C/2025/2982

11.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2982)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha"

Nr UE: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Azafrán de la Mancha"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Wód i Rozwoju Wsi Castile-La Mancha Dyrekcja Generalna ds. Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej przewidzianej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Jest to „zmiana standardowa", przewidziana w art. 24 ust. 3 i 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r., ponieważ modyfikacje nie zmieniają nazwy chronionego oznaczenia geograficznego, nie powodują naruszenia związku z obszarem geograficznym ani nie wprowadzają nowych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Przeredagowanie brzmienia w celu wyjaśnienia charakteru produktu i lepszego podsumowania jego właściwości*

Zmiana dotyczy pkt 3.2 jednolitego dokumentu i pkt B specyfikacji produktu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opracowano bardziej szczegółowy opis produktu, ponieważ obecny opis produktu prowadził do błędów koncepcyjnych. Poprawiono i zaktualizowano opis właściwości fizycznych chronionego produktu, aby uniknąć powielania i redundancji. Poprawiono i zaktualizowano opis właściwości organoleptycznych i chemicznych chronionego produktu. W stosownych przypadkach doprecyzowano odniesienia naukowe na potrzeby konsultacji.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Uproszczenie opisu obszaru chronionego*

Zmiana ta dotyczy pkt C specyfikacji produktu. Uproszczono opis obszaru chronionego, zastępując kody gmin nadane przez hiszpański Krajowy Instytut Statystyczny (INE) szczegółowym wykazem tych gmin. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Uproszczenie brzmienia dowodu na pochodzenie produktu z danego obszaru*

Zmiana ta dotyczy pkt D specyfikacji produktu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Uproszczenie brzmienia tekstu dotyczącego metody produkcji*

Zmiana w pkt E specyfikacji produktu (Metoda uzyskiwania produktu) mająca na celu bardziej elastyczny tekst, który jest łatwiejszy do interpretacji dla wszystkich zainteresowanych stron.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Poprawa brzmienia tekstu dotyczącego warunków etykietowania produktu*

Zmiana pkt G (Informacje dotyczące etykietowania odnoszące się do nazwy pochodzenia) i pkt 3.6 jednolitego dokumentu, określająca warunki stosowania znaków towarowych i terytoria gminne tworzące obszar produkcji, określająca warunki etykietowania i zmieniająca osobę odpowiedzialną za etykiety certyfikacyjne, a także określająca parametry zarządzania nimi.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana organu kontrolnego*

Zmiana pkt H (Organ kontrolny) w celu dostosowania do sytuacji regulacyjnej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Azafrán de la Mancha”

Nr UE: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 09 – KAWA, HERBATA, MATÉ (HERBATA PARAGWAJSKA) I PRZYPRAWY

0910 – Imbir, szafran, kurkuma, tymianek, liście laurowe, curry i pozostałe przyprawy korzenne

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Specyfikacje czystości Azafrán de La Mancha oraz zastosowane metody analityczne przedstawiono w poniższej tabeli:

Specyfikacja i jednostki	Poziom	Metoda analizy
Ciała obce (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. rozdział 8 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić
Substancje obce (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011. rozdział 9 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić

Ciała obce składają się z części kwiatu *Crocus sativus* L. nieprzeznaczonych do stosowania jako przyprawy. Na przykład płatki, słupki, które się oddzieliły, pręciki, ziarna pyłku i części zalążni.

Substancje obce składają się z wszelkich innych pozostałości, które nie pochodzą z kwiatu *Crocus sativus* L. Substancje obce mogą być pochodzenia roślinnego (liście, słoma, płatki itp.); zwierzęcego (całe owady lub ich fragmenty lub inne pozostałości zwierzęce); mineralnego (ziemia, kamienie itp.) lub innego (papier, tkanina, tworzywo sztuczne, metal itp.).

Właściwości wymiarowe

Właściwości wymiarowe nitek Azafrán de La Mancha przedstawiono w poniższej tabeli:

Specyfikacja	Poziom	Tolerancja (%)
Minimalny stosunek długości znamion do słupka	2:1	1

Właściwości chemiczne

Właściwości chemiczne Azafrán de La Mancha, wymagane metody analityczne i maksymalne dopuszczalne tolerancje określono w poniższej tabeli:

Specyfikacja i jednostki	Poziom	Metoda analizy
Wilgotność i substancje lotne (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić
Siła barwiąca	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić
Siła nadawania smaku	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić
Siła goryczy (pikrokrocyna)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić
Sztuczne barwniki	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić

([1]) Minimalna zawartość barwnika, wyrażona w mg/kg, którą należy wykryć i potwierdzić

Właściwości organoleptyczne

Właściwości organoleptyczne Azafrán de La Mancha są następujące:

Nitki szafranu

Przygotowanie próbki: umieścić 200 mg nitek na płytce Petriego.

Wygląd: brak ciał lub substancji obcych. Barwa lśniąco czerwona.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia, miodu, suszonej trawy i kwiatów.

Napar z szafranu

Przygotowanie naparu. Umieścić 200 mg zmielonych odcedzonych znamion w jednym litrze wody o temperaturze 60 ±5 °C zgodnie z normą UNE-ISO 3632-2:2011 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, przykryć pojemnik i przeprowadzić ekstrakcję w tych warunkach przez 20 minut. Przefiltrować, schłodzić w ciemnych warunkach do temperatury około 25 °C i przeprowadzić ocenę sensoryczną w ciągu 2 godzin. Próbki mają być używane przez osoby przeprowadzające ocenę w szkle standardowym zgodnym z UNE 87022:1992 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, i zawierać około 50 ml naparu.

Wygląd: błyszczący, klarowny, żółty z jasnymi, pomarańczoworóżowymi odcieniami.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia, suszonej trawy, kwiatów i przypraw.

