C/2025/5116

2025.9.19.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2025/5116)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

**„Azafrán de la Mancha”**

**EU hivatkozási szám: PDO-ES-0112-AM04 – 2025.6.23.**

1. **A termék elnevezése**

„Azafrán de la Mancha”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

***Név***

Mezőgazdasági, Vízügyi és Vidékfejlesztési Regionális Minisztérium. Kasztília-La Mancha Élelmiszerügyi Főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az alábbiakban ismertetett és indokolt módosítások nem vonják maguk után az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének vagy használatának megváltoztatását. Nem járnak az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. E módosítások tehát megfelelnek a standard módosítás meghatározásának.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

***Cím***

A termékjellemzők jegyzékének összeállítása

***Leírás***

„Az érzékszervi jellemzők módosítása” című B.4. szakasz módosítása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Elvégezték az Azafrán de La Mancha érzékszervi jellemzői leírásának javítását és aktualizálását.

A termékleírás jelenlegi szövege:

B.4. Érzékszervi jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” érzékszervi jellemzői a következők:

B.4.1. Sáfrányfonalak

Mintaelőkészítés: helyezzünk 200 mg fonalat egy Petri-csészébe.

Megjelenés: idegen anyagtól mentes. Fényes piros szín.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt, mézes, szárított füves és virágos jegyek.

B.4.2. Sáfrányfonalak

A forrázat elkészítése. Helyezzünk 200 mg őrölt szitált bibét egy liter 60 ± 5 °C-os vízbe az UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabványnak megfelelően, fedjük le az edényt, és végezzünk extrakciót 20 percen át az említett körülmények között. Szűrjük le, sötétben hűtsük körülbelül 25 °C-os hőmérsékletig, majd 2 órán belül végezzük el az érzékszervi értékelést. A mintákat az UNE-EN 87022:1992 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány szerinti, körülbelül 50 ml forrázatot tartalmazó szabványos pohárban kell a bírálóknak felhasználniuk.

Megjelenés: fényes, tiszta és sárga, világos narancsos-rózsaszínes árnyalatokkal.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt, szárított füves, virágos és fűszeres jegyek.

Íz: szárított füves, pörköléses, enyhén keserű, enyhén csípős, édes fűszeres, földes.

A termékleírás javasolt szövege

B.4. Érzékszervi jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” érzékszervi jellemzői a következők:

B.4.1. Sáfrányfonalak

Mintaelőkészítés: helyezzünk 200 mg fonalat egy Petri-csészébe.

Megjelenés: fényes piros szín.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt jegyek

B.4.2. Sáfrányforrázat

A forrázat elkészítése. Helyezzünk 200 mg őrölt szitált bibét egy liter 60 ± 5 °C-os vízbe az UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabványnak megfelelően, fedjük le az edényt, és végezzünk extrakciót 20 percen át az említett körülmények között. Szűrjük le, sötétben hűtsük körülbelül 25 °C-os hőmérsékletig, majd 2 órán belül végezzük el az érzékszervi értékelést. A mintákat az UNE-EN 87022:1992 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány szerinti, körülbelül 50 ml forrázatot tartalmazó szabványos pohárban kell a bírálóknak felhasználniuk.

Megjelenés: fényes, tiszta és sárga, világos narancsos-rózsaszínes árnyalatokkal.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt jegyek.

Íz: pörköléses, enyhén keserű, enyhén csípős.

***Indokolás***

A módosítás indokolása

A termékleírás a sáfrány szálas formájának és vízzel történő forrázatának jellemzői tekintetében módosult, összhangban egy független kóstolóbizottság által kapott analitikai eredményekkel.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

***Cím***

A „Címkézési információk” című G. szakasz szövegezésének javítása.

***Leírás***

„Az eredetmegjelöléssel kapcsolatos címkézési információk” című G. szakasz módosítása

A tanúsítási státuszt azon csomagolóüzemre vonatkozóan határozták meg, amely másodlagos címkéket igényelhet.

A termékleírás jelenlegi szövege:

Az „Azafrán de La Mancha” oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve csak az e termékleírásnak megfelelő és az ellenőrző szerv által tanúsított sáfrány címkéjén használható. Ezenkívül az e termékleírás C. szakaszában leírt, az előállítás földrajzi területét magában foglaló járások és települések neve nem használható az ilyen követelményeknek meg nem felelő sáfrány címkéjén. Ennek célja, hogy a „La Mancha” oltalom alatt álló elnevezéshez automatikusan kapcsolódó földrajzi nevek használata révén elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése.

