Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5116

19.9.2025

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/2025/5116)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

«Azafrán de la Mancha»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ 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**

Ονομασία

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

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και τεκμηριώνονται δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή αλλαγή στη χρήση της εν λόγω ονομασίας. Δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού, που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β), ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω τροποποιήσεις ανταποκρίνονται στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης.

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

Τίτλος

Κατάρτιση του καταλόγου χαρακτηριστικών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση του τμήματος β.4 «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά»

[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).

Η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του Azafrán de La Mancha βελτιώνεται και επικαιροποιείται.

Διατύπωση στις ισχύουσες προδιαγραφές:

«β.4) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

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

β.4.1) 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.

β.4.2) Νήματα 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.»

Προτεινόμενη διατύπωση για τις ισχύουσες προδιαγραφές

«β.4) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

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

β.4.1) Νήματα κρόκου

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

Όψη — λαμπερό κόκκινο χρώμα.

Άρωμα — ήπιο, έντονο, οξύ. Νότες καβουρδίσματος

β.4.2) 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.

Γεύση — καβουρδισμένη, ήπια πικρή, ήπια πικάντικη.»

Αιτιολόγηση

Αιτιολόγηση της τροποποίησης

Οι προδιαγραφές τροποποιούνται σε σχέση με τα χαρακτηριστικά του κρόκου ως νημάτων και κατά την έγχυση με νερό, σύμφωνα με τα αναλυτικά αποτελέσματα που ελήφθησαν από ανεξάρτητη επιτροπή γευσιγνωσίας.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Βελτιωμένη διατύπωση του τμήματος Ζ «Πληροφορίες επισήμανσης»

Περιγραφή

Τροποποίηση του τμήματος Ζ «Πληροφορίες επισήμανσης σχετικά με την ονομασία προέλευσης»

Το καθεστώς πιστοποίησης έχει καθοριστεί για τον υπεύθυνο συσκευασίας που μπορεί να ζητήσει συμπληρωματικές ετικέτες.

Διατύπωση στις ισχύουσες προδιαγραφές:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Azafrán de La Mancha» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο στην επισήμανση κρόκου που πληροί τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος και έχει πιστοποιηθεί ως τέτοιο από τον φορέα ελέγχου. Επιπλέον, οι ονομασίες των περιφερειών και των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής που περιγράφονται στο τμήμα Γ των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση οποιουδήποτε κρόκου που δεν συμμορφώνεται με τις εν λόγω απαιτήσεις. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η σύγχυση των καταναλωτών λόγω της χρήσης γεωγραφικών ονομασιών που συσχετίζονται αυτόματα με την προστατευόμενη ονομασία «La Mancha».

Πέραν της διασφάλισης συμμόρφωσης με την ισχύουσα νομοθεσία όσον αφορά την επισήμανση, οι συσκευαστές πρέπει να αναγράφουν στη συσκευασία του Azafrán de La Mancha που διατίθεται στην αγορά, κατά τρόπο σαφή και ευανάγνωστο, τα ακόλουθα:

1) Τη φράση «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»·

2) Το έτος συγκομιδής, με τη μορφή: «Συγκομιδή XXXX», όπου XXXX είναι το έτος παραγωγής, εκφραζόμενο σε τέσσερα ψηφία·

3) Την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση, η οποία πρέπει να είναι τρία έτη·

4) Την ένδειξη προέλευσης με οποιαδήποτε από τις ακόλουθες εκφράσεις: «Producto de España» [προϊόν Ισπανίας], «Producido en España» [παράγεται στην Ισπανία] ή «Producto español» [ισπανικό προϊόν].

Στη συσκευασία πρέπει να τοποθετείται συμπληρωματική ετικέτα με την ακόλουθη εικόνα στα καθορισμένα χρώματα, και με αλφαριθμητικό κωδικό XXYYYYYYYY, όπου XX είναι δύο γράμματα της αλφαβήτου που προσδιορίζουν το έτος παραγωγής του κρόκου, και YYYYYYYY είναι ένας αριθμός που προσδιορίζει τη συσκευασία.

