C/2025/5116

19.9.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5116)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Název produktu**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación (Ministerstvo zemědělství, vody a rozvoje venkova Kastilie-La Mancha, Generální ředitelství pro potraviny)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Níže popsané a podložené změny nezahrnují změnu názvu chráněného zeměpisného označení nebo změnu používání tohoto názvu. Nehrozí narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b), ani nepřináší další omezení pro uvádění daného produktu na trh. Tyto změny proto splňují definici standardní změny.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Vytvoření seznamu vlastností produktu

Popis

Mění se oddíl b.4 „Organoleptické vlastnosti“.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Vylepšuje se a aktualizuje popis organoleptických vlastností produktu Azafrán de La Mancha.

Stávající znění specifikace:

„b.4) Organoleptické vlastnosti

Azafrán de La Mancha má následující organoleptické vlastnosti:

b.4.1) Šafránové nitky

Příprava vzorku: na Petriho misku se položí 200 mg nitek.

Vizuální dojem – absence vlastních organických příměsí nebo cizích příměsí, jasně červená barva.

Čichový dojem – čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení, medu, suché trávy a květin.

b.4.2) Šafránové nitky

Příprava výluhu: do jednoho litru vody o teplotě 60 ± 5 °C se ponoří 200 mg rozdrcených a prosetých blizen, podle UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případné nahrazující normy, nádoba se přikryje a v těchto podmínkách se nechá roztok 20 minut louhovat. Roztok se přefiltruje, za temna se zchladí na teplotu přibližně 25 °C a do 2 hodin se provede senzorické hodnocení. Vzorky spočívající v přibližně 50 ml výluhu se posuzovatelům podávají v normalizovaném poháru podle UNE 87022: 1992 nebo případné nahrazující normy.

Vizuální dojem – jasný, čistý, žlutá barva s lehkými tóny oranžové.

Čichový dojem – čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení, suché trávy, květin a koření.

Chuťový dojem – suchá tráva, nádech sušení, mírná hořkost, mírná štiplavost, sladké koření, zemitost.“

Navrhované znění specifikace:

„b.4) Organoleptické vlastnosti

Azafrán de La Mancha má následující organoleptické vlastnosti:

b.4.1) Šafránové nitky – příprava vzorku: na Petriho misku se položí 200 mg nitek.

Vizuální dojem – jasně červená barva.

Čichový dojem – čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení.

b.4.2) Šafránový výluh

Příprava výluhu: do jednoho litru vody o teplotě 60 ± 5 °C se ponoří 200 mg rozdrcených a prosetých blizen, podle UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případné nahrazující normy, nádoba se přikryje a v těchto podmínkách se nechá roztok 20 minut louhovat. Roztok se přefiltruje, za temna se zchladí na teplotu přibližně 25 °C a do 2 hodin se provede senzorické hodnocení. Vzorky spočívající v přibližně 50 ml výluhu se posuzovatelům podávají v normalizovaném poháru podle UNE 87022: 1992 nebo případné nahrazující normy.

Vizuální dojem – jasný, čistý, žlutá barva s lehkými tóny oranžové.

Čichový dojem – čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení.

Chuťový dojem – nádech sušení, mírná hořkost, mírná štiplavost.“

Odůvodnění

Odůvodnění změny:

Specifikace se mění s ohledem na vlastnosti šafránu ve formě nitek a ve formě výluhu ve vodě v souladu s analytickými výsledky získanými v nezávislé degustační komisi.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vylepšuje se text v oddílu G „Prvky označování“

Popis

Mění se oddíl G „Prvky označování spojené s označením původu“.

Uvádí se status certifikace balírny, která může požádat o kontrolní štítky.

Stávající znění specifikace:

„Název chráněného označení původu ‚Azafrán de La Mancha' lze použít pouze na etiketě šafránu, která odpovídá této specifikaci produktu a byla jako taková certifikována kontrolním subjektem. Kromě toho nelze na etiketě šafránu, která nesplňuje tyto požadavky, uvádět názvy okresů a obcí, které tvoří zeměpisnou oblast produkce popsanou v oddíle C této specifikace produktu. Důvodem je předejít nejasnostem pro spotřebitele v důsledku používání zeměpisných názvů automaticky spojených s chráněným názvem ‚La Mancha'.

