C/2025/5116

19.9.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5116)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0112-AM04 – 23. junij 2025

1. **Ime proizvoda**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación (Regionalno ministrstvo za kmetijstvo, vodo in razvoj podeželja. Generalni direktorat Kastilje - Manče za prehrano)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Opisane in obrazložene spremembe ne vključujejo spremembe imena zaščitene geografske označbe ali spremembe uporabe tega imena. Ne morejo izničiti povezave iz člena 5(2), točka (b), in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda. Te spremembe zato ustrezajo opredelitvi standardne spremembe.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Priprava seznama lastnosti proizvoda

Opis

Sprememba oddelka b.4 Organoleptične lastnosti

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis organoleptičnih lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ je bil izboljšan in posodobljen.

Sedanje besedilo specifikacije proizvoda:

b.4 Organoleptične lastnosti

Organoleptične lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ so naslednje:

b.4.1 Žafranove nitke

priprava vzorca: na petrijevko postavite 200 mg nitk.

Videz: ni tujih snovi ali primesi, sijoče rdeče barve.

Vonj: čist, izrazit, oster, s pridihom praženja, medu, posušene trave in cvetlic.

b.4.2 Žafranove nitke

Priprava poparka. V skladu s standardom UNE-ISO 3632-2:2011 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, v en liter vode pri 60 ± 5 °C dodajte 200 mg zmletih presejanih brazd, posodo pokrijte in pod navedenimi pogoji izvajajte ekstrakcijo 20 minut. V temnem prostoru poparek filtrirajte in ga hladite, dokler njegova temperatura ne doseže približno 25 °C, ter ga v roku dveh ur senzorično ocenite. Ocenjevalcem se vzorci postrežejo v kozarcu, ki je standardiziran v skladu s standardom UNE 87022:1992 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, in vsebuje približno 50 ml poparka.

Videz: sijoč, bister, rumen s svetlo oranžnimi do rožnatimi odtenki.

Vonj: čist, izrazit, oster, s pridihom praženja, posušene trave, cvetlic in začimb.

Okus: po posušeni travi, praženju, sladkih začimbah, zemlji; prijetna grenkoba, prijetna pikantnost.

Predlagano besedilo specifikacije proizvoda

b.4 Organoleptične lastnosti

Organoleptične lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ so naslednje:

b.4.1 Žafranove nitke

Priprava vzorca: na petrijevko postavite 200 mg nitk.

Videz: sijoče rdeče barve.

Vonj: čist, izrazit, oster, s pridihom praženja.

b.4.2 Žafranov poparek

Priprava poparka. V skladu s standardom UNE-ISO 3632-2:2011 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, v en liter vode pri 60 ± 5 °C dodajte 200 mg zmletih presejanih brazd, posodo pokrijte in pod navedenimi pogoji izvajajte ekstrakcijo 20 minut. V temnem prostoru poparek filtrirajte in ga hladite, dokler njegova temperatura ne doseže približno 25 °C, ter ga v roku dveh ur senzorično ocenite. Ocenjevalcem se vzorci postrežejo v kozarcu, ki je standardiziran v skladu s standardom UNE 87022:1992 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, in vsebuje približno 50 ml poparka.

Videz: sijoč, bister, rumen s svetlo oranžnimi do rožnatimi odtenki.

Vonj: čist, izrazit, oster, s pridihom praženja.

Okus: po praženju, prijetna grenkoba, prijetna pikantnost.

Razlogi

Razlogi za spremembo

Specifikacija je bila spremenjena pri lastnostih žafrana v obliki nitk in poparka z vodo v skladu z rezultati analize, pridobljenimi od neodvisne komisije pokuševalcev.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Izboljšanje besedila v oddelku G Informacije o označevanju.

Opis

Sprememba oddelka G Informacije o označevanju pri označbi porekla

Določen je bil status certificiranja za ponudnika embalaže, ki lahko zahteva sekundarne etikete.

Sedanje besedilo specifikacije proizvoda:

Ime zaščitene označbe porekla proizvoda „Azafrán de La Mancha“ se lahko uporablja le pri označevanju žafrana, ki je v skladu s to specifikacijo proizvoda in ga je kot takega potrdil nadzorni organ. Poleg tega se imen okoliševin občin, ki sestavljajo geografsko območje proizvodnje, opisano v oddelku C te specifikacije proizvoda, ne sme uporabljati pri označevanju žafrana, ki ne izpolnjuje teh zahtev. Namen tega je preprečitev zmede med potrošniki zaradi uporabe geografskih imen, ki se takoj povezujejo z zaščitenim imenom „La Mancha“.

