C/2025/5116

19.9.2025

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/2025/5116)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Azafrán de la Mancha”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Produktens namn**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

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

Spanien

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

Namn

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

6. **Klassificering som standardändring**

De beskrivna och motiverade ändringarna inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet. De riskerar inte att upphäva det samband som avses i artikel 5.2 b, och innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. Dessa ändringar uppfyller därför definitionen av en standardändring.

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

Rubrik

Sammanställning av förteckningen över produktegenskaper

Beskrivning

Ändring av avsnitt b.4 ”Organoleptiska egenskaper”

([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).

Beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna hos Azafrán de La Mancha har förbättrats och uppdaterats.

Nuvarande lydelse i produktspecifikationen:

b.4) Organoleptiska egenskaper

Azafrán de La Mancha har följande organoleptiska egenskaper:

b.4.1) 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.

b.4.2) Saffranstrådar

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.

Förslag till lydelse i produktspecifikationen

b.4) Organoleptiska egenskaper

Azafrán de La Mancha har följande organoleptiska egenskaper:

b.4.1) Saffranstrådar

Provberedning: placera 200 mg trådar i en petriskål.

Utseende: glänsande rött till färgen.

Doft: mild, intensiv, skarp. Toner av rostat bröd.

b.4.2) 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.

Smak: rostat bröd, milt bitter, milt kryddig.

Motivering

Motivering till ändringen

Produktspecifikationen har ändrats med avseende på egenskaperna hos saffran som trådar och vid infusion med vatten, i enlighet med de analysresultat som erhållits i en oberoende provsmakningspanel.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Titel

Förbättrad lydelse i avsnitt G ”Märkningsinformation”.

Beskrivning

Ändring av avsnitt G ”Märkningsinformation som avser ursprungsbeteckningen”

Certifieringsstatus har specificerats för de förpackningsaktörer som kan begära kontrolletiketter.

Nuvarande lydelse i produktspecifikationen:

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Azafrán de La Mancha” får endast användas i märkningen av saffran som överensstämmer med denna produktspecifikation och som är certifierad som sådan av kontrollorganet. Dessutom får namnen på de distrikt och kommuner som utgör det geografiska produktionsområde som beskrivs i avsnitt C i denna produktspecifikation inte användas i märkningen av saffran som inte uppfyller dessa krav. Syftet är att undvika eventuell förvirring bland konsumenterna på grund av användningen av geografiska namn som automatiskt förknippas med det skyddade namnet ”La Mancha”.

Förutom att säkerställa att gällande märkningslagstiftning följs ska förpackare se till att följande information finns skriven och är läslig på de förpackningar till Azafrán de La Mancha som släpps ut på marknaden:

1) Orden ”Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”.

2) Skördeår, i formatet ”Skörd XXXX”, där XXXX är produktionsåret uttryckt med fyra siffror.

3) Bäst före-datumet, som måste ligga tre år framåt i tiden.

4) Angivelse av ursprung med något av följande uttryck: ”Producto de España” [produkt från Spanien], ”Producido en España” [producerad i Spanien] eller ”Producto español” [spansk produkt].

En kontrolletikett med bilden nedan ska anbringas på förpackningen i de angivna färgerna och med den alfanumeriska koden XXYYYYYYYY, där XX är två bokstäver i alfabetet som anger saffranets produktionsår och YYYYYYYY är det nummer som identifierar förpackningen.

Förpackarna har rätt att erhålla dessa kontrolletiketter när de har certifierats i enlighet med UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, eller någon annan standard som kan ersätta den i framtiden, samt när de har redogjort för minst 90 % av sina kontrolletiketter för tillsynsnämnden. Kontrolletiketterna utfärdas av ledningsorganet. De utfärdas till behöriga förpackare efter godkännande från kontrollorganet.

Förpackarna har följande skyldigheter vad gäller kontrolletiketterna:

1) De ska använda de medel och det format som fastställts av tillsynsnämnden för att informera denna om användningen av kontrolletiketter i förpackningsprocessen. Tidsfristen för att lämna denna information är 60 kalenderdagar från användningsdagen. Kvantitativa avvikelser över 0,01 % måste vederbörligen motiveras för kontrollorganet under certifieringsrevisionerna. De ska returnera eventuella oanvända kontrolletiketter till tillsynsnämnden. Sista återlämningsdag är den 15 januari året efter det år då etiketterna kunde användas i enlighet med denna produktspecifikation.

