C/2025/2982

11.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2982)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

EU-Nr.: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Es handelt sich um eine „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absätze 3 und 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024, da die vorgenommenen Änderungen keine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung des Namens zur Folge haben, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht oder weitere Beschränkungen für die Vermarktung der Erzeugnisse zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung des Wortlauts zur Präzisierung der Beschaffenheit des Erzeugnisses und zur besseren Herausstellung der Eigenschaften*

Die Änderung hat Auswirkungen auf Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments und Abschnitt B der Produktspezifikation.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Das Erzeugnis wird genauer beschrieben, da die derzeitige Beschreibung des Erzeugnisses zu konzeptuellen Fehlern geführt hat. Die Beschreibung der physikalischen Eigenschaften des Erzeugnisses wird verbessert und aktualisiert, um Dopplungen und Redundanzen zu vermeiden. Die Beschreibungen der organoleptischen Eigenschaften und der chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g.U. werden verbessert und aktualisiert. Bei Bedarf werden wissenschaftliche Referenzen zur Konsultation angegeben.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Vereinfachung der Beschreibung des geschützten Gebiets*

Die Änderung betrifft Abschnitt C der Produktspezifikation. Die Beschreibung des abgegrenzten Gebiets wird vereinfacht und die INE-Codes der Gemeinden werden durch eine detaillierte Auflistung ersetzt. Das geografische Gebiet wird nicht verändert.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Vereinfachung des Wortlauts die Elemente, die nachweisen, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt, betreffend*

Diese Änderung betrifft Abschnitt D der Produktspezifikation.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Vereinfachung des Wortlauts das Verfahren zur Gewinnung betreffend*

Der Abschnitt E der Produktspezifikation (Verfahren zur Gewinnung des Erzeugnisses) wird geändert. Der Text wird flexibler formuliert, sodass er für alle Beteiligten einfacher zu verstehen ist.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Verbesserung des Wortlauts die Bedingungen für die Kennzeichnung betreffend*

Der Abschnitt G (Kennzeichnungselemente im Zusammenhang mit der Ursprungsbezeichnung) und Nummer 3.6 des Einzigen Dokuments werden geändert, indem die Bedingungen für die Verwendung der Marken und der Namen der Gemeindegebiete, die zum Herstellungsgebiet gehören, definiert werden, die Bedingungen für die Kennzeichnung konkretisiert werden, die für die Kontrolletiketten verantwortliche Stelle geändert wird und die Parameter für deren Verwaltung spezifiziert werden.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Änderung der Kontrollstelle*

Der Abschnitt H (Kontrollstelle) wird geändert, um ihn an die gesetzlichen Vorschriften anzupassen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Azafrán de la Mancha“

EU-Nr.: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 09 — KAFFEE, TEE, MATE UND GEWÜRZE

0910 — Ingwer, Safran, Kurkuma, Thymian, Lorbeerblätter, Curry und andere Gewürze

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die Reinheitskriterien für das Erzeugnis der g.U. „Azafrán de la Mancha“ und die Analyseverfahren, die angewendet werden, sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Benennung und Maßeinheit	Schwellenwert	Analysemethode
Fremdbestandteile (%P)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2:2011. Kapitel 8 oder Norm, die diese ersetzt
Fremdstoffe (%P)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2:2011. Kapitel 9 oder Norm, die diese ersetzt

Fremdbestandteile sind Teile der Blüte des *Crocus sativus, L.*, die nicht für den Gebrauch als Gewürz bestimmt sind. Dazu gehören die Blütenblätter, die ausgelösten Griffel, die Staubgefäße, die Pollenkörner und der Fruchtknoten.

Fremdstoffe sind andere Stoffe, die nicht aus der Blüte des *Crocus sativus, L.* stammen. Die Fremdstoffe können pflanzlichen Ursprungs (Blätter, Stroh, Blütenblätter usw.), tierischen Ursprungs (ganze Insekten oder Teile von Insekten oder andere tierische Abfälle), mineralischen Ursprungs (Erde, Steine usw.) oder anderen Ursprungs (Papier, Gewebe, Kunststoff, Metall usw.) sein.

