C/2025/5116

19.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5116)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Azafrán de la Mancha“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Názov výrobku**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo pôdohospodárstva, vody a rozvoja vidieka. Castile-La Mancha, generálne riaditeľstvo pre potraviny

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Opísané a odôvodnené zmeny nezahŕňajú zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu. Nehrozí, že by sa nimi zrušila súvislosť uvedená v článku 5 ods. 2 písm. b), ani že by viedli k ďalším obmedzeniam uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny preto spĺňajú definíciu štandardnej zmeny.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zostavenie zoznamu vlastností výrobku.

Opis

Zmena oddielu b.4 „Organoleptické vlastnosti“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zlepšil a aktualizoval sa opis organoleptických vlastností výrobku „Azafrán de La Mancha“.

Súčasné znenie špecifikácie:

b.4. Organoleptické vlastnosti

Výrobok „Azafrán de La Mancha“ má tieto organoleptické vlastnosti:

b.4.1. Šafranové vlákna

Príprava vzorky: na Petriho misku sa umiestni 200 mg vlákien.

Vzhľad – nie sú prítomné nečistoty ani cudzie látky. Farba je lesklá a červená.

Aróma – ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia, medu, sušenej trávy a kvetov.

b.4.2. Šafranové vlákna

Príprava nálevu: 200 mg mletých preosiatych blizien sa vloží do jedného litra vody s teplotou 60 ± 5 °C v súlade s normou UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akoukoľvek normou, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, nádoba sa zakryje a obsah sa nechá za týchto podmienok lúhovať 20 minút. Vzorka sa prefiltrujte, nechá ochladiť v tme na teplotu približne 25 °C a do dvoch hodín sa vykoná senzorické posúdenie. Posudzovatelia použijú vzorky v štandardnom pohári podľa normy UNE 87022:1992 alebo akejkoľvek normy, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, s obsahom približne 50 ml nálevu.

Vzhľad – lesklý, číry, žltá farba so svetlooranžovými ružovými tónmi.

Aróma – ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia, sušenej trávy, kvetov a korenín.

Chuť – sušená tráva, pražená chuť, jemná horkosť, jemná pikantnosť, sladké koreniny, zemitá chuť.

Navrhované znenie špecifikácie

b.4. Organoleptické vlastnosti

Výrobok „Azafrán de La Mancha“ má tieto organoleptické vlastnosti:

b.4.1. Šafranové vlákna

Príprava vzorky: na Petriho misku sa umiestni 200 mg vlákien.

Vzhľad – Farba je lesklá a červená.

Aróma – ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia.

b.4.2. Šafranový nálev

Príprava nálevu. 200 mg mletých preosiatych blizien sa vloží do jedného litra vody s teplotou 60 ± 5 °C v súlade s normou UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akoukoľvek normou, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, nádoba sa zakryje a obsah sa nechá za týchto podmienok lúhovať 20 minút. Vzorka sa prefiltrujte, nechá ochladiť v tme na teplotu približne 25 °C a do dvoch hodín sa vykoná senzorické posúdenie. Posudzovatelia použijú vzorky v štandardnom pohári podľa normy UNE 87022:1992 alebo akejkoľvek normy, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, s obsahom približne 50 ml nálevu.

Vzhľad – lesklý, číry, žltá farba so svetlooranžovými ružovými tónmi.

Aróma – ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia,

Chuť – pražená chuť, jemná horkosť, jemná pikantnosť.

Odôvodnenie

Dôvody zmeny

V špecifikácii sa upravilo znenie týkajúce sa vlastností šafranu vo forme vlákien a vo forme nálevu s vodou, a to v súlade s analytickými výsledkami získanými prostredníctvom nezávislej degustačnej komisie.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zlepšenie znenia v oddiele G „Informácie o označovaní“.

Opis

Zmena oddielu G „Informácie o označovaní v súvislosti s označením pôvodu“.

Špecifikoval sa stav certifikácie pre hospodársky subjekt vykonávajúci balenie, ktorý môže požiadať o sekundárne etikety.

Súčasné znenie špecifikácie:

Názov chráneného označenia pôvodu výrobku „Azafrán de La Mancha“ sa smie používať len na označení šafranu, ktorý spĺňa túto špecifikáciu výrobku a ktorý je v tomto ohľade certifikovaný kontrolným orgánom. Okrem toho sa na označení žiadneho šafranu, ktorý nespĺňa tieto požiadavky, nesmú používať názvy okresov a obcí tvoriacich zemepisnú oblasť výroby opísanú v oddiele C tejto špecifikácie výrobku. Cieľom je zabrániť tomu, aby boli spotrebitelia uvedení do omylu používaním zemepisných názvov, ktoré sa automaticky spájajú s chráneným názvom „La Mancha“.

