C/2025/2982

11.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2982)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Azafrán de la Mancha”

EU-nro: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maataloudesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaava alueellinen ministeriö, Kastilia-La Manchan elintarvikkeista vastaava pääosasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Kyseessä on 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 ja 4 kohdassa tarkoitettu vakiomuutos, koska muutoksilla ei muuteta suojatun maantieteellisen merkinnän nimeä, ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämiseen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Sanamuotoa koskeva muutos tuotteen luonteen selventämiseksi ja sen ominaisuuksien tiivistämiseksi paremmin*

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa ja tuote-eritelmän B kohtaa.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tuotteesta on laadittu tarkempi kuvaus, koska tuotteen nykyinen kuvaus on johtanut käsitteellisiin virheisiin. Suojatun tuotteen fyysisten ominaisuuksien kuvausta on parannettu ja päivitetty toiston ja päällekkäisyyksien välttämiseksi. Suojatun tuotteen aistinvaraisten ja kemiallisten ominaisuuksien kuvausta on parannettu ja päivitetty. Tekstiin on lisätty viittauksia tieteellisiin lähteisiin, joihin voi tutustua tarpeen mukaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Suojatun alueen kuvauksen yksinkertaistaminen*

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän C kohtaan. Suojatun alueen kuvausta on yksinkertaistettu korvaamalla kuntien INE-koodit yksityiskohtaisella luettelolla kyseisistä kunnista. Maantieteellinen alue pysyy ennallaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Sanamuodon yksinkertaistaminen koskien todisteita, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta*

Muutos koskee tuote-eritelmän D kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotantomenetelmää koskevan sanamuodon yksinkertaistaminen*

Tuote-eritelmän E kohtaa (Tuotteen tuotantomenetelmä) koskeva muutos, jolla pyritään tekemään tekstistä joustavampi, jotta kaikkien osapuolten on helpompi tulkita sitä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Parannus tuotteen merkintöjä koskevien edellytysten sanamuotoon*

Yhtenäisen asiakirjan G kohtaa (Alkuperänimitykseen liittyvät merkinnät) ja 3.6 kohtaa koskeva muutos, jossa määritellään tavaramerkkien ja tuotantoalueen muodostavien kunnallisten alueiden käyttöä koskevat edellytykset, täsmennetään merkintöjä koskevat edellytykset ja muutetaan sertifiointietiketeistä vastaava henkilö sekä täsmennetään parametrit etikettien hallinnointia varten.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Valvontaelintä koskeva muutos*

H kohtaa (Tarkastuselin) koskeva muutos sen saattamiseksi sääntelytilanteen mukaiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Azafrán de la Mancha”

EU-nro: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

SAN (X) SMM ()

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 009 – KAHVI, TEE, MATE JA MAUSTEET

910 – Inkivääri, sahrami, kurkuma, timjami, laakerinlehdet, curry ja muut mausteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Azafrán de La Mancha -tuotteen puhtausvaatimukset ja käytetyt analyysimenetelmät esitetään seuraavassa taulukossa:

Eritelmät ja yksiköt	Raja	Analyysimenetelmä
Varsinaiset epäpuhtaudet (% p)	≤ 0,5	Standardin UNE-ISO 3632-2:2011 8 luku tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi
Vieraat aineet (% p)	≤ 0,1	Standardin UNE-ISO 3632-2:2011 9 luku tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi

Varsinaiset epäpuhtaudet koostuvat *Crocus sativus* L. -kukan osista, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi mausteena, esimerkiksi terälehdistä, irronneista emin varsista, heteistä, siitepölystä sekä kukan sikiäimen osista.

Vieras aines koostuu muista jäämistä, jotka eivät ole peräisin *Crocus sativus* L. -kukasta. Vieraan aineksen alkuperä voi olla kasvi (lehdet, oljet, terälehdet jne.), eläin (kokonaiset hyönteiset tai niiden osat tai muut eläinjäämät), mineraali (maa, kivet jne.) tai jokin muu (paperi, kangas, muovi, metalli jne.).

