

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2023/C 30/12)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

„AZAFRÁN DE LA MANCHA”

Nr UE: PDO-ES-0112-AM02 – 22.4.2022

ChNP (x) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **Typ produktu**

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Szafran (*Crocus sativus* L.) jest rośliną cebulkową należącą do rodziny kosaćcowatych. Okrągła, mięsista bulwocebula posiada średnicę od 2 do 3 cm. Jest pokryta kasztanowo-szarą siateczkowatą „łuską”. Między październikiem a listopadem każda cebula wytwarza od jednego do trzech kwiatów. Posiadają one formę cylindryczną, po czym rozwijają się w fioletowo-purpurowy stożek. Jest to kwiat szafranu, który posiada długie, wąskie płatki, które ostatecznie otwierają się, aby ujawnić jego wnętrze.

Wewnątrz znajduje się załącznia, z której wyrastają trzy żółte pręciki i biały słupek, który rozdziela się na trzy znamiona – nitki szafranu.

„Azafrán de la Mancha” jest łatwo rozpoznawalny, ponieważ jego czerwone znamiona wystają wyraźnie z kwiatu, a słupek jest krótszy niż w przypadku kwiatów innych odmian.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Stosunek długości znamion do słupka musi być większy niż jeden, z tolerancją 1 %.

Długość znamion nie może być mniejsza niż 22 mm, z tolerancją 1 %.

Zawartość pozostałości kwiatowych (słupków, które oddzieliły się od znamion, pręcików, pyłku i kawałków płatków lub zalążni) nie może przekraczać 0,5 % całkowitej masy. Dopuszcza się maksymalnie 0,1 % substancji obcych. Substancje obce to wszelkie pozostałości roślinne, które nie pochodzą z kwiatu szafranu: minerały (piasek, gleba i/lub pył), części martwych owadów lub całe martwe owady itp.

Produkt nie może zawierać pleśni ani żywych owadów.

Właściwości organoleptyczne

Aromat: charakterystyczny dla procesu suszenia, intensywny i przenikliwy, zmieszany ze słabym zapachem dojrzałej kukurydzy lub suszonej trawy z nutami kwiatowymi.

Wrażenie węchowo-smakowe (w naparze): długotrwały i łagodny smak, początkowo gorzki, z wyraźnym posmakiem przypominającym dojrzałe zboże i suszone rośliny.

Właściwości chemiczne

Parametr analityczny: wilgotność i substancje lotne

Szafran luzem: 7–9 %

Szafran pakowany: < 11 % (m/m)

Parametr analityczny: popiół całkowity

Szafran luzem: -

Szafran pakowany: < 8 % (m/m)

Parametr analityczny: Popiół nierozpuszczalny w kwasie

Szafran luzem: -

Szafran pakowany: < 1 % (m/m)

Parametr analityczny: ekstrakt eterowy

Szafran luzem: -

Szafran pakowany: 3,5–14,5 % (m/m)

Parametr analityczny: ekstrakt rozpuszczalny w zimnej wodzie

Szafran luzem: -

Szafran pakowany: < 65 % (m/m)

Parametr analityczny: siła barwiąca¹

Szafran luzem: > 200

Szafran pakowany: > 200

Parametr analityczny: siła nadawania smaku²

Szafran luzem: > 20

Szafran pakowany: > 20

Parametr analityczny: gorycz (pikrokrocyna)³

Szafran luzem: > 70

Szafran pakowany: > 70

Parametr analityczny: zawartość safranalu⁴

Szafran luzem: > 65 %

Szafran pakowany: > 65 %

¹ Wyrażona jako bezpośredni pomiar chłonności przy 440 nm w suchej masie.

² Wyrażona jako bezpośredni pomiar chłonności przy 330 nm w suchej masie.

³ Wyrażona jako bezpośredni pomiar chłonności przy 257 nm w suchej masie.

⁴ Wyrażona jako procent całkowitej zawartości substancji lotnych.

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

—

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Na etykiecie musi znajdować się następująca ilustracja w określonych kolorach. Numer XXYYYYYYYY to kod alfanumeryczny, w którym XX są dwiema literami alfabetu identyfikującymi rok produkcji szafranu, a YYYYYYYY – numerem identyfikującym opakowanie.