Kromě dodržování platných právních předpisů o označování musí balírny na obalech produktu Azafrán de La Mancha uváděného na trh zřetelně a čitelně uvádět následující údaje:

1) Výraz ‚Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha';

2) Rok sklizně ve tvaru: ‚Sklizeň XXXX', kde XXXX je rok produkce vyjádřený čtyřmi číslicemi;

3) Datum minimální trvanlivosti, která musí být tři roky;

4) Označení původu pomocí některého z následujících výrazů: ‚Producto de España' (produkt Španělska), ‚Producido en España' (vyrobeno ve Španělsku) nebo ‚Producto español' (španělský produkt).

Na obalu musí být umístěn kontrolní štítek s níže uvedeným vyobrazením, ve stanovených barvách a s alfanumerickým kódem XXYYYYYYYY, v němž XX jsou dvě písmena abecedy označující rok produkce šafránu a YYYYYYYY je číslo identifikující balení.

Balírny mají právo obdržet tyto kontrolní štítky, pokud byly certifikovány podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 nebo případné nahrazující normy a pokud regulačnímu výboru vykázaly alespoň 90 % kontrolních štítků, které mají v držení. Kontrolní štítky spravuje řídící orgán. Vydávají se způsobilým balírnám s předchozím povolením kontrolního subjektu.

Povinnosti balírny v souvislosti s kontrolními štítky jsou následující:

1) Pomocí prostředků a formátu stanovených regulačním výborem informovat výbor o používání kontrolních štítků v procesu balení. Lhůta pro poskytnutí těchto informací je 60 kalendářních dnů ode dne použití. Jakýkoli zjištěný rozdíl v množství nad 0,01 % musí být kontrolnímu subjektu řádně zdůvodněn během certifikačních auditů. Vrátit nepoužité kontrolní štítky regulačnímu výboru. Lhůta pro vrácení je do 15. ledna roku následujícího po roce, ve kterém mohly být štítky použity v souladu s touto specifikací produktu."

Navrhované nové znění specifikace produktu:

„Název chráněného označení původu ‚Azafrán de La Mancha' lze použít pouze na etiketě šafránu, která odpovídá této specifikaci produktu a byla jako taková certifikována kontrolním subjektem. Kromě toho nelze na etiketě šafránu, která nesplňuje tyto požadavky, uvádět názvy okresů a obcí, které tvoří zeměpisnou oblast produkce popsanou v oddíle C této specifikace produktu. Důvodem je předejít nejasnostem pro spotřebitele v důsledku používání zeměpisných názvů automaticky spojených s chráněným názvem ‚La Mancha'.

Kromě dodržování platných právních předpisů o označování musí balírny na obalech produktu Azafrán de La Mancha uváděného na trh zřetelně a čitelně uvádět následující údaje:

1) Výraz ‚Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha';

2) Rok sklizně ve tvaru: ‚Sklizeň XXXX', kde XXXX je rok produkce vyjádřený čtyřmi číslicemi;

3) Datum minimální trvanlivosti, která musí být tři roky;

4) Označení původu pomocí některého z následujících výrazů: ‚Producto de España' (produkt Španělska), ‚Producido en España' (vyrobeno ve Španělsku) nebo ‚Producto español' (španělský produkt).

Na obalu musí být umístěn kontrolní štítek s níže uvedeným vyobrazením, ve stanovených barvách a s alfanumerickým kódem XXYYYYYYYY, v němž XX jsou dvě písmena abecedy označující rok produkce šafránu a YYYYYYYY je číslo identifikující balení.

Balírny mají právo získat tyto kontrolní štítky, pokud byly certifikovány autorizovaným kontrolním subjektem v souladu se specifikací produktu CHOP Azafrán de la Mancha a pokud regulačnímu výboru vykázaly alespoň 90 % kontrolních štítků, které mají v držení. Kontrolní štítky spravuje řídící orgán. Vydávají se způsobilým balírnám s předchozím povolením kontrolního subjektu.

