C/2025/5116

19.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5116)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Azafrán de La Mancha«

EU-referencenummer: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Azafrán de La Mancha«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Det regionale ministerium for landbrug, vand og udvikling af landdistrikter i Castilla-La Mancha, generaldirektoratet for fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

De beskrevne og begrundede ændringer omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller en ændring i anvendelsen af dette navn. De risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), og medfører heller ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. Disse ændringer svarer derfor til definitionen af en standardændring.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Udarbejdelse af listen over produktegenskaber

Beskrivelse

Ændring af afsnit b.4, »Organoleptiske egenskaber«

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelsen af de organoleptiske egenskaber ved »Azafrán de La Mancha« er blevet forbedret og ajourført.

Produktspecifikationens nuværende ordlyd:

b.4) Organoleptiske egenskaber

»Azafrán de La Mancha« har følgende organoleptiske egenskaber:

b.4.1) Safrantråde

Forberedelse af prøver: 200 mg tråde anbringes i en petriskål.

Udseende – ingen blomsterrester eller fremmedlegemer. Skinnende rød farve.

Duft – ren, intens, markant. Ristede nuancer og nuancer af honning, tørt græs og blomster.

b.4.2) Safrantråde

Forberedelse af infusionen. 200 mg knuste og siede støvfang kommes i en liter vand ved 60 ± 5 °C i overensstemmelse med standarden UNE-ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne, beholderen tildækkes, og ekstraktionen foregår under disse betingelser i 20 minutter. Væsken filtreres, afkøles i mørke, indtil temperaturen er ca. 25 °C, og den sensoriske vurdering foretages inden for mindre end 2 timer. Prøverne præsenteres for bedømmerne i et standardglas, der er i overensstemmelse med standarden UNE 87022: 1992 eller enhver anden standard, der erstatter denne, og som skal indeholde ca. 50 ml af infusionen.

Udseende – skinnende, klar, gul farve med lette orange nuancer.

Duft – ren, intens, markant. Ristede nuancer og nuancer af tørt græs, blomster og krydderier.

Smag – tørt græs, ristet, let bitterhed, let skarp, milde krydderier, jordagtig.

Produktspecifikationens foreslåede ordlyd:

b.4) Organoleptiske egenskaber

»Azafrán de La Mancha« har følgende organoleptiske egenskaber:

b.4.1) Safrantråde

Forberedelse af prøver: 200 mg tråde anbringes i en petriskål.

Udseende – skinnende rød farve.

Duft – ren, intens, markant. Ristede nuancer.

b.4.2) Safran i infusion

Forberedelse af infusionen. 200 mg knuste og siede støvfang kommes i en liter vand ved 60 ± 5 °C i overensstemmelse med standarden UNE-ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne, beholderen tildækkes, og ekstraktionen foregår under disse betingelser i 20 minutter. Væsken filtreres, afkøles i mørke, indtil temperaturen er ca. 25 °C, og den sensoriske vurdering foretages inden for mindre end 2 timer. Prøverne præsenteres for bedømmerne i et standardglas, der er i overensstemmelse med standarden UNE 87022: 1992 eller enhver anden standard, der erstatter denne, og som skal indeholde ca. 50 ml af infusionen.

Udseende – skinnende, klar, gul farve med lette orange nuancer.

Duft – ren, intens, markant. Ristede nuancer.

Smag – ristet, let bitterhed, milde krydderier.

Begrundelse

Begrundelse for ændringen

Produktspecifikationen er blevet ændret med hensyn til safranens egenskaber som tråde og i infusion med vand, i overensstemmelse med de analyseresultater, der er opnået i et uafhængigt smagspanel.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Forbedret ordlyd i afsnit G, »Mærkningsoplysninger«

Beskrivelse

Ændring af afsnit G, »Mærkningsoplysninger knyttet til oprindelsesbetegnelsen«

Certificeringsstatus er angivet for den emballeringsvirksomhed, der kan anmode om sekundære etiketter.

