C/2025/2982

11.6.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2982)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

EU št.: PDO-ES-0112-AM03 – 11. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Regionalno ministrstvo za kmetijstvo, vodo in razvoj podeželja. Generalni direktorat Kastilje - Manče za prehrano.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

To je standardna sprememba, kot je določena v členu 24(3) in (4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024, saj spremembe ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla, ne predstavljajo tveganja za izničenje povezave in ne vključujejo novih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Sprememba besedila, da se pojasni narava proizvoda in bolje povzamejo njegove lastnosti*

Ta sprememba se nanaša na oddelek 3.2 enotnega dokumenta in oddelek B specifikacije proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Oblikovan je natančnejši opis proizvoda, ker je zaradi sedanjega opisa proizvoda prišlo do konceptualnih napak. Opis fizikalnih lastnosti zaščitenega proizvoda je izboljšan in posodobljen, da bi se izognili podvajanju. Opis organoleptičnih in kemijskih lastnosti zaščitenega proizvoda je izboljšan in posodobljen. Po potrebi so za več informacij navedeni znanstveni viri.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Poenostavitev opisa zaščitenega območja*

Sprememba vpliva na oddelek C specifikacije proizvoda. Opis zaščitenega območja je poenostavljen, pri čemer so kode občin nacionalnega statističnega urada nadomeščene s podrobnim seznamom teh občin. Geografsko območje ni spremenjeno.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Poenostavitev besedila dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja*

Ta sprememba se nanaša na oddelek D specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Poenostavitev besedila v proizvodni metodi*

Sprememba oddelka E specifikacije proizvoda (Metoda pridobivanja proizvoda) je namenjena oblikovanju prožnejšega besedila, ki ga bodo vsi deležniki lažje razumeli.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Izboljšanje besedila pogojev za označevanje proizvoda*

Sprememba oddelka G (Informacije o označevanju v zvezi z označbo porekla) in oddelka 3.6 enotnega dokumenta, v katerih so opredeljeni pogoji za uporabo znamk in občinskih ozemelj, ki sestavljajo območje proizvodnje, določeni pogoji za označevanje ter spremenjena oseba, odgovorna za certifikacijske oznake, ter določeni parametri za njihovo upravljanje.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba v zvezi z nadzornim organom*

Sprememba oddelka H (Nadzorni organ), da se uskladi z zakonodajo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Azafrán de la Mancha“

EU št.: PDO-ES-0112-AM03 – 11. marec 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 09 – KAVA, PRAVI ČAJ, MATÉ ČAJ IN ZAČIMBE

0910 – Ingver, žafran, kurkuma, timijan, lovorjev list, curry in druge začimbe

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Specifikacije glede čistosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ in uporabljene analizne metode so predstavljene v naslednji preglednici:

Specifikacija in enote	Mejna vrednost	Analizna metoda
Tuja snov (% delcev)	≤ 0,5	Standard UNE-ISO 3632-2:2011, poglavje 8 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.
Tuja primes (% delcev)	≤ 0,1	Standard UNE-ISO 3632-2:2011, poglavje 9, ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.

Tujo snov sestavljajo deli cveta žafrana vrste *Crocus sativus* L., ki se ne uporabljajo kot začimba. To so na primer cvetni listi, vratovi, ki so se ločili, prašniki, zrnca cvetnega prahu in deli plodnice.

Tujo primes sestavlja kateri koli drug ostanek, ki ne izvira iz žafrana vrste *Crocus sativus* L. Tuje primesi so lahko rastlinskega (listi, slama, cvetni listi itd.), živalskega (cele žuželke ali njihovi deli ali drugi živalski ostanki), mineralnega (prst, kamni itd.) ali drugega izvora (papir, tkanina, plastika, kovina itd.).