Poleg upoštevanja veljavne zakonodaje o označevanju morajo pakirnice na embalaži proizvoda „Azafrán de La Mancha“, danega v promet, jasno in čitljivo navesti naslednje:

(1) izraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“ (zaščitena označba porekla „Azafrán de La Mancha“);

(2) leto obiranja, in sicer v naslednji obliki: „obrano leta XXXX“, pri čemer je XXXX leto proizvodnje, izraženo s štirimi števkami;

(3) minimalni rok trajanja, ki mora biti tri leta;

(4) navedba porekla proizvoda, pri kateri se uporabi kateri koli od naslednjih izrazov: „Producto de España“ (proizvod Španije), „Producido en España“ (proizvedeno v Španiji) ali „Producto español“ (španski proizvod).

Na sekundarni etiketi na embalaži mora biti naslednja slika v opredeljenih barvah. Številka XXYYYYYYYY je alfanumerična oznaka, v kateri XX predstavljata dve črki abecede, ki pomenita leto proizvodnje žafrana, YYYYYYYY pa je številka, ki opredeljuje embalažo.

Pakirnice imajo pravico do prejetja teh sekundarnih etiket, če so bile certificirane v skladu z UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, in če so pri regulativnem odboru upravičile vsaj 90 % sekundarnih etiket, ki jih imajo v lasti. Sekundarne etikete upravlja upravljalni organ. Izdajo se pakirnicam, ki izpolnjujejo pogoje in jih je nadzorni organ vnaprej odobril.

V zvezi s sekundarnimi etiketami imajo pakirnice naslednje obveznosti:

(1) z uporabo sredstev in v obliki, ki jo določi regulativni odbor, obvestiti odbor o uporabi sekundarnih etiket v postopku pakiranja. Rok za predložitev teh informacij je 60 koledarskih dni od datuma uporabe. Vsako razhajanje v količini, ki je večje kot 0,01 %, je treba med certifikacijskimi revizijami ustrezno utemeljiti nadzornemu organu;

(2) vse neuporabljene sekundarne etikete je treba vrniti regulativnemu odboru. Rok za vračilo je 15. januar v letu, ki sledi letu, v katerem bi lahko etikete uporabili v skladu s to specifikacijo proizvoda.

Predlagano novo besedilo specifikacije proizvoda:

Ime zaščitene označbe porekla proizvoda „Azafrán de La Mancha“ se lahko uporablja le pri označevanju žafrana, ki je v skladu s to specifikacijo proizvoda in ga je kot takega potrdil nadzorni organ. Poleg tega se imen okoliševin občin, ki sestavljajo geografsko območje proizvodnje, opisano v oddelku C te specifikacije proizvoda, ne sme uporabljati pri označevanju žafrana, ki ne izpolnjuje teh zahtev. Namen tega je preprečitev zmede med potrošniki zaradi uporabe geografskih imen, ki se takoj povezujejo z zaščitenim imenom „La Mancha“.

Poleg upoštevanja veljavne zakonodaje o označevanju morajo pakirnice na embalaži proizvoda „Azafrán de La Mancha“, danega v promet, jasno in čitljivo navesti naslednje:

(1) izraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“ (zaščitena označba porekla „Azafrán de La Mancha“);

(2) leto obiranja, in sicer v naslednji obliki: „obrano leta XXXX“, pri čemer je XXXX leto proizvodnje, izraženo s štirimi števkami;

(3) minimalni rok trajanja, ki mora biti tri leta;

(4) navedba porekla proizvoda, pri kateri se uporabi kateri koli od naslednjih izrazov: „Producto de España“ (proizvod Španije), „Producido en España“ (proizvedeno v Španiji) ali „Producto español“ (španski proizvod).

Na sekundarni etiketi na embalaži mora biti naslednja slika v opredeljenih barvah. Številka XXYYYYYYYY je alfanumerična oznaka, v kateri XX predstavljata dve črki abecede, ki pomenita leto proizvodnje žafrana, YYYYYYYY pa je številka, ki opredeljuje embalažo.

