C/2025/2982

11.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2982)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Azafrán de la Mancha«

EU-nr.: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Azafrán de la Mancha«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ geografisk betegnelse (GI)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Der er tale om en »standardændring« som omhandlet i artikel 24, stk. 3 og 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024, da de foretagne ændringer ikke indebærer en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller anvendelsen heraf, ikke indebærer nogen risiko for at ændre tilknytningen og ikke indfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Redaktionel ændring for at præcisere produktets art og sammenfatte dets egenskaber bedre*

Ændringen berører enhedsdokumentets afsnit 3.2 og produktspecifikationens punkt B.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der er udarbejdet en mere specifik beskrivelse af produktet, da den nuværende beskrivelse af produktet har ført til begrebsmæssige fejl. Beskrivelsen af det beskyttede produkts fysiske egenskaber er blevet forbedret og ajourført for at undgå gentagelser og overlapninger. Beskrivelsen af det beskyttede produkts organoleptiske og kemiske egenskaber er blevet forbedret og ajourført. De videnskabelige referencer er blevet præciseret, såfremt der skulle være behov for at slå op i dem.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Forenkling af beskrivelsen af det beskyttede område*

Ændringen vedrører punkt C i produktspecifikationen. Beskrivelsen af det beskyttede område er blevet forenklet, idet kommunernes INE-koder er blevet erstattet af en detaljeret liste over disse kommuner. Det geografiske område er ikke blevet ændret.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Forenkling af ordlyden af de elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område*

Ændringen vedrører punkt D i produktspecifikationen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Forenkling af ordlyden af produktionsmetoden*

Ændring af produktspecifikationens punkt E (Produktionsmetode) til en mere fleksibel formulering, som er lettere for alle interesserede parter at fortolke.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Forbedring af ordlyden af produktmærkningsreglerne*

Ændring af punkt G (Mærkningselementer i tilknytning til oprindelsesbetegnelsen) og punkt 3.6 i enhedsdokumentet, der fastsætter reglerne for anvendelse af mærker og de kommuner, der udgør produktionsområdet, idet mærkningsreglerne angives, den person, der er ansvarlig for bagetiketterne, ændres, og parametrene for forvaltningen af disse præciseres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Ændring af kontrolstrukturen*

Ændring af punkt H (Kontrolstruktur) for at bringe det i overensstemmelse med den lovgivningsmæssige virkelighed.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Azafrán de la Mancha«

EU-nr.: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Azafrán de la Mancha«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 09 — KAFFE, TE, MATÉ OG KRYDDERIER

0910 — Ingefær, safran, gurkemeje, timian, laurbærblade, karry og andre krydderier

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Renhedsspecifikationerne for »Azafrán de La Mancha« og de anvendte analysemetoder fremgår af nedenstående tabel:

Specifikation og enheder	Tærskel	Analysemetode
Blomsterrester (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitel 8 eller enhver anden standard, der erstatter det
Fremmedlegemer (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitel 9 eller enhver anden standard, der erstatter det

Blomsterrester består af de dele af blomsten af *Crocus sativus* L., der ikke er bestemt til anvendelse som krydderi. F.eks. kronblade, separate grifler, støvdragere, pollenkorn og dele af frugtknuden.

Fremmedlegemer består af andre ting, der ikke stammer fra blomsten af *Crocus sativus* L. Fremmedlegemer kan være af vegetabilsk (blade, strå, kronblade osv.), animalsk (hele insekter eller dele heraf eller andre animalske rester), mineralsk (jord, sten osv.) eller anden (papir, stof, plast, metal osv.) oprindelse.

Dimensioner

»Azafrán de La Mancha«-trådenes dimensioner fremgår af nedenstående tabel:

Specifikationer	Tærskel	Tolerance (%)
Minimumsforhold mellem støvfangets længde og griflens længde	2:1	1

Kemiske egenskaber

De kemiske egenskaber ved »Azafrán de La Mancha«, de krævede analysemetoder og de maksimalt tilladte tolerancer fremgår af nedenstående tabel:

Specifikation og enheder	Tærskel	Analysemetode
Vand og flygtige stoffer (%)	< 11	UNE ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne
Farvestyrke	> 200	UNE ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne
Aromatisk styrke	> 20	UNE ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne
Bitterhed (picrocrocin)	> 70	UNE ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne
Kunstige farvestoffer	mrpl1 ([1])	UNE ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne

([1]) Minimumsindhold af farvestoffer, udtrykt i mg/kg, der skal påvises og bekræftes

Organoleptiske egenskaber

»Azafrán de La Mancha« har følgende organoleptiske egenskaber:

Safrantråde

Forberedelse af prøver: 200 mg tråde anbringes i en petriskål.

Udseende: ingen blomsterrester eller fremmedlegemer. Skinnende rød farve.

Duft: ren, intens, markant. Ristede nuancer og nuancer af honning, tørt græs og blomster.

