C/2025/2982

11.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2982)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Azafrán de la Mancha”

Nr. UE: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 2024/1143:

Aceasta este o „modificare standard”, astfel cum se prevede la articolul 24 alineatele (3) și (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024, deoarece modificările efectuate nu implică o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau a utilizării acesteia, nu riscă să anuleze legătura și nu introduce restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea formulării în scopul clarificării naturii produsului și al unei sintetizări mai bune a caracteristicilor acestuia*

Această modificare vizează punctul 3.2 din documentul unic și secțiunea B din caietul de sarcini.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A fost formulată o descriere mai precisă a produsului, deoarece descrierea actuală a produsului a generat erori conceptuale. A fost îmbunătățită și actualizată descrierea caracteristicilor fizice ale produsului cu denumire protejată, astfel încât să fie evitate exprimările dublate și redundante. A fost îmbunătățită și actualizată descrierea caracteristicilor organoleptice și chimice ale produsului cu denumire protejată. Au fost specificate referințele științifice, pentru a putea fi consultate la nevoie.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Simplificarea descrierii ariei geografice*

Modificarea vizează secțiunea C din caietul de sarcini al produsului. A fost simplificată descrierea ariei geografice, codurile INE ale localităților fiind înlocuite cu o enumerare detaliată a localităților respective. Aria geografică nu a fost modificată.

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. *A fost simplificată formularea elementelor care dovedesc că produsul este originar din aria delimitată.*

Această modificare vizează secțiunea D din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Simplificarea redactării secțiunii referitoare la metoda de obținere*

Secțiunea E din caietul de sarcini („Metoda de obținere a produsului”) a fost modificată astfel încât textul să fie mai flexibil și mai ușor de interpretat de către toate părțile interesate.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Îmbunătățirea formulării condițiilor referitoare la etichetarea produsului*

Modificarea secțiunii G („Elemente ale etichetării legate de denumirea de origine”) și a punctului 3.6 din documentul unic, prin definirea condițiilor de utilizare a mărcilor și a localităților care alcătuiesc aria de producție, prin specificarea condițiilor referitoare la etichetare, prin modificarea responsabilului cu contraetichetele și prin specificarea parametrilor pentru gestionarea respectivelor contraetichete.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Modificarea organismului de control*

Modificarea secțiunii H („Organismul de control”), în scopul alinierii la normele actuale.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Azafrán de la Mancha”

Nr. UE: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 09 – CAFEA, CEAI, MATÉ ȘI MIRODENII

0910 – Ghimbir, șofran, curcumă, cimbru, frunze de dafin, curry și alte mirodenii

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Specificațiile referitoare la puritatea șofranului „Azafrán de la Mancha” și metodele analitice aplicate sunt prezentate în tabelul următor:

Specificație și unități	Prag	Metodă de analiză
Reziduuri florale (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Capitolul 8 sau un standard de înlocuire
Materii străine (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Capitolul 9 sau un standard de înlocuire

Reziduurile florale sunt constituite din părțile florii de *Crocus sativus* L. care nu sunt destinate utilizării ca mirodenie. De exemplu, petalele, stilurile separate, staminele, granulele de polen și părțile ovarului.

Materiile străine sunt constituite din orice reziduu care nu provine din floarea de *Crocus sativus* L. Originea materiei străine poate fi vegetală (frunze, paie, petale etc.), animală (insecte întregi sau fragmente de insecte sau alte resturi animale), minerală (pământ, pietre etc.) sau de altă natură (hârtie, material textil, plastic, metal etc.)

Caracteristici dimensionale

Caracteristicile dimensionale ale filamentelor de șofran „Azafrán de la Mancha” sunt prezentate în tabelul următor:

Specificație	Prag	Toleranță (în %)
Raportul minim dintre lungimea stigmatului și lungimea stilului	2:1	1

Caracteristici chimice

Caracteristicile chimice ale produsului „Azafrán de la Mancha”, metodele analitice necesare și toleranțele maxime admise sunt prezentate în tabelul următor:

Specificație și unități	Prag	Metodă de analiză
Umiditate și substanțe volatile (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 sau un standard care îl înlocuiește.
Putere de colorare	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 sau un standard care îl înlocuiește.
Putere aromatică	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 sau un standard care îl înlocuiește.
Gust amar (picrocrocină)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 sau un standard care îl înlocuiește.
Coloranți artificiali	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 sau un standard care îl înlocuiește.

([1]) Conținutul minim de colorant, exprimat în mg/kg, care trebuie să fie detectat și confirmat

Caracteristici organoleptice

Caracteristicile organoleptice ale șofranului „Azafrán de la Mancha” sunt următoarele:

Filamente de șofran

Pregătirea eșantionului: puneți 200 mg de filamente pe o placă Petri.

Aspect: absența reziduurilor florale sau a materiilor străine. Culoare roșu strălucitor.

Miros: limpede. Intens. Înțepător. Note de prăjit, miere, iarbă uscată și flori.

Infuzie de șofran

Prepararea infuziei: într-un litru de apă la 60 ± 5 °C, puneți 200 mg de stigmate măcinate și cernute, în conformitate cu UNE-ISO 3632-2: 2011 sau cu un standard care îl înlocuiește, acoperiți recipientul și realizați extracția în aceste condiții timp de 20 de minute. Filtrați și lăsați să se răcească la întuneric până când temperatura ajunge la aproximativ 25 °C și realizați evaluarea senzorială în cel mult 2 ore. Eșantioanele trebuie prezentate evaluatorilor în pahare standardizate în conformitate cu UNE 87022: 1992 sau un standard care îl înlocuiește, cu un conținut de aproximativ 50 ml.

