Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2982

11.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2982)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning [EU] 2024/1143)

”Azafrán de la Mancha”

EU-nr: PDO-ES-0112-AM03 – 11 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Det regionala ministeriet för jordbruk, vatten och landsbygdsutveckling. Generaldirektoratet för livsmedel i Kastilien-La Mancha

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Detta är en standardändring i enlighet med artikel 24.3 och 24.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024, eftersom ändringarna inte ändrar namnet på den skyddade geografiska beteckningen, inte riskerar att upphäva sambandet och inte heller medför nya begränsningar av saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av formuleringen för att förtydliga produktens karaktär och för att bättre sammanfatta dess egenskaper*

Ändringen gäller punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet och avsnitt B i produktspecifikationen.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

En mer specifik beskrivning av produkten har utarbetats eftersom den nuvarande beskrivningen av produkten har lett till begreppsmässiga fel. Beskrivningen av den skyddade produktens fysiska egenskaper har förtydligats och uppdaterats för att undvika överlappningar och upprepningar. Beskrivningen av den skyddade produktens organoleptiska och kemiska egenskaper har förtydligats och uppdaterats. Vid behov har vetenskapliga referenser angetts för samråd.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Förenkling av beskrivningen av det skyddade området*

Denna ändring rör avsnitt C i produktspecifikationen. Beskrivningen av det skyddade området har förenklats och kommunernas koder enligt landets statistikbyrå (*Instituto Nacional de Estadística*, INE) har ersatts med en detaljerad förteckning över dessa kommuner. Det geografiska området har inte ändrats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Förenkling av formuleringen avseende bevis på att produkten har sitt ursprung i området*

Denna ändring gäller avsnitt D i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Förenkling av formuleringen för produktionsmetoden*

Ändring av avsnitt E i produktspecifikationen (Metod för framställning av produkten) i syfte att åstadkomma en mer flexibel text som är lättare att tolka av alla berörda parter.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Förtydligande av formuleringen i villkoren för produktmärkning*

Ändring av avsnitt G (Märkningsinformation som avser ursprungsbeteckningen) och avsnitt 3.6 i det sammanfattande dokumentet i syfte att fastställa villkoren för användning av varumärken och de kommunala territorier som ingår i produktionsområdet, specificera märkningsvillkoren och ändra den person som ansvarar för certifieringsmärkningar samt specificera kriterierna för hanteringen av dessa.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring avseende kontrollorganet*

Ändring av avsnitt H (Kontrollorgan) för att anpassa det till den rättsliga situationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Azafrán de la Mancha”

EU-nr: PDO-ES-0112-AM03 – 11 mars 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 09 – KAFFE, TE, MATTE OCH KRYDDOR

0910 – Ingefära, saffran, gurkmeja, timjan, lagerblad, curry och andra kryddor

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Renhetsspecifikationerna för Azafrán de La Mancha och de analysmetoder som används anges i följande tabell:

Specifikation och enheter	Gränsvärde	Analysmetod
Växtrester (% p)	≤ 0,5	UNE-ISO 3632-2:2011, kapitel 8 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden
Främmande beståndsdelar (% p)	≤ 0,1	UNE-ISO 3632-2:2011, kapitel 9 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden

Växtresterna består av de delar av blomman *Crocus sativus* L. som inte är avsedda att användas som krydda, till exempel blomblad, stift som har lossnat, ståndare, frömjöl och delar av fruktämnet.

De främmande beståndsdelarna består av övriga restämnen som inte kommer från blomman *Crocus sativus* L. De främmande beståndsdelarna kan komma från vegetabiliska källor (blad, halm, blomblad osv.), djur (hela insekter eller fragment av sådana eller andra rester av djur), mineraler (jord, sten osv.) eller annat (papper, tyg, plast, metall osv.).

Mått

Måtten för trådarna hos Azafrán de La Mancha anges i följande tabell:

Specifikation	Gränsvärde	Tolerans (%)
Minsta förhållande mellan längden på pistillmärket och längden på stiftet	2:1	1

Kemiska egenskaper:

De kemiska egenskaperna hos Azafrán de La Mancha, de analysmetoder som krävs och de högsta tillåtna toleranserna anges i följande tabell:

Specifikation och enheter	Gränsvärde	Analysmetod
Fukt och flyktiga ämnen (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden
Färgförmåga	> 200	UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden
Smakintensitet	> 20	UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden
Bitterhet (pikrokrocin)	> 70	UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden
Konstgjorda färgämnen	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden

([1]) Minsta färginnehåll, uttryckt i mg/kg, som ska detekteras och bekräftas

Organoleptiska egenskaper

Azafrán de La Mancha har följande organoleptiska egenskaper:

Saffranstrådar

Provberedning: placera 200 mg trådar i en petriskål.

Utseende: avsaknad av växtrester eller främmande beståndsdelar. Glänsande rött till färgen.

Doft: mild, intensiv, skarp. Toner av rostat bröd, honung, torkat gräs och blommor.

Saffransinfusion

Beredning av infusionen. Placera 200 mg malda siktade pistillmärken i en liter vatten vid 60 ± 5 °C i enlighet med UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan komma att ersätta den i framtiden, täck sedan behållaren och utför extraktionen under dessa förhållanden i 20 minuter. Filtrera och låt svalna i mörker tills temperaturen är cirka 25 °C och utför en sensorisk bedömning inom 2 timmar. De prover som bedömarna ska använda ska placeras i ett standardglas enligt UNE 87022:1992, eller någon standard som kan ersätta den i framtiden, och innehålla cirka 50 ml infusion.

