C/2025/2982

11.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2982)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Azafrán de la Mancha»

UE Nº: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

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

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:

Se trata de una «modificación normal», tal como se establece en el artículo 24, apartados 3 y 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024, ya que los cambios efectuados no implican la modificación del nombre de la indicación geográfica protegida ni su uso, no supone riesgo de anulación del vínculo ni introduce nuevas restricciones a la comercialización del producto

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación de la redacción para aclarar la naturaleza del producto y sintetizar mejor sus características.*

Esta modificación afecta al apartado 3.2 del documento único y al apartado B del pliego de condiciones.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Se realiza una descripción más específica del producto ya que la descripción actual del producto ha inducido a errores conceptuales. Mejora y actualización en la descripción de las características físicas del producto protegido para evitar las duplicidades y redundancias. Mejora y actualización en la descripción de las características organolépticas y las características químicas del producto protegido. Se especifican las referencias científicas para consulta cuando sea preciso.

La modificación afecta al documento único.

2. *Simplificación en la descripción de la zona protegida*

Afecta al apartado C del pliego de condiciones. Se simplifica la descripción de la zona amparada, sustituyendo los codigos INE de los municipios por una enumeración detallada de los mismos. No se modifica el área geográfica.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Se simplifica la redacción de los elementos que prueban que el producto es originario de la zona.*

Esta modificación afecta al apartado D del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Simplificación de la redacción en el método de obtención.*

Modificación del apartado E del pliego de condiciones (Método de obtención del producto) buscando un texto mas ágil y fácil de interpretar por todas las partes interesadas

La modificación no afecta al documento único.

5. *Mejora de la redacción en las condiciones de etiquetado del producto.*

Modificación del apartado G (Elementos del etiquetado vinculados a la Denominación de Origen) y al apartado 3.6 del Documento único, definiendo las condiciones para el uso de las marcas y términos municipales que componen la zona de producción, especificando las condiciones de etiquetado y modificando el responsable de las contra etiquetas y especificando los parámetros para la gestión de las mismas

La modificación afecta al documento único.

6. *Modificación de la estructura de control*

Modificación del apartado H (Estructura de control) para adecuarlo a la realidad normativa.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Azafrán de la Mancha»

UE Nº: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 09 — CAFÉ, TÉ, YERBA MATE Y ESPECIAS

0910 — Jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo, hojas de laurel, curri y demás especias

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Las especificaciones de pureza del Azafrán de La Mancha y los métodos analíticos que se aplican se presentan en la siguiente tabla:

Especificación y unidades	Umbral	Método de análisis
Materia extraña (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 8 o norma que la sustituya
Materia ajena (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 9 o norma que la sustituya

La materia extraña está constituida por las partes de la flor del Crocus sativus, L. no destinada a ser usada como especia. Por ejemplo, los pétalos, los estilos separados, los estambres, los granos de polen y las partes del ovario.

La materia ajena está constituida por cualquier resto que no procede de la flor del Crocus sativus, L. El origen de la materia ajena puede ser vegetal (hojas, paja, pétalos, etc.); animal (insectos enteros o sus fragmentos u otros restos animales); mineral (tierra, piedras, etc.) u otro (papel, tejidos, plástico, metal, etc.).

Características dimensionales

Las características dimensionales de las hebras del Azafrán de La Mancha se presentan en la siguiente tabla:

Especificación	Umbral	Tolerancia (%)
Razón mínima de la longitud estigma/longitud estilo	2:1	1

Características químicas

Las características químicas del Azafrán de La Mancha, los métodos analíticos exigibles y las tolerancias máximas admitidas, se presentan en la siguiente tabla:

Especificación y unidades	Umbral	Método de análisis
Humedad y materias volátiles (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya.
Poder colorante	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya
Poder aromático	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya
Poder amargo (picrocrocina)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya
Colorantes artificiales	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya

([1]) Contenido mínimo de colorante, expresado en mg/kg, que debe de ser detectado y confirmado

Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Visual: Ausencia de materia extraña o ajena. Color rojo brillante.

Olfativa: Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, miel, hierba seca y flores.