A hatályos címkézési jogszabályoknak való megfelelés biztosítása mellett a csomagolóknak a forgalomba hozott Azafrán de La Mancha csomagolásán jól láthatóan és olvashatóan fel kell tüntetniük a következőket:

1) A „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha” mondat;

2) A betakarítás éve a következő formában: „XXXX. évi betakarítás”, ahol az XXXX az előállítás éve, négy számjeggyel kifejezve;

3) A minőségmegőrzési idő, amelynek három évnek kell lennie;

4) Az eredetmegjelölés az alábbi kifejezések bármelyikének használatával: „Producto de España” (Spanyolországból származó termék), „Producido en España” (Spanyolországban előállított termék) vagy „Producto español” (spanyol termék).

A csomagoláson az alábbi képet ábrázoló másodlagos címkét kell elhelyezni, a meghatározott színekben, az XXYYYY alfanumerikus kóddal, amelyen az XX az ábécé két, a sáfrány előállítási évét azonosító betűje, az YYYYYYYY pedig a csomagolást azonosító szám.

A csomagolók akkor kaphatnak ilyen másodlagos címkét, ha az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 szabvány vagy az azt a jövőben felváltó bármely szabvány szerint tanúsították őket, és ha a birtokukban lévő másodlagos címkék legalább 90 %-áról elszámolást nyújtottak be a Szabályozó Testülethez. A másodlagos címkéket az irányítótestület kezeli. Ezeket az ellenőrző szerv előzetes engedélyével a jogosult csomagolók számára állítják ki.

A csomagolók másodlagos címkékkel kapcsolatos kötelezettségei a következők:

1) A Szabályozó Testület által meghatározott eszközök és formátum felhasználásával tájékoztatni kell a Testületet a másodlagos címkék csomagolási folyamatban történő felhasználásáról. Ezen információk benyújtásának határideje a felhasználás időpontjától számított 60 naptári nap. A 0,01 %-ot meghaladó mennyiségi eltéréseket a tanúsítási ellenőrzések során megfelelően indokolni kell az ellenőrző szervezet számára. A fel nem használt másodlagos címkéket vissza kell szolgáltatni a Szabályozó Testületnek. A visszaszolgáltatás határideje az azt az évet követő év január 15. napja, amelyben a címkék e termékleírásnak megfelelően felhasználhatók voltak.

A termékleírás javasolt új szövege:

Az „Azafrán de La Mancha” oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve csak az e termékleírásnak megfelelő és az ellenőrző szerv által tanúsított sáfrány címkéjén használható. Ezenkívül az e termékleírás C. szakaszában leírt, az előállítás földrajzi területét magában foglaló járások és települések neve nem használható az ilyen követelményeknek meg nem felelő sáfrány címkéjén. Ennek célja, hogy a „La Mancha” oltalom alatt álló elnevezéshez automatikusan kapcsolódó földrajzi nevek használata révén elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése.

A hatályos címkézési jogszabályoknak való megfelelés biztosítása mellett a csomagolóknak a forgalomba hozott Azafrán de La Mancha csomagolásán jól láthatóan és olvashatóan fel kell tüntetniük a következőket:

1) A „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha” mondat;

2) A betakarítás éve a következő formában: „XXXX. évi betakarítás”, ahol az XXXX az előállítás éve, négy számjeggyel kifejezve;

3) A minőségmegőrzési idő, amelynek három évnek kell lennie;

4) Az eredetmegjelölés az alábbi kifejezések bármelyikének használatával: „Producto de España” (Spanyolországból származó termék), „Producido en España” (Spanyolországban előállított termék) vagy „Producto español” (spanyol termék).

A csomagoláson az alábbi képet ábrázoló másodlagos címkét kell elhelyezni, a meghatározott színekben, az XXYYYY alfanumerikus kóddal, amelyen az XX az ábécé két, a sáfrány előállítási évét azonosító betűje, az YYYYYYYY pedig a csomagolást azonosító szám.