Aspect: strălucitor. Limpede. Culoare galbenă cu ușoare nuanțe portocalii.

Miros: limpede. Intens. Înțepător. Note de prăjit, de iarbă uscată, de flori și de mirodenii.

Gust: iarbă uscată. Prăjit. Ușor amar. Ușor picant. Mirodenii dulci. Pământos.

Dacă este necesar, și ca referință, se vor aplica și utiliza termenii, definițiile și specificațiile prevăzute în standardele UNE-ISO 3632-1: 2012. „Șofran (Crocus sativus L.)". Partea 1: Specificații; și UNE-ISO 3632-2: 2011. „Mirodenii. (Crocus sativus L.)". Partea 2: Metode de analiză. Sau, dacă este cazul, în eventualele standarde care le înlocuiesc.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu se specifică.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea, recoltarea și uscarea șofranului de desfășoară în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Următoarea imagine trebuie să apară pe etichetă în culorile definite. Numărul XXYYYYYYYY este un cod alfanumeric în care XX sunt două litere ale alfabetului care identifică anul de producție a șofranului, iar YYYYYYY este un număr de identificare a ambalajului.

Recipientele în care se ambalează pentru comercializare șofranul cu denumire protejată vor fi prevăzute cu sigilii de garanție, etichete sau contraetichete numerotate eliberate de organismul de control, aplicate astfel încât să nu poată fi reutilizate.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria aferentă denumirii se întinde de la zona centrală la zona de sud-est a comunității autonome Castilia-La Mancha. Nucleul central al ariei denumirii cuprinde comunele comunității La Mancha din provinciile Toledo, Ciudad Real, Cuenca și Albacete.

5. **Legătura cu aria geografică**

Șofranul a fost introdus în Spania în timpul ocupației arabe. În secolele al VIII-lea și al IX-lea, a fost utilizat numai de clasele înaltei burghezii din Andaluzia. Mâncărurile arabe erau condimentate cu multe plante aromatice, care erau cultivate în fiecare livadă, principalele specii fiind chimionul, chimenul, negrilica, cresonul, anasonul dulce, feniculul, anasonul sălbatic, coriandrul, muștarul, menta, izma bună și pătrunjelul. Cu toate acestea, cel mai important condiment pentru economia arabă era șofranul, condiment esențial pentru culoare și aromă în majoritatea felurilor de mâncare.

O lucrare dintr-o perioadă ulterioară, intitulată „Cultivo del azafrán en la Solana", de J. A. López de la Osa (1897), furnizează dovezi scrise privind cultivarea șofranului în La Mancha. Cartea include informații cu privire la această cultură care se practica deja de 100 de ani și citează un inventar legal din 1720 care menționează, de asemenea, șofranul. În prima treime a secolului al XIX-lea, șofranul produs în La Mancha era de cea mai bună calitate în Spania, cu cele mai mari producții per hectar de teren uscat. Este foarte bine documentată străvechea tradiție de cultivare a șofranului în Pedro Muñoz, Campo de Criptana și Manzanares (Ciudad Real), în Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete și Cabezamesada (Toledo) și în Montilla del Palancar (Cuenca).

Cu toate acestea, cele mai bune dovezi ale unei legături istorice puternice a șofranului cu regiunea La Mancha se regăsesc în numeroasele manifestări culturale tradiționale ale zonei.

La fel ca în cazul tuturor activităților care sunt adânc înrădăcinate într-o societate, cultivarea șofranului a dat naștere unui vocabular specific foarte bogat. „El léxico del azafrán en el habla manchega", de M. Núñez și J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991), include o gamă largă de expresii legate de șofran colectate în cadrul unor anchete efectuate în provincia Albacete. Tradiția cultivării șofranului în La Mancha este reflectată atât în folclorul tipic al regiunii, un dans regional tradițional fiind dedicat produsului, cât și în cântece și zicale. Șofranul oferă, de asemenea, contextul operetei intitulate „La rosa del azafrán" (libret de F. Romero și G. Fernández Shaw; muzică de Jacinto Guerrero; premieră la Madrid în 1930).

De asemenea, trebuie remarcat faptul că există manuale de instrucțiuni care descriu tehnicile de cultivare și de producție, cum ar fi lucrările menționate mai sus, realizate de J. A. López de la Osa, și „El azafranero práctico", de L. Jiménez Martín (Albacete: lmprenta Eduardo Miranda, 1900).

Importanța acestei culturi agricole în manifestările culturale tradiționale este demonstrată, de asemenea, de *Fiesta de la Rosa del Azafrán* [Sărbătoarea florii de șofran], care are loc la Consuegra (Toledo), de concursurile de extragere manuală a șofranului organizate în cadrul festivităților sfinților ocrotitori din La Solana (Ciudad Real) și de *Festival de la Rosa del Azafrán* [Festivalul florii de șofran] din Santa Ana (Albacete).

În cele din urmă, o indicație clară privind caracterul tradițional și importanța economică a cultivării șofranului este obiceiul, încă păstrat în unele sate din La Mancha, de a le oferi cuplurilor nou căsătorite câteva fire de șofran, un simbol al dorinței de prosperitate.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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