Utseende: glänsande, klara, gula med ljust orangerosa toner.

Doft: mild, intensiv, skarp. Toner av rostat bröd, torkat gräs, blommor och kryddor.

Smak: torkat gräs, rostat bröd, milt bitter, milt kryddig, söta kryddor, jordig.

Vid behov, och som referens, ska de termer, definitioner och specifikationer som anges i standarderna UNE-ISO 3632-1:2012 Saffran (*Crocus sativus* L.), del 1: Specifikationer och UNE-ISO 3632-2:2011 Kryddor, (*Crocus sativus* L.), del 2: Analysmetoderna, eller i förekommande fall de standarder som kan komma att ersätta dem i framtiden, vara tillämpliga och användas.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Inte angivna.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Saffranet ska odlas, skördas och torkas i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

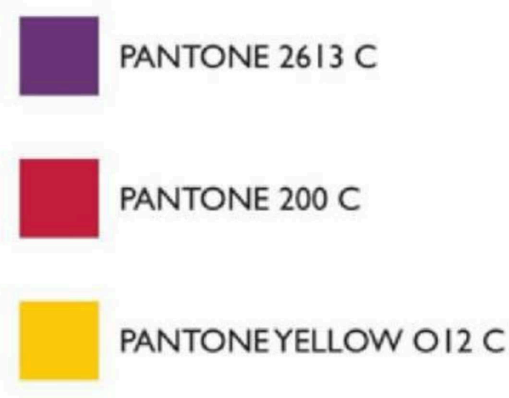
—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen måste innehålla följande bild i de fastställda färgerna. Numret XXYYYYYYYY är en alfanumerisk kod, där XX är två bokstäver i alfabetet som visar vilket år saffranet producerades och YYYYYYYY är ett identifieringsnummer för förpackningen.

De förpackningar som används till det skyddade saffranet ska vara försedda med garantibevis, etiketter eller numrerade kontrolletiketter som utfärdats av kontrollorganet och som gör det omöjligt att använda förpackningarna på nytt.





4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen sträcker sig från de centrala till de sydöstra delarna av regionen Kastilien-La Mancha. Kärnan i detta område utgörs av de delar av La Mancha som tillhör provinserna Toledo, Ciudad Real, Cuenca och Albacete.

5. **Samband med det geografiska området**

Saffran infördes till Spanien under arabernas välde. Under 700- och 800-talen användes det enbart av högborgerligheten i det muslimska Spanien. I den arabiska matlagningen användes rikligt med örtkryddor och kryddväxter odlades därför i alla kökträdgårdar, främst spiskummin, brödkummin, svartkummin, krasse, anis, fänkål, stjärnanis, koriander, senap, mynta, pepparmynta och persilja. Den viktigaste kryddan inom den arabiska ekonomin var emellertid saffran, som var en oumbärlig ingrediens för att ge färg och smak åt de flesta maträtter.

I ett mer sentida verk med titeln *Cultivo del azafrán en la Solana* (Saffransodling i La Solana) av J. A. López de la Osa (1897) finns skriftliga belägg för saffransodling i La Mancha. Boken innehåller uppgifter om saffransodling hundra år tidigare och citat från en rättsfallssamling från 1720 där saffran omnämns. Under den första tredjedelen av 1800-talet producerades det bästa saffranet i Spanien i La Mancha och den högsta avkastningen per hektar på obevattnad mark uppnåddes här. Det finns många belägg för att saffran odlats sedan långt tillbaka i Pedro Muñoz, Campo de Criptana och Manzanares (Ciudad Real), i Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete och Cabezamesada (Toledo) och i Montilla del Palancar (Cuenca).

Det tyngsta beviset för det starka historiska sambandet mellan regionen La Mancha och saffransodling finner man emellertid i områdets många kulturella traditioner.

Som all verksamhet som är djupt rotad i ett samhälle har saffransodlingen gett upphov till ett eget rikt ordförråd. I studien *El léxico del azafrán en el habla manchega* av M. Núñez och J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) finns en omfattande samling uttryck med anknytning till saffran som samlats in genom undersökningar i provinsen Albacete. Den långa traditionen av saffransodling i La Mancha kommer till uttryck i folktron i regionen, i en traditionell regional saffransdans och i sånger och ordspråk. Saffransodling utgör också inramningen för operetten *La rosa del azafrán* (libretto av F. Romero och G. Fernández Shaw, musik av Jacinto Guerrero, premiär i Madrid 1930).

Även handböcker om odlings- och framställningsmetoder bör tas upp i det här sammanhanget, såsom den tidigare nämnda boken av J. A. López de la Osa och *El azafranero práctico* av L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Saffransodlingens betydelse inom de folkliga traditionerna i området kommer återigen till uttryck i Saffransblommans fest (La Fiesta de la Rosa del Azafrán) som firas i Consuegra (Toledo), tävlingen i saffransrensning som hålls i La Solana (Ciudad Real) i samband med att man firar platsens skyddshelgon och Saffransblommans festival (el Festival de la Rosa del Azafrán) i Santa Ana (Albacete).

Slutligen framgår saffransodlingens betydelse inom områdets kultur och ekonomi tydligt i seden att ge några saffranstrådar till nygifta par som en symbol för önskan om lycka och välgång, en tradition som fortfarande lever vidare i några samhällen i La Mancha.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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