Οι συσκευαστές δικαιούνται να λαμβάνουν τις εν λόγω συμπληρωματικές ετικέτες όταν έχουν πιστοποιηθεί σύμφωνα με το UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012, ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον, και όταν έχουν δηλώσει στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο τουλάχιστον το 90 % των συμπληρωματικών ετικετών που έχουν στην κατοχή τους. Η διαχείριση των συμπληρωματικών ετικετών γίνεται από το διοικητικό όργανο. Οι συμπληρωματικές ετικέτες χορηγούνται στους επιλέξιμους συσκευαστές κατόπιν έγκρισης του φορέα ελέγχου.

Οι υποχρεώσεις των συσκευαστών όσον αφορά τις συμπληρωματικές ετικέτες είναι οι εξής:

1) Όταν χρησιμοποιούν τα μέσα και τους μορφότυπους που καθορίζονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, να ενημερώνουν το Συμβούλιο σχετικά με τη χρήση των συμπληρωματικών ετικετών στη διαδικασία συσκευασίας. Η προθεσμία για την παροχή των εν λόγω πληροφοριών είναι 60 ημερολογιακές ημέρες από την ημερομηνία χρήσης. Κάθε απόκλιση άνω του 0,01 % ως προς την ποσότητα πρέπει να αιτιολογείται δεόντως στον φορέα ελέγχου κατά τη διάρκεια των ελέγχων πιστοποίησης. Να επιστρέφουν στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο τυχόν μη χρησιμοποιηθείσες συμπληρωματικές ετικέτες. Η καταληκτική ημερομηνία για την επιστροφή είναι η 15η Ιανουαρίου του έτους που έπεται του έτους κατά το οποίο οι ετικέτες μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

Προτεινόμενη νέα διατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Azafrán de La Mancha» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο στην επισήμανση κρόκου που πληροί τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος και έχει πιστοποιηθεί ως τέτοιο από τον φορέα ελέγχου. Επιπλέον, οι ονομασίες των περιφερειών και των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής που περιγράφονται στο τμήμα Γ των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση οποιουδήποτε κρόκου που δεν συμμορφώνεται με τις εν λόγω απαιτήσεις. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η σύγχυση των καταναλωτών λόγω της χρήσης γεωγραφικών ονομασιών που συσχετίζονται αυτόματα με την προστατευόμενη ονομασία «La Mancha».

Πέραν της διασφάλισης συμμόρφωσης με την ισχύουσα νομοθεσία όσον αφορά την επισήμανση, οι συσκευαστές πρέπει να αναγράφουν στη συσκευασία του Azafrán de La Mancha που διατίθεται στην αγορά, κατά τρόπο σαφή και ευανάγνωστο, τα ακόλουθα:

1) Τη φράση «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»·

2) Το έτος συγκομιδής, με τη μορφή: «Συγκομιδή XXXX», όπου XXXX είναι το έτος παραγωγής, εκφραζόμενο σε τέσσερα ψηφία·

3) Την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση, η οποία πρέπει να είναι τρία έτη·

4) Την ένδειξη προέλευσης με οποιαδήποτε από τις ακόλουθες εκφράσεις: «Producto de España» [προϊόν Ισπανίας], «Producido en España» [παράγεται στην Ισπανία] ή «Producto español» [ισπανικό προϊόν].

Στη συσκευασία πρέπει να τοποθετείται συμπληρωματική ετικέτα με την ακόλουθη εικόνα στα καθορισμένα χρώματα, και με αλφαριθμητικό κωδικό XXYYYYYYYY, όπου XX είναι δύο γράμματα της αλφαβήτου που προσδιορίζουν το έτος παραγωγής του κρόκου, και YYYYYYYY είναι ένας αριθμός που προσδιορίζει τη συσκευασία.

