C/2025/2982

11.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/2982)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Azafrán de la Mancha»

N° UE: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

Il s'agit d'une «modification standard» au sens de l'article 24, paragraphes 3 et 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024, étant donné que les modifications apportées n'impliquent pas de changement de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de son utilisation, ne comportent pas de risque d'altérer le lien et n'introduisent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification rédactionnelle visant à clarifier la nature du produit et à mieux résumer ses caractéristiques*

Cette modification concerne le point 3.2 du document unique et le point B du cahier des charges.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Une description plus spécifique du produit a été réalisée car la description actuelle du produit a entraîné des erreurs conceptuelles. La description des caractéristiques physiques du produit protégé a été améliorée et actualisée pour éviter les doublons et les redondances. La description des caractéristiques organoleptiques et chimiques du produit protégé a été améliorée et actualisée. Les références scientifiques ont été précisées pour consultation le cas échéant.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Simplification de la description de l'aire protégée*

La modification concerne le point C du cahier des charges. La description de l'aire protégée a été simplifiée, en remplaçant les codes INE des communes par une énumération détaillée de ces communes. L'aire géographique n'a pas été modifiée.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Simplification de la rédaction des éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Cette modification concerne le point D du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Simplification rédactionnelle concernant la méthode d'obtention*

Modification du point E du cahier des charges (Méthode d'obtention du produit) en optant pour une formulation plus souple et plus facile à interpréter par toutes les parties intéressées.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Amélioration rédactionnelle concernant les conditions d'étiquetage du produit*

Modification du point G (Éléments d'étiquetage liés à l'appellation d'origine) et du point 3.6 du document unique, définissant les conditions d'utilisation des marques et des communes qui composent l'aire de production, spécifiant les conditions d'étiquetage, modifiant le responsable des contre-étiquettes et précisant les paramètres de gestion de ces dernières.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Modification de la structure de contrôle*

Modification du point H (Structure de contrôle) pour l'adapter à la réalité normative.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Azafrán de la Mancha»

N° UE: PDO-ES-0112-AM03 – 11.3.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 09 – CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES

0910 – Gingembre, safran, curcuma, thym, feuilles de laurier, curry et autres épices

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les spécifications de pureté de l'«Azafrán de La Mancha» et les méthodes d'analyse appliquées sont présentées dans le tableau suivant:

Spécification et unités	Seuil	Méthode d'analyse
Restes floraux (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Chapitre 8 ou toute autre norme s'y substituant
Matières étrangères (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Chapitre 9 ou toute autre norme s'y substituant

Les restes floraux sont constitués des parties de la fleur de *Crocus sativus* L. qui ne sont pas destinées à être utilisées comme épice. Par exemple, les pétales, les styles séparés, les étamines, les grains de pollen et les parties d'ovaire.

Les matières étrangères sont constituées de tout autre reste qui ne provient pas de la fleur de *Crocus sativus* L. L'origine de la matière étrangère peut être végétale (feuilles, paille, pétales, etc.), animale (insectes entiers ou leurs fragments ou autres restes animaux), minérale (terre, pierres, etc.) ou autre (papier, tissus, plastique, métal, etc.).

Caractéristiques dimensionnelles

Les caractéristiques dimensionnelles des filaments d'«Azafrán de La Mancha» sont présentées dans le tableau suivant:

Spécification	Seuil	Tolérance (%)
Ratio minimum longueur du stigmate/longueur du style	2:1	1

Caractéristiques chimiques

Les caractéristiques chimiques de l'«Azafrán de La Mancha», les méthodes d'analyse requises et les tolérances maximales admises sont présentées dans le tableau suivant:

Spécification et unités	Seuil	Méthode d'analyse
Humidité et matières volatiles (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou toute autre norme s'y substituant
Pouvoir colorant	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou toute autre norme s'y substituant
Pouvoir aromatique	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou toute autre norme s'y substituant
Amertume (picrocrocine)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou toute autre norme s'y substituant
Colorants artificiels	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou toute autre norme s'y substituant

([1]) Teneur minimale en colorants, exprimée en mg/kg, à détecter et à confirmer

Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques de l'«Azafrán de La Mancha» sont les suivantes:

Safran en filament

Préparation des échantillons: mettre 200 mg de filaments dans une boîte de Petri.

Apparence: absence de restes floraux ou de matières étrangères. Couleur rouge brillant.

Arôme: limpide, intense, marqué. Nuances de grillé, de miel, d'herbe sèche et de fleurs.

Safran en infusion

Préparation de l'infusion. Mettre 200 mg de stigmates broyés et tamisés dans un litre d'eau à 60 ± 5 °C conformément à la norme UNE-ISO 3632-2: 2011 ou à toute autre norme s'y substituant, couvrir le récipient et procéder à l'extraction dans ces conditions pendant 20 minutes. Filtrer, refroidir dans l'obscurité jusqu'à ce que la température avoisine les 25 °C et réaliser l'évaluation sensorielle dans un délai inférieur à 2 heures. Les échantillons seront présentés aux juges dans un verre standard conformément à la norme UNE 87022: 1992 ou à toute autre norme s'y substituant, et contiennent environ 50 ml d'infusion.

Apparence: brillant, limpide, de couleur jaune avec de légères nuances orangées.

Arôme: limpide, intense, marqué. Nuances de grillé, d'herbe sèche, de fleurs et d'épices.

Saveur: herbe sèche, grillé, amertume légère, légèrement piquant, épices douces, terreux.

