C/2025/5116

19.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5116)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Azafrán de la Mancha“

ELi viitenumber: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Toote nimetus**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajanduse, vee ja maaelu arengu ministeerium, Castilla–La Mancha, toidu peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist ega kaitstud geograafilise tähise kasutamise muutmist, nendega ei kaasne risk, et artikli 5 lõike 2 punktis b osutatud seos muutub kehtetuks ning need ei too kaasa uusi piiranguid toote turustamisel. Need muudatused vastavad seega standardmuudatuse määratlusele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Pealkiri

Toote omaduste kirjelduse väljatöötamine

Kirjeldus

Punkti b.4 „Organoleptilised omadused“ muutmine.

([1]) Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2025/27, 30. oktoober 2024, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Toote „Azafrán de La Mancha“ organoleptiliste omaduste kirjeldust on parandatud ja ajakohastatud.

Tootespetsifikaadi praegune sõnastus:

„B.4) Organoleptilised omadused

Toote „Azafrán de La Mancha“ organoleptilised omadused on järgmised:

B.4.1) Safran (niidikestena)

Proovide ettevalmistamine: Petri tassi pannakse 200 mg safraniniite.

Välimus: võõrainete ja võõrkehade puudumine. Erepunane värvus.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimis-, mee-, kuiva rohu ja lillenoodid.

B.4.2) Safranitõmmis

Tõmmise ettevalmistamine: liitrile veele temperatuuriga 60 ± 5 °C lisada 200 mg jahvatatud ja sõelutud emakasuudmeid vastavalt standardile UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendavale normile, katta anum kinni ja lasta sellistes tingimustes 20 minutit tõmmata. Seejärel filtreerida, lasta pimedas kohas jahtuda umbes temperatuurini 25 °C ja teha vähem kui kahe tunni jooksul organoleptiline hindamine. Tõmmis tuleb hindajatele serveerida standardile UNE 87022: 1992 või seda asendavale normile vastavas klaasis koguses ligikaudu 50 ml.

Välimus: kirgas, selge, värv kollane, kergelt oranžide toonidega.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimis-, kuiva rohu, lille- ja vürtsinoodid.

Maitse: kuivatatud ürt, röstimisnoodid, kergelt mõrkjas ja pisut terav, mahedalt vürtsikas, mullanoodid.“

Tootespetsifikaadi teksti sõnastuse ettepanek:

„B.4) Organoleptilised omadused

Toote „Azafrán de La Mancha“ organoleptilised omadused on järgmised:

B.4.1) Safran (niidikestena)

Proovide ettevalmistamine: Petri tassi pannakse 200 mg safraniniite.

Välimus: erepunane värvus.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimisnüansid

B.4.2) Safranitõmmis

Tõmmise valmistamine: liitrile veele temperatuuriga 60 ± 5 °C lisada 200 mg jahvatatud ja sõelutud emakasuudmeid vastavalt standardile UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendavale normile, katta anum kinni ja lasta sellistes tingimustes 20 minutit tõmmata. Seejärel filtreerida, lasta pimedas kohas jahtuda umbes temperatuurini 25 °C ja teha vähem kui kahe tunni jooksul organoleptiline hindamine. Tõmmis tuleb hindajatele serveerida standardile UNE 87022: 1992 või seda asendavale normile vastavas klaasis koguses ligikaudu 50 ml.

Välimus: kirgas, selge, värv kollane, kergelt oranžide toonidega.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimisnüansid.

Maitse: röstitud, kergelt mõrkjas ja pisut terav.“

Põhjus(ed)

Muudatuse põhjendus

Safraniniitide ja -tõmmise omaduste kirjeldust kohandatakse vastavalt sõltumatu degusteerimiskomisjoni saadud analüüsitulemustele.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti G „Märgistuselemendid“ sõnastuse parandamine

Kirjeldus

Muudatus punktis G – PÄRITOLUNIMETUSEGA SEOTUD MÄRGISTUSELEMENDID

Täpsustatud on sellise pakendaja sertifitseerimisstaatust, kellel on õigus lisamärgiseid tellida.

