C/2025/5116

19.9.2025

Publication de la communication relative à 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/2025/5116)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Azafrán de la Mancha»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Dénomination du produit**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ 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**

Nom

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

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

Les modifications décrites et motivées ne comportent pas de changement de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de changement de l'utilisation de cette dénomination, ne sont pas de nature à risquer d'annihiler le lien visé à l'article 5, paragraphe 2, point b) et ces modifications n'entrainent pas de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Ces modifications répondent donc à la définition d'une modification standard.

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

Intitulé

Évolution de la spécification relative aux caractéristiques du produit.

Description

Modification du point b.4) Caractéristiques organoleptiques.

[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) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La description des caractéristiques organoleptiques de l'«Azafrán de La Mancha» est améliorée et mise à jour.

Libellé actuel du cahier des charges:

b.4) Les caractéristiques organoleptiques de l'«Azafrán de La Mancha» sont les suivantes:

b.4.1) Safran en filament

Préparation de l'échantillon: 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.

b.4.2) 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, grill,. amertume légère, légèrement piquant, épices douces, terreux.

Proposition de texte du cahier des charges

b.4) Les caractéristiques organoleptiques de l'«Azafrán de La Mancha» sont les suivantes:

b.4.1) Safran en filament

Préparation de l'échantillon: mettre 200 mg de filaments dans une boîte de Petri.

Apparence — couleur rouge brillant.

Arôme — Limpide, intense, marqué. Nuances de grillé.

b.4.2) 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.

Saveur — Grillé, amertume légère, légèrement piquant.

Motif(s)

Justification de la modification

La spécification des attributs du safran en filament et en infusion aqueuse est adaptée en fonction des résultats d'analyse obtenus par un jury de dégustation indépendant.

☑ la modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Amélioration de la formulation du point G. Éléments d'étiquetage.

Description

Modification du point G — ÉLÉMENTS D'ÉTIQUETAGE LIÉS À L'APPELLATION D'ORIGINE

Le statut de la certification de l'emballeur qui peut solliciter des contre-étiquettes est précisé.

Libellé actuel du cahier des charges:

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Azafrán de La Mancha» peut être utilisé uniquement sur l'étiquetage du safran conforme au présent cahier des charges et certifié comme tel par l'organisme de contrôle. De même, l'utilisation du nom des districts et communes composant l'aire géographique de production décrite au point C du présent cahier des charges sur l'étiquetage du safran non conforme à ces exigences est interdite, afin de ne pas induire les consommateurs en erreur en employant des dénominations géographiques qui seraient immédiatement associées à la dénomination protégée «La Mancha».

Outre le respect de la législation en vigueur en matière d'étiquetage, les emballeurs doivent faire figurer sur les emballages d'«Azafrán de La Mancha» mis sur le marché, de manière clairement identifiable et lisible:

1) l'expression «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha» (appellation d'origine protégée «Azafrán de La Mancha»);

2) l'année de récolte, formulée comme suit: «Cosecha XXXX», XXXX correspondant aux quatre chiffres de l'année d'élaboration du produit;

3) le délai de consommation recommandé, qui est de 3 ans;

4) l'indication de la provenance au moyen de l'une des expressions suivantes: «Producto de España» (produit d'Espagne), «Producido en España» (produit en Espagne) ou «Producto español» (produit espagnol).

Les emballages doivent comporter une contre-étiquette faisant apparaître l'image figurant ci-après, avec les couleurs indiquées. Le nº 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 emballeurs sont autorisés à recevoir ces contre-étiquettes sous réserve de leur certification conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 ou une norme s'y substituant; et après avoir justifié au conseil régulateur au moins 90 % des contre-étiquettes en leur possession. Les contre-étiquettes sont gérées par l'organisme de gestion et remises aux emballeurs agréés après autorisation de l'organisme de contrôle.

Eu égard aux contre-étiquettes, les emballeurs sont tenus:

1) de notifier au conseil régulateur, sur le support et selon les modalités fixées par ce dernier, leur utilisation dans le processus de conditionnement. Cette communication doit être effectuée dans un délai de 60 jours civils à compter de ladite utilisation. Tout écart quantitatif de plus de 0,01 % doit être dûment justifié auprès de l'organisme de contrôle lors des audits de certification. de restituer au conseil régulateur les contre-étiquettes qu'ils n'ont pas utilisées. La date limite pour ce retour est fixée au 15 janvier de l'année suivant celle de leur utilisation en vertu du présent cahier des charges.