Okrem zaistenia súladu s platnými právnymi predpismi o označovaní musia baliarne na obaloch výrobku „Azafrán de La Mancha“ uvádzaného na trh jasne a čitateľne uviesť tieto údaje:

1. výraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2. rok zberu v tejto podobe: „zber z roku XXXX“, pričom XXXX je rok výroby zapísaný štyrmi číslicami;

3. dátum minimálnej trvanlivosti, ktorá musí byť tri roky;

4. označenie pôvodu pomocou niektorého z týchto výrazov: „Producto de España“ (Výrobok zo Španielska), „Producido en España“ (Vyrobené v Španielsku) alebo „Producto español“ (Španielsky výrobok).

Na obale musí byť pripevnená sekundárna etiketa s obrázkom uvedeným ďalej, a to v určených farbách a s alfanumerickým kódom XXYYYYYYYY, v rámci ktorého XX sú dve písmená abecedy označujúce rok výroby šafranu a YYYYYYYY je číslo označujúce obal.

Baliarne majú nárok na tieto sekundárne etikety, ak sú certifikované podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 alebo akejkoľvek normy, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, a ak pred regulačnou radou doložia aspoň 90 % sekundárnych etikiet, ktoré vlastnia. Sekundárne etikety spravuje riadiaci orgán. Vydávajú sa oprávneným baliarňam na základe predchádzajúceho povolenia kontrolného orgánu.

Baliarne majú v súvislosti so sekundárnymi etiketami tieto povinnosti:

1. Musia informovať regulačnú radu o používaní sekundárnych etikiet v procese balenia, a to s použitím prostriedkov a formátu stanovených radou. Lehota na poskytnutie týchto informácií je 60 kalendárnych dní od dátumu použitia. Akákoľvek nezrovnalosť v množstve presahujúca 0,01 % musí byť riadne zdôvodnená kontrolnému orgánu počas certifikačných auditov. Musia vrátiť všetky nepoužité sekundárne etikety regulačnej rade. Lehota na vrátenie je 15. január roku nasledujúceho po roku, v ktorom sa etikety mohli používať v súlade s touto špecifikáciou výrobku.

Navrhované nové znenie špecifikácie výrobku:

Názov chráneného označenia pôvodu výrobku „Azafrán de La Mancha“ sa smie používať len na označení šafranu, ktorý spĺňa túto špecifikáciu výrobku a ktorý je v tomto ohľade certifikovaný kontrolným orgánom. Okrem toho sa na označení žiadneho šafranu, ktorý nespĺňa tieto požiadavky, nesmú používať názvy okresov a obcí tvoriacich zemepisnú oblasť výroby opísanú v oddiele C tejto špecifikácie výrobku. Cieľom je zabrániť tomu, aby boli spotrebitelia uvedení do omylu používaním zemepisných názvov, ktoré sa automaticky spájajú s chráneným názvom „La Mancha“.

Okrem zaistenia súladu s platnými právnymi predpismi o označovaní musia baliarne na obaloch výrobku „Azafrán de La Mancha“ uvádzaného na trh jasne a čitateľne uviesť tieto údaje:

1. výraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2. rok zberu v tejto podobe: „zber z roku XXXX“, pričom XXXX je rok výroby zapísaný štyrmi číslicami;

3. dátum minimálnej trvanlivosti, ktorá musí byť tri roky;

4. označenie pôvodu pomocou niektorého z týchto výrazov: „Producto de España“ (Výrobok zo Španielska), „Producido en España“ (Vyrobené v Španielsku) alebo „Producto español“ (Španielsky výrobok).

Na obale musí byť pripevnená sekundárna etiketa s obrázkom uvedeným ďalej, a to v určených farbách a s alfanumerickým kódom XXYYYYYYYY, v rámci ktorého XX sú dve písmená abecedy označujúce rok výroby šafranu a YYYYYYYY je číslo označujúce obal.