Tootespetsifikaadi praegune sõnastus:

„Kaitstud päritolunimetust „Azafrán de La Mancha“ võib kasutada ainult käesolevale tootespetsifikaadile vastava ja kontrolliasutuse sertifitseeritud safrani märgistamisel. Samuti ei tohi nendele nõuetele mittevastava safrani märgistamisel kasutada käesoleva tootespetsifikaadi punktis C kirjeldatud geograafilise tootmispiirkonna moodustavate piirkondade ja omavalitsuste nimesid, et mitte eksitada tarbijaid vahetult kaitstud nimetusega „La Mancha“ seonduvate geograafiliste nimetuste kasutamisega.

Pakendajad peavad peale selle, et tagavad vastavuse kehtivatele märgistusalastele õigusaktidele, esitama turule lastud toote „Azafrán de La Mancha“ pakendil selgelt eristataval ja loetaval viisil järgmised andmed:

1) väljend „Kaitstud päritolunimetus „Azafrán de La Mancha“;

2) saagikoristusaasta alljärgnevas vormis: „XXXX saak“, mille puhul XXXX on neljakohaline tootmisaasta;

3) „parim enne“ kuupäev, milleks on kolm aastat;

4) märge päritolu kohta mis tahes järgmise märkega: „Hispaania toode“, „Toodetud Hispaanias“ või „hispaania toode“.

Pakenditel peab olema allpool esitatud kujutisega lisamärgis kindlaksmääratud värvidega, millel on tähtnumbriline kood XXYYYYYYYY, kus XX on kaks tähte, millega tähistatakse safrani tootmisaastat, ja YYYYYYYY on pakendit identifitseeriv number.

Pakendajatel on õigus saada lisamärgiseid, kui nad on sertifitseeritud kooskõlas standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 või seda asendava õigusaktiga ja nad on kontrolliasutusele tõendanud vähemalt 90 % nende valduses olevate lisamärgiste kasutamist. Lisamärgiste haldamisega tegeleb haldusorgan ja neid väljastatakse nõuetele vastavatele pakendajatele kontrollorgani loaga.

Lisamärgiste puhul on pakendajad kohustatud:

1) teavitama kontrolliasutust selle kehtestatud viisil ja vormis nende kasutamisest pakendamisprotsessis. Maksimaalne teavitustähtaeg on 60 kalendripäeva alates kasutuselevõtust. Kõiki 0,01 % ületavaid kvantitatiivseid kõrvalekaldeid tuleb sertifitseerimisauditite l kontrolliasutuse ees nõuetekohaselt põhjendada. Kõik kasutamata jäänud lisamärgised tuleb kontrolliasutusele tagastada. Tagastamistähtaeg on käesoleva tootespetsifikaadi kohaselt kasutamisele järgneva aasta 15. jaanuar.“

Tootespetsifikaadi teksti sõnastuse ettepanek:

„Kaitstud päritolunimetust „Azafrán de La Mancha“ võib kasutada ainult käesolevale tootespetsifikaadile vastava ja kontrolliasutuse sertifitseeritud safrani märgistamisel. Samuti ei tohi nendele nõuetele mittevastava safrani märgistamisel kasutada käesoleva tootespetsifikaadi punktis C kirjeldatud geograafilise tootmispiirkonna moodustavate piirkondade ja omavalitsuste nimesid, et mitte eksitada tarbijaid vahetult kaitstud nimetusega „La Mancha“ seonduvate geograafiliste nimetuste kasutamisega.

Pakendajad peavad peale selle, et tagavad vastavuse kehtivatele märgistusalastele õigusaktidele, esitama turule lastud toote „Azafrán de La Mancha“ pakendil selgelt eristataval ja loetaval viisil järgmised andmed:

1) väljend „Kaitstud päritolunimetus „Azafrán de La Mancha“;

2) saagikoristusaasta alljärgnevas vormis: „XXXX saak“, mille puhul XXXX on neljakohaline tootmisaasta;

3) „parim enne“ kuupäev, milleks on kolm aastat;

4) märge päritolu kohta mis tahes järgmise märkega: „Hispaania toode“, „Toodetud Hispaanias“ või „hispaania toode“.

Pakenditel peab olema allpool esitatud kujutisega lisamärgis kindlaksmääratud värvidega, millel on tähtnumbriline kood XXYYYYYYYY, kus XX on kaks tähte, millega tähistatakse safrani tootmisaastat, ja YYYYYYYY on pakendit identifitseeriv number.