Safran i infusion

Forberedelse af infusionen. 200 mg knuste og siede støvfang kommes i en liter vand ved 60 ± 5 °C i overensstemmelse med standarden UNE-ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne, beholderen tildækkes, og ekstraktionen foregår under disse betingelser i 20 minutter. Væsken filtreres, afkøles i mørke, indtil temperaturen er ca. 25 °C, og den sensoriske vurdering foretages inden for mindre end 2 timer. Prøverne præsenteres for bedømmerne i et standardglas, der er i overensstemmelse med standarden UNE 87022: 1992 eller enhver anden standard, der erstatter denne, og som skal indeholde ca. 50 ml af infusionen.

Udseende: skinnende, klar, gul farve med lette orange nuancer.

Duft: ren, intens, markant. Ristede nuancer og nuancer af tørt græs, blomster og krydderier.

Smag: tørt græs, ristet, let bitterhed, let skarp, milde krydderier, jordagtig.

Om nødvendigt og som reference anvendes de udtryk, definitioner og specifikationer, der er fastsat i UNE-ISO 3632-1: 2012 Safran (*Crocus sativus* L.), del 1: specifikationer og UNE-ISO 3632-2: 2011 Krydderier (*Crocus sativus* L.), del 2: analysemetoder eller, hvor det er relevant, alternative standarder finder anvendelse og vil blive anvendt.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ikke angivet.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Safranen dyrkes, høstes og tørres i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Nedenstående billede skal anbringes på etiketten i de anførte farver. Nummeret XXYYYYYYYY er en alfanumerisk kode, hvor »XX« er to bogstaver i alfabetet, der angiver produktionsåret for safranen, og »YYYYYYYY« er emballagens identifikationsnummer.

De beholdere, som safran med den beskyttede betegnelse afsættes i til konsum, skal være forsynet med kontrolorganets garantisegl, etiketter eller nummererede bagetiketter, der anbringes således, at de ikke kan genanvendes.



4. **Kort angivelse af afgrænsningen af det geografiske område**

Det område, der er omfattet af betegnelsen, strækker sig fra den centrale til den sydøstlige del af Castilla-La Mancha. Den centrale del af det geografiske område for betegnelsen omfatter de kommuner i La Mancha, der er beliggende i provinserne Toledo, Ciudad Real, Cuenca og Albacete.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Safran blev indført i Spanien under det arabiske herredømme. I det 8. og 9. århundrede havde den højere middelklasse i Andalusien monopol på produktet. Arabiske retter blev krydret med mange krydderier, som blev dyrket i alle køkkenhaver. De vigtigste sorter var spidskommen, kommen, karse, anis, fennikel, træanis, koriander, sennep, mynte og persille. Det vigtigste krydderi i den arabiske økonomi var dog safran, der blev anvendt som et vigtigt farvestof og krydderi i de fleste retter.

I et værk med titlen »Cultivo del azafrán en la Solana« af J. A. López de la Osa (1897) findes skriftligt bevis på den senere dyrkning af safran i La Mancha. Værket indeholder oplysninger om dyrkningen af denne afgrøde, der går langt tilbage i tiden, og citerer en retslig fortegnelse fra 1720, hvori safran også nævnes. I den første tredjedel af det 19. århundrede var safran produceret i La Mancha af den bedste kvalitet i Spanien og havde det højeste udbytte pr. hektar jord uden kunstvanding. Den gamle tradition med dyrkning af safran er meget veldokumenteret i Pedro Muñoz, Campo de Criptana og Manzanares (Ciudad Real), i Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete og Cabezamesada (Toledo) samt i Montilla del Palancar (Cuenca).

Det stærkeste bevis på en stærk historisk tilknytning mellem regionen La Mancha og safrandyrkningen findes dog i områdets mange kulturelle begivenheder og lokale traditioner.

Som det er tilfældet med alle aktiviteter, der er fast forankrede i et bestemt samfund, har safrandyrkningen medført sit eget righoldige ordforråd. Værket af M. Núñez og J.C. Conde, »El léxico del azafrán en el habla manchega« (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991), indeholder en lang række udtryk, der henviser til safran, og som blev indsamlet i forbindelse med undersøgelser i provinsen Albacete. Traditionen med at dyrke safran i La Mancha afspejles i folkloristiske begivenheder, der er typiske for regionen, som f.eks. i en jota manchega (en traditionel regional dans) til ære for produktet og i sange og ordsprog. Den danner også afsæt for operetten med titlen »La rosa del azafrán« (libretto af F. Romero og G. Fernández Shaw, med musik af Jacinto Guerrero, der havde premiere i Madrid i 1930).

Det skal også bemærkes, at der findes instruktionsbøger, der beskriver dyrknings- og produktionsteknikker som f.eks. ovennævnte værk af J. A. López de la Osa og »El azafranero práctico« af L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Denne afgrødes betydning i de traditionelle kulturelle begivenheder kommer også til udtryk i »Fiesta de la Rosa del Azafrán«, der finder sted i Consuegra (Toledo), safranrensningkonkurrencerne, der afholdes som en del af skytshelgenfestlighederne i La Solana (Ciudad Real) og »Festival de la Rosa del Azafrán« i Santa Ana (Albacete).

Endelig skal der blandt de betydningsfulde elementer, der vidner om denne afgrødes traditionelle karakter og økonomiske betydning nævnes en skik, der stadig findes i nogle landsbyer i La Mancha, og som består i at forære nygifte par safrantråde, som et symbol på ønsker om velstand.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button