Pakirnice imajo pravico do prejetja teh sekundarnih etiket, ko jih potrdi pooblaščeni nadzorni organ v skladu s specifikacijo proizvoda za ZOP „Azafrán de la Mancha“ in ko so pri regulativnem odboru upravičile vsaj 90 % sekundarnih etiket, ki jih imajo v lasti. Sekundarne etikete upravlja upravljalni organ. Izdajo se pakirnicam, ki izpolnjujejo pogoje in jih je nadzorni organ vnaprej odobril.

V zvezi s sekundarnimi etiketami imajo pakirnice naslednje obveznosti:

(1) z uporabo sredstev in v obliki, ki jo določi regulativni odbor, obvestiti odbor o uporabi sekundarnih etiket v postopku pakiranja. Rok za predložitev teh informacij je 60 koledarskih dni od datuma uporabe. Vsako razhajanje v količini, ki je večje kot 0,01 %, je treba med certifikacijskimi revizijami ustrezno utemeljiti nadzornemu organu;

(2) vse neuporabljene sekundarne etikete je treba vrniti regulativnemu odboru. Rok za vračilo je 15. januar v letu, ki sledi letu, v katerem bi lahko etikete uporabili v skladu s to specifikacijo proizvoda.

Razlogi

Razlog za spremembo – da ne bi prihajalo do napačnega tolmačenja glede statusa certificiranja pakirnice v skladu z UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Azafrán de la Mancha“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0112-AM04 – 23. junij 2025

1. **Ime**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0910 – ingver, žafran, kurkuma, timijan, lovorjev list, curry in druge začimbe

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Azafrán de La Mancha“ je začimba v obliki nitk, pridobljenih s praženjem brazd *Crocus sativus* L.

b.1 Fizikalne lastnosti

b.1.1 Čistost

Specifikacije glede čistosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ in uporabljene analizne metode so predstavljene v naslednji preglednici:

Tuja snov (% delcev) – ≤ 0,5 – analizna metoda UNE ISO 3632-2: 2011. Poglavje 8 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.

Tuja primes (% delcev) – ≤ 0,1 – analizna metoda UNE ISO 3632-2: 2011. Poglavje 9 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.

Tujo snov sestavljajo deli cveta žafrana vrste *Crocus sativus* L., ki se ne uporabljajo kot začimba. To so na primer cvetni listi, vratovi, ki so se ločili, prašniki, zrnca cvetnega prahu in deli plodnice.

Tujo primes sestavlja kateri koli drug ostanek, ki ne izvira iz žafrana vrste *Crocus sativus* L. Tuje primesi so lahko rastlinskega (listi, slama, cvetni listi itd.), živalskega (cele žuželke ali njihovi deli ali drugi živalski ostanki), mineralnega (prst, kamni itd.) ali drugega izvora (papir, tkanina, plastika, kovina itd.).

b.1.2 Dimenzijske lastnosti

Dimenzijske lastnosti nitk žafrana „Azafrán de La Mancha“ so predstavljene v naslednji preglednici:

Najmanjše razmerje med dolžino brazde in dolžino vratu – mejna vrednost 2:1 – odstopanje (%) – 1

b.2 Kemične lastnosti

Kemične lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“, zahtevane analizne metode in največje dovoljene vrednosti odstopanja so določene v naslednji preglednici:

Vlažnost in hlapne snovi (%) –< [sic] 11

Barvna moč > 200

Aromatična moč > 20

Grenilna moč (pikrokrokin) > 70

Umetna barvila mrpl[1] (najnižja vsebnost barvila, izražena v mg/kg, ki se zazna in potrdi)

Analizna metoda: standard UNE-ISO 3632-2:2011 ali kateri koli standard, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil.

b.4 Organoleptične lastnosti

Organoleptične lastnosti proizvoda „Azafrán de La Mancha“ so naslednje:

b.4.1 Žafranove nitke

Priprava vzorca: na petrijevko postavite 200 mg nitk.

Videz: sijoče rdeče barve.

Vonj: čist, izrazit, oster, s pridihom praženja.

b.4.2 Žafranov poparek

Priprava poparka. V skladu s standardom UNE-ISO 3632-2:2011 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, v en liter vode pri 60 ± 5 °C dodajte 200 mg zmletih presejanih brazd, posodo pokrijte in pod navedenimi pogoji izvajajte ekstrakcijo 20 minut. V temnem prostoru poparek filtrirajte in ga hladite, dokler njegova temperatura ne doseže približno 25 °C, ter ga v roku dveh ur senzorično ocenite. Ocenjevalcem se vzorci postrežejo v kozarcu, ki je standardiziran v skladu s standardom UNE 87022:1992 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko v prihodnosti nadomestil, in vsebuje približno 50 ml poparka.

