Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2982

11.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2982)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Azafrán de la Mancha»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Περιφερειακό Υπουργείο Γεωργίας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης. Castilla-La Mancha — Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Πρόκειται για «συνήθη τροποποίηση», όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφοι 3 και 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 11ης Απριλίου 2024, δεδομένου ότι οι αλλαγές δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, δεν απειλούν να ακυρώσουν τον δεσμό και δεν εισάγουν νέους περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση της διατύπωσης για να αποσαφηνιστεί η φύση του προϊόντος και να συνοψιστούν καλύτερα τα χαρακτηριστικά του*

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 3.2 του ενιαίου εγγράφου και το τμήμα Β των προδιαγραφών προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Καταρτίζεται πιο συγκεκριμένη περιγραφή του προϊόντος, διότι η τρέχουσα περιγραφή του προϊόντος έχει οδηγήσει σε εννοιολογικά σφάλματα. Η περιγραφή των φυσικών χαρακτηριστικών του προστατευόμενου προϊόντος βελτιώνεται και επικαιροποιείται ώστε να αποφεύγονται οι αλληλεπικαλύψεις και οι πλεονασμοί. Η περιγραφή των οργανοληπτικών και χημικών χαρακτηριστικών του προστατευόμενου προϊόντος βελτιώνεται και επικαιροποιείται. Όπου κρίνεται αναγκαίο, προσδιορίζονται επιστημονικές παραπομπές για σκοπούς διαβούλευσης.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Απλούστευση της περιγραφής της προστατευόμενης περιοχής*

Η τροποποίηση επηρεάζει το τμήμα Γ των προδιαγραφών προϊόντος. Απλοποιείται η περιγραφή της προστατευόμενης περιοχής, με αντικατάσταση των κωδικών ΙΝΕ των δήμων με λεπτομερή κατάλογο των εν λόγω δήμων. Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Απλούστευση της διατύπωσης σχετικά με την απόδειξη ότι το προϊόν κατάγεται από την περιοχή*

Η τροποποίηση αυτή αφορά το τμήμα Δ των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Απλούστευση της διατύπωσης σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής*

Τροποποίηση του τμήματος Ε των προδιαγραφών προϊόντος (Μέθοδος απόκτησης του προϊόντος) με στόχο ένα πιο ευέλικτο κείμενο, του οποίου η ερμηνεία θα είναι ευκολότερη από όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Βελτίωση της διατύπωσης σχετικά με τους όρους επισήμανσης των προϊόντων*

Τροποποίηση του τμήματος Ζ (Πληροφορίες επισήμανσης σχετικά με την ονομασία προέλευσης) και του τμήματος 3.6 του ενιαίου εγγράφου, με τον καθορισμό των όρων χρήσης των εμπορικών σημάτων και των δήμων που αποτελούν την περιοχή παραγωγής, τον προσδιορισμό των όρων επισήμανσης και την τροποποίηση του υπευθύνου για τις ετικέτες πιστοποίησης, καθώς τον προσδιορισμό των παραμέτρων για τη διαχείρισή τους.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση που αφορά τον φορέα ελέγχου*

Τροποποίηση του τμήματος Η (Φορέας ελέγχου) ώστε να ευθυγραμμιστεί με την κανονιστική κατάσταση.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Azafrán de la Mancha»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 09 — ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ, ΜΑΤΕ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

0910 — Ζιγγίβερι, κρόκος (ζαφορά), curcuma, θυμάρι, φύλλα δάφνης, curry και άλλα μπαχαρικά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Οι προδιαγραφές καθαρότητας του Azafrán de La Mancha και οι αναλυτικές μέθοδοι που εφαρμόζονται παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Προδιαγραφές και μονάδες	Όριο	Μέθοδος ανάλυσης
Περιττές ύλες (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. Κεφάλαιο 8 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον
Ξένες ύλες (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011. Κεφάλαιο 9 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον

Οι περιττές ύλες αποτελούνται από τα τμήματα του άνθους του *Crocus sativus* L. τα οποία δεν προορίζονται για χρήση ως μπαχαρικά. Για παράδειγμα, τα πέταλα, οι στύλοι που έχουν αποσπαστεί, οι στήμονες, οι κόκκοι γύρης και τμήματα της ωοθήκης.

Οι ξένες ύλες αποτελούνται από οποιοδήποτε άλλο υπόλειμμα που δεν προέρχεται από το άνθος του *Crocus sativus* L. Οι ξένες ύλες μπορεί να είναι φυτικές (φύλλα, άχυρο, πέταλα κ.λπ.)· ζωικές (ολόκληρα έντομα ή τμήματά τους ή άλλα ζωικά υπολείμματα)· ορυκτές (χώμα, πέτρες κ.λπ.) ή άλλες (χαρτί, ύφασμα, πλαστικό, μέταλλο κ.λπ.).