Proposition de nouveau texte du cahier des charges:

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Azafrán de La Mancha» peut être utilisé uniquement sur l'étiquetage du safran conforme au présent cahier des charges et certifié comme tel par l'organisme de contrôle. De même, l'utilisation du nom des districts et communes composant l'aire géographique de production décrite au point C du présent cahier des charges sur l'étiquetage du safran non conforme à ces exigences est interdite, afin de ne pas induire les consommateurs en erreur en employant des dénominations géographiques qui seraient immédiatement associées à la dénomination protégée «La Mancha».

Outre le respect de la législation en vigueur en matière d'étiquetage, les emballeurs doivent faire figurer sur les emballages d'«Azafrán de La Mancha» mis sur le marché, de manière clairement identifiable et lisible:

1) l'expression «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha» (appellation d'origine protégée «Azafrán de La Mancha»);

2) l'année de récolte, formulée comme suit: «Cosecha XXXX», XXXX correspondant aux quatre chiffres de l'année d'élaboration du produit;

3) le délai de consommation recommandé, qui est de 3 ans;

4) l'indication de la provenance au moyen de l'une des expressions suivantes: «Producto de España» (produit d'Espagne), «Producido en España» (produit en Espagne) ou «Producto español» (produit espagnol).

Les emballages doivent comporter une contre-étiquette faisant apparaître l'image figurant ci-après, avec les couleurs indiquées. Le nº 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 emballeurs sont autorisés à recevoir ces contre-étiquettes sous réserve de leur certification conformément au cahier des charges de l'AOP «Azafrán de la Mancha» par un organisme de contrôle agréé; et après avoir justifié au conseil régulateur au moins 90 % des contre-étiquettes en leur possession. Les contre-étiquettes sont gérées par l'organisme de gestion et remises aux emballeurs agréés après autorisation de l'organisme de contrôle.

Eu égard aux contre-étiquettes, les emballeurs sont tenus:

1) de notifier au conseil régulateur, sur le support et selon les modalités fixées par ce dernier, leur utilisation dans le processus de conditionnement. Cette communication doit être effectuée dans un délai de 60 jours civils à compter de ladite utilisation. Tout écart quantitatif de plus de 0,01 % doit être dûment justifié auprès de l'organisme de contrôle lors des audits de certification.

2) de restituer au conseil régulateur les contre-étiquettes qu'ils n'ont pas utilisées. La date limite pour ce retour est fixée au 15 janvier de l'année suivant celle de leur utilisation en vertu du présent cahier des charges.

Motif(s)

Justification de la modification— Il s'agit d'éviter les erreurs d'interprétation en ce qui concerne le statut de la certification de l'emballeur conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012 ou à toute autre norme s'y substituant.

☑ la modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Azafrán de la Mancha»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Dénomination(s)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique définie**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination visée*

L'«Azafrán de La Mancha» est une épice en filament obtenue par grillage de stigmates de *Crocus sativus*, L.

b.1 Caractéristiques physiques

b.1.1 Limpidité

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

Restes floraux (% p) ≤ 0,5 — Méthode d'analyse UNE ISO 3632-2: 2011. Chapitre 8 ou toute autre norme s'y substituant

Matières étrangères (% p) ≤ 0,1 — Méthode d'analyse 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.).

b.1.2 Caractéristiques dimensionnelles

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

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

b.2 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:

Humidité et matières volatiles (%) < 11

Pouvoir colorant > 200

Pouvoir aromatique > 20

Amertume (picrocrocine) > 70

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

Méthode d'analyse: UNE-ISO 3632-2: 2011 ou toute autre norme s'y substituant.

b.4) Caractéristiques organoleptiques

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

b.4.1) Safran en filament

Préparation de l'échantillon: mettre 200 mg de filaments dans une boîte de Petri.

Apparence: couleur rouge brillant.