Produktspecifikationens nuværende ordlyd:

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Azafrán de La Mancha« må kun anvendes på mærkningen af safran, der er i overensstemmelse med denne produktspecifikation og er certificeret som sådan af kontrolorganet. Desuden må navnene på de distrikter og kommuner, der udgør det geografiske produktionsområde, som er beskrevet i afsnit C i denne produktspecifikation, ikke anvendes på mærkningen af safran, der ikke opfylder disse krav. Dette skal forhindre forvirring blandt forbrugerne ved brug af geografiske navne, der automatisk forbindes med den beskyttede betegnelse »La Mancha«.

Ud over at sikre overholdelsen af gældende mærkningslovgivning skal emballeringsvirksomhederne på en tydelig og læselig måde anføre følgende på emballagen til »Azafrán de La Mancha«, der markedsføres:

1) ordene »Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha«

2) høståret, hvor følgende form anvendes: »Høst XXXX«, idet XXXX er produktionsåret angivet med fire cifre

3) »bedst før«-datoen, som skal være tre år

4) angivelse af oprindelsen med et af følgende udtryk: »Producto de España« [produkt fra Spanien], »Producido en España« [fremstillet i Spanien] eller »Producto español« [spansk produkt].

En sekundær etiket med nedenstående billede skal anbringes på emballagen i de anførte farver og med den alfanumeriske kode XXYYYYYYYY, hvor XX er to bogstaver i alfabetet, der angiver produktionsåret for safranen, og YYYYYYYY er emballagens identifikationsnummer.

Emballeringsvirksomhederne har ret til at modtage disse sekundære etiketter, når de er blevet certificeret i henhold til UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 eller enhver anden standard, der erstatter denne, og når de har aflagt regnskab over for kontrolorganet for mindst 90 % af de sekundære etiketter i deres besiddelse. De sekundære etiketter administreres af forvaltningsorganet. De udstedes til godkendte emballeringsvirksomheder efter forudgående tilladelse fra kontrolorganet.

Emballeringsvirksomhedernes forpligtelser vedrørende de sekundære etiketter er:

1) ved hjælp af de midler og det format, der er fastlagt af kontrolorganet, at informere kontrolorganet om anvendelsen af de sekundære etiketter i emballeringsprocessen. Fristen for indsendelse af disse oplysninger er 60 kalenderdage fra anvendelsesdatoen. Enhver afvigelse i mængden på over 0,01 % skal behørigt begrundes over for kontrolorganet under certificeringsaudittene. At returnere eventuelle ubrugte sekundære etiketter til kontrolorganet. Fristen for returnering er den 15. januar i året efter det år, hvor etiketterne kunne anvendes i henhold til denne produktspecifikation.

Produktspecifikationens foreslåede ordlyd:

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Azafrán de La Mancha« må kun anvendes på mærkningen af safran, der er i overensstemmelse med denne produktspecifikation og er certificeret som sådan af kontrolorganet. Desuden må navnene på de distrikter og kommuner, der udgør det geografiske produktionsområde, som er beskrevet i afsnit C i denne produktspecifikation, ikke anvendes på mærkningen af safran, der ikke opfylder disse krav. Dette skal forhindre forvirring blandt forbrugerne ved brug af geografiske navne, der automatisk forbindes med den beskyttede betegnelse »La Mancha«.

Ud over at sikre overholdelsen af gældende mærkningslovgivning skal emballeringsvirksomhederne på en tydelig og læselig måde anføre følgende på emballagen til »Azafrán de La Mancha«, der markedsføres:

1) ordene »Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha«

2) høståret, hvor følgende form anvendes: »Høst XXXX«, idet XXXX er produktionsåret angivet med fire cifre

3) »bedst før«-datoen, som skal være tre år

4) angivelse af oprindelsen med et af følgende udtryk: »Producto de España« [produkt fra Spanien], »Producido en España« [fremstillet i Spanien] eller »Producto español« [spansk produkt].

En sekundær etiket med nedenstående billede skal anbringes på emballagen i de anførte farver og med den alfanumeriske kode XXYYYYYYYY, hvor XX er to bogstaver i alfabetet, der angiver produktionsåret for safranen, og YYYYYYYY er emballagens identifikationsnummer.

