C/2025/5116

19.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5116)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Regionalno ministarstvo poljoprivrede, voda i ruralnog razvoja, Glavna uprava za hranu Kastilje-La Mancha

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Opisane i obrazložene izmjene ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ni promjenu upotrebe tog naziva. Ne postoji rizik od gubitka povezanosti iz članka 5. stavka 2. točke (b) niti podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Te izmjene stoga odgovaraju definiciji standardne izmjene.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Sastavljanje popisa svojstava proizvoda

Opis

Izmjena odjeljka b.4 Organoleptička svojstva

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis organoleptičkih svojstava proizvoda Azafrán de La Mancha poboljšan je i ažuriran.

Postojeći tekst specifikacije:

b.4 Organoleptička svojstva –

Azafrán de la Mancha ima sljedeća organoleptička svojstva:

b.4.1. Niti šafrana

Priprema uzorka: 200 mg niti stavlja se u Petrijevu zdjelicu.

Izgled – nisu prisutni ostali dijelovi biljke ni strane tvari. Sjajne je crvene boje.

Aroma – blaga, intenzivna, pikantna. S naznakama mirisa prženja, meda, suhe trave i cvijeća.

b.4.2. Niti šafrana

Priprema infuzije: 200 mg mljevenih prosijanih njuški šafrana stavlja se u jednu litru vode zagrijanu na temperaturu od 60 ± 5 °C u skladu s normom UNE-ISO 3632-2:2011 ili normom koja bi je ubuduće mogla zamijeniti, posuda se prekriva i ostavlja tako 20 minuta tijekom kojih se odvija ekstrakcija. Filtrira se i hladi na tamnom mjestu na temperaturu od približno 25 °C te se u roku od dva sata provodi osjetilno ocjenjivanje. Uzorci koje koriste ocjenjivači moraju biti u standardnoj čaši u skladu s normom UNE 87022:1992 ili normom koja bi je ubuduće mogla zamijeniti te sadržavati približno 50 ml infuzije.

Izgled – sjajan, bistar, žute boje sa svijetlim narančasto-ružičastim nijansama.

Aroma – blaga, intenzivna, pikantna. S naznakama mirisa prženja, suhe trave, cvijeća i začina.

Okus – podsjeća na suhu travu, pržen, blago gorak, blago pikantan, s notama slatkih začina, zemljan.

Predloženi tekst specifikacije

b.4. Organoleptička svojstva

Azafrán de la Mancha ima sljedeća organoleptička svojstva:

b.4.1. Niti šafrana

Priprema uzorka: 200 mg niti stavlja se u Petrijevu zdjelicu.

Izgled – sjajne je crvene boje.

Aroma – blaga, intenzivna, pikantna. Naznake mirisa prženja.

b.4.2. Infuzija šafrana

Priprema infuzije: 200 mg mljevenih prosijanih njuški šafrana stavlja se u jednu litru vode zagrijanu na temperaturu od 60 ± 5 °C u skladu s normom UNE-ISO 3632-2:2011 ili normom koja bi je ubuduće mogla zamijeniti, posuda se prekriva i ostavlja tako 20 minuta tijekom kojih se odvija ekstrakcija. Filtrira se i hladi na tamnom mjestu na temperaturu od približno 25 °C te se u roku od dva sata provodi osjetilno ocjenjivanje. Uzorci koje koriste ocjenjivači moraju biti u standardnoj čaši u skladu s normom UNE 87022:1992 ili normom koja bi je ubuduće mogla zamijeniti te sadržavati približno 50 ml infuzije.

Izgled – sjajan, bistar, žute boje sa svijetlim narančasto-ružičastim nijansama.

Aroma – blaga, intenzivna, pikantna. Naznake mirisa prženja.

Okus – pržen, blago gorak, blago pikantan.

