C/2025/2982

11.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2982)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143

«Azafrán de la Mancha»

N.º UE: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

1. **Nome do produto**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação Geográfica Protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério Regional da Agricultura, da Água e do Desenvolvimento Rural. Direção-Geral da Alimentação de Castela-Mancha

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143

Trata-se de uma «alteração normalizada» na aceção do artigo 24.º, n.ºs 3 e 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, uma vez que as alterações efetuadas não alteram a denominação da indicação geográfica protegida, não são suscetíveis de anular a relação e não geram novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração da redação para clarificar a natureza do produto e resumir melhor as suas características*

Esta alteração diz respeito à secção 3.2 do documento único e à secção B do caderno de especificações.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Elabora-se uma descrição mais específica do produto, uma vez que a atual descrição deu origem a erros conceptuais. A descrição das características físicas do produto protegido é melhorada e atualizada, para evitar duplicações e redundâncias. A descrição das características organoléticas e químicas do produto protegido é melhorada e atualizada. Sempre que necessário, são indicadas referências científicas para consulta.

Esta alteração afeta o documento único.

2. *Simplificação da descrição da área protegida*

A alteração diz respeito à secção C do caderno de especificações. A descrição da área protegida é simplificada, substituindo os códigos INE dos municípios por uma lista pormenorizada desses municípios. A área geográfica não é alterada.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Simplificação da redação da prova de que o produto é originário da zona*

Esta alteração diz respeito à secção D do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Simplificação da redação do método de obtenção*

Alteração da secção E do caderno de especificações (Método de obtenção do produto) com vista a um texto mais flexível e mais fácil de interpretar por todas as partes interessadas.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Melhoria da redação das condições de rotulagem dos produtos*

Alteração da secção G (Informações de rotulagem relativas à denominação de origem) e da secção 3.6 do documento único, que define as condições de utilização das marcas e os territórios municipais que compõem a área de produção, especifica as condições de rotulagem, altera o responsável pela certificação dos rótulos e especifica os parâmetros de gestão dos mesmos.

Esta alteração afeta o documento único.

6. *Alteração relativa ao organismo de controlo*

Alteração da secção H (Organismo de controlo), a fim de a adaptar à situação regulamentar.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Azafrán de la Mancha»

N.º UE: PDO-ES-0112-AM03 — 11.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 09 — CAFÉ, CHÁ, MATE E ESPECIARIAS

0910 — Gengibre, açafrão, curcuma, tomilho, louro, caril e outras especiarias

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

As especificações de pureza do «Azafrán de La Mancha» e os métodos analíticos aplicados são apresentados no quadro seguinte:

Especificações e unidades	Limite	Método de análise
Corpos estranhos (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Capítulo 8 ou qualquer norma que venha a substituí-la no futuro
Matéria estranha (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Capítulo 9 ou qualquer norma que venha a substituí-la no futuro

Os corpos estranhos são constituídos pelas partes da flor de *Crocus sativus* L. que não se destinam a ser utilizadas como especiarias. Por exemplo, pétalas, estilos que se separaram, estames, grãos de pólen e partes do ovário.

A matéria estranha é constituída por qualquer outro resíduo que não provenha da flor de *Crocus sativus* L. A origem da matéria estranha pode ser vegetal (folhas, palha, pétalas, etc.); animal (insetos inteiros ou seus fragmentos ou outros resíduos animais); mineral (terra, pedras, etc.) ou outros (papel, tecido, plástico, metal, etc.).

Características dimensionais

As características dimensionais do «Azafrán de La Mancha» são apresentadas no quadro seguinte:

Especificações	Limite	Tolerância (%)
Relação mínima entre o comprimento do estigma e do estilo	2:1	1

Características químicas

As características químicas do «Azafrán de La Mancha», os métodos analíticos exigidos e as tolerâncias máximas admitidas constam do quadro seguinte:

Especificações e unidades	Limite	Método de análise
Humidade e substâncias voláteis (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou qualquer norma que a substitua no futuro
Poder corante	> 200	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou qualquer norma que a substitua no futuro
Poder aromatizante	> 20	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou qualquer norma que a substitua no futuro
Amargor (picrocrocina)	> 70	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou qualquer norma que a substitua no futuro
Corantes artificiais	mrpl ([1])	UNE-ISO 3632-2: 2011 ou qualquer norma que a substitua no futuro

([1]) Teor mínimo de corante, expresso em mg/kg, a detetar e a confirmar

Características organoléticas

As características organoléticas do «Azafrán de La Mancha» são as seguintes:

Fios de açafrão

Preparação da amostra: colocar 200 mg de fios numa placa de Petri.

Aspeto: ausência de corpos estranhos ou matéria estranha. Cor vermelha brilhante.

Aroma: suave, intenso, acentuado. Notas de torrefação, mel, erva seca e flores.

Infusão de açafrão

Preparação da infusão. Colocar 200 mg de estigmas triturados e peneirados num litro de água a 60 ± 5 °C, em conformidade com a norma UNE-ISO 3632-2:2011 ou qualquer norma que possa substituí-la no futuro; cobrir o recipiente e efetuar a extração nessas condições durante 20 minutos. Filtrar, arrefecer em condições de obscuridade até que a temperatura atinja cerca de 25 °C e efetuar uma avaliação sensorial no prazo de duas horas. As amostras devem ser utilizadas pelos avaliadores num copo padrão, de acordo com a norma UNE 87022:1992, ou qualquer norma que possa substituí-la no futuro, e conter cerca de 50 ml de infusão.