Pojemniki przeznaczone do wprowadzania szafranu do obrotu muszą być zaopatrzone w banderolę, etykietę lub numerowaną etykietę dodatkową wydaną przez organ kontrolny, tak by uniemożliwić ich ponowne wykorzystanie.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar objęty oznaczeniem rozciąga się od centralnego regionu Kastylia-La Mancha na południowy wschód.

Główny trzon obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia obejmuje powiaty La Manchy w prowincjach Toledo, Ciudad Real, Cuenca i Albacete.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szafran pojawił się w Hiszpanii po raz pierwszy podczas rządów muzułmańskich. W VIII i IX wieku był on wykorzystywany wyłącznie przez andaluzyjskie wyższe klasy średnie. Arabskie potrawy były aromatyzowane wieloma ziołami, więc uprawiano je w każdym ogrodzie. Najczęstszymi gatunkami były: kmin rzymski, kminek, czarnuszka siewna, biedrzyca anyż, koper włoski, kolendra, gorczyca, mięta, mięta pieprzowa i pietruszka. Najważniejszą przyprawą dla gospodarki arabskiej był jednak szafran, niezbędny barwnik i przyprawa większości dań.

Dzieło z późniejszego okresu, zatytułowane „*Cultivo del azafrán en la Solana*” autorstwa J. A. Lópeza de la Osa (1897 r.), dostarcza pisemnych dowodów na uprawę szafranu w La Manchya. Książka zawiera informacje o uprawie szafranu sprzed 100 lat przed swoim powstaniem i cytuje inwentarz sądowy z 1720 r., w którym wymienia się również szafran. W pierwszej połowie XIX w. La Mancha produkowała w Hiszpanii najwyższej jakości szafran, osiągając najwyższe plony z hektara suchych gruntów. W Hiszpanii od średniowiecza tradycja uprawy szafranu jest bardzo dobrze udokumentowana w Pedro Muñoz, Campo de Criptana i Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete i Cabezamesada (Toledo) oraz Montilla del Palancar (Cuenca).

Najwyraźniejsze dowody na istnienie silnego związku historycznego między regionem La Mancha a szafranem można jednak znaleźć w wielu tradycjach kulturowych tego regionu.

Podobnie jak w przypadku wszystkich działań, które są mocno zakorzenione w konkretnym społeczeństwie, uprawa szafranu doprowadziła do powstania bogatego słownictwa z nim związanego. „*El léxico del azafrán en el habla manchega*” autorstwa M. Núñeza i J. C. Condego (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) zawiera szeroki zakres wyrażen związanych z szafranem zebranych podczas badań przeprowadzonych w prowincji Albacete. Tradycja uprawy szafranu w La Manchya znajduje odzwierciedlenie w typowym dla regionu folklorze, tradycyjnym regionalnym tańcu poświęconym temu produktowi, a także w piosenkach i powiedzeniach. Stanowi ona również tło dla operetki zatytułowanej „*La rosa del azafrán*” (libretto autorstwa F. Romera i G. Fernández de Shawa; z muzyką Jacinto Guerrera, premiera miała miejsce w Madrycie w 1930 r.).

Należy również zauważyć, że istnieją instrukcje opisujące techniki uprawy i produkcji, takie jak wyżej wymienione prace J.A. Lópeza de la Osa i „*El azafrano práctico*” autorstwa L. Jiménez de Martínez (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

O znaczeniu tej uprawy w tradycyjnej kulturze świadczą również „Fiesta de la Rosa del Azafrán”, która odbywa się w Consuegra (Toledo), konkursy zbierania szafranu organizowane w ramach uroczystości ku czci patrona La Solana (Ciudad Real) oraz „Festival de la Rosa del Azafrán” w Santa Ana (Albacete).

Ponadto wyraźną wskazówką co do tradycyjnego charakteru i znaczenia gospodarczego tej uprawy jest zwyczaj, nadal praktykowany w niektórych wioskach La Manchya, polegający na obdarowaniu nowożeńców szafranem, który jest symbolem dobrobytu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM01_PC_Azafran_de_La_Mancha.pdf