Razlozi

Razlozi za izmjenu

Specifikacija je izmijenjena s obzirom na svojstva šafrana u obliku niti i infuzije s vodom u skladu s rezultatima analize koje je dobila neovisna ocjenjivačka komisija.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Poboljšan je tekst u odjeljku G Informacije za označivanje.

Opis

Izmijenjen je odjeljak G Informacije za označivanje povezane s oznakom izvornosti.

Certifikacijski status utvrđen je za subjekt koji pakira proizvod i koji može zatražiti sekundarne etikete.

Postojeći tekst specifikacije:

Naziv zaštićene oznake izvornosti „Azafrán de La Mancha” može se navoditi samo na etiketama šafrana koji je u skladu s ovom specifikacijom proizvoda, što je certificiralo nadzorno tijelo. Nadalje, nazivi okruga i općina koji čine zemljopisno područje proizvodnje opisano u odjeljku C ove specifikacije ne mogu se navoditi na etiketi šafrana koji ne ispunjava te zahtjeve. Taj je zahtjev uveden kako se potrošače ne bi zbunilo navođenjem zemljopisnih naziva koji se automatski povezuju sa zaštićenim nazivom „La Mancha”.

Osim usklađivanja s važećim propisima o označivanju, subjekti koji pakiraju proizvod moraju jasno i čitljivo istaknuti sljedeće podatke na pakiranju proizvoda Azafrán de La Mancha koji stavljaju na tržište:

1.) izraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;

2.) godinu berbe u obliku „Berba XXXX”, pri čemu je XXXX četveroznamenkasti broj koji označava godinu proizvodnje;

3.) datum „najbolje upotrijebiti do”, koji mora biti tri godine od datuma proizvodnje;

4.) oznaku podrijetla u obliku bilo kojeg od sljedećih izraza: „Producto de España” [Proizvedeno u Španjolskoj], „Producido en España” [Proizvedeno u Španjolskoj] ili „Producto español” [Španjolski proizvod].

Na ambalažu se mora pričvrstiti sekundarna etiketa sa slikom u nastavku, u utvrđenim bojama, s alfanumeričkom oznakom XXYYYYYYYY, u kojoj su XX dva slova abecede koja označavaju godinu proizvodnje šafrana, a YYYYYYYY je identifikacijski broj pakiranja.

Subjekti koji pakiraju proizvod imaju pravo na te sekundarne oznake ako su certificirani u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 ili bilo kojom normom koja bi je mogla zamijeniti u budućnosti te ako su u Regulatornom odboru dostavili dokaze za najmanje 90 % sekundarnih oznaka koje posjeduju. Sekundarnim oznakama upravlja upravljačko tijelo. Izdaju se prihvatljivim subjektima koji pakiraju proizvod uz prethodno odobrenje nadzornog tijela.

Subjekti koji pakiraju proizvod imaju sljedeće obveze u pogledu sekundarnih etiketa:

1.) Obvezni su primjenjivati sredstva i format koje je utvrdio Regulatorni odbor i obavješćivati Odbor o korištenju sekundarnih etiketa u postupku pakiranja. Rok za dostavu tih informacija je 60 kalendarskih dana od datuma upotrebe. Svako odstupanje u količini veće od 0,01 % mora se propisno obrazložiti kontrolnom tijelu tijekom revizija za potrebe certificiranja. Obvezni su vratiti sve neiskorištene sekundarne etikete Regulatornom odboru. Rok za vraćanje je 15. siječnja u godini nakon godine u kojoj se etikete mogu iskoristiti u skladu s ovom specifikacijom proizvoda.

Predloženi novi tekst specifikacije proizvoda:

Naziv zaštićene oznake izvornosti „Azafrán de La Mancha” može se navoditi samo na etiketama šafrana koji je u skladu s ovom specifikacijom proizvoda, što je certificiralo nadzorno tijelo. Nadalje, nazivi okruga i općina koji čine zemljopisno područje proizvodnje opisano u odjeljku C ove specifikacije ne mogu se navoditi na etiketi šafrana koji ne ispunjava te zahtjeve. Taj je zahtjev uveden kako se potrošače ne bi zbunilo navođenjem zemljopisnih naziva koji se automatski povezuju sa zaštićenim nazivom „La Mancha”.

