Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5116

19.9.2025

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/2025/5116)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

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

"Azafrán de la Mancha"

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

1. **Naam van het product**

"Azafrán de la Mancha"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

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

Spanje

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

Naam

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De beschreven en met redenen omklede wijzigingen brengen geen verandering in de naam van de beschermde geografische aanduiding of in het gebruik van deze naam, doen op generlei wijze afbreuk aan het in artikel 5, lid 2, punt b), bedoelde verband en brengen geen nieuwe beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product. Deze wijzigingen voldoen derhalve aan de definitie van een standaardwijziging.

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

Titel

Ontwikkeling van de specificatie met betrekking tot de kenmerken van het product.

Beschrijving

Wijziging van punt b.4) Organoleptische kenmerken.

[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, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De beschrijving van de organoleptische kenmerken van “Azafrán de La Mancha” is verbeterd en bijgewerkt.

Huidige bewoording van het productdossier:

b.4) De organoleptische kenmerken van “Azafrán de La Mancha” zijn als volgt:

b.4.1) Saffraandraadjes

Bereiding 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.

b.4.2) 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.

Voorgestelde tekst van het productdossier:

b.4) De organoleptische kenmerken van “Azafrán de La Mancha” zijn als volgt:

b.4.1) SaffraandraadjesBereiding van het monster: plaats 200 mg draadjes op een petrischaal.

Uiterlijk — glanzend rood van kleur.

Geur — mild, intens, scherp. Tonen van roostering.

b.4.2) 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.

Smaak — roostering, milde bitterheid, milde kruidigheid.

Reden(en)

Rechtvaardiging voor de wijziging

De specificatie van de kenmerken van de saffraandraadjes en saffraaninfusie is aangepast aan de analyseresultaten van een onafhankelijke proeversgroep.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verbetering van de formulering van punt G. Etiketteringsinformatie.

Beschrijving

Wijziging van punt G — Etiketteringsinformatie met betrekking tot de oorsprongsbenaming

De status van certificering van de verpakker die contra-etiketten kan aanvragen, is gespecificeerd.

Huidige bewoording van het productdossier:

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming “Azafrán de La Mancha” mag alleen worden gebruikt op de etikettering van saffraan die in overeenstemming is met dit productdossier en als zodanig door de controle-instantie is gecertificeerd. Evenzo is het verboden om op de etikettering van saffraan die niet aan deze eisen voldoet, de namen te gebruiken van de districten en gemeenten die het in punt C van dit productdossier beschreven geografische productiegebied vormen, om de consument niet te misleiden door geografische namen te gebruiken die onmiddellijk in verband zouden worden gebracht met de beschermde benaming “La Mancha”.

De verpakkers moeten niet alleen voldoen aan de geldende etiketteringswetgeving, maar moeten ook op de in de handel gebrachte verpakkingen van “Azafrán de La Mancha” duidelijk herkenbaar en leesbaar het volgende vermelden:

1) de term “Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha” (beschermde oorsprongsbenaming “Azafrán de La Mancha”);

2) het oogstjaar, uitgedrukt als volgt: “Cosecha XXXX”: XXXX komt overeen met de vier cijfers van het productiejaar van het product;

3) de aanbevolen consumptietermijn van 3 jaar;

4) de herkomstaanduiding door middel van een van de volgende uitdrukkingen: “Producto de España” (product uit Spanje), “producido en España” (geproduceerd in Spanje) of “Producto español” (Spaans product).

De verpakkingen moeten zijn voorzien van een contra-etiket waarop het onderstaande beeld is weergegeven, met de aangegeven kleuren. 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.

Verpakkers mogen deze contra-etiketten ontvangen, op voorwaarde dat zij gecertificeerd zijn overeenkomstig UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 of een andere norm die deze in de toekomst kan vervangen; en nadat zij bij de controle-instantie ten minste 90 % van de contra-etiketten in hun bezit hebben verantwoord. De contra-etiketten worden beheerd door het beheersorgaan en na toestemming van de controle-instantie overhandigd aan erkende verpakkers.

Wat de contra-etiketten betreft, moeten de verpakkers:

1) de controle-instantie op het medium en volgens de door deze instantie vastgestelde procedures in kennis stellen van het gebruik ervan in het verpakkingsproces, en wel binnen 60 kalenderdagen vanaf het moment van gebruik; elke kwantitatieve afwijking van meer dan 0,01 % moet naar behoren aan de controle-instantie worden verantwoord tijdens certificeringsaudits;

2) de contra-etiketten die zij niet hebben gebruikt, retourneren aan de controle-instantie, uiterlijk op 15 januari van het jaar volgend op het jaar waarin zij volgens dit productdossier worden gebruikt.