Förslag till ny lydelse i produktspecifikationen:

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Azafrán de La Mancha” får endast användas i märkningen av saffran som överensstämmer med denna produktspecifikation och som är certifierad som sådan av kontrollorganet. Dessutom får namnen på de distrikt och kommuner som utgör det geografiska produktionsområde som beskrivs i avsnitt C i denna produktspecifikation inte användas i märkningen av saffran som inte uppfyller dessa krav. Syftet är att undvika eventuell förvirring bland konsumenterna på grund av användningen av geografiska namn som automatiskt förknippas med det skyddade namnet ”La Mancha”.

Förutom att säkerställa att gällande märkningslagstiftning följs ska förpackare se till att följande information finns skriven och är läslig på de förpackningar till Azafrán de La Mancha som släpps ut på marknaden:

1) Orden ”Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”.

2) Skördeår, i formatet ”Skörd XXXX”, där XXXX är produktionsåret uttryckt med fyra siffror.

3) Bäst före-datumet, som måste ligga tre år framåt i tiden.

4) Angivelse av ursprung med något av följande uttryck: ”Producto de España” [produkt från Spanien], ”Producido en España” [producerad i Spanien] eller ”Producto español” [spansk produkt].

En kontrolletikett med bilden nedan ska anbringas på förpackningen i de angivna färgerna och med den alfanumeriska koden XXYYYYYYYY, där XX är två bokstäver i alfabetet som anger saffranets produktionsår och YYYYYYYY numret som identifierar förpackningen.

Förpackarna har rätt att erhålla dessa kontrolletiketter när de har certifierats av ett godkänt kontrollorgan i enlighet med produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Azafrán de la Mancha, samt när de har redogjort för minst 90 % av sina kontrolletiketter för tillsynsnämnden. Kontrolletiketterna utfärdas av ledningsorganet. De utfärdas till behöriga förpackare efter godkännande från kontrollorganet.

Förpackarna har följande skyldigheter vad gäller kontrolletiketterna:

1) De ska använda de medel och det format som fastställts av tillsynsnämnden för att informera denna om användningen av kontrolletiketter i förpackningsprocessen. Tidsfristen för att lämna denna information är 60 kalenderdagar från användningsdagen. Kvantitativa avvikelser över 0,01 % måste vederbörligen motiveras för kontrollorganet under certifieringsrevisionerna.

2) De ska återlämna eventuella oanvända kontrollmärken till tillsynsnämnden. Sista återlämningsdag är den 15 januari året efter det år då etiketterna kunde användas i enlighet med denna produktspecifikation.

Motivering

Motivering till ändringen – För att undvika tolkningsfel vad gäller en förpackares certifieringsstatus enligt UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, eller andra standarder som kan ersätta den i framtiden.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Azafrán de la Mancha”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Namn**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

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

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Azafrán de La Mancha är en krydda i form av trådar som erhålls genom rostning av pistillmärken från *Crocus sativus* L.

b.1 Fysiska egenskaper

b.1.1 Klarhet

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

Växtrester (% p) – ≤ 0,5 – Analysmetod UNE ISO 3632–2: 2011. Kapitel 8 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden.

Främmande beståndsdelar (% p) – ≤ 0,1 – Analysmetod 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.).

b.1.2 Mått

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

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

b.2 Kemiska egenskaper

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

Fukt och flyktiga ämnen (%) – < [sic] 11

Färgförmåga > 200

Smakintensitet > 20

Bitterhet (pikrokrocin) > 70

Konstgjorda färgämnen mrpl[1] (minsta färginnehåll, uttryckt i mg/kg, som ska detekteras och bekräftas)

Analysmetod: UNE-ISO 3632-2:2011 eller någon standard som kan ersätta den i framtiden

b.4) Organoleptiska egenskaper

Azafrán de La Mancha har följande organoleptiska egenskaper:

b.4.1) Saffranstrådar

Provberedning: placera 200 mg trådar i en petriskål.

Utseende: glänsande rött till färgen.

Doft: mild, intensiv, skarp. Toner av rostat bröd.

b.4.2) 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.

Smak: rostat bröd, milt bitter, milt kryddig.