Si nécessaire et à titre de référence, les termes, définitions et spécifications visés dans les normes UNE-ISO 3632-1: 2012. Safran (*Crocus sativus* L.), partie 1: spécifications et UNE-ISO 3632-2: 2011. Épices (*Crocus sativus* L.), partie 2: méthodes d'analyse ou, le cas échéant, dans les normes s'y substituant s'appliqueront et seront utilisés.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Non spécifiés.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le safran est cultivé, récolté et séché dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

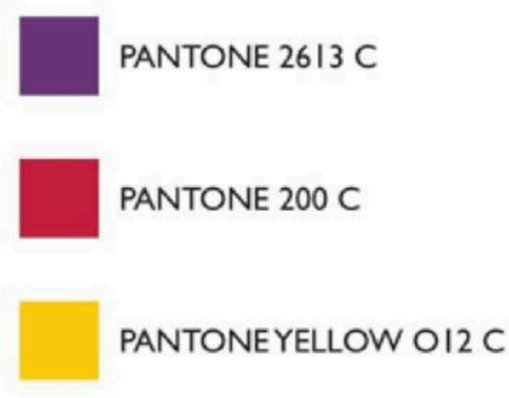
—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage fait apparaître l'image figurant ci-après, avec les couleurs indiquées. Le n° XXYYYYYYYY fait référence à un code alphanumérique, dont l'élément «XX» est composé de deux lettres de l'alphabet permettant d'identifier l'année de production du safran, et l'élément «YYYYYYYY» constitue un numéro d'identification de l'emballage.

Les emballages utilisés pour la commercialisation du safran bénéficiant de la protection comportent un sceau de garantie, ainsi que des étiquettes ou contre-étiquettes numérotées, fournies par l'organisme de contrôle et apposées de manière à empêcher toute réutilisation.





4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de l'appellation s'étend de la zone centrale à la zone sud-est de la communauté autonome de Castilla-La Mancha. Le noyau de l'appellation occupe les communes de La Mancha situées dans les provinces de Toledo, Ciudad Real, Cuenca et Albacete.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le safran a été introduit en Espagne au cours de la domination arabe. Pendant les VIII^{e} et IX^{e} siècles, la haute bourgeoisie andalouse détenait le monopole de ce produit. La cuisine arabe regorgeait de plantes aromatiques, dont on trouvait des semis dans tous les potagers – essentiellement du cumin, du carvi, du cresson, de l'anis vert, du fenouil, de l'anis sauvage, de la coriandre, de la moutarde, de la menthe et du persil. C'est toutefois le safran, utilisé comme colorant et assaisonnement indispensable dans la plupart des plats, qui était le condiment le plus important pour l'économie musulmane.

En ce qui concerne les époques postérieures, une trace écrite de la culture du safran dans La Mancha se trouve dans l'œuvre de J. A. López de la Osa de 1897 intitulée «Cultivo del azafrán en la Solana», qui contient des informations sur cette culture séculaire, notamment un inventaire judiciaire de 1720 dans lequel le safran apparaît également. Pendant le premier tiers du XIX^{e} siècle, le safran produit dans La Mancha présentait la meilleure qualité d'Espagne, ainsi que les rendements les plus élevés par hectare de terre non irriguée. Cette culture immémoriale est abondamment attestée à Pedro Muñoz, Campo de Criptana et Manzanares (Ciudad Real), à Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete et Cabezamesada (Toledo), ainsi qu'à Motilla del Palancar (Cuenca).

Cependant, le meilleur témoignage du lien historique fort qui existe entre cette culture et la région de La Mancha réside dans les nombreuses manifestations culturelles ancrées dans les traditions locales.

Comme toute activité profondément enracinée dans une société, la culture du safran a donné lieu à un vocabulaire spécifique d'une grande richesse. L'ouvrage de M. Núñez et J. C. Conde, «El léxico del azafrán en el habla manchega» (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991), contient un large éventail d'expressions faisant référence au safran, recueillies au cours d'enquêtes menées dans la province d'Albacete. La tradition de la culture du safran dans La Mancha se retrouve également dans des manifestations folkloriques typiques de la région, comme dans une jota manchega [chant traditionnel local] consacrée à ce produit, et dans plusieurs chansons et proverbes. Elle constitue également la trame de la zarzuela [opérette] qui a pour titre «La rosa del azafrán» (livret de F. Romero et de G. Fernández Shaw; musique de Jacinto Guerrero, première représentation à Madrid en 1930).

Il convient aussi de souligner l'existence de manuels de vulgarisation portant sur les techniques de culture et de production, comme l'ouvrage précité de J. A. López de la Osa ou celui de L. Jiménez Martín intitulé «El azafranero práctico» (Albacete, Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

L'importance de cette culture au sein des manifestations culturelles traditionnelles transparaît à nouveau dans la Fiesta de la Rosa del Azafrán [fête de la rose du safran] qui se tient à Consuegra (Toledo), dans les concours d'émondage qui ont lieu à La Solana (Ciudad Real) au moment des fêtes patronales, ainsi que dans le Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana [festival de la rose du safran de Santa Ana] (Albacete).

Enfin, parmi les éléments significatifs qui démontrent le caractère traditionnel et l'importance économique de cette culture, il y a lieu de citer la coutume, toujours vivante dans certains villages de La Mancha, consistant à offrir des stigmates de safran aux couples de jeunes mariés, moyen symbolique de présenter les vœux de prospérité.

Référence à la publication du cahier des charges

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