C/2025/2982

11.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2982)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Azafrán de la Mancha»

N. UE: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ denominazione di origine protetta (DOP)

☐ indicazione geografica protetta (IGP)

☐ indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143

La modifica è «ordinaria» ai sensi dell'articolo 24, paragrafi 3 e 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, poiché non comporta la modifica del nome dell'indicazione geografica protetta o del suo uso, non rischia di alterare il legame, né introduce ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica redazionale per chiarire la natura del prodotto e sintetizzarne meglio le caratteristiche.*

La modifica riguarda la sezione 3.2 del documento unico e la sezione B del disciplinare di produzione.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

È stata introdotta una descrizione più specifica del prodotto, in quanto l'attuale descrizione ha generato errori concettuali. È stata migliorata e aggiornata la descrizione delle caratteristiche fisiche del prodotto protetto per evitare duplicazioni e ridondanze. È stata migliorata e aggiornata la descrizione delle caratteristiche organolettiche e chimiche del prodotto protetto. Quando necessario, sono stati indicati i riferimenti scientifici a fini di consultazione.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Semplificazione della descrizione della zona protetta*

La modifica riguarda la sezione C del disciplinare di produzione. È stata semplificata la descrizione della zona protetta, sostituendo i codici INE dei comuni con un elenco dettagliato degli stessi. La zona geografica non è stata modificata.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Sono stati semplificati a livello redazionale gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona.*

Tale modifica riguarda la sezione D del disciplinare di produzione.

La modifica non incide sul documento unico.

4. *La descrizione del metodo di produzione è stata oggetto di semplificazione redazionale.*

Modifica della sezione E del disciplinare di produzione (Metodo di ottenimento) per rendere il testo più agevole e di più facile interpretazione da parte di tutti i portatori di interessi.

La modifica non incide sul documento unico.

5. *Sono state migliorate a livello redazionale le condizioni di etichettatura dei prodotti.*

Modifica della sezione G («Elementi di etichettatura collegati alla denominazione di origine») e del punto 3.6 del documento unico, al fine di definire le condizioni di utilizzo dei marchi e dei territori municipali che compongono la zona di produzione, specificare le condizioni di etichettatura e modificare il nome del responsabile delle etichette di certificazione e specificare i parametri per la gestione delle stesse.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Modifica dell'organismo di controllo*

Modifica della sezione H (Organismo di controllo) per adeguarla alla normativa vigente.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Azafrán de la Mancha»

N. UE: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

DOP (X) IGP ()

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 09 — CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0910 — Zenzero, zafferano, curcuma, timo, foglie di alloro, curry ed altre spezie

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Le specifiche di purezza dell'Azafrán de La Mancha e i metodi di analisi applicati sono presentati nella seguente tabella:

Specifiche e unità	Soglia	Metodo di analisi
Residui floreali (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 8 o norma sostitutiva
Materia estranea (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 9 o norma sostitutiva

Con «residui floreali» si intendono le parti del fiore di Crocus sativus, L. non destinate ad essere utilizzate come spezia. Ad esempio petali, stili separati, stami, granelli di polline e parti dell'ovario.

La materia estranea è costituita da qualsiasi altro materiale non proveniente dai fiori di Crocus sativus, L. L'origine di tale materia può essere di tipo vegetale (foglie, paglia, petali, ecc.); animale (insetti interi o loro frammenti o altri detriti animali); minerale (terra, pietre, ecc.) o di altro tipo (carta, tessuto, plastica, metallo, ecc.).

Caratteristiche dimensionali

Le caratteristiche dimensionali dei filamenti dell'Azafrán de La Mancha sono presentate nella tabella seguente:

Specifica	Soglia	Tolleranza (in %)
Rapporto minimo di lunghezza dello stigma/lunghezza dello stile	2:1	1

Caratteristiche chimiche

Le caratteristiche chimiche dell'Azafrán de La Mancha, i metodi analitici richiesti e le tolleranze massime ammissibili sono indicati nella seguente tabella:

Specifiche e unità	Soglia	Metodo di analisi
Umidità e sostanze volatili (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma sostitutiva.
Potere colorante	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma sostitutiva.
Potere aromatico	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma sostitutiva.
Potere amaricante (picrocrocina)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma sostitutiva.
Coloranti artificiali	mrpl1 ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma sostitutiva.

([1]) contenuto minimo di colorante, espresso in mg/kg, da rilevare e confermare

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche dell'Azafrán de La Mancha sono le seguenti:

Zafferano in filamenti

Preparazione del campione: collocare 200 mg di filamenti su una piastra di Petri.

Aspetto: Assenza di residui floreali o di materia estranea. Colore rosso vivo.

Odore: fresco; intenso; pungente; note di tostatura, miele, erba essiccata e fiori.

Zafferano in infusione

Preparazione dell'infusione: in un litro di acqua a temperatura di 60 ± 5 °C versare 200 mg di stigma triturato e setacciato, conformemente alla norma UNE-ISO 3632-2: 2011, o norma sostitutiva. Chiudere il recipiente e procedere all'estrazione in queste condizioni per 20 minuti. Filtrare e lasciar raffreddare al buio fino al raggiungimento di una temperatura di 25 °C; effettuare quindi una valutazione sensoriale entro un termine di due ore. I campioni, di contenuto di circa 50 ml, vengono presentati ai valutatori in un bicchiere standard conforme alla norma UNE 87022: 1992, o norma sostitutiva.