Dimenzijske lastnosti

Dimenzijske lastnosti nitk žafrana „Azafrán de La Mancha“ so predstavljene v naslednji preglednici:

Specifikacija	Mejna vrednost	Odstopanje (%)
Najmanjše razmerje med dolžino stigme in dolžino vratu	2:1	1

Kemijske lastnosti

Kemijske lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“, zahtevane analizne metode in največje dovoljene vrednosti odstopanja so določene v naslednji preglednici:

Specifikacija in enote	Mejna vrednost	Analizna metoda
Vlažnost in hlapne snovi	< 11	Standard UNE-ISO 3632-2:2011 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.
Barvna moč	> 200	Standard UNE-ISO 3632-2:2011 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.
Aromatična moč	> 20	Standard UNE-ISO 3632-2:2011 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.
Moč grenitve (pikrokrokin)	> 70	Standard UNE-ISO 3632-2:2011 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.
Umetna barvila	mrpl1 ([1])	Standard UNE-ISO 3632-2:2011 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.

([1]) Najnižja vsebnost barvila, izražena v mg/kg, ki se zazna in potrdi.

Organoleptične lastnosti

Organoleptične lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ so naslednje:

Žafranove nitke

Priprava vzorca: na petrijevko postavite 200 mg nitk.

Videz: ni tujih snovi ali primesi. Bleščeče rdeče barve.

Vonj: blag, intenziven, oster. Pridih praženja, medu, posušene šopulje in cvetlic.

Žafranov poparek

Priprava poparka. V skladu s standardom UNE-ISO 3632-2:2011 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, v en liter vode pri 60 ± 5 °C dodajte 200 mg zmletih presejanih stigem, posodo pokrijte in pod navedenimi pogoji izvajajte ekstrakcijo 20 minut. V temnem prostoru poparek filtrirajte in ga hladite, dokler njegova temperatura ne doseže približno 25 °C, ter ga v roku dveh ur senzorično ocenite. Sodnikom se vzorci postrežejo v kozarcu, ki je standardiziran v skladu s standardom UNE 87022:1992 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, in vsebuje približno 50 ml poparka.

Videz: bleščeč, bister, rumen s svetlo oranžnimi do rožnatimi odtenki.

Vonj: blag, intenziven, oster. Pridih praženja, posušene šopulje, cvetlic in začimb.

Okus: po posušeni travi, praženju, sladkih začimbah, zemlji; blaga grenkoba, blaga pikantnost.

Po potrebi in kot referenca se uporabljajo izrazi, opredelitve pojmov in specifikacije iz standarda UNE-ISO 3632-1:2012 Žafran (*Crocus sativus* Linnaeus) – 1. del: Specifikacija in standarda UNE-ISO 3632-2:2011 Začimbe – Žafran (*Crocus sativus* Linnaeus) – 2. del: Preskusne metode, ali, kjer je ustrezno, standardi, ki bi jih lahko v prihodnosti nadomestili.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Niso določene.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Žafran se goji, pobira in suši na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

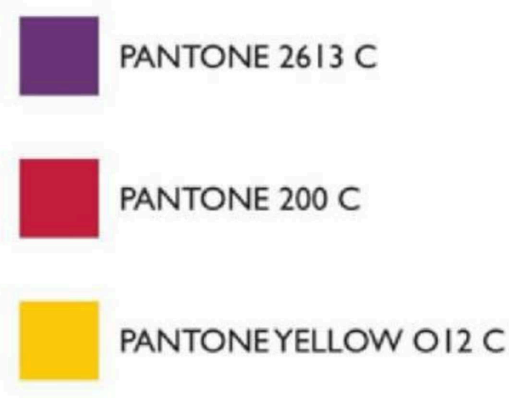
—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi mora biti naslednja slika v opredeljenih barvah. Številka XXYYYYYYYY je alfanumerična oznaka, v kateri XX predstavljata dve črki abecede, ki pomenita leto proizvodnje žafrana, YYYYYYYY pa je številka, ki opredeljuje embalažo.

Na embalaži, v katero se pakira zaščiteni žafran za prehrano, je žig jamstva, etiketa ali oštevilčena sekundarna etiketa, ki jo izda nadzorni organ tako, da se ne more ponovno uporabiti.