Οι συσκευαστές δικαιούνται να λαμβάνουν τις εν λόγω συμπληρωματικές ετικέτες όταν έχουν πιστοποιηθεί από εγκεκριμένο φορέα ελέγχου, σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ Azafrán de la Mancha· και όταν έχουν αποδώσει στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο τουλάχιστον το 90 % των δευτερευουσών ετικετών που έχουν στην κατοχή τους. Η διαχείριση των συμπληρωματικών ετικετών γίνεται από το διοικητικό όργανο. Οι συμπληρωματικές ετικέτες χορηγούνται στους επιλέξιμους συσκευαστές κατόπιν έγκρισης του φορέα ελέγχου.

Οι υποχρεώσεις των συσκευαστών όσον αφορά τις συμπληρωματικές ετικέτες είναι οι εξής:

1) Όταν χρησιμοποιούν τα μέσα και τους μορφότυπους που καθορίζονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, να ενημερώνουν το Συμβούλιο σχετικά με τη χρήση των συμπληρωματικών ετικετών στη διαδικασία συσκευασίας. Η προθεσμία για την παροχή των εν λόγω πληροφοριών είναι 60 ημερολογιακές ημέρες από την ημερομηνία χρήσης. Κάθε απόκλιση άνω του 0,01 % ως προς την ποσότητα πρέπει να αιτιολογείται δεόντως στον φορέα ελέγχου κατά τη διάρκεια των ελέγχων πιστοποίησης.

2) Να επιστρέφουν τυχόν μη χρησιμοποιηθείσες συμπληρωματικές ετικέτες στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Η καταληκτική ημερομηνία για την επιστροφή είναι η 15η Ιανουαρίου του έτους που έπεται του έτους κατά το οποίο οι ετικέτες μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση

Αιτιολόγηση της τροποποίησης — Να αποφεύγονται σφάλματα ερμηνείας όσον αφορά το καθεστώς πιστοποίησης των συσκευαστών σύμφωνα με το UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 ή με οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Azafrán de la Mancha»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

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

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το Azafrán de La Mancha είναι μπαχαρικό με τη μορφή νημάτων που λαμβάνονται από το καβούρδισμα στιγμάτων του Crocus sativus L.

β.1 Φυσικά χαρακτηριστικά

β.1.1 Διαύγεια

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

Περιττές ύλες (% p) – ≤ 0,5 – Μέθοδος ανάλυσης UNE ISO 3632-2: 2011. Κεφάλαιο 8 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον.

Ξένες ύλες (% p) – ≤ 0,1 – Μέθοδος ανάλυσης 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.).

β.1.2 Χαρακτηριστικά διαστάσεων

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

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

β.2 Χημικά χαρακτηριστικά

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

Υγρασία και πτητικές ουσίες (%) -< [sic] 11

Χρωστική ισχύς > 200

Αρωματική ισχύς > 20

Ισχύς πικρότητας (πικροκροκίνη) > 70

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

Μέθοδος ανάλυσης: UNE-ISO 3632-2:2011 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον

β.4) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

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

β.4.1) Νήματα κρόκου

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

Όψη — Λαμπερό κόκκινο χρώμα.

Άρωμα — ήπιο, έντονο, οξύ. Νότες καβουρδίσματος

β.4.2) 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

Γεύση — καβουρδισμένη, ήπια πικρή, ήπια πικάντικη

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.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *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.

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

—

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

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Azafrán de La Mancha» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο στην επισήμανση κρόκου που πληροί τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος και έχει πιστοποιηθεί ως τέτοιο από τον φορέα ελέγχου. Επιπλέον, οι ονομασίες των περιφερειών και των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής που περιγράφονται στο τμήμα Γ των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση οποιουδήποτε κρόκου που δεν συμμορφώνεται με τις εν λόγω απαιτήσεις. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η σύγχυση των καταναλωτών λόγω της χρήσης γεωγραφικών ονομασιών που συσχετίζονται αυτόματα με την προστατευόμενη ονομασία «La Mancha».