Osim usklađivanja s važećim propisima o označivanju, subjekti koji pakiraju proizvod moraju jasno i čitljivo istaknuti sljedeće podatke na pakiranju proizvoda Azafrán de La Mancha koji stavljaju na tržište:

1.) izraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;

2.) godinu berbe u obliku „Berba XXXX”, pri čemu je XXXX četveroznamenkasti broj koji označava godinu proizvodnje;

3.) datum „najbolje upotrijebiti do”, koji mora biti tri godine od datuma proizvodnje;

4.) oznaku podrijetla u obliku bilo kojeg od sljedećih izraza: „Producto de España” [Proizvedeno u Španjolskoj], „Producido en España” [Proizvedeno u Španjolskoj] ili „Producto español” [Španjolski proizvod].

Na ambalažu se mora pričvrstiti sekundarna etiketa sa slikom u nastavku, u utvrđenim bojama, s alfanumeričkom oznakom XXYYYYYYYY, u kojoj su XX dva slova abecede koja označavaju godinu proizvodnje šafrana, a YYYYYYYY je identifikacijski broj pakiranja.

Subjekti koji pakiraju proizvod imaju pravo na te sekundarne etikete ako ih je certificiralo ovlašteno nadzorno tijelo u skladu sa specifikacijom proizvoda za ZOI Azafrán de la Mancha i ako su Regulatornom odboru dostavili dokaze o iskorištenju najmanje 90 % sekundarnih etiketa koje posjeduju. Sekundarnim oznakama upravlja upravljačko tijelo. Izdaju se prihvatljivim subjektima koji pakiraju proizvod uz prethodno odobrenje nadzornog tijela.

Subjekti koji pakiraju proizvod imaju sljedeće obveze u pogledu sekundarnih etiketa:

1.) Obvezni su primjenjivati sredstva i format koje je utvrdio Regulatorni odbor i obavješćivati Odbor o korištenju sekundarnih etiketa u postupku pakiranja. Rok za dostavu tih informacija je 60 kalendarskih dana od datuma upotrebe. Svako odstupanje u količini veće od 0,01 % mora se propisno obrazložiti kontrolnom tijelu tijekom revizija za potrebe certificiranja.

2.) Obvezni su vratiti sve neiskorištene sekundarne etikete Regulatornom odboru. Rok za vraćanje je 15. siječnja u godini nakon godine u kojoj se etikete mogu iskoristiti u skladu s ovom specifikacijom proizvoda.

Razlozi za izmjenu

Razlog za izmjenu – kako bi se izbjegle pogreške u tumačenju certifikacijskog statusa subjekta koji pakira proizvod u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 ili bilo kojom normom koja bi je mogla zamijeniti u budućnosti.

☑ Ova izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Azafrán de la Mancha”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025.

1. **Naziv**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0910 – Ingver (đumbir), šafran, kurkuma (curcuma), majčina dušica, listovi lovora, kari (curry) i ostali začini

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Azafrán de La Mancha začin je u obliku niti koji se dobiva prženjem njuški biljke *Crocus sativus* L.

b.1 Fizička svojstva

b.1.1 Bistrina

U sljedećoj tablici prikazane su specifikacije čistoće proizvoda Azafrán de la Mancha i analitičke metode koje se primjenjuju:

Ostali dijelovi biljke (% p) – ≤ 0,5 – metoda analize UNE ISO 3632-2: 2011. Poglavlje 8. ili neka druga norma koja bi je ubuduće mogla zamijeniti

Strana tvar (% p) – ≤ 0,1 – metoda analize UNE ISO 3632-2: 2011. Poglavlje 9. ili norma koja bi je ubuduće mogla zamijeniti

Ostali dijelovi biljke dijelovi su cvijeta biljke *Crocus sativus* L. koji se ne koriste kao začin. Na primjer, latice, vratovi tučka koji su se odvojili, prašnici, pelud i dijelovi plodnice.