Arôme: limpide, intense, marqué. Nuances de grillé.

b.4.2) 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.

Saveur: grillé, amertume légère, légèrement piquant.

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.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *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

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

—

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

Le nom de l'appellation d'origine protégée «Azafrán de La Mancha» peut être utilisé uniquement sur l'étiquetage du safran conforme au présent cahier des charges et certifié comme tel par l'organisme de contrôle. De même, l'utilisation du nom des districts et communes composant l'aire géographique de production décrite au point C du présent cahier des charges sur l'étiquetage du safran non conforme à ces exigences est interdite, afin de ne pas induire les consommateurs en erreur en employant des dénominations géographiques qui seraient immédiatement associées à la dénomination protégée «La Mancha».

Outre le respect de la législation en vigueur en matière d'étiquetage, les emballeurs doivent faire figurer sur les emballages d'«Azafrán de La Mancha» mis sur le marché, de manière clairement identifiable et lisible:

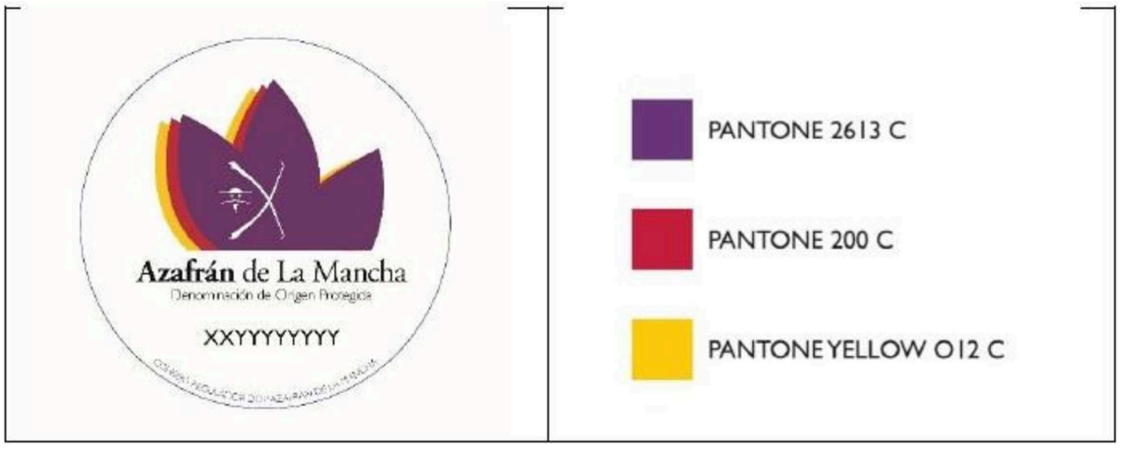
1) l'expression «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha» (appellation d'origine protégée «Azafrán de La Mancha»);

2) l'année de récolte, formulée comme suit: «Cosecha XXXX», XXXX correspondant aux quatre chiffres de l'année d'élaboration du produit;

3) le délai de consommation recommandé, qui est de 3 ans;

4) l'indication de la provenance au moyen de l'une des expressions suivantes: «Producto de España» (produit d'Espagne), «Producido en España» (produit en Espagne) ou «Producto español» (produit espagnol).

Les emballages doivent comporter une contre-étiquette faisant 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.



Eu égard aux contre-étiquettes, les emballeurs sont tenus:

1) de notifier au conseil régulateur, sur le support et selon les modalités fixées par ce dernier, leur utilisation dans le processus de conditionnement. Cette communication doit être effectuée dans un délai de 60 jours civils à compter de ladite utilisation. Tout écart quantitatif de plus de 0,01 % doit être dûment justifié auprès de l'organisme de contrôle lors des audits de certification.

2) de restituer au conseil régulateur les contre-étiquettes qu'ils n'ont pas utilisées. La date limite pour ce retour est fixée au 15 janvier de l'année suivant celle de leur utilisation en vertu du présent cahier des charges.

4.7. *Description succincte 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**

Résumé du lien

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, 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 y J. C. Conde, - (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 - (livret de F. Romero et de G. Fernández Shaw et 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 - (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 électronique (URL) de la publication du cahier des charges

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