C/2025/5116

19.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5116)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Регионално министерство на земеделието, водите и развитието на селските райони на автономна област Кастиля-Ла Манча, Генерална дирекция по храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Описаните и обосновани изменения не включват промяна в наименованието на защитеното географско указание, нито промяна в използването му. Те не създават риск от обезсилване на връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б), и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Следователно тези изменения отговарят на определението за стандартно изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Съставяне на списък с характеристиките на продукта

Описание

Изменение на раздел 6.4 — „Органолептични характеристики“

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 година за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описанието на органолептичните характеристики на Azafrán de La Mancha е подобрено и актуализирано.

Настояща формулировка на продуктовата спецификация:

б.4) Органолептични характеристики

Органолептичните характеристики на Azafrán de La Mancha са следните:

б.4.1) Шафранови нишки

Приготвяне на пробите: поставят се 200 mg нишки върху петриева паничка.

Външен вид — отсъствие на странични или чужди примеси. Лъскаво червени на цвят.

Аромат — мек, наситен, остър. Нюанси на препечено, мед, изсушена трева и цветя.

б.4.2) Шафранови нишки

Приготвяне на инфузията. Поставят се 200 mg стрити и пресяти близалца в литър вода с температура 60 ± 5 °C в съответствие с UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще. Съдът се покрива и екстракцията се извършва при тези условия в продължение на 20 минути. Филтрира се, охлажда се на тъмно до достигане на приблизителна температура от 25 °C и в рамките на 2 часа се извършва органолептична оценка. Пробите се представят на съдиите в стандартизирани чаши в съответствие с UNE 87022:1992 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще, и съдържат приблизително 50 ml инфузия.

Външен вид — лъскава, бистра, жълта със светлооранжево-розови оттенъци.

Аромат — мек, наситен, остър. Нюанси на препечено, изсушена трева, цветя и подправки.

Вкус — изсушена трева, препечен, с лека горчивина, умерено пикантен, сладки подправки, землист.

Предложена формулировка на продуктовата спецификация

б.4) Органолептични характеристики

Органолептичните характеристики на Azafrán de La Mancha са следните:

б.4.1) Шафранови нишки

Приготвяне на пробите: поставят се 200 mg нишки върху петриева паничка.

Външен вид — лъскаво червени на цвят.

Аромат — мек, наситен, остър. Нюанси на препечено.

б.4.2) Шафранова инфузия

Приготвяне на инфузията. Поставят се 200 mg стрити и пресяти близалца в литър вода с температура 60 ± 5 °C в съответствие с UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще. Съдът се покрива и екстракцията се извършва при тези условия в продължение на 20 минути. Филтрира се, охлажда се на тъмно до достигане на приблизителна температура от 25 °C и в рамките на 2 часа се извършва органолептична оценка. Пробите се представят на съдиите в стандартизирани чаши в съответствие с UNE 87022:1992 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще, и съдържат приблизително 50 ml инфузия.

Външен вид — лъскава, бистра, жълта със светлооранжево-розови оттенъци.

Аромат — мек, наситен, остър. Нюанси на препечено.

Вкус — препечен, с лека горчивина, умерена пикантност.

Основание(я)

Основания за изменението

Продуктовата спецификация е променена по отношение на характеристиките на шафрана като нишки и в инфузия с вода в съответствие с аналитичните резултати, получени от независима дегустационна комисия.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Подобрена формулировка в раздел Ж — „Информация, посочвана върху етикета“.

Описание

Изменение на раздел Ж — „Информация, посочвана върху етикета, във връзка с наименованието за произход“

Определят се по-конкретно изискванията за сертификационния статус на опаковъчните предприятия, които могат да подават искания за употреба на контраетикети.