Abmessungen

Die Abmessungen der Fäden von Azafrán de La Mancha sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Benennung	Schwellenwert	Toleranz (%)
Mindestlängenverhältnis Narbe/Griffel	2:1	1

Chemische Eigenschaften

Die chemischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha, die erforderlichen Analysemethoden und die zulässigen Höchstgehalte sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Benennung und Maßeinheit	Schwellenwert	Analysemethode
Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe (%)	< 11	UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt
Färbekraft	> 200	UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt
Aromatisierungskraft	> 20	UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt
Bitterkeit (Pikrocrocin)	> 70	UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt
Künstlicher Farbstoff	mrpl1 ([1])	UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt

([1]) Mindestgehalt an Farbstoff, ausgedrückt in mg/kg, der festgestellt und bestätigt werden muss.

Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha sind Folgende:

Safranfäden (Azafrán en hebra)

Probenaufbereitung: 200 mg Fäden in eine Petrischale geben.

Aussehen: Keine Fremdbestandteile oder Fremdstoffe. Leuchtend rote Farbe.

Aroma: Klar. Intensiv. Scharf. Anklänge von Röstaromen, Honig, Heu und Blüten.

Safran-Aufguss (Azafrán en infusión)

Zubereitung des Aufgusses 200 mg gemahlene, gesiebte Fäden (gemäß UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt) mit einen Liter 60 °C ± 5 °C heißem Wasser aufgießen, das Gefäß zudecken und so 20 Minuten ziehen lassen. Filtern, in dunkler Umgebung auf 25 °C abkühlen und die sensorische Bewertung innerhalb von 2 Stunden durchführen. Die Proben werden den Bewertenden in einem Standardglas (nach UNE 87022:1992 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Inhalt von etwa 50 ml serviert.

Aussehen: Leuchtend. Klar. Gelb mit leichten orangefarbenen Tönen.

Aroma: Klar. Intensiv. Scharf. Anklänge von Röstaromen, Heu, Blüten und Gewürzen.

Geschmack: Heu. Röstaromen. Leicht bitter. Leicht scharf. Süße Gewürze. Erdig.

Wenn erforderlich und als Referenz werden die Begriffe, Definitionen und Spezifikationen gemäß den Normen UNE ISO 3632-1:2012, Safran (*Crocus sativus L.*), Teil 1: Spezifikationen, und UNE ISO 3632-2:2011, Gewürze (*Crocus sativus L.*), Teil 2 Analysemethoden, oder der Normen, die diese ersetzen, verwendet.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Keine Angabe

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau, die Ernte und die Trocknung des Safrans finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

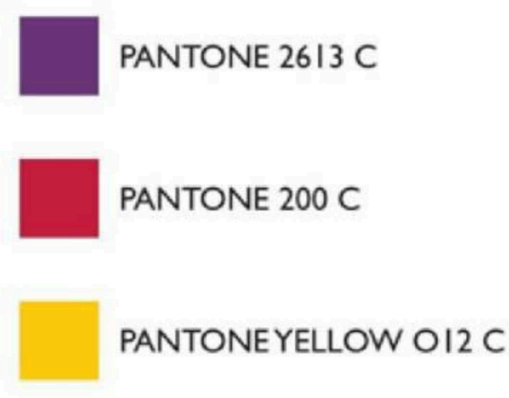
—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das folgende Bild muss auf dem Etikett in den festgelegten Farben erscheinen. Die Nummer XXYYYYYYYY ist ein alphanumerischer Code, bei dem XX zwei Buchstaben des Alphabets sind, die das Herstellungsjahr des Safrans bezeichnen, und YYYYYYYY eine Nummer ist, die die Verpackung bezeichnet.

Die Gebinde, in denen der Safran der g.U. in den Verbrauch gelangt, müssen mit einem Garantieband, einem Etikett oder einem nummerierten zweiten Etikett, die von der Kontrollstelle geliefert werden, versehen sein, damit eine Wiederverwendung der Gebinde ausgeschlossen ist.