Χαρακτηριστικά διαστάσεων

Τα χαρακτηριστικά των διαστάσεων των νημάτων του Azafrán de La Mancha παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Προδιαγραφή	Όριο	Ανοχή (%)
Ελάχιστη αναλογία μήκους στίγματος/στύλου	2:1	1

Χημικά χαρακτηριστικά

Τα χημικά χαρακτηριστικά του Azafrán de La Mancha, οι απαιτούμενες αναλυτικές μέθοδοι και οι μέγιστες επιτρεπόμενες ανοχές παρατίθενται στον ακόλουθο πίνακα:

Προδιαγραφές και μονάδες	Όριο	Μέθοδος ανάλυσης
Υγρασία και πτητικές ουσίες (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον
Χρωστική ισχύς	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον
Αρωματική ισχύς	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον
Ισχύς πικρότητας (πικροκροκίνη)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον
Τεχνητές χρωστικές ύλες	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον

([1]) Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χρωστικές ύλες, εκφραζόμενη σε mg/kg, που πρέπει να ανιχνεύεται και να επιβεβαιώνεται

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Azafrán de La Mancha είναι τα εξής:

Νήματα κρόκου

Προετοιμασία του δείγματος: τοποθετούνται 200 mg νημάτων σε τρυβλίο Petri.

Όψη: απουσία περιττών ή ξένων υλών. Λαμπερό κόκκινο χρώμα.

Άρωμα: ήπιο, έντονο, οξύ. Νότες καβουρδίσματος, μελιού, αποξηραμένου χόρτου και ανθέων.

Έγχυση κρόκου

Προετοιμασία της έγχυσης. Τοποθετούνται 200 mg αλεσμένων και κοσκινισμένων στιγμάτων σε ένα λίτρο νερού σε θερμοκρασία 60 ± 5 °C σύμφωνα με το πρότυπο UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον, ο περιέκτης καλύπτεται και η έκχυση πραγματοποιείται υπό τις συνθήκες αυτές επί 20 λεπτά. Στη συνέχεια φιλτράρεται, ψύχεται σε συνθήκες σκότους έως ότου η θερμοκρασία φθάσει τους 25 °C περίπου και πραγματοποιείται οργανοληπτική αξιολόγηση εντός 2 ωρών. Τα δείγματα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους κριτές σε τυποποιημένο γυαλί σύμφωνα με το UNE 87022:1992, ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον, και να περιέχουν περίπου 50 ml έγχυσης.

Όψη: λαμπερή, διαυγής, κίτρινη με ανοιχτές πορτοκαλί-ροζ νότες.

Άρωμα: ήπιο, έντονο, οξύ. Νότες καβουρδίσματος, αποξηραμένου χόρτου, ανθέων και μπαχαρικών.

Γεύση: αποξηραμένου χόρτου, καβουρδίσματος, γλυκών μπαχαρικών, ήπια πικρή, ήπια πικάντικη, γήινη.

Όπου απαιτείται, και ως αναφορά, θα εφαρμόζονται και θα χρησιμοποιούνται οι όροι, οι ορισμοί και οι προδιαγραφές που αναφέρονται στο πρότυπο UNE-ISO 3632-1:2012 «Saffron (*Crocus sativus* L.)», Μέρος 1: Προδιαγραφές, και στο πρότυπο UNE-ISO 3632-2:2011 «Μπαχαρικά. (*Crocus sativus* L.)», Μέρος 2: Μέθοδοι ανάλυσης, ή κατά περίπτωση τυχόν πρότυπα που ενδέχεται να τα αντικαταστήσουν στο μέλλον.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν καθορίζονται.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Ο κρόκος καλλιεργείται, συγκομίζεται και ξηραίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ακόλουθη εικόνα πρέπει να εμφανίζεται στην επισήμανση στα καθορισμένα χρώματα. Ο αριθμός XXYYYYYYYY είναι ένας αλφαριθμητικός κωδικός, όπου XX είναι δύο γράμματα της αλφαβήτου που προσδιορίζουν το έτος παραγωγής του κρόκου και YYYYYYYY είναι ένας αριθμός που προσδιορίζει τη συσκευασία.

Τα δοχεία στα οποία συσκευάζεται ο προστατευόμενος κρόκος για να διατεθεί στην αγορά πρέπει να φέρουν σφραγίδα εγγύησης, ετικέτα ή αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα που εκδίδονται από τον οργανισμό ελέγχου, με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης εκτείνεται από την κεντρική περιοχή της Καστίλλης-Λα Μάντσα προς τα νοτιοανατολικά. Ο πυρήνας της περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης περιλαμβάνει τις περιφέρειες Λα Μάντσα στις επαρχίες Toledo, Ciudad Real, Cuenca και Albacete.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο κρόκος εισήχθη στην Ισπανία κατά την αραβική κατοχή. Στη διάρκεια του 8ου και του 9ου αιώνα, το προϊόν αποτελούσε μονοπώλιο της υψηλής αστικής τάξης της Ανδαλουσίας. Η αραβική κουζίνα ήταν ιδιαίτερα πλούσια σε χόρτα που τα χρησιμοποιούσαν ως αρτύματα· σε όλους τους κήπους υπήρχαν τα φυτά αυτά, κυρίως το κύμινο, το αγριοκύμινο, το νεροκάρδαμο, το πράσινο γλυκάνισο, το μάραθο, το άγριο γλυκάνισο, ο κορίανδρος, η μουστάρδα, ο δυόσμος, η μέντα και ο μαϊντανός. Ωστόσο, το σημαντικότερο καρύκευμα για την αραβική οικονομία ήταν ο κρόκος, ο οποίος χρησιμοποιείτο ως χρωστική ουσία και απαραίτητο άρτυμα στα περισσότερα γεύματα.