Mitat

Azafrán de La Mancha -tuotteen säikeiden mitat esitetään seuraavassa taulukossa:

Eritelmät	Raja	Sallittu poikkeama (%)
Pienin luotin ja varren pituuksien suhde	2:1.	1

Kemialliset ominaisuudet

Azafrán de La Mancha -tuotteen kemialliset ominaisuudet, vaaditut analyysimenetelmät ja suurimmat sallitut poikkeamat esitetään seuraavassa taulukossa:

Eritelmät ja yksiköt	Raja	Analyysimenetelmä
Kosteus ja haihtuvat aineet (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi
Värjäyskyky	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi
Aromaattinen kyky	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi
Karvaus (pikrokrokiini)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi
Keinotekoiset väriaineet	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi

([1]) Vähimmäisvärjäyspitoisuus mg/kg, havaittava ja vahvistettava

Aistinvaraiset ominaisuudet

Azafrán de La Mancha -tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Sahramisäikeet

Näytteen valmistus: laitetaan 200 mg säikeitä petrimaljalle.

Ulkonäkö: Ei varsinaisia epäpuhtauksia tai vieraita aineita. Väri on kiiltävän punainen.

Aromi: Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden, hunajan, kuivatun ruohon ja kukkien vivahteita.

Sahramiuute

Uutteen valmistus: Laitetaan 200 mg jauhettuja luotteja yhteen litraan vettä, jonka lämpötila on 60 ± 5 °C standardin UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaisesti. Asetetaan säiliön päälle kansi ja uutetaan kyseisissä olosuhteissa 20 minuutin ajan. Suodatetaan, annetaan viilentyä pimeässä, kunnes lämpötila on noin 25 °C, ja suoritetaan aistinvarainen arviointi kahden tunnin kuluessa. Arvioijien tulee käyttää näytteiden kanssa standardin UNE 87022:1992 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaista vakiolasia, jossa on noin 50 ml uutetta.

Ulkonäkö: kiiltävä, kirkas, keltainen, jossa on vaaleanoransseja vaaleanpunaisen sävyjä.

Aromi: Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden, kuivatun ruohon ja kukkien vivahteita.

Maku: kuivattu ruoho, paahteinen, miedon katkera, miedon mausteinen, makean mausteinen, multainen.

Tarvittaessa ja viitteenä käytetään standardeissa UNE-ISO 3632-1:2012 Spices – Saffron (*Crocus sativus* L.), Part 1: Specification ja UNE-ISO 3632-2:2011 Spices – (*Crocus sativus* L.), Part 2: Methods of analysis tai tarvittaessa kyseiset standardit myöhemmin korvaavissa standardeissa määriteltyjä termejä, määritelmä ja eritelmiä.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Ei määritelty.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Sahrami kasvatetaan, korjataan ja kuivataan rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

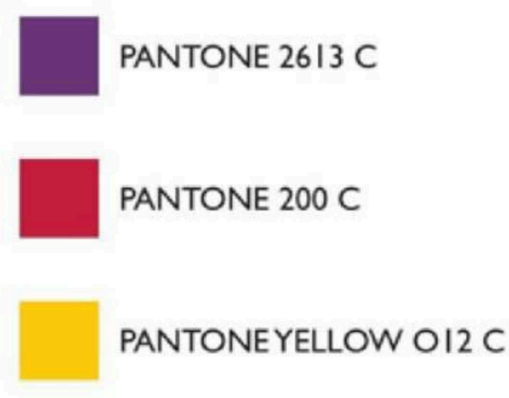
—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Merkinnöissä on oltava määritetyillä väreillä seuraava kuva. Numero XXYYYYYYYY on aakkosnumeerinen koodi, jossa XX on kaksi kirjainta, joilla yksilöidään sahramin valmistusvuosi, ja YYYYYYYY on pakkauksen yksilöivä numero.

Säiliöt, joihin suojatulla alkuperänimityksellä varustettu sahrami on pakattu kulutusta varten, on varustettava valvontaelimen antamalla varmistussinetillä, etiketillä tai numeroidulla lisämerkinnällä, jotka kiinnitetään siten, ettei säiliöitä voida käyttää uudelleen.