Настояща формулировка на продуктовата спецификация:

Наименованието на защитеното наименование за произход „Azafrán de La Mancha“ може да се използва само върху етикетите на шафрана, който отговаря на настоящата продуктова спецификация и е сертифициран като такъв от инспектиращия орган. Върху етикетите на шафрана, който не отговаря на тези изисквания, не могат да се посочват наименованията на окръзите и общините, които са включени в географския район на производство, описан в раздел В от настоящата продуктова спецификация. Целта е да се избегне объркване сред потребителите чрез използването на географски наименования, които автоматично се асоциират със защитеното наименование „La Mancha“.

Освен че трябва да спазват действащото законодателство в областта на етикетирането, опаковъчните предприятия трябва да посочват ясно и четливо следната информация върху опаковките на предлагания на пазара Azafrán de La Mancha:

1) Думите „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) Годината на реколтата в следната форма: „Реколта XXXX“, където XXXX е годината на производство, изписана с четири цифри;

3) Срока на минимална трайност, който трябва да бъде три години;

4) Информация за произхода чрез някоя от следните формулировки: „Producto de España“ [Продукт на Испания], „Producido en España“ [Произведено в Испания] или „Producto español“ [Испански продукт].

На опаковката трябва да бъде поставен контраетикет, на който фигурира изображението по-долу и който трябва да е в определените цветове и да съдържа буквено-цифрен код XXYYYYYYYY, където XX са две букви от азбуката, посочващи годината на производство на шафрана, а YYYYYYYY е идентификационен номер на опаковката.

Опаковъчните предприятия имат право да получат тези контраетикети, ако са сертифицирани съгласно UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще, и ако са отчели пред регулаторния съвет най-малко 90 % от контраетикетите, които притежават. Контраетикетите се управляват от управляващия орган. Те се издават на одобрени опаковъчни предприятия с предварителното разрешение на инспектиращия орган.

Задълженията на опаковъчните предприятия по отношение на контраетикетите са следните:

1) Да предоставят на регулаторния съвет информация относно употребата на контраетикетите в процеса на опаковане, като за целта използват установените от него средства и формат. Крайният срок за предоставяне на тази информация е 60 календарни дни от датата на употреба. Всяко несъответствие в количеството над 0,01 % трябва да бъде надлежно обосновано пред контролния орган по време на сертифициращите одити. Да върнат всички неизползвани контраетикети на регулаторния съвет. Крайният срок за връщане е 15 януари през годината, следваща годината, в която етикетите могат да бъдат използвани в съответствие с настоящата продуктова спецификация.

Предложена нова формулировка на продуктовата спецификация:

Наименованието на защитеното наименование за произход „Azafrán de La Mancha“ може да се използва само върху етикетите на шафрана, който отговаря на настоящата продуктова спецификация и е сертифициран като такъв от инспектиращия орган. Върху етикетите на шафрана, който не отговаря на тези изисквания, не могат да се посочват наименованията на окръзите и общините, които са включени в географския район на производство, описан в раздел В от настоящата продуктова спецификация. Целта е да се избегне объркване сред потребителите чрез използването на географски наименования, които автоматично се асоциират със защитеното наименование „La Mancha“.

Освен че трябва да спазват действащото законодателство в областта на етикетирането, опаковъчните предприятия трябва да посочват ясно и четливо следната информация върху опаковките на предлагания на пазара Azafrán de La Mancha:

1) Думите „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) Годината на реколтата в следната форма: „Реколта XXXX“, където XXXX е годината на производство, изписана с четири цифри;

3) Срока на минимална трайност, който трябва да бъде три години;

4) Информация за произхода чрез някоя от следните формулировки: „Producto de España“ [Продукт на Испания], „Producido en España“ [Произведено в Испания] или „Producto español“ [Испански продукт].

На опаковката трябва да бъде поставен контраетикет, на който фигурира изображението по-долу и който трябва да е в определените цветове и да съдържа буквено-цифрен код XXYYYYYYYY, където XX са две букви от азбуката, посочващи годината на производство на шафрана, а YYYYYYYY е идентификационен номер на опаковката.