Emballeringsvirksomhederne har ret til at modtage disse sekundære etiketter, når de er blevet certificeret af et autoriseret kontrolorgan i overensstemmelse med produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Azafrán de La Mancha«, og når de har aflagt regnskab over for kontrolorganet for mindst 90 % af de sekundære etiketter i deres besiddelse. De sekundære etiketter administreres af forvaltningsorganet. De udstedes til godkendte emballeringsvirksomheder efter forudgående tilladelse fra kontrolorganet.

Emballeringsvirksomhedernes forpligtelser vedrørende de sekundære etiketter er:

1) ved hjælp af de midler og det format, der er fastlagt af kontrolorganet, at informere kontrolorganet om anvendelsen af de sekundære etiketter i emballeringsprocessen. Fristen for indsendelse af disse oplysninger er 60 kalenderdage fra anvendelsesdatoen. Enhver afvigelse i mængden på over 0,01 % skal behørigt begrundes over for kontrolorganet under certificeringsauditterne.

2) at returnere eventuelle ubrugte sekundære etiketter til kontrolorganet. Fristen for returnering er den 15. januar i året efter det år, hvor etiketterne kunne anvendes i henhold til denne produktspecifikation.

Begrundelse

Begrundelse for ændringen – At undgå fortolkningsfejl vedrørende en emballeringsvirksomheds certificeringsstatus i henhold til UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 eller enhver anden standard, der erstatter denne.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Azafrán de La Mancha«

EU-referencenummer: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Azafrán de La Mancha«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0910 — Ingefær, safran, gurkemeje, timian, laurbærblade, karry og andre krydderier

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Azafrán de La Mancha« er et krydderi bestående af tråde, der opnås ved ristning af støvfang fra *Crocus sativus* L.

b.1 Fysiske egenskaber

b.1.1 Renhed

Renhedsspecifikationerne for »Azafrán de La Mancha« og de anvendte analysemetoder fremgår af nedenstående tabel:

Blomsterrester (% p) – ≤ 0,5 – Analysemetode UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitel 8 eller enhver anden standard, der erstatter det.

Fremmedlegemer (% p) – ≤ 0,1 – Analysemetode UNE ISO 3632-2: 2011. Kapitel 9 eller enhver anden standard, der erstatter det.

Blomsterrester består af de dele af blomsten af *Crocus sativus* L., der ikke er bestemt til anvendelse som krydderi. F.eks. kronblade, separate grifler, støvdragere, pollenkorn og dele af frugtknuden.

Fremmedlegemer består af andre ting, der ikke stammer fra blomsten af *Crocus sativus* L. Fremmedlegemer kan være af vegetabilsk (blade, strå, kronblade osv.), animalsk (hele insekter eller dele heraf eller andre animalske rester), mineralsk (jord, sten osv.) eller anden (papir, stof, plast, metal osv.) oprindelse.

b.1.2 Dimensioner

»Azafrán de La Mancha«-trådenes dimensioner fremgår af nedenstående tabel:

Minimumsforhold mellem støvfangets længde og griflens længde – Tærskel 2:1 – Tolerance (%) – 1

b.2 Kemiske egenskaber

De kemiske egenskaber ved »Azafrán de La Mancha«, de krævede analysemetoder og de maksimalt tilladte tolerancer fremgår af nedenstående tabel:

Vand og flygtige stoffer (%) – < 11

Farvestyrke > 200

Aromatisk styrke > 20

Bitterhed (picrocrocin) > 70

Kunstige farvestoffer mrpl[1] (minimumsindhold af farvestof udtrykt i mg/kg, der skal påvises og bekræftes)

Analysemetode: UNE-ISO 3632-2:2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne.

b.4) Organoleptiske egenskaber

»Azafrán de La Mancha« har følgende organoleptiske egenskaber:

b.4.1) Safrantråde

Forberedelse af prøver: 200 mg tråde anbringes i en petriskål.

Udseende – skinnende rød farve.

Duft – ren, intens, markant. Ristede nuancer.

b.4.2) Safran i infusion

Forberedelse af infusionen. 200 mg knuste og siede støvfang kommes i en liter vand ved 60 ± 5 °C i overensstemmelse med standarden UNE-ISO 3632-2: 2011 eller enhver anden standard, der erstatter denne, beholderen tildækkes, og ekstraktionen foregår under disse betingelser i 20 minutter. Væsken filtreres, afkøles i mørke, indtil temperaturen er ca. 25 °C, og den sensoriske vurdering foretages inden for mindre end 2 timer. Prøverne præsenteres for bedømmerne i et standardglas, der er i overensstemmelse med standarden UNE 87022: 1992 eller enhver anden standard, der erstatter denne, og som skal indeholde ca. 50 ml af infusionen.