Strana tvar je svaki ostatak koji ne potječe od cvijeta biljke *Crocus sativus* L. Strane tvari mogu biti biljnog podrijetla (listovi, slama, latice itd.); životinjskog podrijetla (cijeli kukci ili njihovi dijelovi, ili drugi životinjski ostaci); mineralnog podrijetla (zemlja, kamenje itd.) ili ostalo (papir, plastika, metali itd.)

b.1.2. Dimenzije

Dimenzije niti proizvoda Azafrán de la Mancha prikazane su u sljedećoj tablici:

Najmanji omjer duljine njuške i vrata tučka – granica 2:1 – tolerancija (%) – 1

b.2. Kemijska svojstva

Kemijska svojstva proizvoda Azafrán de la Mancha, propisane analitičke metode i najveća dopuštena odstupanja navedeni su u sljedećoj tablici:

Vlažnost i hlapive tvari (%) –< [sic] 11

Snaga bojenja > 200

Snaga arome > 20

Gorčina (pikrokrocin) > 70

Umjetna bojila mrpl[1] (najmanja količina bojila izražena u mg/kg koja može biti utvrđena i potvrđena)

Analitička metoda: UNE-ISO 3632-2:2011 ili neka druga norma koja bi je ubuduće mogla zamijeniti

b.4. Organoleptička svojstva

Azafrán de la Mancha ima sljedeća organoleptička svojstva:

b.4.1. Niti šafrana

Priprema uzorka: 200 mg niti stavlja se u Petrijevu zdjelicu.

Izgled – sjajne je crvene boje.

Aroma – blaga, intenzivna, pikantna. Naznake mirisa prženja.

b.4.2. Infuzija šafrana

Priprema infuzije: 200 mg mljevenih prosijanih njuški šafrana stavlja se u jednu litru vode zagrijanu na temperaturu od 60 ± 5 °C u skladu s normom UNE-ISO 3632-2:2011 ili normom koja bi je ubuduće mogla zamijeniti, posuda se prekriva i ostavlja tako 20 minuta tijekom kojih se odvija ekstrakcija. Filtrira se i hladi na tamnom mjestu na temperaturu od približno 25 °C te se u roku od dva sata provodi osjetilno ocjenjivanje. Uzorci koje koriste ocjenjivači moraju biti u standardnoj čaši u skladu s normom UNE 87022:1992 ili normom koja bi je ubuduće mogla zamijeniti te sadržavati približno 50 ml infuzije.

Izgled – sjajan, bistar, žute boje sa svijetlim narančasto-ružičastim nijansama.

Aroma – blaga, intenzivna, pikantna. Naznake mirisa prženja.

Okus – pržen, blago gorak, blago pikantan.

Prema potrebi i kao reference primjenjivat će se i koristiti termini, definicije i specifikacije na koje se upućuje u normama UNE-ISO 3632-1:2012 „Šafran (*Crocus sativus* L.)", u dijelu 1.: Specifikacije odnosno UNE-ISO 3632-2:2011 „Začini. (*Crocus sativus* L.)", u dijelu 2.: Metode analize – ili u nekim drugim normama koje bi ih ubuduće mogle zamijeniti.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Šafran se mora uzgajati, brati i sušiti na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Naziv zaštićene oznake izvornosti „Azafrán de La Mancha” može se navoditi samo na etiketama šafrana koji je u skladu s ovom specifikacijom proizvoda, što je certificiralo nadzorno tijelo. Nadalje, nazivi okruga i općina koji čine zemljopisno područje proizvodnje opisano u odjeljku C ove specifikacije ne mogu se navoditi na etiketi šafrana koji ne ispunjava te zahtjeve. Taj je zahtjev uveden kako se potrošače ne bi zbunilo navođenjem zemljopisnih naziva koji se automatski povezuju sa zaštićenim nazivom „La Mancha”.