Опаковъчните предприятия имат право да получават тези контраетикети, ако са сертифицирани от оторизиран инспектиращ орган в съответствие с продуктовата спецификация за ЗНП Azafrán de la Mancha и ако са отчели пред регулаторния съвет най-малко 90 % от контраетикетите, които притежават. Контраетикетите се управляват от управляващия орган. Те се издават на одобрени опаковъчни предприятия с предварителното разрешение на инспектиращия орган.

Задълженията на опаковъчните предприятия по отношение на контраетикетите са следните:

1) Да предоставят на регулаторния съвет информация относно употребата на контраетикетите в процеса на опаковане, като за целта използват установените от него средства и формат. Крайният срок за предоставяне на тази информация е 60 календарни дни от датата на употреба. Всяко несъответствие в количеството над 0,01 % трябва да бъде надлежно обосновано пред контролния орган по време на сертифициращите одити.

2) Да върнат всички неизползвани контраетикети на регулаторния съвет. Крайният срок за връщане е 15 януари през годината, следваща годината, в която етикетите могат да бъдат използвани в съответствие с настоящата продуктова спецификация.

Причина(и)

Причина за изменението: Да се избегнат грешки в тълкуването относно сертификационния статус на опаковъчните предприятия съгласно UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Azafrán de la Mancha“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0910 — Джинджифил (исиот), шафран, куркума, мащерка, дафинови листа, къри и други подправки

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Azafrán de La Mancha е подправка под формата на нишки, получени чрез печене на близалцата на *Crocus sativus* L.

6.1 Физически характеристики

6.1.1 Яснота

Спецификациите на Azafrán de La Mancha по отношение на чистотата и прилаганите аналитични методи са представени в следната таблица:

Странични примеси (% p) — ≤ 0,5 — Метод на анализ UNE ISO 3632-2: 2011. Глава 8 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще.

Чужди вещества (% p) — ≤ 0,1 — Метод на анализ UNE ISO 3632-2: 2011. Глава 9 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще.

Странични примеси са частите от цвета на *Crocus sativus* L., които не са предназначени за употреба като подправка. Това могат да бъдат венчелистчета, плодници, които са се отделили, тичинки, цветен прашец или части от яйчника.

Чужди примеси са всички други остатъци, които не са част от цвета на *Crocus sativus* L. Чуждите примеси могат да са с растителен произход (листа, слама, венчелистчета и др.), животински произход (цели насекоми, фрагменти от тях или други животински останки), минерален произход (пясък, камъни и др.) или други (хартия, тъкан, пластмаса, метали и др.).

б.1.2 Размерни характеристики

Размерните характеристики на Azafrán de La Mancha са представени в следната таблица:

Минимално съотношение на дължината на близалцето към дължината на плодника — Ограничение 2:1 — Допустимо отклонение (%) — 1

б.2 Химични характеристики

Химичните характеристики на Azafrán de La Mancha, изискваните методи за анализ и максимално допустимите отклонения са представени в следната таблица:

Влага и летливи вещества (%) — < [sic] 11

Оцветяваща способност > 200

Ароматизираща сила > 20

Горчивина (пикрокроцин) > 70

Изкуствени оцветители mrpl[1] (минимално съдържание на оцветяващо вещество, изразено в mg/kg — следва да се установи и потвърди)

Метод на анализ: UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще

б.4) Органолептични характеристики

Органолептичните характеристики на Azafrán de La Mancha са следните:

б.4.1) Шафранови нишки

Приготвяне на пробите: поставят се 200 mg нишки върху петриева паничка.

Външен вид — лъскаво червени на цвят.

Аромат — мек, наситен, остър. Нюанси на препечено.

б.4.2) Шафранова инфузия

Приготвяне на инфузията. Поставят се 200 mg стрити и пресяти близалца в литър вода с температура 60 ± 5 °C в съответствие с UNE-ISO 3632-2:2011 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще. Съдът се покрива и екстракцията се извършва при тези условия в продължение на 20 минути. Филтрира се, охлажда се на тъмно до достигане на приблизителна температура от 25 °C и в рамките на 2 часа се извършва органолептична оценка. Пробите се представят на съдиите в стандартизирани чаши в съответствие с UNE 87022:1992 или друг стандарт, който би го заменил в бъдеще, и съдържат приблизително 50 ml инфузия.