Povinnosti balírny v souvislosti s kontrolními štítky jsou následující:

1) Pomocí prostředků a formátu stanovených regulačním výborem informovat výbor o používání kontrolních štítků v procesu balení. Lhůta pro poskytnutí těchto informací je 60 kalendářních dnů ode dne použití. Jakýkoli zjištěný rozdíl v množství nad 0,01 % musí být kontrolnímu subjektu řádně zdůvodněn během certifikačních auditů.

2) Vrátit regulačnímu výboru všechny nepoužité kontrolní štítky. Lhůta pro vrácení je do 15. ledna roku následujícího po roce, ve kterém mohly být štítky použity v souladu s touto specifikací produktu.“

Odůvodnění

Odůvodnění změny – Vyhnout se chybnému výkladu, pokud jde o certifikační status balírny podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 nebo jakékoli případné nahrazující normy.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Azafrán de la Mancha“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0112-AM04 – 23. června 2025

1. **Název**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0910 – Zázvor, šafrán, kurkuma, tymián, bobkový list, kari a jiná koření

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Azafrán de La Mancha je koření ve formě nitek, které se získává sušením blizen šafránu setého (*Crocus sativus* L.).

b.1 Fyzikální vlastnosti

b.1.1 Srozumitelnost

Následující tabulka specifikuje čistotu produktu Azafrán de La Mancha a používané metody zkoušení:

Vlastní organické příměsi (% p) – ≤ 0,5 – Metoda zkoušení UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitola 8 nebo případná nahrazující norma.

Cizí příměsi (% p) – ≤ 0,1 – Metoda zkoušení UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitola 9 nebo případná nahrazující norma.

Vlastními organickými příměsmi se rozumí části květu šafránu setého, které nejsou určeny k použití jako koření (např. okvětní lístky, oddělené čnělky, tyčinky, pylová zrna a části semeníku).

Cizími příměsmi se rozumí jakékoli jiné zbytky, jež nepochází z květů šafránu setého. Mohou být rostlinného původu (listy, okvětní lístky, sláma atd.), živočišného původu (celý hmyz či jeho úlomky nebo jiné zbytky živočichů), nerostného původu (země, kamínky atd.) nebo jiného původu (papír, tkaniny, plasty, kovy atd.).

b.1.2 Rozměry

Rozměry šafránových nitek s CHOP Azafrán de La Mancha jsou uvedeny v následující tabulce:

Minimální poměr mezi délkou blizny a délkou čnělky – Prahová hodnota 2:1 – Přípustná odchylka (%) – 1

b.2 Chemické vlastnosti

Chemické vlastnosti produktu Azafrán de La Mancha, požadované metody zkoušení a nejvyšší přípustné odchylky jsou uvedeny v následující tabulce:

Vlhkost a těkavé látky (%) < 11

Barvivost > 200

Aromatická síla > 20

Hořkost (pikrokrocin) > 70

Umělá barviva mrpl[1] (minimální obsah barviva vyjádřený v mg/kg, který má být zjištěn a potvrzen)

Analytická metoda UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případná nahrazující norma

b.4) Organoleptické vlastnosti

Azafrán de La Mancha má následující organoleptické vlastnosti:

b.4.1) Šafránové nitky

Příprava vzorku: na Petriho misku se položí 200 mg nitek.

Vizuální dojem – jasně červená barva.

Čichový dojem – čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení.

b.4.2) Šafránový výluh

Příprava výluhu: do jednoho litru vody o teplotě 60 ± 5 °C se ponoří 200 mg rozdrcených a prosetých blizen, podle UNE-ISO 3632-2: 2011 nebo případné nahrazující normy, nádoba se přikryje a v těchto podmínkách se nechá roztok 20 minut louhovat. Roztok se přefiltruje, za temna se zchladí na teplotu přibližně 25 °C a do 2 hodin se provede senzorické hodnocení. Vzorky spočívající v přibližně 50 ml výluhu se posuzovatelům podávají v normalizovaném poháru podle UNE 87022: 1992 nebo případné nahrazující normy.