Pakendajatel on õigus saada lisamärgiseid, kui volitatud kontrolliasutus on nad kooskõlas KPNi „Azafrán de la Mancha“ tootespetsifikaadiga sertifitseerinud ja nad on kontrolliasutusele tõendanud vähemalt 90 % nende valduses olevate lisamärgiste kasutamist. Lisamärgiste haldamisega tegeleb haldusorgan ja neid väljastatakse nõuetele vastavatele pakendajatele kontrollorgani loaga.

Lisamärgiste puhul on pakendajad kohustatud:

1) teavitama kontrolliasutust selle kehtestatud viisil ja vormis nende kasutamisest pakendamisprotsessis. Maksimaalne teavitustähtaeg on 60 kalendripäeva alates kasutuselevõtust. Kõiki 0,01 % ületavaid kvantitatiivseid kõrvalekaldeid tuleb sertifitseerimisauditil kontrolliasutuse ees nõuetekohaselt põhjendada;

2) tagastama kontrolliasutusele kõik kasutamata lisamärgised. Tagastamistähtaeg on käesoleva tootespetsifikaadi kohaselt kasutamisele järgneva aasta 15. jaanuar.“

Põhjus(ed)

Muudatuse põhjendus – vältida vigu pakendaja sertifitseerimisstaatuse tõlgendamisel vastavalt standardile UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 või seda asendavale normile.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Azafrán de la Mancha“

ELi viitenumber: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0910 – Ingver, safran, kollajuur e kurkum, aed-liivatee, loorberilehed, karri ja muud vürtsid

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Azafrán de la Mancha“ on safraniniitidest koosnev vürts, mida saadakse taime *Crocus sativus* L. emakasuudmete röstimise teel.

B.1 Füüsikalised omadused

B.1.1 **Puhtus:**

„Azafrán de La Mancha“ puhtusenõuded ja kasutatavad analüüsimeetodid on esitatud alljärgnevas tabelis:

Võõraine (massiprotsentides) ≤ 0,5 – analüüsimeetod UNE ISO 3632–2: 2011 Ptk 8 või seda asendav norm

Võõrkehad (massiprotsentides) ≤ 0,1 – analüüsimeetod UNE ISO 3632–2: 2011 Ptk 9 või seda asendav norm

Võõraineks on taime *Crocus sativus* L. õie osad, mis ei ole ette nähtud vürtsina kasutamiseks, näiteks kroonlehed, eraldunud emakakaelad, tolmukad, õietolmuterad ja sigimiku tükikesed.

Võõrkehad on mis tahes jäägid, mis ei pärine taime *Crocus sativus* L. õitest. Võõrkehad võivad olla taimset (lehed, õled, kroonlehed jne), loomset (terved putukad, nende osad või muud loomsed jäägid), mineraalset (muld, kivid jne) või muud (paber, riie, plast, metall jne) päritolu.

B.1.2 **Mõõtmed**

„Azafrán de La Mancha“ emakasuudme mõõtmed on esitatud alljärgnevas tabelis:

Emakasuudme ja emakakaela pikkuse suhe vähemalt 2:1, lubatud hälve (%) 1.

B.2 Keemilised omadused

„Azafrán de La Mancha“ keemilised omadused, nõutavad analüüsimeetodid ja maksimaalsed lubatud hälbed on esitatud alljärgnevas tabelis:

Niiskus ja lenduvad ained (%) < 11

Värvimisvõime > 200

Maitsestamisvõime > 20

Mõrudus (pikrokrotsiin) > 70

Kunstlikud värvained mrpl[1] (minimaalne värvainesisaldus, väljendatuna mg/kg, mis tuleb tuvastada ja kinnitada)

Analüüsimeetod: UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendav norm

B.4 Organoleptilised omadused

„Azafrán de La Mancha“ organoleptilised omadused on järgmised:

b.4.1) Safraniniidid

Proovi ettevalmistamine: Petri tassi pannakse 200 mg safraniniite.

Välimus: erepunane värvus.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimisnüansid

B.4.2) Safranitõmmis

Tõmmise valmistamine: liitrile veele temperatuuriga 60 ± 5 °C lisada 200 mg jahvatatud ja sõelutud emakasuudmeid vastavalt standardile UNE-ISO 3632-2: 2011 või seda asendavale normile, katta anum kinni ja lasta sellistes tingimustes 20 minutit tõmmata. Seejärel filtreerida, lasta pimedas kohas jahtuda umbes temperatuurini 25 °C ja teha vähem kui kahe tunni jooksul organoleptiline hindamine. Tõmmis tuleb hindajatele serveerida standardile UNE 87022: 1992 või seda asendavale normile vastavas klaasis koguses ligikaudu 50 ml.