Aspeto: brilhante, límpida, amarela, com tons de rosa-alaranjado claro.

Aroma: suave, intenso, acentuado. Notas de torrefação, erva seca, flores e especiarias.

Sabor: erva seca, torrada, amargo suave, picante suave, especiarias doces, terrosa.

Se necessário, e como referência, serão aplicados e utilizados os termos, definições e especificações referidos nas normas UNE-ISO 3632-1:2012 «Açafrão (*Crocus sativus* L.)», parte 1: Especificações, e UNE-ISO 3632-2: 2011 «Especiarias. (*Crocus sativus* L.)», parte 2: Métodos de análise ou, se for caso disso, quaisquer normas que venham a substituí-las no futuro.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não especificados.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O açafrão é cultivado, colhido e seco na área geográfica delimitada

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

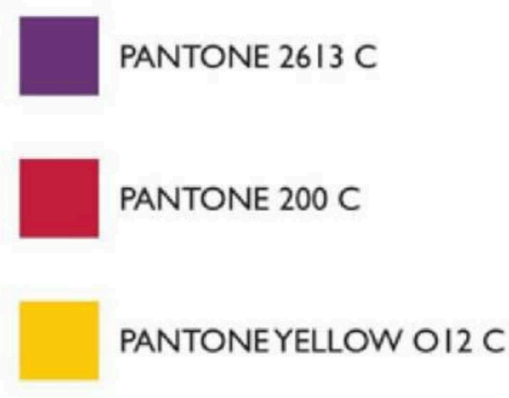
—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos devem incluir a imagem abaixo, com as cores definidas. O número XXYYYYYYYY refere-se a um código alfanumérico, sendo que XX corresponde às duas letras do alfabeto que identificam o ano de produção do açafrão e YYYYYYYY ao número que identifica a embalagem.

As embalagens utilizadas para comercializar o açafrão protegido devem ostentar um selo de garantia e os rótulos ou contrarrótulos numerados fornecidos pelo órgão de controlo, de modo a impossibilitar qualquer reutilização.





4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área abrangida pela denominação estende-se desde a região central de Castela-Mancha até sudeste. O núcleo central da zona de designação abrange as comarcas da Mancha, nas províncias de Toledo, Ciudad Real, Cuenca e Albacete.

5. **Relação com a área geográfica**

O açafrão foi introduzido em Espanha durante a dominação árabe. Nos séculos VIII e IX, o produto era monopólio da alta burguesia andaluz. A cozinha árabe era enriquecida com plantas aromáticas, pelo que existiam em todas as hortas canteiros destas plantas, principalmente cominhos, alcaravia, nigela, mastruço, erva-doce, funcho, anis silvestre, coentros, mostarda, menta, hortelã e salsa. No entanto, o condimento mais importante para a economia muçulmana era o açafrão, usado como corante e tempero indispensável na maioria dos pratos.

Posteriormente, existem testemunhos escritos do cultivo do açafrão na Mancha, na obra *Cultivo del azafrán en La Solana* (Cultivo do açafrão em La Solana), de J. A. López de la Osa (1897), que inclui dados sobre a cultura desta planta nos 100 anos anteriores, remetendo para um inventário judicial datado de 1720, o qual menciona também o açafrão. No primeiro terço do século XIX, a Mancha produzia o melhor açafrão de Espanha, atingindo o rendimento mais alto por hectare de terra de sequeiro. Esta tradição de cultivo está bem documentada em Pedro Muñoz, Campo de Criptana e Manzanares (Ciudad Real), em Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete e Cabezamesada (Toledo) e em Montilla del Palancar (Cuenca).

Contudo, a melhor prova da forte ligação histórica da cultura com a região da Mancha encontra-se nas múltiplas manifestações culturais tradicionais desta zona.

Como todas as atividades firmemente enraizadas na sociedade, o cultivo do açafrão deu lugar a um vocabulário próprio muito rico. A obra de M. Núñez e J. C. Conde, «El léxico del azafrán en el habla manchega» (O léxico do açafrão no falar manchego) (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses*, 28, Albacete 1991) inclui uma grande amostra de expressões relacionadas com o açafrão, recolhidas em inquéritos realizados na província de Albacete. A tradição do cultivo do açafrão na região da Mancha está também patente nas manifestações folclóricas típicas da região, existindo uma jota manchega dedicada a este produto, canções e refrões. O açafrão serviu também de pano de fundo para a zarzuela intitulada *La rosa del azafrán* (A rosa do açafrão) (libreto de F. Romero e G. Fernández Shaw e música de Jacinto Guerrero, que teve a sua estreia em Madrid em 1930).

De destacar também a existência de vários manuais de divulgação das técnicas de cultivo e de produção, como o acima referido, de J. A. López de la Osa, bem como a obra *El azafranero práctico* (O açafraneiro prático) de L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

A relevância do açafrão nas manifestações culturais tradicionais está igualmente patente na «Fiesta de la Rosa del Azafrán» (Festa da Rosa do Açafrão), que se realiza em Consuegra (Toledo), nos concursos de monda organizados em La Solana (Ciudad Real) no quadro das festas patronais e no «Festival de la Rosa del Azafrán» (Festival da Rosa do Açafrão) levado a cabo em Santa Ana (Albacete).

Por último, como mostra clara do caráter tradicional e da importância económica desta cultura, importa citar o costume, que perdura nalgumas aldeias da Mancha, de oferecer alguns fios de açafrão aos recém-casados, simbolizando votos de prosperidade.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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