Vizuální dojem – jasný, čistý, žlutá barva s lehkými tóny oranžové.

Čichový dojem – čistý, intenzivní, pronikavý, tóny sušení.

Chuťový dojem – nádech sušení, mírná hořkost, mírná štiplavost.

V případě potřeby a jako reference se použijí pojmy, definice a specifikace uvedené v UNE-ISO 3632-1: 2012. „Šafrán (*Crocus sativus* L.)“. Část 1: Specifikace, a v UNE-ISO 3632-2:2011. „Koření. *(Crocus sativus* L.)“. Část 2: Metody zkoušení, nebo případně v normách, které je nahradí.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá pěstování, sběr a sušení šafránu.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Název chráněného označení původu „Azafrán de La Mancha“ lze použít pouze na etiketě šafránu, která odpovídá této specifikaci produktu a byla jako taková certifikována kontrolním subjektem. Kromě toho nelze na etiketě šafránu, která nesplňuje tyto požadavky, uvádět názvy okresů a obcí, které tvoří zeměpisnou oblast produkce popsanou v oddíle C této specifikace produktu. Důvodem je předejít nejasnostem pro spotřebitele v důsledku používání zeměpisných názvů automaticky spojených s chráněným názvem „La Mancha“.

Kromě dodržování platných právních předpisů týkajících se označování musí balírny na obalech produktu „Azafrán de La Mancha“ uváděného na trh zřetelně a čitelně uvádět následující údaje:

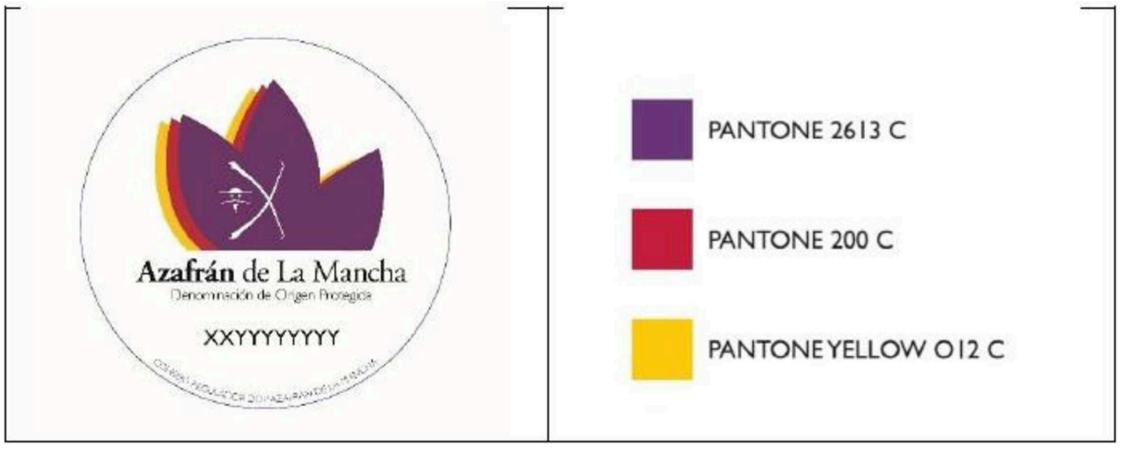
1) Výraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) Rok sklizně ve tvaru: „Sklizeň XXXX“, kde XXXX je rok produkce vyjádřený čtyřmi číslicemi;

3) Datum minimální trvanlivosti, která musí být tři roky;

4) Označení původu pomocí některého z následujících výrazů: „Producto de España“ (produkt Španělska), „Producido en España“ (vyrobeno ve Španělsku) nebo „Producto español“ (španělský produkt).

Na obalu musí být umístěn kontrolní štítek s níže uvedeným vyobrazením, ve stanovených barvách a s alfanumerickým kódem XXYYYYYYYY, v němž XX jsou dvě písmena abecedy označující rok produkce šafránu a YYYYYYYY je číslo identifikující balení.