Videz: sijoč, bister, rumen s svetlo oranžnimi do rožnatimi odtenki.

Vonj: čist, izrazit, oster, s pridihom praženja.

Okus: po praženju, prijetna grenkoba, prijetna pikantnost.

Po potrebi in kot referenca se uporabljajo izrazi, opredelitve pojmov in specifikacije iz standarda UNE-ISO 3632-1:2012 Žafran (*Crocus sativus* L.) – 1. del: Specifikacije in standarda UNE-ISO 3632-2:2011 Začimbe – žafran (*Crocus sativus* L.) – 2. del: Preskusne metode, ali, kadar je ustrezno, standardi, ki bi jih lahko v prihodnosti nadomestili.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Žafran se goji, pobira in suši na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ime zaščitene označbe porekla proizvoda „Azafrán de La Mancha“ se lahko uporablja le pri označevanju žafrana, ki je v skladu s to specifikacijo proizvoda in ga je kot takega potrdil nadzorni organ. Poleg tega se imen okolišev in občin, ki sestavljajo geografsko območje proizvodnje, opisano v oddelku C te specifikacije proizvoda, ne sme uporabljati pri označevanju žafrana, ki ne izpolnjuje teh zahtev. Namen tega je preprečitev zmede med potrošniki zaradi uporabe geografskih imen, ki se takoj povezujejo z zaščitenim imenom „La Mancha“.

Poleg upoštevanja veljavne zakonodaje o označevanju morajo pakirnice na embalaži proizvoda „Azafrán de La Mancha“, danega v promet, jasno in čitljivo navesti naslednje:

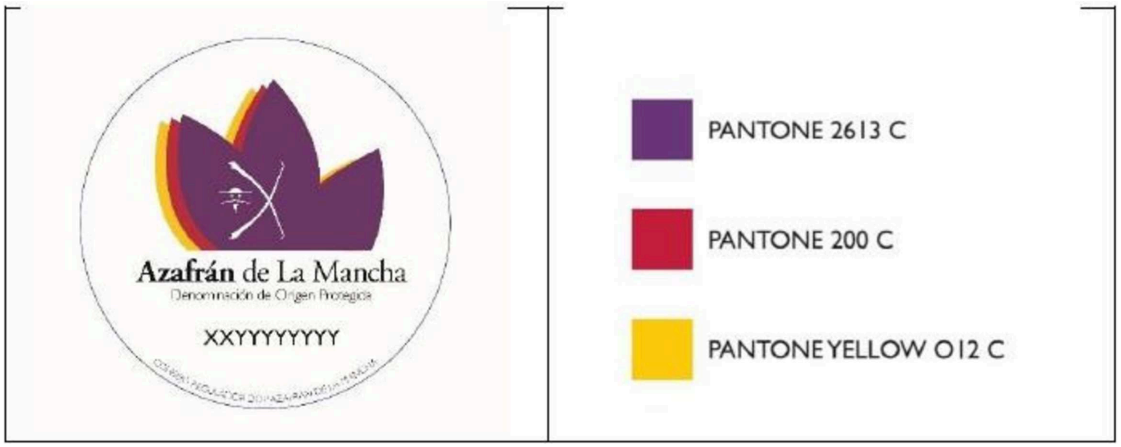
(1) izraz „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“ (zaščitena označba porekla „Azafrán de La Mancha“);

(2) leto obiranja, in sicer v naslednji obliki: „obrano leta XXXX“, pri čemer je XXXX leto proizvodnje, izraženo s štirimi številkami;

(3) minimalni rok trajanja, ki mora biti tri leta;

(4) navedba porekla proizvoda, pri kateri se uporabi kateri koli od naslednjih izrazov: „Producto de España“ (proizvod Španije), „Producido en España“ (proizvedeno v Španiji) ali „Producto español“ (španski proizvod).

Na sekundarni etiketi na embalaži mora biti naslednja slika v opredeljenih barvah. Številka XXYYYYYYYY je alfanumerična oznaka, v kateri XX predstavljata dve črki abecede, ki pomenita leto proizvodnje žafrana, YYYYYYYY pa je številka, ki opredeljuje embalažo.