Baliarne majú nárok na tieto sekundárne etikety, ak sú certifikované oprávneným kontrolným orgánom v súlade so špecifikáciou výrobku pre CHOP Azafrán de la Mancha a ak pred regulačnou radou doložia aspoň 90 % sekundárnych etikiet, ktoré vlastnia. Sekundárne etikety spravuje riadiaci orgán. Vydávajú sa oprávneným baliarňam na základe predchádzajúceho povolenia kontrolného orgánu.

Baliarne majú v súvislosti so sekundárnymi etiketami tieto povinnosti:

1. Musia informovať regulačnú radu o používaní sekundárnych etikiet v procese balenia, a to s použitím prostriedkov a formátu stanovených radou. Lehota na poskytnutie týchto informácií je 60 kalendárnych dní od dátumu použitia. Akákoľvek nezrovnalosť v množstve presahujúca 0,01 % musí byť riadne zdôvodnená kontrolnému orgánu počas certifikačných auditov.
2. Musia vrátiť všetky nepoužité sekundárne etikety regulačnej rade. Lehota na vrátenie je 15. január roku nasledujúceho po roku, v ktorom sa etikety mohli používať v súlade s touto špecifikáciou výrobku.

Odôvodnenie

Dôvod zmeny – Zabrániť chybám vo výklade, pokiaľ ide o stav certifikácie baliarne podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 alebo akejkoľvek normy, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Azafrán de la Mancha“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Názov**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0910 – Zázvor, šafran, kurkuma, tymián, bobkový list, karí a ostatné koreniny

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Azafrán de La Mancha je korenina vo forme vlákien, ktorá sa získava pražením blizien rastliny *Crocus sativus* L.

b.1. Fyzické vlastnosti

b.1.1. Čírosť

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú špecifikácie čistoty výrobku „Azafrán de La Mancha“ a použité analytické metódy:

Nečistoty (v %): ≤ 0,5 – metóda analýzy: UNE ISO 3632-2: 2011, kapitola 8 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť.

Cudzie látky (v %): ≤ 0,1 – metóda analýzy: UNE ISO 3632-2: 2011, kapitola 9 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť

Nečistoty tvoria časti kvetu *Crocus sativus* L., ktoré nie sú určené na použitie ako korenina. Napríklad okvetné lístky, čnelky, ktoré sa oddelili, tyčinky, peľové zrnká a časti semenníka.

Cudzorodé látky tvoria akékoľvek iné zvyšky, ktoré nepochádzajú z kvetu *Crocus sativus* L. Cudzorodé látky môžu byť rastlinného pôvodu (listy, slama, okvetné lístky atď.), živočíšneho pôvodu (celý hmyz alebo úlomky z neho alebo pozostatky iných živočíchov), minerálneho pôvodu (zemina, kamienky atď.) alebo iného pôvodu (papier, látka, plast, kov atď.).

b.1.2. Rozmerové vlastnosti

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú rozmerové vlastnosti vlákien výrobku „Azafrán de La Mancha“:

Minimálny pomer dĺžky blizny a čnelky: limit 2:1 – tolerancia (v %): 1

b.2. Chemické vlastnosti

V nasledujúcej tabuľke sa uvádzajú chemické vlastnosti výrobku „Azafrán de La Mancha“, požadované analytické metódy a maximálne povolené tolerancie:

Vlhkosť a prchavé látky (%) – < [sic] 11

Farbiaca schopnosť > 200

Dochucovacia schopnosť > 20

Sila horkosti (pikrokrocín) > 70

Umelé farbivá mrpl[1] (minimálny obsah farbiva vyjadrený v mg/kg, ktorý sa má zistiť a potvrdiť)

Metóda analýzy: UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akákoľvek norma, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť

b.4. Organoleptické vlastnosti

Výrobok „Azafrán de La Mancha“ má tieto organoleptické vlastnosti:

b.4.1. Šafranové vlákna

Príprava vzorky: na Petriho misku sa umiestni 200 mg vlákien.

Vzhľad – farba je lesklá a červená.

Aróma – ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia.

b.4.2. Šafranový nálev

Príprava nálevu. 200 mg mletých preosiatych blizien sa vloží do jedného litra vody s teplotou 60 ±5 °C v súlade s normou UNE-ISO 3632-2:2011 alebo akoukoľvek normou, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, nádoba sa zakryje a obsah sa nechá za týchto podmienok lúhovať 20 minút. Vzorka sa prefiltrujte, nechá ochladiť v tme na teplotu približne 25 °C a do dvoch hodín sa vykoná senzorické posúdenie. Posudzovatelia použijú vzorky v štandardnom pohári podľa normy UNE 87022:1992 alebo akejkoľvek normy, ktorá ju môže v budúcnosti nahradiť, s obsahom približne 50 ml nálevu.