Povinnosti balírny v souvislosti s kontrolními štítky jsou následující:

1) Pomocí prostředků a formátu stanovených regulačním výborem informovat výbor o používání kontrolních štítků v procesu balení. Lhůta pro poskytnutí těchto informací je 60 kalendářních dnů ode dne použití. Jakýkoli zjištěný rozdíl v množství nad 0,01 % musí být kontrolnímu subjektu řádně zdůvodněn během certifikačních auditů.

2) Vrátit regulačnímu výboru všechny nepoužité kontrolní štítky. Lhůta pro vrácení je do 15. ledna roku následujícího po roce, ve kterém mohly být štítky použity v souladu s touto specifikací produktu.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast, ke které se označení vztahuje, sahá od střední části oblasti Kastilie–La Mancha na jihovýchod. Centrem vymezené oblasti jsou okresy (comarcas) La Mancha v provinciích Toledo, Ciudad Real, Cuenca a Albacete.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Šafrán se do Španělska dostal během arabské nadvlády. V 8. a 9. století s ním hospodařila výhradně andaluská vyšší střední třída. Arabské pokrmy se ochucovaly řadou bylin, a ty se proto pěstovaly v každém sadu. Zejména pak římský kmín, kmín kořenný a černý, řeřicha, bedrník anýz, fenykl obecný, anýz, koriandr, hořčice, máta, máta peprná a petržel. Pro arabské hospodářství byl však nejdůležitějším ochucovadlem šafrán, většině pokrmů dodával základní zbarvení i chuť.

Dílo z pozdějšího období, jehož autorem je J. A. López de la Osa (1897), poskytuje písemné důkazy o pěstování šafránu v La Mancha. Informuje o této plodině z doby o 100 let dříve, než byla kniha napsána, a uvádí právní soupis z roku 1720, který šafrán rovněž zmiňuje. V první třetině 19. století se v oblasti La Mancha produkoval šafrán nejvyšší kvality ve Španělsku, s nejvyššími výnosy na hektar suché půdy. Starobylá tradice pěstování šafránu je velmi dobře doložena v obcích Pedro Muñoz, Campo de Criptana a Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete a Cabezamesada (Toledo) a Montilla del Palancar (Cuenca).

Nejlepším důkazem silné historické svázanosti regionu La Mancha s pěstováním šafránu jsou však mnohé tradiční kulturní projevy.

Jako všechny společensky hluboce zakořeněné činnosti vedlo i pěstování šafránu k rozvinutí velmi bohatého vlastního slovníku. Práce M. Núñeze a J. C. Condeho (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* (Časopis albacetských studií), 28, Albacete 1991) jmenuje širokou škálu výrazů, jež nějak souvisí se šafránem, které byly shromážděny v rámci průzkumů provedených v provincii Albacete. Tradice pěstování šafránu v oblasti La Mancha se odráží v tradičním folklóru tohoto regionu, šafránu je dokonce věnován místní tanec, zpívá se o něm v písních a objevuje se v pořekadlech. Z této tradice vychází také opereta „La rosa del azafrán" (autory libreta jsou F. Romero a G. Fernández Shaw, hudbu složil Jacinto Guerrero, premiéra se konala v roce 1930 v Madridu).

Za zmínku stojí i popularizující návody seznamující s postupy pěstování a zpracovávání šafránu, například výše uvedená kniha J. A. Lópeze de la Osy nebo příručka „El azafranero práctico" od L. Jiméneze Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Význam této plodiny pro kulturní tradici dokazují i šafránové slavnosti Fiesta de la Rosa del Azafrán v městečku Consuegra (Toledo) a Festival de la Rosa del Azafrán v obci Santa Ana (Albacete) nebo soutěže ve vytahování čnělek z šafránových květů, které se konají během oslav patrona obce La Solana (Ciudad Real).

O tradiční povaze a hospodářském významu této plodiny svědčí také dosud živý zvyk v některých vesnicích regionu La Mancha, kde se novomanželům v den svatby dává pro štěstí pár nitek šafránu.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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