Smak: suszonej trawy, prażenia, łagodnej goryczki, łagodnych przypraw korzennych, słodkich przypraw, ziemisty.

W razie potrzeby i jako odniesienie, terminy, definicje i specyfikacje, o których mowa w normach UNE-ISO 3632-1:2012 „Szafran (*Crocus sativus* L.)", część 1: Specyfikacje oraz UNE-ISO 3632-2:2011 „Przyprawy. (*Crocus sativus* L.)", część 2: Metody analizy lub, w stosownych przypadkach, wszelkie normy, które mogą je w przyszłości zastąpić, będą miały zastosowanie i będą wykorzystywane.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie określono.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Szafran jest uprawiany, zbierany i suszony na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

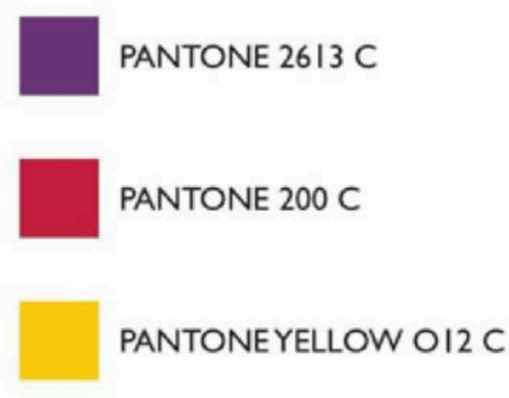
—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie musi znajdować się następująca ilustracja w określonych kolorach. Numer XXYYYYYYYY to kod alfanumeryczny, w którym XX są dwiema literami alfabetu identyfikującymi rok produkcji szafranu, a YYYYYYYY – numerem identyfikującym opakowanie.

Pojemniki przeznaczone do wprowadzania szafranu do obrotu muszą być zaopatrzone w banderolę, etykietę lub numerowaną etykietę dodatkową wydaną przez organ kontrolny, tak by uniemożliwić ich ponowne wykorzystanie.





4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar objęty oznaczeniem rozciąga się od centralnego regionu Kastylia-La Mancha na południowy wschód. Główny trzon obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia obejmuje powiaty La Manchy w prowincjach Toledo, Ciudad Real, Cuenca i Albacete.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Szafran pojawił się w Hiszpanii po raz pierwszy podczas rządów muzułmańskich. W VIII i IX wieku był on wykorzystywany wyłącznie przez andaluzyjskie wyższe klasy średnie. Arabskie potrawy były aromatyzowane wieloma ziołami, więc uprawiano je w każdym ogrodzie. Najczęstszymi gatunkami były: kmin rzymski, kminek, czarnuszka siewna, biedrzeniec anyż, koper włoski, kolendra, gorczyca, mięta, mięta pieprzowa i pietruszka. Najważniejszą przyprawą dla gospodarki arabskiej był jednak szafran, niezbędny barwnik i przyprawa większości dań.

Dzieło z późniejszego okresu, zatytułowane „Cultivo del azafrán en la Solana" autorstwa J. A. Lópeza de la Osa (1897 r.), dostarcza pisemnych dowodów na uprawę szafranu w La Manchy. Książka zawiera informacje o uprawie szafranu sprzed 100 lat przed swoim powstaniem i cytuje inwentarz sądowy z 1720 r., w którym wymienia się również szafran. W pierwszej połowie XIX w. La Mancha produkowała w Hiszpanii najwyższej jakości szafran, osiągając najwyższe plony z hektara suchych gruntów. W Hiszpanii od średniowiecza tradycja uprawy szafranu jest bardzo dobrze udokumentowana w Pedro Muñoz, Campo de Criptana i Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete i Cabezamesada (Toledo) oraz Montilla del Palancar (Cuenca).

Najwyraźniejsze dowody na istnienie silnego związku historycznego między regionem La Mancha a szafranem można jednak znaleźć w wielu tradycjach kulturowych tego regionu.

Podobnie jak w przypadku wszystkich działań, które są głęboko zakorzenione w konkretnym społeczeństwie, uprawa szafranu doprowadziła do powstania bogatego słownictwa z nim związanego. „El léxico del azafrán en el habla manchega" autorstwa M. Núñeza i J. C. Condego (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) zawiera szeroki zakres wyrażeń związanych z szafranem zebranych podczas badań przeprowadzonych w prowincji Albacete. Tradycja uprawy szafranu w La Manchy znajduje odzwierciedlenie w typowym dla regionu folklorze, tradycyjnym regionalnym tańcu poświęconym temu produktowi, a także w piosenkach i powiedzeniach. Stanowi ona również tło dla operetki zatytułowanej „La rosa del azafrán" (libretto autorstwa F. Romera i G. Fernándeza Shawa; z muzyką Jacinto Guerrera, premiera miała miejsce w Madrycie w 1930 r.).

Należy również zauważyć, że istnieją instrukcje opisujące techniki uprawy i produkcji, takie jak wyżej wymienione prace J.A. Lópeza de la Osa i „El azafranero práctico" autorstwa L. Jiméneza Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

O znaczeniu tej uprawy w tradycyjnej kulturze świadczą również „Fiesta de la Rosa del Azafrán", która odbywa się w Consuegra (Toledo), konkursy zbierania szafranu organizowane w ramach uroczystości ku czci patrona La Solana (Ciudad Real) oraz „Festival de la Rosa del Azafrán" w Santa Ana (Albacete).

Ponadto wyraźną wskazówką co do tradycyjnego charakteru i znaczenia gospodarczego tej uprawy jest zwyczaj, nadal praktykowany w niektórych wioskach La Manchy, polegający na obdarowaniu nowożeńców szafranem, który jest symbolem dobrobytu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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