A csomagolók jogosultak megkapni ezeket a másodlagos címkéket, ha azokat egy felhatalmazott ellenőrző szerv az Azafrán de la Mancha OEM termékleírásának megfelelően tanúsította, és ha a birtokukban lévő másodlagos címkék legalább 90 %-áról elszámolást nyújtottak be a Szabályozó Testülethez. A másodlagos címkéket az irányítótestület kezeli. Ezeket az ellenőrző szerv előzetes engedélyével a jogosult csomagolók számára állítják ki.

A csomagolók másodlagos címkékkel kapcsolatos kötelezettségei a következők:

1) A Szabályozó Testület által meghatározott eszközök és formátum felhasználásával tájékoztatni kell a Testületet a másodlagos címkék csomagolási folyamatban történő felhasználásáról. Ezen információk benyújtásának határideje a felhasználás időpontjától számított 60 naptári nap. A 0,01 %-ot meghaladó mennyiségi eltéréseket a tanúsítási ellenőrzések során megfelelően indokolni kell az ellenőrző szervezet számára.

2) A fel nem használt másodlagos címkéket vissza kell szolgáltatni a Szabályozó Testületnek. A visszaszolgáltatás határideje az azt az évet követő év január 15. napja, amelyben a címkék e termékleírásnak megfelelően felhasználhatók voltak.

***Indokolás***

A módosítás oka – A csomagoló UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 szabvány vagy az azt a jövőben felváltó bármely szabvány szerinti tanúsítási státuszával kapcsolatos értelmezési hibák elkerülése.

☑ E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései**

**„Azafrán de la Mancha”**

**EU hivatkozási szám: PDO-ES-0112-AM04 – 2025.6.23.**

1. **Elnevezés(ek)**

„Azafrán de la Mancha”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0910 – Gyömbér, sáfrány, kurkuma, kakukkfű, babérlevél, curry és más fűszer

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az Azafrán de La Mancha egy fűszer, amely a *Crocus sativus* L. bibéinek pörkölésével nyert szálas formában kerül forgalomba.

B.1. Fizikai jellemzők

B.1.1. Egyértelműség

Az „Azafrán de La Mancha” tisztasági előírásait és az alkalmazott analitikai módszereket az alábbi táblázat tartalmazza:

Idegen anyag (% p) – ≤ 0,5 – Analitikai módszer: UNE ISO 3632-2: 2011. 8. fejezet vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány.

Idegen anyag (% p) – ≤ 0,1 – Analitikai módszer: UNE ISO 3632-2: 2011. 9. fejezet vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány.

Idegen anyagnak számítanak a *Crocus sativus* L. virágának nem fűszerként való felhasználásra szánt részei. Ilyenek például a sziromlevelek, a levált bibeszálak, a porzók, a pollenszemek és a magház részei.

Az idegen anyag minden más olyan maradványt is jelent, amely nem a *Crocus sativus* L. virágából származik. Az idegen anyag eredete lehet növényi (levelek, szalma, szirmok stb.); állati (egész rovarok vagy azok darabjai vagy egyéb állati maradványok); ásványi (föld, kő stb.) vagy egyéb (papír, szövet, műanyag, fém stb.).

B.1.2. Méretbeli jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” fonalak méretjellemzőit a következő táblázat tartalmazza:

Bibe/bibeszál minimális hosszúsági aránya – Határérték 2:1 – Tűréshatár (%) – 1

B.2. Kémiai jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” kémiai jellemzői, az előírt analitikai módszerek és a megengedett legnagyobb tűréshatárok a következő táblázatban láthatók:

Nedvesség és illékony anyagok (%) – < [sic] 11

Színező hatás > 200

Ízesítő hatás > 20

Keserítő hatás (pikrokrocin) > 70

Mesterséges színezékek mrpl[1] (Kimutatandó és megerősítendő minimális színezéktartalom mg/kg-ban kifejezve)

Analitikai módszer: UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány

B.4. Érzékszervi jellemzők

Az „Azafrán de La Mancha” érzékszervi jellemzői a következők:

B.4.1. Sáfrányfonalak

Mintaelőkészítés: helyezzünk 200 mg fonalat egy Petri-csészébe.

Megjelenés: fényes piros szín.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt jegyek

B.4.2. Sáfrányforrázat

A forrázat elkészítése. Helyezzünk 200 mg őrölt szitált bibét egy liter 60 ± 5 °C-os vízbe az UNE-ISO 3632-2:2011 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabványnak megfelelően, fedjük le az edényt, és végezzünk extrakciót 20 percen át az említett körülmények között. Szűrjük le, sötétben hűtsük körülbelül 25 °C-os hőmérsékletig, majd 2 órán belül végezzük el az érzékszervi értékelést. A mintákat az UNE-EN 87022:1992 vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány szerinti, körülbelül 50 ml forrázatot tartalmazó szabványos pohárban kell a bírálóknak felhasználniuk.

