Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2982

11.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/2982)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Azafrán de la Mancha"

EU-nr.: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Naam van het product**

"Azafrán de la Mancha"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Het regionale ministerie van Landbouw, Water en Plattelandsontwikkeling. Castile-La Mancha Dirección General de Alimentación

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen)

Dit is een "standaardwijziging", zoals bepaald in artikel 24, leden 3 en 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024, aangezien de aangebrachte wijzigingen de naam van de beschermde geografische aanduiding niet wijzigen, het verband niet dreigen te verbreken en geen nieuwe beperkingen invoeren voor het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van de formulering om de aard van het product te verduidelijken en de kenmerken ervan beter samen te vatten*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.2 van het enig document en op deel B van het productdossier.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27 van 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Er is een meer specifieke beschrijving van het product opgesteld omdat de huidige beschrijving van het product tot conceptuele fouten heeft geleid. De beschrijving van de fysieke kenmerken van het beschermde product is verbeterd en bijgewerkt om overlapping en redundantie te voorkomen. De beschrijving van de organoleptische en chemische eigenschappen van het beschermde product is verbeterd en bijgewerkt. Waar nodig zijn wetenschappelijke referenties vermeld voor raadpleging.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Vereenvoudiging van de beschrijving van het beschermde gebied*

De wijziging betreft deel C van het productdossier. De beschrijving van het beschermde gebied is vereenvoudigd, waarbij de INE-codes van de gemeenten zijn vervangen door een gedetailleerde lijst van die gemeenten. Het geografische gebied blijft ongewijzigd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Vereenvoudiging van de formulering van het bewijs dat het product uit het gebied afkomstig is*

Deze wijziging betreft deel D van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Vereenvoudiging van de formulering van de productiemethode*

Wijziging van deel E van het productdossier (Methode voor het verkrijgen van het product) met het oog op een flexibelere tekst die gemakkelijker door alle belanghebbenden kan worden geïnterpreteerd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Vereenvoudiging van de formulering van de voorwaarden voor productetikettering*

Wijziging van deel G (Etiketteringsinformatie met betrekking tot de oorsprongsbenaming) en punt 3.6 van het enig document, waarin de voorwaarden voor het gebruik van de handelsmerken en gemeentelijke gebieden die deel uitmaken van het productiegebied worden vastgesteld, de etiketteringsvoorwaarden worden gespecificeerd en de verantwoordelijke voor certificeringsetiketten wordt gewijzigd en de parameters voor het beheer ervan worden gespecificeerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van de controle-instantie*

Wijziging van deel H (Controle-instantie) om het in overeenstemming te brengen met de regelgeving.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Azafrán de la Mancha”

EU-nr.: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Azafrán de la Mancha”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 09 — KOFFIE, THEE, MATÉ EN SPECERIJEN

0910 — Gember, saffraan, kurkuma, tijm, laurierbladeren, kerrie en andere specerijen

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De zuiverheidsspecificaties van "Azafrán de La Mancha" en de toegepaste analysemethoden worden in de volgende tabel weergegeven:

Specificaties en eenheden	Grens-waarde	Analysemethode
Vreemde bestanddelen (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011. Hoofdstuk 8 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt
Vreemde stoffen (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011. Hoofdstuk 9 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt

De vreemde bestanddelen bestaan uit de delen van de bloem *Crocus sativus* L. die niet bedoeld zijn voor gebruik als specerij. Bijvoorbeeld bloemblaadjes, losgeraakte stijlen, meeldraden, stuifmeelkorrels en delen van het vruchtbeginsel.

De vreemde stoffen bestaan uit elk ander residu dat niet van de bloem *Crocus sativus* L. afkomstig is. De oorsprong van de vreemde stoffen kan plantaardig (bladeren, stro, bloemblaadjes enz.); dierlijk (hele insecten of fragmenten daarvan of andere dierlijke resten); mineraal (aarde, stenen enz.) of anders (papier, stof, plastic, metaal enz.) zijn.

Dimensionale kenmerken

De dimensionale kenmerken van de draadjes van "Azafrán de La Mancha" worden in de volgende tabel weergegeven:

Specificaties	Grenswaarde	Tolerantie (%)
Minimale verhouding stempel-/stijllengte	2:1	1

Chemische kenmerken

De chemische kenmerken van "Azafrán de La Mancha", de vereiste analysemethoden en de maximaal toegestane toleranties worden in de volgende tabel weergegeven:

Specificaties en eenheden	Grenswaarde	Analysemethode
Vochtgehalte en gehalte aan vluchtige stoffen (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt
Kleurvermogen	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt
Aromatisch vermogen	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt
Bitterheid (picrocrocine)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt
Kunstmatige kleurstoffen	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt

([1]) Minimaal kleurstofgehalte, uitgedrukt in mg/kg, dat gedetecteerd en bevestigd moet worden

Organoleptische kenmerken

De organoleptische kenmerken van "Azafrán de La Mancha" zijn als volgt:

Saffraandraadjes

Voorbereiding van het monster: plaats 200 mg draadjes op een petrischaal.

Uiterlijk: afwezigheid van vreemde bestanddelen of stoffen. Glanzend rood van kleur.

Geur: mild, intens, scherp. Tonen van roostering, honing, gedroogd gras en bloemen.

Saffraaninfusie

Bereiding van de infusie. Plaats 200 mg gemalen gezeefde stempels in een liter water bij 60 ± 5 °C overeenkomstig UNE-ISO 3632-2:2011 of een norm die deze in de toekomst kan vervangen, dek de container af en voer de extractie onder deze omstandigheden gedurende 20 minuten uit. Filter, koel in donkere omstandigheden tot de temperatuur ongeveer 25 °C is en voer de sensorische beoordeling binnen twee uur uit. De monsters moeten door de keurmeesters worden gebruikt in een standaardglas volgens UNE 87022:1992, of een andere standaard die deze in de toekomst kan vervangen, en ongeveer 50 ml infusie bevatten.