Vzhľad – lesklý, číry, žltá farba so svetlooranžovými ružovými tónmi.

Aróma – ľahká, intenzívna, ostrá. Tóny praženia.

Chuť – pražená chuť, jemná horkosť, jemná pikantnosť.

Podľa potreby a na referenčné účely sa uplatňujú a používajú pojmy, vymedzenia a špecifikácie uvedené v časti 1 „Špecifikácie“ normy UNE-ISO 3632-1:2012 „Šafran (*Crocus sativus* L.)“ a v časti 2 „Metódy analýzy“ normy UNE-ISO 3632-2:2011 „Koreniny.(*Crocus sativus* L.)“, prípadne podľa potreby v akýchkoľvek normách, ktoré ich môžu v budúcnosti nahradiť.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Šafran sa pestuje, zbiera a suší vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Názov chráneného označenia pôvodu výrobku „Azafrán de La Mancha“ sa smie používať len na označení šafranu, ktorý spĺňa túto špecifikáciu výrobku a ktorý je v tomto ohľade certifikovaný kontrolným orgánom. Okrem toho sa na označení žiadneho šafranu, ktorý nespĺňa tieto požiadavky, nesmú používať názvy okresov a obcí tvoriacich zemepisnú oblasť výroby opísanú v oddiele C tejto špecifikácie výrobku. Cieľom je zabrániť tomu, aby boli spotrebitelia uvedení do omylu používaním zemepisných názvov, ktoré sa automaticky spájajú s chráneným názvom „La Mancha“.

Okrem zaistenia súladu s platnými právnymi predpismi o označovaní musia baliarne na obaloch výrobku „Azafrán de La Mancha“ uvádzaného na trh jasne a čitateľne uviesť tieto údaje:

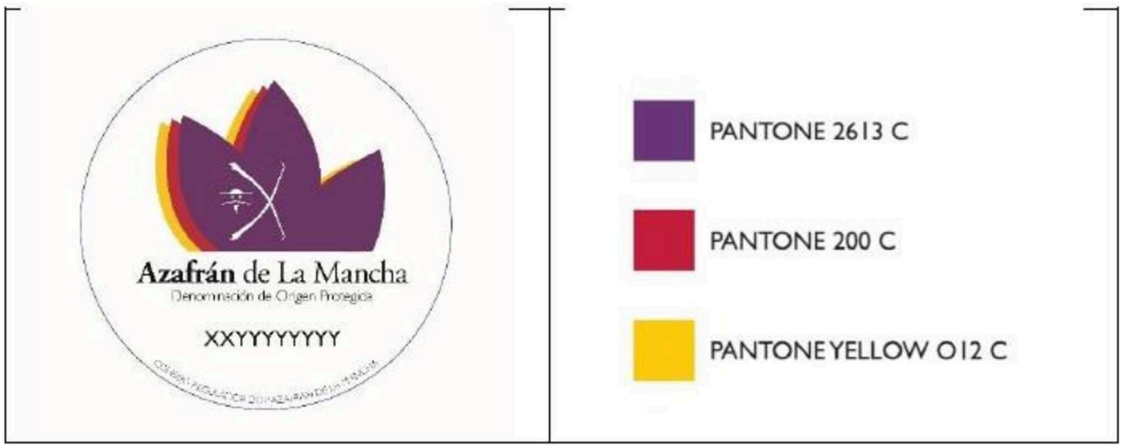
1. výraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2. rok zberu v tejto podobe: „zber z roku XXXX“, pričom XXXX je rok výroby zapísaný štyrmi číslicami;

3. dátum minimálnej trvanlivosti, ktorá musí byť tri roky;

4. označenie pôvodu pomocou niektorého z týchto výrazov: „Producto de España“ (Výrobok zo Španielska), „Producido en España“ (Vyrobené v Španielsku) alebo „Producto español“ (Španielsky výrobok).

Na obale musí byť pripevnená sekundárna etiketa s obrázkom uvedeným ďalej, a to v určených farbách a s alfanumerickým kódom XXYYYYYYYY, v rámci ktorého XX sú dve písmená abecedy označujúce rok výroby šafranu a YYYYYYY je číslo označujúce obal.