Megjelenés: fényes, tiszta és sárga, világos narancsos-rózsaszínes árnyalatokkal.

Aroma: enyhe, intenzív, csípős. Pörkölt jegyek

Íz: pörköléses, enyhén keserű, enyhén csípős.

Szükség esetén és hivatkozásként az UNE-ISO 3632-1:2012 „Sáfrány (*Crocus sativus* L.)”, 1. rész: Előírások, valamint az UNE-ISO 3632-2:2011 „Fűszerek. (*Crocus sativus* L.)”, 2. rész: Analitikai módszerek, vagy adott esetben az ezeket a jövőben felváltó bármely szabványban hivatkozott fogalmak, meghatározások és előírások alkalmazandók és használandók.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A sáfrány termesztését, betakarítását és szárítását a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az „Azafrán de La Mancha” oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve csak az e termékleírásnak megfelelő és az ellenőrző szerv által tanúsított sáfrány címkéjén használható. Ezenkívül az e termékleírás C. szakaszában leírt, az előállítás földrajzi területét magában foglaló járások és települések neve nem használható az ilyen követelményeknek meg nem felelő sáfrány címkéjén. Ennek célja, hogy a „La Mancha” oltalom alatt álló elnevezéshez automatikusan kapcsolódó földrajzi nevek használata révén elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése.

A hatályos címkézési jogszabályoknak való megfelelés biztosítása mellett a csomagolóknak a forgalomba hozott „Azafrán de La Mancha” csomagolásán jól láthatóan és olvashatóan fel kell tüntetniük a következőket:

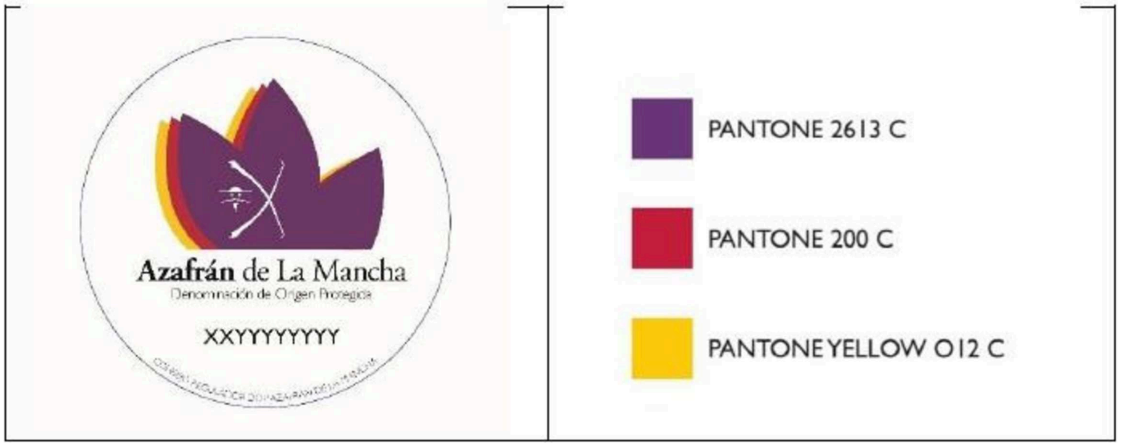
1) A „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha” mondat;

2) A betakarítás éve a következő formában: „XXXX. évi betakarítás”, ahol az XXXX az előállítás éve, négy számjeggyel kifejezve;

3) A minőségmegőrzési idő, amelynek három évnek kell lennie;

4) Az eredetmegjelölés az alábbi kifejezések bármelyikének használatával: „Producto de España” (Spanyolországból származó termék), „Producido en España” (Spanyolországban előállított termék) vagy „Producto español” (spanyol termék).

A csomagoláson az alábbi képet ábrázoló másodlagos címkét kell elhelyezni, a meghatározott színekben, az XXYYYY alfanumerikus kóddal, amelyen az XX az ábécé két, a sáfrány előállítási évét azonosító betűje, az YYYYYYYY pedig a csomagolást azonosító szám.




