C/2025/2982

11.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2982)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Azafrán de la Mancha“

EÚ č.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo pôdohospodárstva, vody a rozvoja vidieka. Castile-La Mancha, generálne riaditeľstvo pre potraviny

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, že zmena(-y) patrí(-ia) do vymedzenia štandardnej zmeny podľa článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Ide o „štandardnú zmenu“, ako sa stanovuje v článku 24 ods. 3 a 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024, keďže nezahŕňa zmenu v názve chráneného zemepisného označenia ani v používaní daného názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni spojenie, ani sa ňou nezavádzajú nové obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena znenia s cieľom objasniť charakter výrobku a lepšie zhrnúť jeho vlastnosti*

Táto zmena sa týka bodu 3.2 jednotného dokumentu a oddielu B špecifikácie výrobku.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Vypracoval sa konkrétnejší opis výrobku, pretože súčasný opis výrobku viedol ku koncepčným chybám. Vylepšil a aktualizoval sa opis fyzikálnych vlastností chráneného výrobku, aby sa zabránilo duplicite a nadbytočnosti. Vylepšil a aktualizoval sa opis organoleptických a chemických vlastností chráneného výrobku. Podľa potreby sa dopĺňajú odkazy na vedecké zdroje na nahliadnutie.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zjednodušenie opisu chránenej oblasti*

Zmena sa týka oddielu C špecifikácie výrobku. Zjednodušil sa opis chránenej oblasti a kódy obcí štatistického úradu INE sa nahradili podrobným zoznamom predmetných obcí. Zemepisná oblasť sa nemení.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Zjednodušenie znenia týkajúceho sa dôkazu o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti*

Táto zmena sa týka oddielu D špecifikácie výrobku.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zjednodušenie znenia týkajúceho sa spôsobu výroby*

Zmena oddielu E špecifikácie výrobku (Spôsob získania výrobku) s cieľom vytvoriť pružnejší text, ktorého výklad bude pre všetky zainteresované strany jednoduchší.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zlepšenie znenia podmienok označovania výrobku*

Zmena oddielu G (Informácie o označovaní týkajúce sa označenia pôvodu) a bodu 3.6 jednotného dokumentu, na základe ktorej sa určujú podmienky používania ochranných známok a názvov území obcí tvoriacich výrobnú oblasť, spresňujú podmienky označovania, mení osoba zodpovedná za certifikačné štítky a spresňujú parametre pri riadení týchto štítkov.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena kontrolného orgánu*

Zmena oddielu H (Kontrolný orgán) s cieľom zosúladiť ho s právnou úpravou.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Azafrán de la Mancha“

EÚ č.: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 09 – KÁVA, ČAJ, MATÉ A KORENINY

0910 – Zázvor, šafran, kurkuma, tymián, bobkový list, karí a ostatné koreniny

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú špecifikácie čistoty výrobku „Azafrán de La Mancha“ a použité analytické metódy:

Špecifikácia a jednotky	Hraničná hodnota	Analytická metóda
Nečistoty (v %)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. kapitola 8 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť
Cudzie látky: (v %)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011. kapitola 9 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť

Nečistoty tvoria časti kvetu *Crocus sativus* L., ktoré nie sú určené na použitie ako korenina. Napríklad okvetné lístky, čnelky, ktoré sa oddelili, tyčinky, peľové zrnká a časti semenníka.

Cudzorodé látky tvoria akékoľvek iné zvyšky, ktoré nepochádzajú z kvetu *Crocus sativus* L. Cudzorodé látky môžu byť rastlinného pôvodu (listy, slama, okvetné lístky atď.), živočíšneho pôvodu (celý hmyz alebo úlomky z neho alebo pozostatky iných živočíchov), minerálneho pôvodu (zemina, kamienky atď.) alebo iného pôvodu (papier, látka, plast, kov atď.).

Rozmerové vlastnosti

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú rozmerové vlastnosti vlákien výrobku „Azafrán de La Mancha“:

Špecifikácia	Hraničná hodnota	Tolerancia (%)
Minimálny pomer dĺžky blizny a čnelky	2:1	1

Chemické vlastnosti

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú chemické vlastnosti výrobku „Azafrán de La Mancha“, požadované analytické metódy a maximálne povolené tolerancie:

Špecifikácia a jednotky	Hraničná hodnota	Analytická metóda
Vlhkosť a prchavé látky (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť
Farbiaca schopnosť	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť
Dochucovacia schopnosť	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť
Sila horkosti (pikrokrocín)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť
Umelé farbivá	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť

([1]) Minimálny obsah farbiva vyjadrený v mg/kg, ktorý sa má zistiť a potvrdiť.

Organoleptické vlastnosti

Výrobok „Azafrán de La Mancha“ má tieto organoleptické vlastnosti:

Šafranové vlákna

Príprava vzorky: na Petriho misku sa umiestni 200 mg vlákien.

Vzhľad: nie sú prítomné nečistoty ani cudzie látky. Farba je lesklá a červená.

Aróma: ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia, medu, sušenej trávy a kvetov.

Šafranový nálev

Príprava nálevu. 200 mg mletých preosiatych blizien sa vloží do jedného litra vody s teplotou 60 ±5 °C v súlade s normou UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akoukoľvek normou, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, nádoba sa zakryje a obsah sa nechá za týchto podmienok lúhovať 20 minút. Vzorka sa prefiltrujte, nechá ochladiť v tme na teplotu približne 25 °C a do dvoch hodín sa vykoná senzorické posúdenie. Posudzovatelia použijú vzorky v štandardnom pohári podľa normy UNE 87022:1992 alebo akejkoľvek normy, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, s obsahom približne 50 ml nálevu.