V zvezi s sekundarnimi etiketami imajo pakirnice naslednje obveznosti:

(1) z uporabo sredstev in v obliki, ki jo določi regulativni odbor, obvestiti odbor o uporabi sekundarnih etiket v postopku pakiranja. Rok za predložitev teh informacij je 60 koledarskih dni od datuma uporabe. Vsako razhajanje v količini, ki je večje kot 0,01 %, je treba med certifikacijskimi revizijami ustrezno utemeljiti nadzornemu organu;

(2) vse neuporabljene sekundarne etikete je treba vrniti regulativnemu odboru. Rok za vračilo je 15. januar v letu, ki sledi letu, v katerem bi lahko etikete uporabili v skladu s to specifikacijo proizvoda.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje, ki ga zajema označba, se razteza od osrednjega območja Kastilja - Manča proti jugovzhodu. Središče območja označbe vključuje okoliše Manče v pokrajinah Toledo, Ciudad Real, Cuenca in Albacete.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Žafran so v Španijo zanesli med arabsko vladavino. V 8. in 9. stoletju ga je uporabljal izključno višji srednji sloj iz Andaluzije. Arabske jedi so se začinile s številnimi zelišči, zato so se ta gojila v vsakem sadovnjaku, med katerimi so bile glavne sorte orientalska kumina, navadna kumina, črna kumina, kreša, sladki janež, komarček, zvezdasti janež, koriander, gorčica, meta, poprova meta in peteršilj. Najpomembnejša začimba za arabsko gospodarstvo pa je bila žafran, ki se je v večini jedi uporabljal kot bistveno barvilo in začimba.

Delo iz poznejšega obdobja avtorja J. A. López de la Osa (1897) prinaša pisne dokaze o gojenju žafrana v pokrajini Manča. Delo vključuje informacije o tej kulturi iz obdobja pred 100 leti in se sklicuje na sodni popis iz leta 1720, v katerem je omenjen tudi žafran. V prvi tretjini 19. stoletja se je v pokrajini Manča prideloval najkakovostnejši žafran v Španiji, pri čemer so bili zabeleženi največji donosi na hektar suhe površine. Starodavna tradicija gojenja žafrana je zelo dobro dokumentirana v mestih Pedro Muñoz, Campo de Criptana in Manzanares (Ciudad Real), v mestih Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete in Cabezamesada (Toledo) ter v mestu Montilla del Palancar (Cuenca).

Najboljši dokazi o močni zgodovinski povezavi med pokrajino Manča in žafranom pa so številne kulturne tradicije na območju.

Podobno kot vse dejavnosti, ki so globoko zakoreninjene v družbo, se je z gojenjem žafrana razvilo njemu lastno bogato besedišče. Delo avtorjev M. Núñez in J. C. Conde (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [revija študij o pokrajini Albacete], 28, Albacete 1991) vključuje širok nabor z žafranom povezanih izrazov, ki so bili zbrani v raziskavah, izvedenih v pokrajini Albacete. Tradicija gojenja žafrana v pokrajini Manča se odraža v folklori, značilni za območje, tradicionalnem regionalnemu plesu, posvečenem proizvodu, ter pesmih in pregovorih. Je tudi podlaga za opereto z naslovom *La rosa del azafrán* (Žafranov cvet) (libreto sta napisala F. Romero in G. Fernández Shaw, glasbo Jacinto Guerrero, opereta pa je bila prvič uprizorjena v Madridu leta 1930).

Omeniti je treba tudi, da obstajajo priročniki z navodili, ki opisujejo tehnike gojenja in proizvodnje, kot sta navedeno delo avtorja J. A. López de la Osa in avtorja L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Pomen te rastline v tradicionalni kulturi kažejo tudi Fiesta de la Rosa del Azafrán (Festival žafranovega cveta), ki poteka v občini Consuegra (Toledo), tekmovanje v lupljenju žafrana ob prazniku svetega zavetnika v občini La Solana (Ciudad Real) in Festival de la Rosa del Azafrán (Festival žafranovega cveta) v občini Santa Ana (Albacete).

Nazadnje, jasen znak tradicionalne narave in gospodarskega pomena tega pridelka je običaj, ki je še vedno prisoten v nekaterih vaseh v pokrajini Manča, in sicer novo poročenim parom poklonijo nekaj žafranovih niti, ki so simbol želje po blaginji.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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