Välimus: kirgas, selge, värv kollane, kergelt oranžide toonidega.

Lõhn: selge, tugev, terav. Röstimisnüansid

Maitse: röstitud, kergelt mõrkjas ja pisut terav.

Vajaduse korral kasutatakse viitena mõisteid, määratlusi ja nõudeid, mis on esitatud standardi UNE-ISO 3632-1: 2012 „Safran (*Crocus sativus* L.)“ 1. osas „Kirjeldused“ ja standardi UNE-ISO 3632–2: 2011 „Vürtsid (*Crocus sativus* L.)“ 2. osas „Analüüsimeetodid“ või asjakohasel juhul neid asendavates normides.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Safranit kasvatatakse, korjatakse ja kuivatatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud päritolunimetust „Azafrán de La Mancha“ võib kasutada üksnes tootespetsifikaadile vastava ja kontrolliasutuse poolt sellisena sertifitseeritud safrani märgistusel. Samuti ei tohi nendele nõuetele mittevastava safrani märgistamisel kasutada tootespetsifikaadi punktis C kirjeldatud geograafilise tootmispiirkonna moodustavate piirkondade ja omavalitsuste nimesid, et mitte eksitada tarbijaid vahetult kaitstud nimetusega „La Mancha“ seonduvate geograafiliste nimetuste kasutamisega.

Pakendajad peavad peale selle, et tagavad vastavuse kehtivatele märgistusalastele õigusaktidele, esitama turule lastud toote „Azafrán de La Mancha“ pakendil selgelt eristataval ja loetaval viisil järgmised andmed:

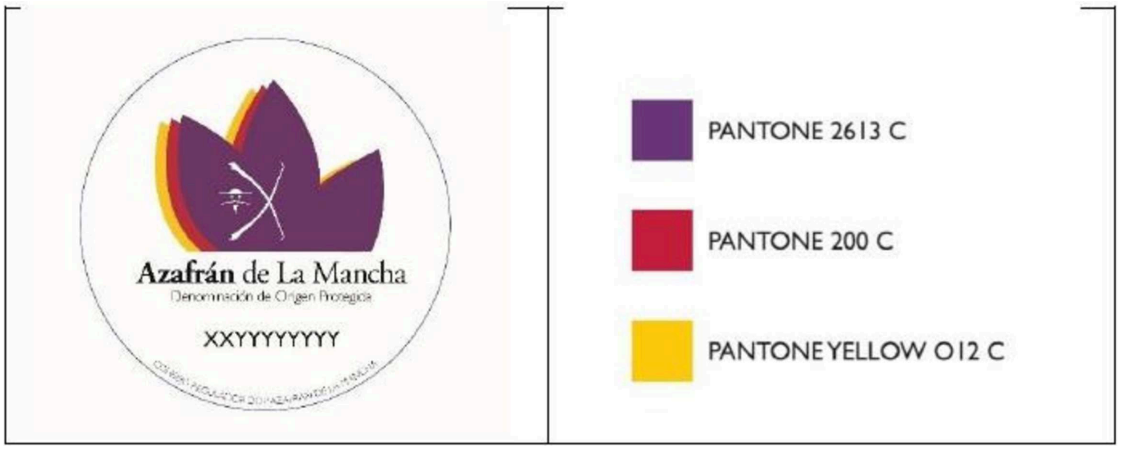
1) väljend „Kaitstud päritolunimetus „Azafrán de La Mancha““;

2) saagikoristusaasta alljärgnevas vormis: *„XXXX saak“*, mille puhul XXXX on neljakohaline tootmisaasta;

3) „parim enne“ kuupäev, milleks on kolm aastat;

4) märge päritolu kohta mis tahes järgmise märkega: *„Hispaania toode“*, *„Toodetud Hispaanias“* või *„hispaania toode“*.

Pakenditel peab olema allpool esitatud kujutisega lisamärgis kindlaksmääratud värvidega, millel on tähtnumbriline kood XXYYYYYYYY, kus XX on kaks tähte, millega tähistatakse safrani tootmisaastat, ja YYYYYYYY on pakendit identifitseeriv number.