A csomagolók másodlagos címkékkel kapcsolatos kötelezettségei a következők:

1) A Szabályozó Testület által meghatározott eszközök és formátum felhasználásával tájékoztatni kell a Testületet a másodlagos címkék csomagolási folyamatban történő felhasználásáról. Ezen információk benyújtásának határideje a felhasználás időpontjától számított 60 naptári nap. A 0,01 %-ot meghaladó mennyiségi eltéréseket a tanúsítási ellenőrzések során megfelelően indokolni kell az ellenőrző szervezet számára.

2) A fel nem használt másodlagos címkéket vissza kell szolgáltatni a Szabályozó Testületnek. A visszaszolgáltatás határideje az azt az évet követő év január 15. napja, amelyben a címkék e termékleírásnak megfelelően felhasználhatók voltak.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

Az eredetmegjelöléssel érintett terület Kasztília–La Mancha középső régiójától a délkeleti részig terjed. Az eredetmegjelöléshez tartozó terület központi része La Mancha körzeteit foglalja magában Toledo, Ciudad Real, Cuenca és Albacete tartományokban.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

*A kapcsolat összefoglalása*

A sáfrány az arab uralom alatt honosodott meg Spanyolországban. A 8. és 9. században kizárólag az andalúz felső középosztály használta. Az arab ételeket sok fűszernövénnyel ízesítették, ezért e növényeket minden veteményesben termesztették, a fő fajták a római kömény, a köménymag, a fekete kömény, a zsázsa, az édes ánizs, az édeskömény, a vadánizs, a koriander, a mustár, a menta, a borsmenta és a petrezselyem voltak. Az arab gazdaság legfontosabb fűszere azonban a sáfrány volt, amelyet a legtöbb ételben nélkülözhetetlen színezékként és fűszerként használtak.

J. A. López de la Osa egy későbbi korszakból (1897) származó műve írásos bizonyítékot szolgáltat a La Manchában folytatott sáfránytermesztésről. A könyv 100 évvel korábbi információkat tartalmaz erről a növényről, és idéz egy 1720-as jogi leltárt, amely szintén említi a sáfrányt. A 19. század első harmadában Spanyolországban La Mancha területén állították elő a legjobb minőségű sáfrányt, a száraz termőföldek hektáronkénti hozama itt volt a legmagasabb. A sáfránytermesztés régi hagyománya jól dokumentált Pedro Muñoz, Campo de Criptana és Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete és Cabezamesada (Toledo), valamint Montilla del Palancar (Cuenca) településeken.

A La Mancha régió és a sáfrány közötti szoros történelmi kapcsolat legerősebb bizonyítéka azonban a térség számos kulturális hagyományában lelhető fel.

Mint a mély társadalmi gyökerekkel rendelkező összes tevékenység, a sáfránytermesztés is gazdag szókincset hozott létre. M. Núñez és J. C. Conde műve (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses*, 28, Albacete 1991) a sáfránnyal kapcsolatos kifejezések széles körét tartalmazza, amelyeket az Albacete tartományban végzett kutatások során gyűjtöttek össze. A La Mancha-i sáfránytermesztés hagyománya a régióra jellemző népművészetben, a termékhez kötődő hagyományos regionális táncban, valamint dalokban és közmondásokban is megjelenik. A *La rosa del azafrán* című operett (F. Romero és G. Fernández Shaw librettója, zenéjét szerezte Jacinto Guerrero, bemutatták 1930-ban Madridban) hátteréül is a sáfrány szolgált.

Meg kell jegyezni továbbá, hogy léteznek a termesztési és feldolgozási módszereket leíró kézikönyvek, mint például J. A. López de la Osa fent említett műve és L. Jiménez Martín *El azafranero práctico* című műve (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

A hagyományos kultúrában e termény fontosságát bizonyítják a Consuegrában (Toledo) megrendezett „Fiesta de la Rosa del Azafrán", a La Solana (Ciudad Real) védőszentjének ünnepe keretében tartott sáfránytisztító versenyek, valamint a Santa Anában (Albacete) megrendezett „Festival de la Rosa del Azafrán" is.

Végezetül, e növény hagyományos jellegét és gazdasági jelentőségét egyértelműen mutatja a La Mancha egyes falvaiban még ma is élő szokás, hogy az ifjú házasoknak néhány szál sáfrányt adnak, ami a gyarapodás utáni vágy szimbóluma.

**Elektronikus (URL-) hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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