Външен вид — лъскава, бистра, жълта със светлооранжево-розови оттенъци.

Аромат — мек, наситен, остър. Нюанси на препечено.

Вкус — препечен, с лека горчивина, умерена пикантност.

Когато е необходимо, включително за целите на позоваването, се прилагат и използват понятията, определенията и спецификациите, които са посочени в стандарти UNE-ISO 3632-1:2012 „Шафран (*Crocus sativus* L.)“, част 1: „Спецификации“ и UNE-ISO 3632-2:2011 „Подправки. (*Crocus sativus* L.)“, част 2: „Методи за анализ“, или, когато е целесъобразно — стандартите, които биха могли да ги заменят в бъдеще.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Дейностите по отглеждане, бране и сушене на шафрана се извършват в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието на защитеното наименование за произход „Azafrán de La Mancha“ може да се използва само върху етикетите на шафрана, който отговаря на настоящата продуктова спецификация и е сертифициран като такъв от инспектиращия орган. Върху етикетите на шафрана, който не отговаря на тези изисквания, не могат да се посочват наименованията на окръзите и общините, които са включени в географския район на производство, описан в раздел В от настоящата продуктова спецификация. Целта е да се избегне объркване сред потребителите чрез използването на географски наименования, които автоматично се асоциират със защитеното наименование „La Mancha“.

Освен че трябва да спазват действащото законодателство в областта на етикетирането, опаковъчните предприятия трябва да посочват ясно и четливо следната информация върху опаковките на предлагания на пазара „Azafrán de La Mancha“:

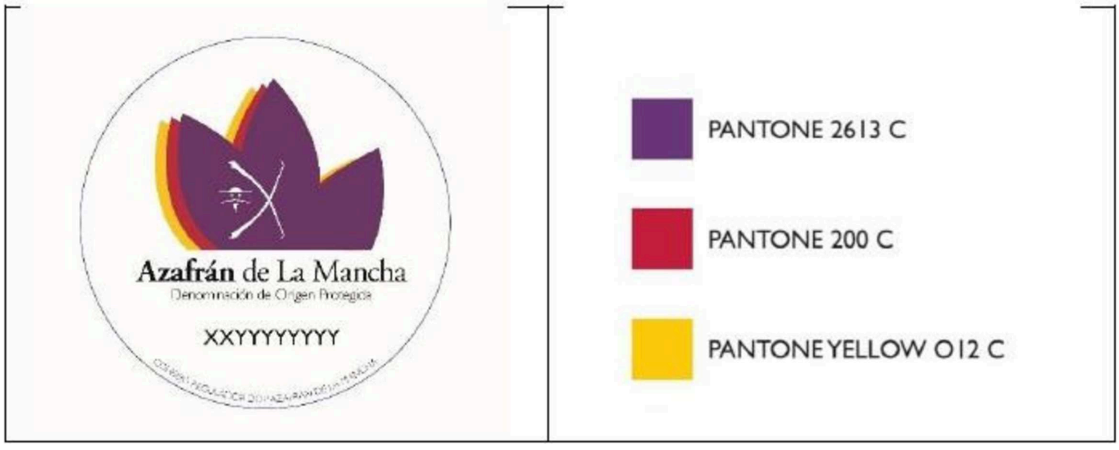
1) Думите „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) Годината на реколтата в следната форма: „Реколта XXXX“, където XXXX е годината на производство, изписана с четири цифри;

3) Срока на минимална трайност, който трябва да бъде три години;

4) Информация за произхода чрез някоя от следните формулировки: „Producto de España“ [Продукт на Испания], „Producido en España“ [Произведено в Испания] или „Producto español“ [Испански продукт].