Azafrán en infusión

Preparación de la infusión. En un litro de agua a 60 ± 5 ºC poner 200 mg de estigmas triturados y tamizados, según UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya, tapar el recipiente y realizar la extracción en esas condiciones durante 20 min. Filtrar, enfriar en oscuridad hasta temperatura aproximada de 25 ºC, y realizar la evaluación sensorial en un plazo inferior a 2 horas. Las muestras se servirán a los jueces en copa normalizada según UNE 87022: 1992, o norma que la sustituya, y con un contenido aproximado de 50 mL.

Visual: Brillante. Límpido. Color amarillo con ligeros tonos anaranjados.

Olfativa: Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, hierba seca, flores y especias.

Gustativa: Hierba seca. Tostado. Amargo suave. Picante suave. Especias dulces. Terroso

Cuando sea necesario, y a modo de referencia, serán de aplicación y uso los términos, definiciones y especificaciones contemplados en las normas UNE-ISO 3632-1: 2012. Azafrán (Crocus sativus L.). Parte 1: Especificaciones; y UNE-ISO 3632-2: 2011. Especias. (Crocus sativus L.). Parte 2: Métodos de análisis. O, en su caso, las normas que las sustituyan.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

No se especifican.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo, recolección y el secado del azafrán se desarrollan en el área geográfica definida

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

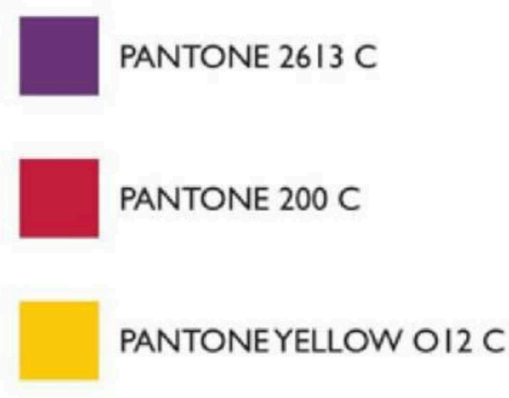
—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado aparecerá la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen. El número XXYYYYYYYY es un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán el año de producción del azafrán y YYYYYYYY, un número que identifica el envase.

Los envases en los que se expida para su consumo el azafrán protegido irán provistos de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.





4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El ámbito de la denominación se extiende desde la zona media de Castilla-La Mancha a la sudeste. El núcleo central de la denominación ocupa las comarcas de La Mancha en las provincias de Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. En los siglos Vlll y lX, fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina arábiga era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra «Cultivo del azafrán en la Solana», de J. A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás, citándose un inventario judicial del año 1720 en el que también aparece el azafrán. En el primer tercio del siglo XIX, La Mancha producía el azafrán de mejor calidad de España, alcanzándose los mayores rendimientos por hectárea de secano. Está abundantemente documentado el cultivo inmemorial en Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), en Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezamesada (Toledo) y en Motilla del Palancar (Cuenca).

Sin embargo, la mejor prueba de la existencia de un fuerte vínculo histórico del cultivo con la región manchega está en las múltiples manifestaciones culturales que son tradicionales de esta zona.

Como toda actividad grandemente enraizada en una sociedad, el cultivo del azafrán ha dado lugar a un vocabulario propio de gran riqueza. En el trabajo de M. Núñez y J. C. Conde, «El léxico del azafrán en el habla manchega» (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991), se incluye una amplia muestra de expresiones referidas al azafrán recogidas mediante encuestas realizadas en la provincia de Albacete. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, existiendo una jota manchega dedicada a este producto, así como en canciones y refranes, y es el tema de ambientación de la zarzuela que lleva por título «La rosa del azafrán» (libreto de F. Romero y G. Fernández Shaw y música de Jacinto Guerrero, estrenada en Madrid en 1930).

Cabe destacar también la existencia de manuales de divulgación de las técnicas de cultivo y elaboración, como el anteriormente citado, de J. A. López de la Osa, o la obra de L. Jiménez Martín «El azafranero práctico» (Albacete: lmprenta Eduardo Miranda, 1900).

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales tradicionales se vuelve a poner de manifiesto con la Fiesta de la Rosa del Azafrán que se realiza en Consuegra (Toledo), los concursos de monda que se celebran en La Solana (Ciudad Real) en el marco de sus fiestas patronales y el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete).

Por último, como muestra significativa del carácter tradicional y de la importancia económica de este cultivo, cabe citar la costumbre, que aún pervive en algunos pueblos manchegos, de regalar unas briznas de azafrán a las parejas de novios, símbolo del deseo de prosperidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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