Voorstel voor een nieuwe tekst van het productdossier:

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming “Azafrán de La Mancha” mag alleen worden gebruikt op de etikettering van saffraan die in overeenstemming is met dit productdossier en als zodanig door de controle-instantie is gecertificeerd. Evenzo is het verboden om op de etikettering van saffraan die niet aan deze eisen voldoet, de namen te gebruiken van de districten en gemeenten die het in punt C van dit productdossier beschreven geografische productiegebied vormen, om de consument niet te misleiden door geografische namen te gebruiken die onmiddellijk in verband zouden worden gebracht met de beschermde benaming “La Mancha”.

De verpakkers moeten niet alleen voldoen aan de geldende etiketteringswetgeving, maar moeten ook op de in de handel gebrachte verpakkingen van “Azafrán de La Mancha” duidelijk herkenbaar en leesbaar het volgende vermelden:

1) de term “Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha” (beschermde oorsprongsbenaming “Azafrán de La Mancha”);

2) het oogstjaar, uitgedrukt als volgt: “Cosecha XXXX”: XXXX komt overeen met de vier cijfers van het productiejaar van het product;

3) de aanbevolen consumptietermijn van 3 jaar;

4) de herkomstaanduiding door middel van een van de volgende uitdrukkingen: “Producto de España” (product uit Spanje), “producido en España” (geproduceerd in Spanje) of “Producto español” (Spaans product).

De verpakkingen moeten zijn voorzien van een contra-etiket waarop het onderstaande beeld is weergegeven, met de aangegeven kleuren. 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.

Verpakkers mogen deze contra-etiketten ontvangen, op voorwaarde dat zij door een erkende controle-instantie worden gecertificeerd overeenkomstig het productdossier van de BOB "Azafrán de la Mancha"; en nadat zij bij de controle-instantie ten minste 90 % van de contra-etiketten in hun bezit hebben verantwoord. De contra-etiketten worden beheerd door het beheersorgaan en na toestemming van de controle-instantie overhandigd aan erkende verpakkers.

Wat de contra-etiketten betreft, moeten de verpakkers:

1) de controle-instantie op het medium en volgens de door deze instantie vastgestelde procedures in kennis stellen van het gebruik ervan in het verpakkingsproces, en wel binnen 60 kalenderdagen vanaf het moment van gebruik; elke kwantitatieve afwijking van meer dan 0,01 % moet naar behoren aan de controle-instantie worden verantwoord tijdens certificeringsaudits;

2) de contra-etiketten die zij niet hebben gebruikt, retourneren aan de controle-instantie, uiterlijk op 15 januari van het jaar volgend op het jaar waarin zij volgens dit productdossier worden gebruikt.

Reden(en)

Motivering van de wijziging — De wijziging is bedoeld om verkeerde interpretaties te voorkomen met betrekking tot de certificeringsstatus van de verpakker overeenkomstig UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 of een andere norm die deze in de toekomst kan vervangen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Azafrán de la Mancha"

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

1. **Naam van het product**

"Azafrán de la Mancha"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

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

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de vermelde naam van toepassing is*

"Azafrán de La Mancha" is een specerij in de vorm van draadjes die wordt verkregen door het roosteren van de stempels van *Crocus sativus* L.

b.1 Fysische kenmerken

b.1.1 Zuiverheid

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

Vreemde bestanddelen (% p) ≤ 0,5 — analysemethode UNE ISO 3632-2: 2011. Hoofdstuk 8 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt

Vreemde stoffen (% p) ≤ 0,1 — analysemethode 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 enig ander materiaal dat niet afkomstig is van de bloem van *Crocus sativus* L. De vreemde stoffen kunnen afkomstig zijn van plantaardige resten (bladeren, stro, blaadjes enz.), dieren (hele insecten of delen daarvan of andere dierlijke resten), mineralen (aarde, steen enz.) of andere stoffen (papier, weefsel, kunststof, metaal enz.).

b.1.2 Dimensionale kenmerken

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

Minimale verhouding lengte van de stempel/lengte van de stijl — drempel 2:1 — tolerantie (%) 1

b.2 Chemische kenmerken

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

Vochtgehalte en gehalte aan vluchtige stoffen (%) < 11

Kleurvermogen > 200

Aromatisch vermogen > 20

Bitterheid (picrocrocine) > 70

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

Analysemethode: UNE-ISO 3632-2: 2011 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt.

b.4) Organoleptische kenmerken

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

b.4.1) Saffraandraadjes

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

Uiterlijk: glanzend rood van kleur.