4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, für das die Bezeichnung gilt, erstreckt sich von der zentralen Region Kastilien-La Mancha bis in den Südosten des Landes. Der zentrale Kern des Gebiets der Bezeichnung umfasst die Gebiete von La Mancha in den Provinzen Toledo, Ciudad Real, Cuenca und Albacete.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Safran wurde während der arabischen Herrschaft in Spanien eingeführt. Im 8. und 9. Jahrhundert wurde er ausschließlich von der andalusischen oberen Mittelschicht verwendet. Arabische Gerichte wurden mit vielen Kräutern gewürzt, weshalb diese in jedem Garten angebaut wurden, vor allem Kreuzkümmel, Echter Kümmel, Schwarzkümmel, Kresse, süßer Anis, Fenchel, Waldanis, Koriander, Senf, Minze, Pfefferminze und Petersilie. Das wichtigste Gewürz für die arabische Wirtschaft war jedoch der Safran, der als Farbstoff und Gewürz für die meisten Gerichte unverzichtbar war.

Ein Werk aus späterer Zeit mit dem Titel „Cultivo del azafrán en la Solana“ von J. A. López de la Osa (1897) liefert schriftliche Belege für den Safrananbau in La Mancha. Das Buch enthält Informationen über diese Kulturpflanze aus den diesem Buch vorausgehenden 100 Jahren und zitiert ein Rechtsinventar aus dem Jahr 1720, in dem Safran ebenfalls erwähnt wird. Im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts wurde in La Mancha der hochwertigste Safran Spaniens produziert, mit den höchsten Erträgen pro Hektar Trockenkultur. Die alte Tradition des Safrananbaus ist für Pedro Muñoz, Campo de Criptana und Manzanares (Ciudad Real), für Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete und Cabezamesada (Toledo) und Montilla del Palancar (Cuenca) sehr gut dokumentiert.

Den stärksten Beweis für die enge historische Verbindung zwischen der Region La Mancha und dem Safran liefern jedoch die zahlreichen kulturellen Traditionen der Region.

Wie alle Aktivitäten, die in einer bestimmten Gesellschaft fest verwurzelt sind, hat der Safrananbau ein eigenes, reiches Vokabular hervorgebracht. „El léxico del azafrán en el habla manchega“ von M. Núñez und J. C. Conde (Al-Basit: „Revista de Estudios Albacetenses“, 28, Albacete 1991) enthält eine breite Palette von Ausdrücken im Zusammenhang mit Safran, die bei Befragungen in der Provinz Albacete gesammelt wurden. Die Tradition des Safrananbaus in La Mancha findet ihren Niederschlag auch in der für die Region typischen Folklore, in einem traditionellen regionalen Tanz, der dem Erzeugnis gewidmet ist, sowie in Liedern und Redewendungen. Safran liefert auch den Hintergrund für die Operette „La rosa del azafrán“ (Libretto von F. Romero und G. Fernández Shaw); mit Musik von Jacinto Guerrero, die 1930 in Madrid uraufgeführt wurde).

Des Weiteren gibt es Handbücher, in denen Anbau- und Produktionstechniken beschrieben werden, wie das bereits erwähnte Werk von J. A. López de la Osa und „El azafranero práctico“ von L. Jiménez Martín (Albacete: lmprenta Eduardo Miranda, 1900).

Die Bedeutung dieser Kulturpflanze in der traditionellen Kultur wird auch durch die „Fiesta de la Rosa del Azafrán“ in Consuegra (Toledo), die Safranschälwettbewerbe im Rahmen des Patronatsfestes in La Solana (Ciudad Real) und das „Festival de la Rosa del Azafrán“ in Santa Ana (Albacete) deutlich.

Ein klarer Hinweis auf den traditionellen Charakter und die wirtschaftliche Bedeutung dieser Kulturpflanze ist schließlich der in einigen Dörfern von La Mancha noch immer praktizierte Brauch, frisch verheirateten Paaren einige Safranfäden zu schenken, als Symbol für das Streben nach Wohlstand.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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