На опаковката трябва да бъде поставен контраетикет, на който фигурира изображението по-долу и който трябва да е в определените цветове и да съдържа буквено-цифрен код XXYYYYYYYY, където XX са две букви от азбуката, посочващи годината на производство на шафрана, а YYYYYYYY е идентификационен номер на опаковката.



Задълженията на опаковъчните предприятия по отношение на контраетикетите са следните:

1) Да предоставят на регулаторния съвет информация относно употребата на контраетикетите в процеса на опаковане, като за целта използват установените от него средства и формат. Крайният срок за предоставяне на тази информация е 60 календарни дни от датата на употреба. Всяко несъответствие в количеството над 0,01 % трябва да бъде надлежно обосновано пред контролния орган по време на сертифициращите одити.

2) Да върнат всички неизползвани контраетикети на регулаторния съвет. Крайният срок за връщане е 15 януари през годината, следваща годината, в която етикетите могат да бъдат използвани в съответствие с настоящата продуктова спецификация.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът, обхванат от наименованието, се простира от централния регион Кастилия-Ла Манча на югоизток. Централната част на района, обхванат от наименованието, включва областите на Ла Манча в провинциите Толедо, Сиудад Реал, Куенка и Албасете.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Шафранът е внесен в Испания по време на арабското владичество. През VIII и IX век той е бил използван изключително от заможните жители на Андалусия. Арабските ястия били овкусявани с много билки, които се отглеждали във всяка овощна градина, като основните били: кимион, ким, черен кимион, кресон, сладък анасон, копър, дървесен анасон, кориандър, синап, сладка мента, лютива мента и магданоз. Най-важната подправка за арабската икономика обаче бил шафранът — основен оцветител и подправка в повечето ястия.

Творба от по-късен период - от J. A. López de la Osa (1897 г.), предоставя писмени доказателства за отглеждането на шафран в Ла Манча. Тя включва информация за растението отпреди 100 години, като в нея се цитира правен опис от 1720 г., в който се споменава и шафранът. През първата третина на XIX век Ла Манча произвежда най-качествения шафран в Испания с най-високи добиви на хектар суха земя. Древната традиция за отглеждане на шафран е много добре документирана в Педро Муньос, Кампо де Криптана и Мансанарес (Сиудад Реал), в Лило, Мадридехос, Вилаканяс, Вилануева де Алкардете и Кабесамесада (Толедо) и в Монтила дел Паланкар (Куенка).

Най-силното доказателство за силната историческа връзка между региона Ла Манча и шафрана обаче може да се намери в множеството културни традиции на района.

Както при всички дейности, залегнали трайно в традициите на дадено общество, отглеждането на шафран е довело до възникването на собствен богат речник. В творбата на M. Núñez и J. C. Conde, озаглавена - (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [Журнал за изследвания на Албасете], 28, Albacete 1991) е включен широк спектър от изрази, свързани с шафрана, които са събрани при проучвания, проведени в провинция Албасете. Традицията на отглеждане на шафран в Ла Манча е отразена в характерния за региона фолклор, в посветен на продукта традиционен регионален танц, както и в песни и поговорки. Той е и фон на оперетата, озаглавена - (либрето: F. Romero и G. Fernández Shaw, музика: Jacinto Guerrero, премиера в Мадрид през 1930 г.).

Трябва също така да се отбележи, че има ръководства с инструкции, описващи техниките на отглеждане и производство, като гореспоменатата творба на J. A. López de la Osa и творбата - от L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900 г.).

Значението на това растение в традиционната култура се демонстрира и по време на празника Fiesta de la Rosa del Azafrán, който се провежда в Консуегра (Толедо), конкурсите за отделяне на шафран, провеждани като част от празненствата на светеца — покровител на Ла Солана (Сиудад Реал), и Festival de la Rosa del Azafrán“ в Санта Ана (Албасете).

И накрая, явен признак за традиционния характер и икономическото значение на тази култура е все още практикуваният в някои села в Ла Манча обичай на младоженците да се подаряват няколко шафранови нишки — символ на пожеланието за просперитет.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20220404_PC_Azafran_II.pdf