Geur: mild, intens, scherp. Tonen van roostering.

b.4.2) 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.

Smaak: roostering, milde bitterheid, milde kruidigheid.

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.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *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.

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

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming "Azafrán de La Mancha" mag alleen worden gebruikt op de etikettering van saffraan die in overeenstemming is met dit productdossier en als zodanig door de controle-instantie is gecertificeerd. Evenzo is het verboden om op de etikettering van saffraan die niet aan deze eisen voldoet, de namen te gebruiken van de districten en gemeenten die het in punt C van dit productdossier beschreven geografische productiegebied vormen, om de consument niet te misleiden door geografische namen te gebruiken die onmiddellijk in verband zouden worden gebracht met de beschermde benaming "La Mancha".

De verpakkers moeten niet alleen voldoen aan de geldende etiketteringswetgeving, maar moeten ook op de in de handel gebrachte verpakkingen van "Azafrán de La Mancha" duidelijk herkenbaar en leesbaar het volgende vermelden:

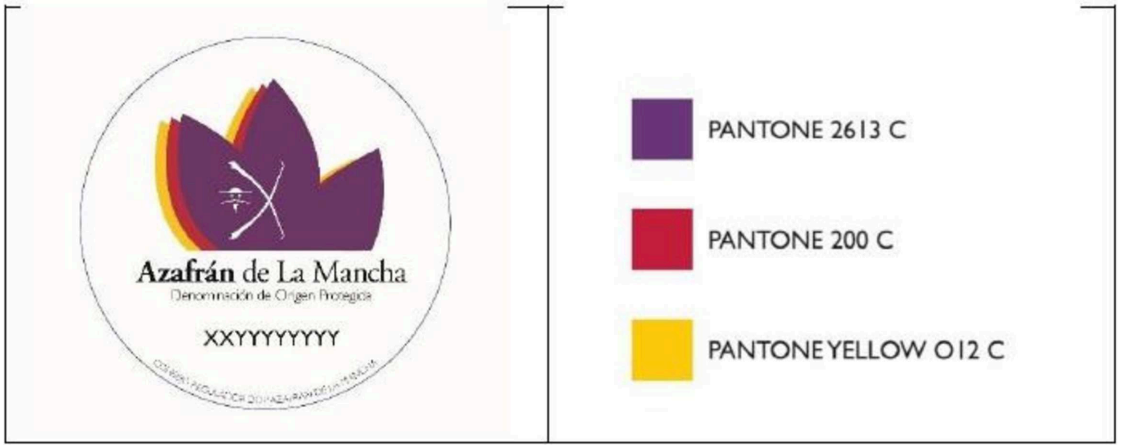
1) de term "Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha" (beschermde oorsprongsbenaming "Azafrán de La Mancha");

2) het oogstjaar, uitgedrukt als volgt: "Cosecha XXXX": XXXX komt overeen met de vier cijfers van het productiejaar van het product;

3) de aanbevolen consumptietermijn van 3 jaar;

4) de herkomstaanduiding door middel van een van de volgende uitdrukkingen: "Producto de España" (product uit Spanje), "producido en España" (geproduceerd in Spanje) of "Producto español" (Spaans product).

De verpakkingen moeten zijn voorzien van een contra-etiket waarop het onderstaande beeld is weergegeven, met de aangegeven kleuren. 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.



Wat de contra-etiketten betreft, moeten de verpakkers:

1) de controle-instantie op het medium en volgens de door deze instantie vastgestelde procedures in kennis stellen van het gebruik ervan in het verpakkingsproces, en wel binnen 60 kalenderdagen vanaf het moment van gebruik; elke kwantitatieve afwijking van meer dan 0,01 % moet naar behoren aan de controle-instantie worden verantwoord tijdens certificeringsaudits;

2) de contra-etiketten die zij niet hebben gebruikt, retourneren aan de controle-instantie, uiterlijk op 15 januari van het jaar volgend op het jaar waarin zij volgens dit productdossier worden gebruikt.

4.7. *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**

Samenvatting van het verband

Saffraan is tijdens de Arabische overheersing in Spanje geïntroduceerd. In de achtste en de negende 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 negentiende 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. Het werk 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.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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