Πέραν της διασφάλισης συμμόρφωσης με την ισχύουσα νομοθεσία όσον αφορά την επισήμανση, οι συσκευαστές πρέπει να αναγράφουν στη συσκευασία του Azafrán de La Mancha που διατίθεται στην αγορά, κατά τρόπο σαφή και ευανάγνωστο, τα ακόλουθα:

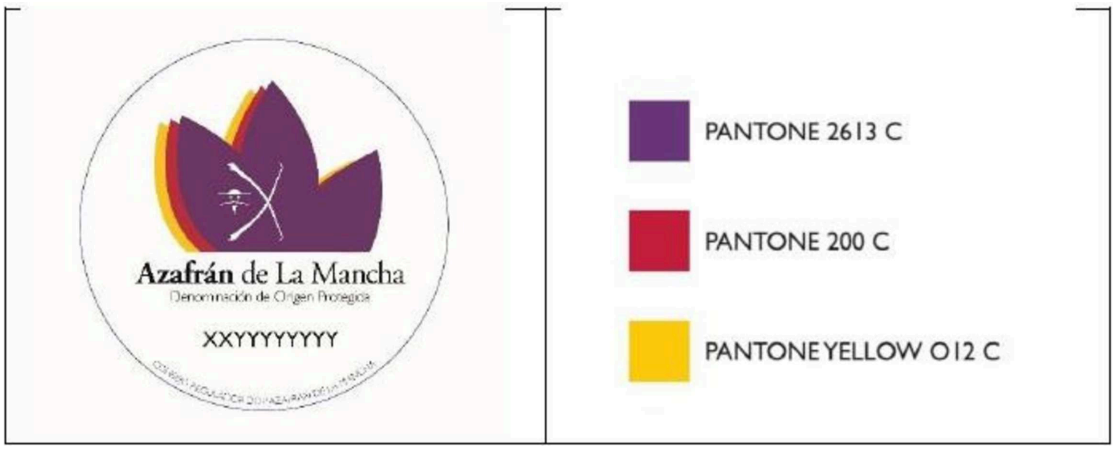
1) Τη φράση «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»·

2) Το έτος συγκομιδής, με τη μορφή: «Συγκομιδή XXXX», όπου XXXX είναι το έτος παραγωγής, εκφραζόμενο σε τέσσερα ψηφία·

3) Την ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση, η οποία πρέπει να είναι τρία έτη·

4) Την ένδειξη προέλευσης με οποιαδήποτε από τις ακόλουθες εκφράσεις: «Producto de España» [προϊόν Ισπανίας], «Producido en España» [παράγεται στην Ισπανία] ή «Producto español» [ισπανικό προϊόν].

Στη συσκευασία πρέπει να τοποθετείται συμπληρωματική ετικέτα με την ακόλουθη εικόνα στα καθορισμένα χρώματα, και με αλφαριθμητικό κωδικό XXYYYYYYYY, όπου XX είναι δύο γράμματα της αλφαβήτου που προσδιορίζουν το έτος παραγωγής του κρόκου, και YYYYYYYY είναι ένας αριθμός που προσδιορίζει τη συσκευασία.



Οι υποχρεώσεις των συσκευαστών όσον αφορά τις συμπληρωματικές ετικέτες είναι οι εξής:

1) Όταν χρησιμοποιούν τα μέσα και τους μορφότυπους που καθορίζονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, να ενημερώνουν το Συμβούλιο σχετικά με τη χρήση των συμπληρωματικών ετικετών στη διαδικασία συσκευασίας. Η προθεσμία για την παροχή των εν λόγω πληροφοριών είναι 60 ημερολογιακές ημέρες από την ημερομηνία χρήσης. Κάθε απόκλιση άνω του 0,01 % ως προς την ποσότητα πρέπει να αιτιολογείται δεόντως στον φορέα ελέγχου κατά τη διάρκεια των ελέγχων πιστοποίησης.

2) Να επιστρέφουν τυχόν μη χρησιμοποιηθείσες συμπληρωματικές ετικέτες στο Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Η καταληκτική ημερομηνία για την επιστροφή είναι η 15η Ιανουαρίου του έτους που έπεται του έτους κατά το οποίο οι ετικέτες μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

4.7. *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**

Συνοπτική περιγραφή του δεσμού

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 από τον J. A. López de la Osa (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 των M. Núñez και J. C. Conde - [*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* («Περιοδικό των σπουδών για την Αλμπαθέτε»), 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 - (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 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.

Ηλεκτρονική (URL) παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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