Osim usklađivanja s važećim propisima o označivanju, subjekti koji pakiraju proizvod moraju jasno i čitljivo istaknuti sljedeće podatke na pakiranju proizvoda „Azafrán de La Mancha” koji stavljaju na tržište:

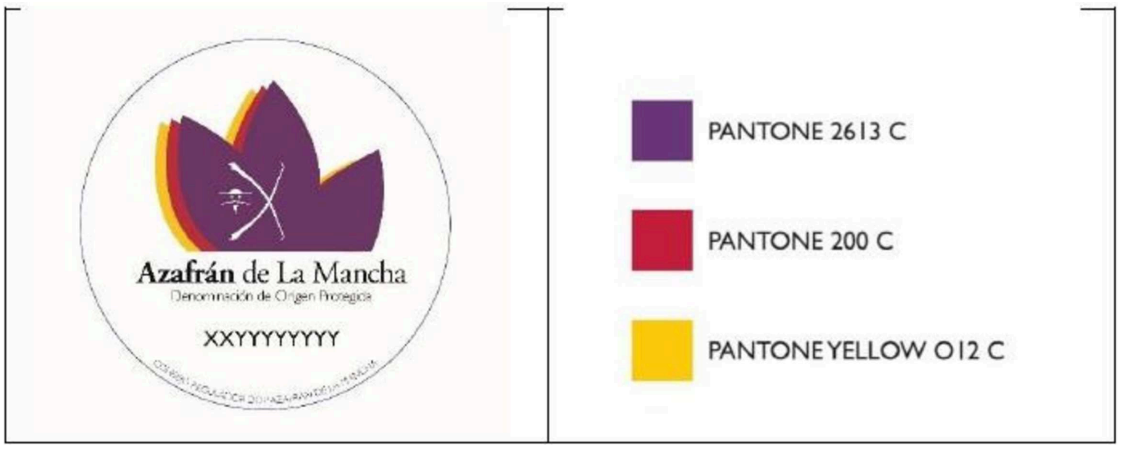
1.) izraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;

2.) godinu berbe u obliku „Berba XXXX”, pri čemu je XXXX četveroznamenkasti broj koji označava godinu proizvodnje;

3.) datum „najbolje upotrijebiti do”, koji mora biti tri godine od datuma proizvodnje;

4.) oznaku podrijetla u obliku bilo kojeg od sljedećih izraza: „Producto de España” [Proizvedeno u Španjolskoj], „Producido en España” [Proizvedeno u Španjolskoj] ili „Producto español” [Španjolski proizvod].

Na ambalažu se mora pričvrstiti sekundarna etiketa sa slikom u nastavku, u utvrđenim bojama, s alfanumeričkom oznakom XXYYYYYYYY, u kojoj su XX dva slova abecede koja označavaju godinu proizvodnje šafrana, a YYYYYYYY je identifikacijski broj pakiranja.



Subjekti koji pakiraju proizvod imaju sljedeće obveze u pogledu sekundarnih etiketa:

1.) Obvezni su primjenjivati sredstva i format koje je utvrdio Regulatorni odbor i obavješćivati Odbor o korištenju sekundarnih etiketa u postupku pakiranja. Rok za dostavu tih informacija je 60 kalendarskih dana od datuma upotrebe. Svako odstupanje u količini veće od 0,01 % mora se propisno obrazložiti kontrolnom tijelu tijekom revizija za potrebe certificiranja.