Baliarne majú v súvislosti so sekundárnymi etiketami tieto povinnosti:

1. Musia informovať regulačnú radu o používaní sekundárnych etikiet v procese balenia, a to s použitím prostriedkov a formátu stanovených radou. Lehota na poskytnutie týchto informácií je 60 kalendárnych dní od dátumu použitia. Akákoľvek nezrovnalosť v množstve presahujúca 0,01 % musí byť riadne zdôvodnená kontrolnému orgánu počas certifikačných auditov.

2. Musia vrátiť všetky nepoužité sekundárne etikety regulačnej rade. Lehota na vrátenie je 15. január roku nasledujúceho po roku, v ktorom sa etikety mohli používať v súlade s touto špecifikáciou výrobku.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť, na ktorú sa označenie vzťahuje, sa rozprestiera od centrálnej časti autonómneho spoločenstva Kastília-La Mancha smerom na juhovýchod. Jadro oblasti označenia pôvodu zahŕňa okresy v provinciách Toledo, Ciudad Real, Cuenca a Albacete.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Šafran sa v Španielsku prvýkrát objavil počas arabskej nadvlády. V ôsmom a deviatom storočí ho používali výlučne príslušníci andalúzskej vyššej strednej triedy. Arabské pokrmy sa ochucovali množstvom byliniek, ktoré sa preto pestovali v každom sade, pričom hlavnými pestovanými druhmi boli rasca rímska, rasca lúčna, čierna rasca, žerucha, fenikel, fenikel obyčajný, bedrovník anízový, koriander, horčica, mäta, mäta pieporná a petržlen. Najdôležitejšou koreninou arabského hospodárstva bol však šafran, základné farbivo a korenina pridávaná do väčšiny jedál.

Dielo z neskoršieho obdobia, ktorého autorom je J. A. López de la Osa (1897), poskytuje písomné dôkazy o pestovaní šafranu v regióne La Mancha. Obsahuje informácie o tejto plodine z obdobia 100 rokov pred napísaním knihy a cituje právny súpis z roku 1720, v ktorom sa šafran takisto spomína. V prvej tretine 19. storočia sa v regióne La Mancha produkoval najkvalitnejší šafran v Španielsku, s najvyššími výnosmi na hektár suchej pôdy. Prastará tradícia pestovania šafranu je veľmi dobre zdokumentovaná v obciach Pedro Muñoz, Campo de Criptana a Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete a Cabezamesada (Toledo) a Montilla del Palancar (Cuenca).

Najsilnejším dôkazom o silnom historickom prepojení medzi regiónom La Mancha a šafranom sú však mnohé kultúrne tradície tohto regiónu.

Rovnako ako v prípade všetkých činností, ktoré sú v určitej spoločnosti hlboko zakorenené, aj v súvislosti s pestovaním šafranu sa vyvinul bohatý špecifický slovník. Dielo, ktorého autormi sú M. Núñez a J. C. Conde (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [Zborník štúdií z Albacete], 28, Albacete, 1991), obsahuje široké spektrum výrazov súvisiacich so šafranom, ktoré boli zozbierané prostredníctvom prieskumov realizovaných v provincii Albacete. Tradícia pestovania šafranu v regióne La Mancha je prítomná vo folklóre typickom pre tento región. Je mu venovaný tradičný regionálny tanec a objavuje sa v piesňach a porekadlách. Je takisto kulisou operety s názvom - (libreto napísali F. Romero a G. Fernández Shaw; hudbu zložil Jacinto Guerrero, premiéru mala v Madride v roku 1930).

Treba spomenúť aj existenciu návodov, ktoré opisujú spôsob pestovania a výrobné techniky, ako napríklad spomínané dielo J. A. Lópeza de la Osu a dielo od L. Jiméneza Martína (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

O dôležitosti tejto plodiny v tradičnej kultúre svedčí aj slávnosť „Fiesta de la Rosa del Azafrán“, ktorá sa koná v Consuegre (Toledo), súťaž v lúpaní šafranu, ktorá je súčasťou osláv patróna obce La Solana (Ciudad Real) a festival „Festival de la Rosa del Azafrán“ v obci Santa Ana (Albacete).

Jasným dôkazom tradičnej povahy a hospodárskej dôležitosti tejto plodiny je zvyk obdarovať mladomanželov niekoľkými vláknami šafranu, ktorý sa dodnes dodržiava v niektorých obciach regiónu La Mancha a symbolizuje prianie hojnosti.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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