Ένα κείμενο μεταγενέστερης περιόδου, το οποίο τιτλοφορείται «*Cultivo del azafrán en la Solana*» [Καλλιέργεια του κρόκου στη Solana] και γράφτηκε από τον J. A. López de la Osa το 1897, παρέχει γραπτές αποδείξεις σχετικά με την καλλιέργεια του κρόκου στη Λα Μάντσα. Το βιβλίο περιέχει πληροφορίες προ εκατονταετίας σχετικά με την καλλιέργεια αυτήν και παραθέτει μια νομική καταγραφή του 1720 όπου επίσης αναφέρεται ο κρόκος. Το πρώτο τρίτο του 19ου αιώνα, η Λα Μάντσα παρήγαγε την ανώτερη ποιότητα κρόκου της Ισπανίας και είχε τις υψηλότερες αποδόσεις ανά εκτάριο μη αρδευόμενης γης. Αυτή η μακραίωνη παράδοση της καλλιέργειας του κρόκου είναι πολύ καλά τεκμηριωμένη στις περιοχές Pedro Muñoz, Campo de Criptana και Manzanares (Ciudad Real), στις περιοχές Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete και Cabezamesada (Toledo) καθώς και στη Motilla del Palancar (Cuenca).

Ωστόσο, η καλύτερη απόδειξη της ύπαρξης έντονου ιστορικού δεσμού ανάμεσα στην εν λόγω καλλιέργεια και στην περιφέρεια της Λα Μάντσα έγκειται στις πολυάριθμες παραδοσιακές πολιτιστικές εκδηλώσεις της περιοχής αυτής.

Όπως κάθε δραστηριότητα η οποία είναι βαθιά ριζωμένη σε μια κοινωνία, η καλλιέργεια του κρόκου έχει οδηγήσει στη δημιουργία του δικού της πλούσιου λεξιλογίου. Το έργο «*El léxico del azafrán en el habla manchega*» [Το λεξικό του κρόκου στη γλώσσα της Λα Μάντσα] των M. Núñez και J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) περιλαμβάνει ευρύ φάσμα εκφράσεων που συνδέονται με τον κρόκο και συγκεντρώθηκαν έπειτα από έρευνες που πραγματοποιήθηκαν στην επαρχία Albacete. Η παράδοση της καλλιέργειας του κρόκου στη Λα Μάντσα αποτυπώνεται επίσης στην τοπική λαογραφία, σε έναν παραδοσιακό τοπικό χορό αφιερωμένο στο προϊόν, καθώς και σε τραγούδια και παροιμίες. Επίσης, ο κρόκος αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για οπερέτα με τίτλο «*La rosa del azafrán*» [Το άνθος του κρόκου] (σε λιμπρέτο των F. Romero και G. Fernández Shaw και μουσική του Jacinto Guerrero, που έκανε πρεμιέρα στη Μαδρίτη το 1930).

Επισημαίνεται ακόμη η ύπαρξη εγχειριδίων οδηγιών που περιγράφουν τεχνικές καλλιέργειας και παραγωγής, όπως το ανωτέρω έργο του J. A. López de la Osa καθώς και το έργο «*El azafranero práctico*» [Η καλλιέργεια του κρόκου στην πράξη] του L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Η σημασία αυτής της καλλιέργειας σε παραδοσιακές πολιτιστικές εκδηλώσεις αποδεικνύεται επίσης στη «Fiesta de la Rosa del Azafran» (γιορτή του άνθους του κρόκου) που πραγματοποιείται στην Consuegra (Toledo), στους διαγωνισμούς διαχωρισμού των ανθέων του κρόκου στη Solana (Ciudad Real), στο πλαίσιο των εορτών του πολιούχου της περιοχής, καθώς και στο «Festival de la Rosa del Azafrán» (φεστιβάλ του άνθους του κρόκου) στη Santa Ana (Albacete).

Τέλος, σαφής απόδειξη του παραδοσιακού χαρακτήρα και της οικονομικής σημασίας της καλλιέργειας αυτής είναι το έθιμο που τηρείται ακόμη σε μερικά χωριά της Λα Μάντσα, σύμφωνα με το οποίο τα στίγματα του κρόκου προσφέρονται συμβολικά στους νιόπαντρους ως ευχή γονιμότητας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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