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.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

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

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

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

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Azafrán de La Mancha” får endast användas i märkningen av saffran som överensstämmer med denna produktspecifikation och som är certifierad som sådan av kontrollorganet. Dessutom får namnen på de distrikt och kommuner som utgör det geografiska produktionsområde som beskrivs i avsnitt C i denna produktspecifikation inte användas i märkningen av saffran som inte uppfyller dessa krav. Syftet är att undvika eventuell förvirring bland konsumenterna på grund av användningen av geografiska namn som automatiskt förknippas med det skyddade namnet ”La Mancha”.

Förutom att säkerställa att gällande märkningslagstiftning följs ska förpackare se till att följande information finns skriven och är läslig på de förpackningar till Azafrán de La Mancha som släpps ut på marknaden:

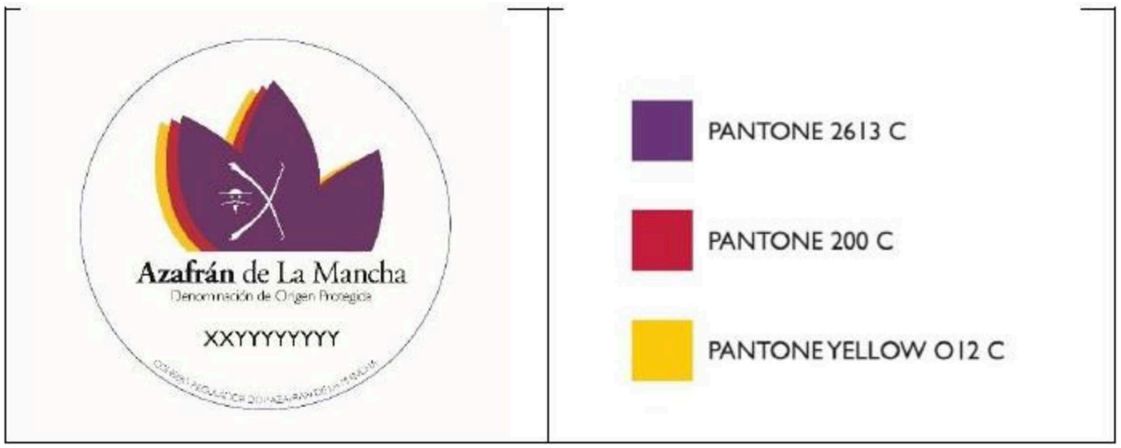
1) Orden ”Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”.

2) Skördeår, i formatet ”Skörd XXXX”, där XXXX är produktionsåret uttryckt med fyra siffror.

3) Bäst före-datumet, som måste ligga tre år framåt i tiden.

4) Angivelse av ursprung med något av följande uttryck: ”Producto de España” [produkt från Spanien], ”Producido en España” [producerad i Spanien] eller ”Producto español” [spansk produkt].

En kontrolletikett med bilden nedan ska anbringas på förpackningen i de angivna färgerna och med den alfanumeriska koden XXYYYYYYYY, där XX är två bokstäver i alfabetet som anger saffranets produktionsår och YYYYYYY numret som identifierar förpackningen.



Förpackarna har följande skyldigheter vad gäller kontrolletiketterna:

1) De ska använda de medel och det format som fastställts av tillsynsnämnden för att informera denna om användningen av kontrolletiketter i förpackningsprocessen. Tidsfristen för att lämna denna information är 60 kalenderdagar från användningsdagen. Kvantitativa avvikelser över 0,01 % måste vederbörligen motiveras för kontrollorganet under certifieringsrevisionerna.

2) De ska återlämna eventuella oanvända kontrollmärken till tillsynsnämnden. Sista återlämningsdag är den 15 januari året efter det år då etiketterna kunde användas i enlighet med denna produktspecifikation.

4.7 *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**

Sammanfattning av sambandet

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 köksträdgårdar, främst spiskummin, brödkummin, svartkummin, krasse, fänkål, anis, koriander, senap, mynta, pepparmynta och persilja. Den viktigaste kryddan inom den arabiska ekonomin var emellertid saffran, som var en oumbärlig ingrediens för att sätta färg och smak i de flesta maträtter.

I ett mer sentida verk av J. A. López de la Osa (1897) finns skriftliga belägg för saffransodling i La Mancha. Det 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 M. Núñez och J. C. Condes verk (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [Journalen för studier i Alabacete], 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 boken 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.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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