4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alkuperänimityksen kattama alue ulottuu Kastilia-La Manchan keskiosasta kaakkoisosaan. Alkuperänimityksen kattaman alueen ytimeen kuuluvat La Manchan piirikunnat Toledon, Ciudad Realin, Cuencan ja Albaceten maakunnissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Sahrami löysi tiensä Espanjaan arabivallan aikana. Se oli 700- ja 800-luvuilla yksinomaan Andalusian ylemmän keskiluokan käyttämä tuote. Arabialaisia ruokia maustettiin monilla yrteillä, ja kaikissa kotipuutarhoissa kasvatettiin erilaisia yrttejä, pääasiassa roomankuminaa, kuminaa, mustakuminaa, vihanneskrassia, anista, fenkolia, tähtianista, korianteria, sinappia, piparminttua ja persiljaa. Tärkein ja korvaamaton mauste arabialaisessa taloudessa oli kuitenkin sahrami, jota käytettiin mausteena ja väriaineena useimmissa ruoissa.

Sahramin viljelystä La Manchassa on kirjallisia todisteita J. A. López de la Osan teoksessa *Cultivo del azafrán en la Solana* vuodelta 1897. Kirjassa on tietoja sahraminviljelystä sadan vuoden ajalta, ja siinä mainitaan sahraminkin sisältävä oikeuden inventaario vuodelta 1720. La Mancha tuotti 1800-luvun ensimmäisellä kolmanneksella laadultaan parasta sahramia Espanjassa ja myös hehtaarisadot olivat siellä parhaimmat. Tästä sahramin vanhasta viljelyperinteestä on runsaasti aineistoa Pedro Muñozista, Campo de Criptanasta ja Manzanaresista (Ciudad Real), Lillosta, Madridejosista, Villacañasista, Villanueva de Alcardetesta ja Cabezamesadasta (Toledo) sekä Motilla del Palancarista (Cuenca).

Parhaan todisteen sahramin vahvasta yhteydestä La Manchan alueeseen tarjoaa tämän alueen moninainen kulttuuriperintö.

Kuten kaikki syvästi yhteiskuntaan juurtuneet toiminnat, sahraminviljelykin on synnyttänyt oman rikkaan sanastonsa. M. Núñezin ja J. C. Conden sanakirjassa *El léxico del azafrán en el habla manchega* (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) on useita sahramiin liittyviä ilmaisuja, jotka on kerätty Albaceten maakunnassa tehdyissä kyselyissä. La Manchan sahraminviljelyperinne on mukana alueen tyypillisissä kansanperinnemenoissa, lauluissa ja sananparsissa, onpa sahramille omistettu oma kansanperinnetanssikin. Se on myös keskeisenä teemana *La rosa del azafrán* -laulunäytelmän sovituksessa (libretto F. Romero ja G. Fernández Shaw, musiikki Jacinto Guerrero, kantaesitys Madridissa 1930).

Vielä voidaan tuoda esiin viljely- ja valmistustekniikkojen käsikirjat, kuten jo aiemmin mainittu J. A. López de la Osan teos tai L. Jiménez Martínin teos *El azafranero práctico* (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Osoituksena sahraminviljelyn merkityksestä voidaan perinteisten kulttuuritapahtumien joukosta poimia Fiesta de la Rosa del Azafrán, jota vietetään Consuegrassa (Toledo), suojeluspyhimyksen juhlien yhteydessä La Solanassa (Ciudad Real) järjestettävät sahramin perkuukilpailut sekä Festival de la Rosa del Azafrán -festivaali Santa Anassa (Albacete).

Selkeä osoitus sahraminviljelyn perinteisestä luonteesta ja taloudellisesta merkityksestä on yhä vielä joissakin La Manchan kylissä elävä tapa lahjoittaa vaurautta symboloivia sahramin emin luotteja onnentoivotuksena vihkipareille.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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