4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje, ki ga zajema označba, se razteza od osrednje regije Kastilja - Manča proti jugovzhodu. Središče območja označbe vključuje okrožja Manče v provincah Toledo, Ciudad Real, Cuenca in Albacete.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Žafran so v Španijo zanesli med arabsko vladavino. V 8. in 9. stoletju ga je uporabljal izključno višji srednji sloj iz Andaluzije. Arabske jedi so se začinile s številnimi zelišči, zato so se ta gojila v vsakem sadovnjaku, med katerimi so bile glavne sorte orientalska kumina, navadna kumina, črna kumina, kreša, sladki janež, komarček, zvezdasti janež, koriander, gorčica, meta, poprova meta in peteršilj. Najpomembnejša začimba za arabsko gospodarstvo pa je bila žafran, ki se je v večini jedi uporabljal kot bistveno barvilo in začimba.

Delo iz poznejšega obdobja z naslovom *Cultivo del azafrán en la Solana* (Gojenje žafrana v občini La Solana) avtorja J. A. López de la Osa (iz leta 1897) zagotavlja pisne dokaze o gojenju žafrana v pokrajini Manča. Delo vključuje informacije o tej kulturi iz obdobja pred 100 leti in se sklicuje na sodni popis iz leta 1720, v katerem je omenjen tudi žafran. V prvi tretjini 19. stoletja se je v pokrajini Manča prideloval najkakovostnejši žafran v Španiji, pri čemer so bili zabeleženi največji donosi na hektar suhe površine. Starodavna tradicija gojenja žafrana je zelo dobro dokumentirana v mestih Pedro Muñoz, Campo de Criptana in Manzanares (Ciudad Real), v mestih Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete in Cabezamesada (Toledo) ter v mestu Montilla del Palancar (Cuenca).

Najboljši dokazi o močni zgodovinski povezavi med pokrajino Manča in žafranom pa so številne kulturne tradicije na območju.

Podobno kot vse dejavnosti, ki so globoko zakoreninjene v družbo, se je z gojenjem žafrana razvilo njemu lastno bogato besedišče. Delo *El léxico del azafrán en el habla manchega* (Leksikon o žafranu v manški govorici) avtorjev M. Núñez in J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete, 1991) vključuje širok nabor z žafranom povezanih izrazov, ki so bili zbrani v raziskavah, izvedenih v provinci Albacete. Tradicija gojenja žafrana v pokrajini Manča se odraža v folklori, značilni za pokrajino, tradicionalnem regionalnemu plesu, posvečenem proizvodu, ter pesmih in pregovorih. Je tudi podlaga za opereto z naslovom *La rosa del azafrán* (Žafranov cvet) (libreto sta napisala F. Romero in G. Fernández Shaw, glasbo Jacinto Guerrero, opereta pa je bila prvič uprizorjena v Madridu leta 1930).

Omeniti je treba tudi, da obstajajo priročniki z navodili, ki opisujejo tehnike gojenja in proizvodnje, kot sta navedeno delo avtorja J. A. López de la Osa in *El azafranero práctico* (Praktične tehnike gojenja žafrana) avtorja L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Pomen te rastline v tradicionalni kulturi kažejo tudi Fiesta de la Rosa del Azafrán (Festival žafranovega cveta), ki poteka v občini Consuegra (Toledo), tekmovanje v lupljenju žafrana ob prazniku svetega zavetnika v občini La Solana (Ciudad Real) in Festival de la Rosa del Azafrán (Festival žafranovega cveta) v občini Santa Ana (Albacete).

Nazadnje, jasen znak tradicionalne narave in gospodarskega pomena tega pridelka je običaj, ki je še vedno prisoten v nekaterih vaseh v pokrajini Manča, in sicer novo poročenim parom poklonijo nekaj žafranovih niti, ki so simbol želje po blaginji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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