Uiterlijk: glanzend, helder, geel met licht oranjeroze tinten.

Geur: mild, intens, scherp. Tonen van roostering, gedroogd gras, bloemen en specerijen.

Smaak: gedroogd gras, roostering, milde bitterheid, milde kruidigheid, zoete specerijen, aardeachtig.

Voor zover nodig en als referentie zijn de termen, definities en specificaties waarnaar wordt verwezen in de normen UNE-ISO 3632-1:2012 "Saffraan (*Crocus sativus* L.)", Deel 1: Specificaties, en UNE-ISO 3632-2:2011 "Specerijen. (*Crocus sativus* L.)", Deel 2: Analysemethoden, of in voorkomend geval de normen die deze in de toekomst vervangen, van toepassing en worden gebruikt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Niet gespecificeerd.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De saffraan wordt geteeld, geoogst en gedroogd in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De volgende afbeelding moet in de vastgestelde kleuren op het etiket worden aangebracht. Het nummer XXYYYYYYYY is een alfanumerieke code waarin XX staat voor twee letters van het alfabet ter identificatie van het jaar van productie van de saffraan en YYYYYYYY voor het identificatienummer van de verpakking.

De recipiënten waarin de saffraan met de beschermde oorsprongsbenaming voor consumptie wordt verpakt, moeten zijn voorzien van een door de controle-instantie afgegeven garantiezegel, etiket of genummerd contra-etiket dat hergebruik van de recipiënten uitsluit.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het BOB-gebied strekt zich uit van de centrale regio van Castilla-La Mancha tot het zuidoosten. Centraal in het gebied liggen de comarca's van La Mancha in de provincies Toledo, Ciudad Real, Cuenca en Albacete.

5. **Verband met het geografische gebied**

Saffraan is tijdens de Arabische overheersing in Spanje geïntroduceerd. In de 8e en de 9e eeuw had de hoge burgerij van Andalusië het monopolie op dit product. De Arabische keuken is een zeer rijke keuken waarin vele kruiden en specerijen worden gebruikt, reden waarom in alle tuinen dergelijke planten werden gekweekt, in het bijzonder komijn, karwij, nigelle, tuinkers, anijs, venkel, wilde anijs, koriander, mosterd, munt, pepermunt en peterselie. Maar in de meeste gerechten werd saffraan gebruikt als kleurmiddel en onontbeerlijke specerij, en saffraan was derhalve de belangrijkste specerij voor de islamitische economie.

Van latere datum is de beschrijving van de saffraanteelt in La Mancha in "Cultivo del azafrán en La Solana" [saffraanteelt in La Solana] van J.A. López de la Osa. Een werk dat dateert uit 1897 en waarin gegevens betreffende deze teelt zijn opgenomen over een periode van meer dan honderd jaar, onder meer een gerechtelijke boedelbeschrijving die dateert van het jaar 1720 en waarin saffraan wordt vermeld. In de eerste vier decennia van de 19e eeuw werd in La Mancha de beste saffraan van Spanje geproduceerd, en was de opbrengst in dat gebied ook de hoogste per hectare niet-geïrrigeerde landbouwgrond. De teelt, die van oudsher werd beoefend in Pedro Muñoz, Campo de Criptana en Mánzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete en Cabezamesada (Toledo) en Motilla del Palancar (Cuenca), is omstandig gedocumenteerd.

Het beste bewijs van de historisch hechte band tussen de teelt en de streek van La Mancha wordt evenwel geleverd door de talrijke culturele manifestaties die daar vanouds worden georganiseerd.

Zoals elke activiteit die diep geworteld is in een samenleving, heeft de saffraanteelt ook een eigen, en zeer rijke woordenschat opgeleverd. *El léxico del azafrán en el habla manchega* van M. Núñez en J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) bevat een breed scala aan uitdrukkingen die verwijzen naar saffraan en die zijn verzameld via enquêtes in de provincie Albacete. De traditie van de saffraanteelt in La Mancha vindt men ook vaak terug in de typische folkloremanifestaties van de streek, waar een traditionele dans aan het product is gewijd, en in liederen en spreekwoorden. De teelt levert ook de sfeertekening voor een zarzuela (een soort populaire operette), "La rosa del azafrán" [De saffraanroos] (libretto van F. Romero en G. Fernández Shaw; muziek gecomponeerd door Jacinto Guerrero, voor het eerst opgevoerd in Madrid in 1930).

Het volstaat verder om te verwijzen naar het bestaan van handleidingen voor de teelt en de verwerking van saffraan zoals het hierboven genoemde werk van J.A. López de la Osa, of het boek "El azafranero práctico" [De praktische saffraanteler] van L. Jiménez Martin (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900). Hoe belangrijk deze teelt is binnen de traditionele culturele manifestaties, blijkt ook duidelijk uit het "Fiesta de la Rosa del Azafrán" [het feest van de saffraanroos] in Consuegra (Toledo), de "pluk"-wedstrijden in La Solana (Ciudad Real) in het kader van de feesten op de naamdag van de beschermheilige, en het "Festival de la Rosa del Azafrán" [het festival van de saffraanroos] in Santa Ana (Albacete).

Tot slot is het feit dat het in enkele dorpen van La Mancha nog steeds de gewoonte is om aan de bruidsparen enkele saffraandraden te schenken om hen voorspoed toe te wensen, significant voor het traditionele karakter en het economische belang van deze teelt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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