas gadu, un YYYYYYYY ir numurs, kas identificē iepakojumu.

Uz traukiem, kuros aizsargāto safrānu iepako patēriņam, ir garantijas zīmogs, etiķete vai numurēta kontroletiķete, ko izdevusi pārbaudes struktūra; trauki nedrīkst būt atkārtoti izmantojami.





4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabals, uz kuru attiecas nosaukums, plešas no Kastīlijas-Lamančas [Castilla-La Mancha] reģiona centrālās daļas uz dienvidaustrumiem. Noteiktā apgabala centrālo kodolu veido Lamančas rajoni Toledo, *Ciudad Real*, *Cuenca* un *Albacete* provincēs.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Safrāns Spānijā tika ievests arābu valdīšanas laikā. 8. un 9. gadsimtā to izmantoja tikai Andalūzijas vidusšķiras augstākais slānis. Arābu ēdienus aromatizēja ar daudziem garšaugiem, tāpēc tos – galvenokārt kumīnu, ķimenes, sējas melnsēklīti, kresi, anīsu, fenheli, koriandru, sinepes, mētras, piparmētras un pētersīļus – audzēja visos augļu dārzos. Tomēr arābu ekonomikai visnozīmīgākā garšviela bija safrāns, kas ir būtisks lielākās daļas ēdienu krāsai un garšai.

Darbā "*Cultivo del azafrán en la Solana*" (1897. g.) *J. A. López de la Osa* sniedz rakstiskas liecības par safrāna audzēšanu Lamančā. Grāmatā ir iekļauta informācija par to, ka šis kultūraugs izmantots pirms 100 gadiem, un citēts 1720. gada tiesību aktu krājums, kurā minēts arī safrāns. 19. gadsimta pirmajā trešdaļā Lamančā tika ražots labākās kvalitātes safrāns Spānijā un ievākta vislielākā raža no sausas zemes hektāra. Senā safrāna audzēšanas tradīcija ir ļoti labi dokumentēta šādās vietās: *Pedro Muñoz*, *Campo de Criptana* un *Manzanares* (*Ciudad Real*), *Lillo*, *Madridejos*, *Villacañas*, *Villanueva de Alcardete* un *Cabezamesada* (Toledo) un *Montilla del Palancar* (*Cuenca*).

Tomēr pārliecinošākie pierādījumi par spēcīgu vēsturisko saikni starp Lamančas reģionu un safrānu ir atrodami apgabala daudzajās kultūras tradīcijās.

Tāpat kā visas darbības, kas cieši iesakņojušās sabiedrībā, arī safrāna audzēšana radījusi savdabīgu un bagātīgu vārdu krājumu. *M. Núñez* un *J. C. Conde* darbā "*El léxico del azafrán en el habla manchega*" (*Al-Basit*: *Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991*) ir ietverts daudz ar safrānu saistītu izteicienu, kas savākti *Albacete* provincē veiktos apsekojumos. Safrāna audzēšanas tradīcija Lamančā atspoguļojas šā reģiona folklorā, šim produktam veltītajās tradicionālajās dejās, kā arī dziesmās un parunās. Tas ir arī pamats operetei "*La rosa del azafrán*" (*F. Romero* un *G. Fernández Shaw* librets, *Jacinto Guerrero* mūzika, pirmizrāde – 1930. gadā Madridē).

Būtu jāmin arī lietošanas pamācības, kurās aprakstīti audzēšanas un ražošanas paņēmieni, piemēram, iepriekš minētais *J. A. López de la Osa* darbs un *L. Jiménez Martín* darbs "*El azafranero práctico*" (*Albacete*: *Imprenta Eduardo Miranda, 1900*). Šā kultūrauga nozīmi tradicionālajā kultūrā apliecina arī "Fiesta de la Rosa del Azafrán", kas notiek *Consuegra* (Toledo), safrāna plūkšanas konkursi, kurus rīko svēto aizbildņu svētkos *La Solana* (*Ciudad Real*), un "Festival de la Rosa del Azafrán" *Santa Ana* (*Albacete*).

Visbeidzot, skaidra norāde uz šā kultūrauga tradicionālo raksturu un ekonomisko nozīmi ir dažos Lamančas ciematos joprojām piekoptā paraža, saskaņā ar kuru jaunlaulātajam pārim dod dažas safrāna drīksnas, kas simbolizē tiekšanos pēc labklājības.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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