2.) Obvezni su vratiti sve neiskorištene sekundarne etikete Regulatornom odboru. Rok za vraćanje je 15. siječnja u godini nakon godine u kojoj se etikete mogu iskoristiti u skladu s ovom specifikacijom proizvoda.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje obuhvaćeno oznakom proteže se od središnje regije Autonomne zajednice Kastilja-La Mancha do njezina jugoistočnog dijela. Središte područja obuhvaćenog oznakom obuhvaća okruge regije La Mancha u pokrajinama Toledo, Ciudad Real, Cuenca i Albacete.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Šafran je donesen u Španjolsku tijekom arapske vladavine. U 8. i 9. stoljeću koristila ga je isključivo andaluzijska viša srednja klasa. Arapska jela aromatizirana su brojnim začinima koji su se uzgajali u svakom voćnjaku, pri čemu su glavne sorte bile kumin, kim, crni kumin, potočarka, anis, komorač, zvjezdasti anis, korijandar, gorušica, metvica, paprena metvica i peršin. Međutim, najvažniji začin za arapsko gospodarstvo bio je šafran, koji se dodavao većini jela kao bojilo i začin.

Djelo iz kasnijeg razdoblja, čiji je autor J. A. López de la Osa (1897.), pisani je dokaz o uzgoju šafrana u regiji La Mancha. Donosi informacije o tom usjevu koje su stotinu godina starije od samog djela te citira pravni popis iz 1720. u kojem se također spominje šafran. U prvoj trećini 19. stoljeća regija La Mancha proizvodila je najkvalitetniji šafran u Španjolskoj, s najvećim prinosom po hektaru suhog tla. Drevna tradicija uzgoja šafrana detaljno je dokumentirana u mjestima Pedro Muñoz, Campo de Criptana i Manzanares (pokrajina Ciudad Real), u mjestima Lillo, Madridejo, Villacañas, Villanueva de Alcardete i Cabezamesada (pokrajina Toledo) te u mjestu Montill del Palancar (pokrajina Cuenca).

Međutim, brojne kulturne tradicije tog područja najbolje dokazuju snažnu povijesnu povezanost između regije La Mancha i šafrana.

Kao što je to slučaj sa svim aktivnostima koje su duboko ukorijenjene u društvu, uzgojem šafrana razvio se njemu svojstven bogat rječnik. U radu M. Núñeza i J. C. Condea – (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses*) [Časopis za studije Albacetea], br. 28., Albacete, 1991.) navedeno je mnogo izraza povezanih sa šafranom koji su prikupljeni u istraživanjima provedenima u pokrajini Albacete. Tradicija uzgoja šafrana u regiji La Mancha vidljiva je u folkloru karakterističnom za tu regiju, tradicionalnom regionalnom plesu posvećenom tom proizvodu te pjesmama i izrekama. Na njoj se temelji i opereta za koju su libreto napisali F. Romero i G. Fernández Shaw, a glazbu je napisao Jacinto Guerrero, koja je premijerno izvedena u Madridu 1930.

Treba napomenuti i da se tehnike uzgoja i proizvodnje opisuju u određenim priručnicima kao što su navedeni radovi J. A. Lópeza de la Ose te L. Jiméneza Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900.).

Važnost tog usjeva u tradicionalnoj kulturi pokazuju i festival „Fiesta de la Rosa del Azafrán", koji se održava u mjestu Consuegra (pokrajina Toledo), natjecanja u guljenju šafrana, koja se održavaju u okviru svečanosti kojima se slavi svetac zaštitnik mjesta La Solana (pokrajina Ciudad Real) i festival „Festival de la Rosa del Azafrán" u mjestu Santa Ana (pokrajina Albacete).

Naposljetku, običaj da se mladencima daruje nekoliko niti šafrana kao simbol želje za blagostanjem, koji se i dalje prakticira u nekim selima u regiji La Mancha, jasno upućuje na tradiciju proizvodnje šafrana i njegovu gospodarsku važnost.

Elektroničko upućivanje na objavu specifikacije proizvoda (URL)

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