Aspetto: brillante; limpido; giallo con tonalità arancioni chiare.

Odore: fresco; intenso; pungente; note di tostatura, erba essiccata, fiori e spezie.

Sapore: di erba essiccata. tostato; lievemente amaro; lievemente piccante; di spezie dolci; terroso.

Se necessario, e a guisa di riferimento, si applicano e si utilizzano i termini, le definizioni e le specifiche di cui alla norma UNE-ISO 3632-1: 2012: Zafferano (Crocus sativus L.): Parte 1: specifiche; e UNE ISO 3632-2: 2011. Spezie. (Crocus sativus L.). Parte 2: metodi di analisi; oppure, se del caso, norme sostitutive.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non specificato.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Lo zafferano è coltivato, raccolto ed essiccato nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura deve riportare l'immagine seguente nei colori definiti. Il numero XXYYYYYYYY è un codice alfanumerico in cui XX sono due lettere dell'alfabeto che identificano l'anno di produzione dello zafferano e YYYYYYYY è un numero che identifica l'imballaggio.

Le confezioni con cui viene commercializzato lo zafferano che beneficia della protezione devono essere provviste di sigillo di garanzia, etichetta o controetichetta numerata rilasciati dall'organismo di controllo, in modo che le confezioni non possano essere riutilizzate.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona protetta dalla denominazione si estende dalla regione centrale di Castilla-La Mancha alla parte sud-orientale. Il nucleo centrale della zona di denominazione occupa le «comarcas» della Mancha appartenenti alle province di Toledo, Ciudad Real, Cuenca e Albacete.

5. **Legame con la zona geografica**

Lo zafferano è stato introdotto in Spagna durante il dominio arabo. Nei secoli VIII e IX il prodotto è stato monopolizzato dall'alta borghesia andalusa. La cucina araba era molto ricca di condimenti a base di erbe: per questo motivo in tutti gli orti vi erano appezzamenti in cui si coltivavano queste piante, principalmente cumino, carvi, nigella, crescione, anice dolce, finocchio, anice silvestre, coriandolo, senape, menta, menta piperita e prezzemolo. Il condimento più importante per l'economia mussulmana era però lo zafferano, utilizzato come colorante e condimento essenziale nella maggioranza dei piatti.

In tempi più recenti esiste una testimonianza scritta della coltivazione di zafferano in La Mancha rappresentata dall'opera «Cultivo del azafrán en la Solana» di J. A. López de la Osa (1897), contenente dati sulla coltivazione di questa pianta che si riferiscono al secolo precedente, con citazione di un registro del 1720 in cui è menzionato anche lo zafferano. Nei primi 30 anni del '900 La Mancha produceva lo zafferano di miglior qualità di tutta la Spagna e con i maggiori rendimenti per ettaro di terreno non irriguo. Vi è un'abbondante documentazione sulla sua coltivazione a memoria d'uomo nelle località di Pedro Muñoz, Campo de Criptana e Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete e Cabezamesada (Toledo) e Montilla del Palancar (Cuenca).

La prova più significativa dell'esistenza di un forte vincolo storico di questa coltivazione con la regione di La Mancha è comunque rappresentata dalle molteplici manifestazioni culturali tradizionali della zona.

Come tutte le attività profondamente radicate nella società, la coltivazione dello zafferano ha dato origine a un ricco vocabolario specifico. «El léxico del azafrán en el habla manchega» di M. Núñez e J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) riporta un'ampia gamma di espressioni correlate allo zafferano raccolte in indagini svolte nella provincia di Albacete. La tradizione della coltivazione dello zafferano in La Mancha trova inoltre un riscontro nelle manifestazioni del folclore tipico della regione, in una danza regionale tradizionale dedicata al prodotto e in canzoni e modi di dire. Rappresenta inoltre lo sfondo nel quale è ambientata la «zarzuela» intitolata «La rosa del azafrán» (libretto di F. Romero e G. Fernández Shaw e con musica del maestro Jacinto Guerrero, rappresentata per la prima volta a Madrid nel 1930).

Vanno inoltre ricordati i manuali di divulgazione delle tecniche di coltivazione e lavorazione, come quello precedentemente citato di J. A. López de la Osa o l'opera di L. Jiménez Martín «El azafranero práctico» (Albacete: lmprenta Eduardo Miranda, 1900).

L'importanza di questa coltivazione nel quadro delle manifestazioni culturali tradizionali è inoltre dimostrata dalla «Fiesta de la Rosa del Azafrán», che ha luogo a Consuegra (Toledo), dai concorsi di mondatura dello zafferano che si svolgono a La Solana (Ciudad Real) in occasione delle feste patronali e dal «Festival de la Rosa del Azafrán» di Santa Ana (Albacete).

Infine una dimostrazione significativa del carattere tradizionale e dell'importanza economica di questa coltivazione è l'abitudine, che ancora sopravvive in alcuni villaggi di La Mancha, di regalare alle coppie di novelli sposi alcuni filamenti di zafferano, simbolo del desiderio di prosperità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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