Lisamärgiste puhul on pakendajad kohustatud:

1) teavitama kontrolliasutust selle kehtestatud viisil ja vormis nende kasutamisest pakendamisprotsessis. Maksimaalne teavitustähtaeg on 60 kalendripäeva alates kasutuselevõtust. Kõiki 0,01 % ületavaid kvantitatiivseid kõrvalekaldeid tuleb sertifitseerimisauditil kontrolliasutuse ees nõuetekohaselt põhjendada;

2) tagastama kontrolliasutusele kõik kasutamata lisamärgised. Tagastamistähtaeg on käesoleva tootespetsifikaadi kohaselt kasutamisele järgneva aasta 15. jaanuar.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Päritolunimetusega hõlmatud ala ulatub Castilla–La Mancha keskpiirkonnast kaguosani. Kõnealuse ala keskmes on La Mancha omavalitsusüksused Toledo, Ciudad Reali, Cuenca ja Albacete provintsis.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Safran toodi Hispaaniasse araablaste valitsemise ajal. 8. ja 9. sajandil kasutas seda ainult Andaluusia kõrgem keskklass. Araabia roogasid maitsestati paljude maitsetaimedega ja seega kasvatati neid igas viljapuuaias. Peamiselt kasvatati harilikku vürtsköömet, Pärsia köömet, musta köömet, allik-kerssi, aniisi, apteegitilli, tähtaniisi, koriandrit, sinepit, münti, piparmünti ja peterselli. Araablaste majanduse jaoks oli siiski kõige olulisem safran, mida kasutati enamikus toitudes olulise värvi- ja maitseainena.

J. A. López de la Osa hilisemast ajast (1897) pärit teoses esitatakse kirjalikud tõendid safranikasvatuse kohta La Manchas. Raamat sisaldab teavet safranikasvatuse kohta sada aastat varasemast ajast ja selles tsiteeritakse 1720. aasta seaduslikku inventuuri, milles mainitakse ka safranit. 19. sajandi esimesel kolmandikul toodeti La Manchas Hispaania kõige kvaliteetsemat safranit, mille saak hektari kohta oli suurim. Safranikasvatuse vanade traditsioonide kohta on palju tõendusmaterjali sellistes omavalitsusüksustes nagu Pedro Muñoz, Campo de Criptana ja Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete ja Cabezamesada (Toledo) ning Montilla del Palancar (Cuenca).

Kõige olulisemaid tõendeid La Mancha piirkonna ja safrani vahelisest tugevast ajaloolisest sidemest võib siiski leida piirkonna paljudest kultuuritraditsioonidest.

Nagu kõigi ühiskonnas kindlalt juurdunud tegevuste puhul, on ka safranikasvatus toonud kaasa oma rikkaliku sõnavara. Autorite M. Núñez ja J. C. Conde teoses (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) on esitatud arvukalt safraniga seotud väljendeid, mis on kogutud Albacete provintsis tehtud küsitluste käigus. Safranikasvatuse traditsioon La Manchas peegeldub piirkonnale omases rahvakunstis, lauludes ja kõnekäändudes. Tootele on pühendatud isegi kohalik rahvatants. Safran on taustateema ka operetis „La rosa del azafrán“ (libreto autorid F. Romero ja G. Fernández Shaw; helilooja Jacinto Guerrero; esmaettekanne toimus Madridis 1930. aastal).

Samuti tuleb märkida, et on olemas safrani kasvatamis- ja tootmismeetodeid kirjeldavad käsiraamatud, näiteks eespool mainitud J. A. López de la Osa teos või L. Jiménez Martíni koostatud teos (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Safrani tähtsusest traditsioonilises kultuuris kõnelevad ka sellised sündmused nagu Consuegras (Toledo) toimuv Fiesta de la Rosa del Azafrán, La Solana (Ciudad Real) pühakute pidustuste raames korraldatavad safrani puhastamise võistlused ja Santa Anas (Albacete) toimuv Festival de la Rosa del Azafrán.

Safranikasvatuse traditsioonilisest olemusest ja majanduslikust tähtsusest annab selget tunnistust ka tava, mida mõnes La Mancha külas ikka veel järgitakse. Nimelt antakse vastabiellunud paaridele mõned safraniniidid, mis sümboliseerivad head õnne.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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