Vzhľad: lesklý, číry, žltá farba so svetlooranžovými ružovými tónmi.

Aróma: ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia, sušenej trávy, kvetov a korenín.

Chuť: sušená tráva, pražená chuť, jemná horkosť, jemná pikantnosť, sladké koreniny, zemitá chuť.

Podľa potreby a na referenčné účely sa uplatňujú a používajú pojmy, vymedzenia a špecifikácie uvedené v časti 1 „Špecifikácie“ normy UNE-ISO 3632-1:2012 „Šafran (*Crocus sativus* L.)“ a v časti 2 „Metódy analýzy“ normy UNE-ISO 3632-2:2011 „Koreniny.(*Crocus sativus* L.)“, prípadne podľa potreby v akýchkoľvek normách, ktoré ich môžu v budúcnosti nahradiť.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Nešpecifikuje sa.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Šafran sa pestuje, zbiera a suší vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etikety musia obsahovať nasledujúci obrázok v určených farbách. XXYYYYYYYY je alfanumerický kód, v rámci ktorého XX sú dve písmená abecedy označujúce rok produkcie šafranu a YYYYYYYY je identifikačné číslo balenia.

Nádoby, do ktorých sa chránený šafran balí pre spotrebiteľov, musia mať zabezpečovaciu plombu, etiketu alebo číslovanú sekundárnu etiketu vydanú kontrolným orgánom tak, aby sa nádoby nedali opakovane použiť.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, na ktorú sa označenie vzťahuje, sa rozprestiera od centrálnej časti autonómneho spoločenstva Kastília-La Mancha smerom na juhovýchod. Jadro oblasti označenia pôvodu zahŕňa okresy v provinciách Toledo, Ciudad Real, Cuenca a Albacete.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Šafran sa v Španielsku prvýkrát objavil počas arabskej nadvlády. V ôsmom a deviatom storočí ho používali výlučne príslušníci andalúzskej vyššej strednej triedy. Arabské pokrmy sa ochucovali množstvom byliniek, ktoré sa preto pestovali v každom sade, pričom hlavnými pestovanými druhmi boli rasca rímska, rasca lúčna, čierna rasca, žerucha, fenikel, fenikel obyčajný, bedrovník anízový, koriander, horčica, mäta, mäta pieporná a petržlen. Najdôležitejšou koreninou arabského hospodárstva bol však šafran, základné farbivo a korenina pridávaná do väčšiny jedál.

Dielo z neskoršieho obdobia s názvom *Cultivo del azafrán en la Solana*, ktorého autorom je J. A. López de la Osa (1897), poskytuje písomné dôkazy o pestovaní šafranu v regióne La Mancha. Obsahuje informácie o tejto plodine z obdobia 100 rokov pred napísaním knihy a cituje právny súpis z roku 1720, v ktorom sa šafran takisto spomína. V prvej tretine 19. storočia sa v regióne La Mancha produkoval najkvalitnejší šafran v Španielsku, s najvyššími výnosmi na hektár suchej pôdy. Prastará tradícia pestovania šafranu je veľmi dobre zdokumentovaná v obciach Pedro Muñoz, Campo de Criptana a Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete a Cabezamesada (Toledo) a Montilla del Palancar (Cuenca).

Najsilnejším dôkazom o pevnom historickom prepojení medzi regiónom La Mancha a šafranom sú však mnohé kultúrne tradície tohto regiónu.

Rovnako ako v prípade všetkých činností, ktoré sú v určitej spoločnosti hlboko zakorenené, aj v súvislosti s pestovaním šafranu sa vyvinul bohatý špecifický slovník. „*El léxico del azafrán en el habla manchega*“, ktorého autormi sú M. Núñez a J. C. Conde (*Al-Basit: Revista de 'Estudios Albacetenses*, 28, Albacete, 1991), obsahuje široké spektrum výrazov súvisiacich so šafranom, ktoré boli zozbierané prostredníctvom dotazníkov realizovaných v provincii Albacete. Tradícia pestovania šafranu v regióne La Mancha je prítomná vo folklóre typickom pre tento región. Je mu venovaný tradičný regionálny tanec a objavuje sa v piesňach a porekadlách. Je takisto kulisou operety s názvom *La rosa del azafrán* (libreto napísali F. Romero a G. Fernández Shaw; hudbu zložil Jacinto Guerrero, premiéru mala v Madride v roku 1930).

Je potrebné spomenúť aj existenciu návodov, ktoré opisujú spôsob pestovania a výrobné techniky, ako napríklad spomínané dielo J. A. Lópeza de la Osu a *El azafranero práctico* od L. Jiméneza Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

O dôležitosti tejto plodiny v tradičnej kultúre svedčí aj slávnosť „Fiesta de la Rosa del Azafrán“, ktorá sa koná v Consuegre (Toledo), súťaž v lúpaní šafranu, ktorá je súčasťou osláv patróna obce La Solana (Ciudad Real) a festival „Festival de la Rosa del Azafrán“ v obci Santa Ana (Albacete).

Jasným dôkazom tradičnej povahy a hospodárskej dôležitosti tejto plodiny je zvyk obdarovať mladomanželov niekoľkými vláknami šafranu, ktorý sa dodnes dodržiava v niektorých obciach regiónu La Mancha a symbolizuje prianie hojnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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