Udseende – skinnende, klar, gul farve med lette orange nuancer.

Duft – ren, intens, markant. Ristede nuancer.

Smag – ristet, let bitterhed, milde krydderier.

Om nødvendigt og som reference anvendes de udtryk, definitioner og specifikationer, der er fastsat i UNE-ISO 3632-1: 2012 Safran (*Crocus sativus* L.), del 1: specifikationer og UNE-ISO 3632-2:2011 Krydderier (*Crocus sativus* L.), del 2: analysemetoder eller, hvor det er relevant, alternative standarder finder anvendelse og vil blive anvendt.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Safranen dyrkes, høstes og tørres i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Azafrán de La Mancha« må kun anvendes på mærkningen af safran, der er i overensstemmelse med denne produktspecifikation og er certificeret som sådan af kontrolorganet. Desuden må navnene på de distrikter og kommuner, der udgør det geografiske produktionsområde, som er beskrevet i afsnit C i denne produktspecifikation, ikke anvendes på mærkningen af safran, der ikke opfylder disse krav. Dette skal forhindre forvirring blandt forbrugerne ved brug af geografiske navne, der automatisk forbindes med den beskyttede betegnelse »La Mancha«.

Ud over at sikre overholdelsen af gældende mærkningslovgivning skal emballeringsvirksomhederne på en tydelig og læselig måde anføre følgende på emballagen til »Azafrán de La Mancha«, der markedsføres:

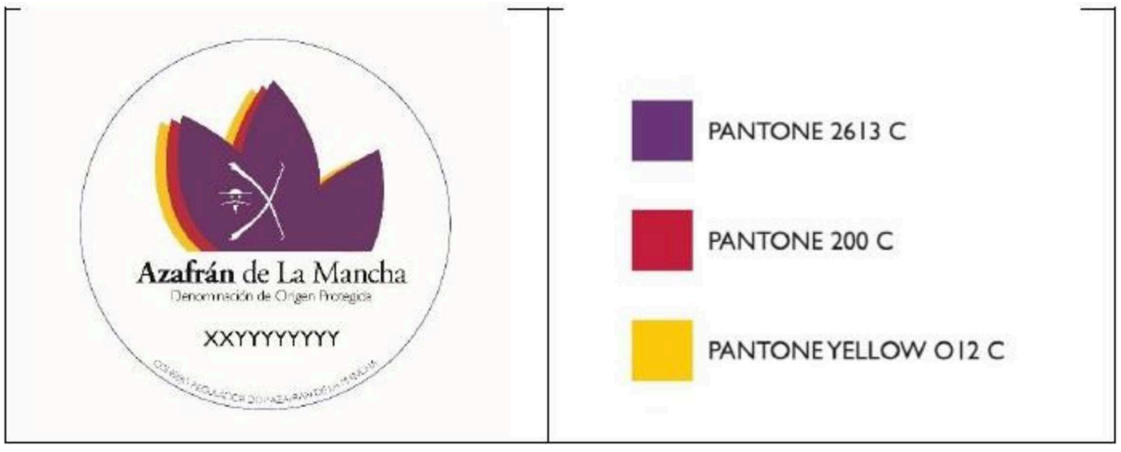
1) ordene »Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha«

2) høståret, hvor følgende form anvendes: »Høst XXXX«, idet XXXX er produktionsåret angivet med fire cifre

3) »bedst før«-datoen, som skal være tre år

4) angivelse af oprindelsen med et af følgende udtryk: »Producto de España« [produkt fra Spanien], »Producido en España« [fremstillet i Spanien] eller »Producto español« [spansk produkt].

En sekundær etiket med nedenstående billede skal anbringes på emballagen i de anførte farver og med den alfanumeriske kode XXYYYYYYYY, hvor XX er to bogstaver i alfabetet, der angiver produktionsåret for safranen, og YYYYYYYY er emballagens identifikationsnummer.



Emballeringsvirksomhedernes forpligtelser vedrørende de sekundære etiketter er:

1) ved hjælp af de midler og det format, der er fastlagt af kontrolorganet, at informere kontrolorganet om anvendelsen af de sekundære etiketter i emballeringsprocessen. Fristen for indsendelse af disse oplysninger er 60 kalenderdage fra anvendelsesdatoen. Enhver afvigelse i mængden på over 0,01 % skal behørigt begrundes over for kontrolorganet under certificeringsauditten.

2) at returnere eventuelle ubrugte sekundære etiketter til kontrolorganet. Fristen for returnering er den 15. januar i året efter det år, hvor etiketterne kunne anvendes i henhold til denne produktspecifikation.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det område, der er omfattet af betegnelsen, strækker sig fra den centrale til den sydøstlige del af Castilla-La Mancha. Den centrale del af det geografiske område for betegnelsen omfatter de kommuner i La Mancha, der er beliggende i provinserne Toledo, Ciudad Real, Cuenca og Albacete.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Safran blev indført i Spanien under det arabiske herredømme. I det 8. og 9. århundrede havde den højere middelklasse i Andalusien monopol på produktet. Arabiske retter blev krydret med mange krydderier, som blev dyrket i alle køkkenhaver. De vigtigste sorter var spidskommen, kommen, karse, anis, fennikel, træanis, koriander, sennep, mynte og persille. Det vigtigste krydderi i den arabiske økonomi var dog safran, der blev anvendt som et vigtigt farvestof og krydderi i de fleste retter.

I et værk fra en senere periode af J. A. López de la Osa (1897) findes skriftligt bevis på den senere dyrkning af safran i La Mancha. Værket indeholder oplysninger om dyrkningen af denne afgrøde, der går 100 år tilbage i tiden, og citerer en retslig fortegnelse fra 1720, hvori safran også nævnes. I den første tredjedel af det 19. århundrede blev der i La Mancha fremstillet safran af den bedste kvalitet i Spanien med det højeste udbytte pr. hektar tør jord. Den gamle tradition med dyrkning af safran er meget veldokumenteret i Pedro Muñoz, Campo de Criptana og Manzanares (Ciudad Real), i Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete og Cabezamesada (Toledo) samt i Montilla del Palancar (Cuenca).

Det stærkeste bevis på en stærk historisk forbindelse mellem regionen La Mancha og safran findes dog i områdets mange kulturelle traditioner.

Som det er tilfældet med alle aktiviteter, der er fast forankrede i et bestemt samfund, har safrandyrkningen medført sit eget righoldige ordforråd. Værket af M. Núñez og J. C. Conde (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [tidsskrift om studier fra Albacete], 28, Albacete 1991) indeholder en lang række udtryk, der henviser til safran, og som blev indsamlet i forbindelse med undersøgelser i provinsen Albacete. Traditionen med at dyrke safran i La Mancha afspejles i den folklore, der er typisk for regionen, en traditionel regional dans til ære for produktet og omtale i sange og ordsprog. Det danner også afsæt for operetten med titlen *La rosa del azafrán* (libretto af F. Romero og G. Fernández Shaw, med musik af Jacinto Guerrero, der havde premiere i Madrid i 1930).

Det skal også bemærkes, at der findes instruktionsbøger, der beskriver dyrknings- og produktionsteknikker som f.eks. ovennævnte værk af J. A. López de la Osa og værket af L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Denne afgrødes betydning i de traditionelle kulturelle begivenheder kommer også til udtryk i »Fiesta de la Rosa del Azafrán«, der finder sted i Consuegra (Toledo), safranrensningkonkurrencerne, der afholdes som en del af skytshelgenfestlighederne i La Solana (Ciudad Real) og »Festival de la Rosa del Azafrán« i Santa Ana (Albacete).

Endelig skal der blandt de betydningsfulde elementer, der vidner om denne afgrødes traditionelle karakter og økonomiske betydning, nævnes en skik, der stadig findes i nogle landsbyer i La Mancha, og som består i at forære nygifte par safrantråde, som et symbol på ønsket om velstand.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20220404_PC_Azafran_II.pdf