C/2025/5116

19.9.2025

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

(C/2025/5116)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Azafrán de la Mancha»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Nome del prodotto**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

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

Nome

Ministero regionale dell'Agricoltura, delle risorse idriche e dello sviluppo rurale, Castiglia-La Mancha, Direzione generale per l'alimentazione

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche descritte e motivate non implicano una modifica del nome dell'indicazione geografica protetta o una modifica dell'uso di tale nome. Non rischiano di annullare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), né comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tali modifiche rispondono pertanto alla definizione di modifica ordinaria del disciplinare.

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

Titolo

Compilazione dell'elenco delle caratteristiche del prodotto

Descrizione

Modifica della sezione B.4 «Caratteristiche organolettiche»

[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 migliorata e aggiornata la descrizione delle caratteristiche organolettiche e chimiche del prodotto protetto.

Attuale formulazione del disciplinare:

b.4) Caratteristiche organolettiche -

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

b.4.1) Zafferano in filamenti

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

Aspetto — essenza di residui floreali o di materia estranea. Colore rosso vivo.

Aroma — fresco, intenso, pungente; note di tostatura, miele, erba essiccata e fiori.

b.4.2) Zafferano in filamenti

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.

Aroma — fresco, intenso, pungente; note di tostatura, erba essiccata, fiori e spezie.

Sapore — di erba essiccata, tostato, lievemente amaro, lievemente piccante, di spezie dolci, terroso.

Formulazione proposta del disciplinare:

b.4) Caratteristiche organolettiche

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

b.4.1) Zafferano in filamenti

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

Aspetto — colore rosso vivo.

Aroma — fresco, intenso, pungente; note di tostatura.

b.4.2) 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.

Aroma — fresco, intenso, pungente; note di tostatura.

Sapore — di tostatura, leggermente amaro, delicatamente piccante.

Motivo/i

Motivi della modifica

Il disciplinare è stato modificato relativamente alle caratteristiche dei filamenti di zafferano e dello zafferano per infusione con acqua, conformemente ai risultati analitici ottenuti in un gruppo di degustazione indipendente.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Miglioramento della formulazione della sezione G «Informazioni sull'etichettatura».

Descrizione

Modifica della sezione G «Informazioni di etichettatura relative alla denominazione di origine»

È stato specificato che i responsabili del confezionamento che possono richiedere etichette secondarie sono operatori certificati.

Attuale formulazione del disciplinare:

Il nome della denominazione di origine protetta «Azafrán de La Mancha» può essere utilizzato esclusivamente nell'etichettatura dello zafferano conforme al presente disciplinare e certificato come tale dall'organismo di controllo. Inoltre i nomi delle circoscrizioni e dei comuni che costituiscono la zona geografica di produzione descritta nella sezione C del presente disciplinare non possono essere utilizzati nell'etichettatura dello zafferano non conforme a tali requisiti. Ciò al fine di evitare di generare confusione tra i consumatori per via dell'uso di denominazioni geografiche associate automaticamente al nome protetto «La Mancha».

Oltre a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura, gli operatori responsabili del confezionamento devono riportare sulle confezioni di Azafrán de La Mancha immesse sul mercato, in modo chiaro e leggibile:

1) la dicitura «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) l'anno di raccolta, utilizzando il modulo «Raccolto XXXX», dove XXXX è l'anno di produzione espresso in quattro cifre;

3) la data di scadenza, che deve essere di tre anni;

4) l'indicazione di origine recante una delle seguenti espressioni: «Producto de España» [prodotto della Spagna], «Producido en España» [prodotto in Spagna] o «Producto español» [prodotto spagnolo].

Sull'imballaggio deve essere apposta una controetichetta recante l'immagine riportata di seguito, nei colori indicati, con il codice alfanumerico XXYYYYYYYY, in cui XX sono due lettere dell'alfabeto che identificano l'anno di produzione dello zafferano e YYYYYYYY è un numero che identifica la confezione.

I responsabili del confezionamento hanno il diritto di ricevere tali controetichette se sono stati certificati secondo la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, o qualsiasi norma che possa sostituirla in futuro, e se hanno registrato presso l'organismo di regolamentazione almeno il 90 % delle controetichette in loro possesso. Le controetichette sono competenza dell'organo di gestione e vengono rilasciate ai confezionatori idonei previa autorizzazione della struttura di controllo.

Per quanto riguarda le controetichette, gli obblighi dei confezionatori sono i seguenti:

1) utilizzare i mezzi e il formato previsti dall'organismo di regolamentazione per informare quest'ultimo in merito all'uso delle controetichette nel processo di confezionamento. Il termine per la trasmissione di tali informazioni è di 60 giorni di calendario dalla data d'uso. Qualsiasi discrepanza nella quantità superiore allo 0,01 % deve essere debitamente motivata presso l'organismo di controllo nel corso degli audit di certificazione; Restituire eventuali controetichette non utilizzate all'organismo di regolamentazione. Il termine ultimo per la restituzione è il 15 gennaio dell'anno successivo a quello in cui le etichette possono essere utilizzate conformemente al presente disciplinare.

Proposta di nuova formulazione del disciplinare:

Il nome della denominazione di origine protetta «Azafrán de La Mancha» può essere utilizzato esclusivamente nell'etichettatura dello zafferano conforme al presente disciplinare e certificato come tale dall'organismo di controllo. Inoltre i nomi delle circoscrizioni e dei comuni che costituiscono la zona geografica di produzione descritta nella sezione C del presente disciplinare non possono essere utilizzati nell'etichettatura dello zafferano non conforme a tali requisiti. Ciò al fine di evitare di generare confusione tra i consumatori per via dell'uso di denominazioni geografiche associate automaticamente al nome protetto «La Mancha».

Oltre a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura, gli operatori responsabili del confezionamento devono riportare sulle confezioni di Azafrán de La Mancha immesse sul mercato, in modo chiaro e leggibile:

1) la dicitura «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) l'anno di raccolta, utilizzando il modulo «Raccolto XXXX», dove XXXX è l'anno di produzione espresso in quattro cifre;

3) la data di scadenza, che deve essere di tre anni;

4) l'indicazione di origine recante una delle seguenti espressioni: «Producto de España» [prodotto della Spagna], «Producido en España» [prodotto in Spagna] o «Producto español» [prodotto spagnolo].

Sull'imballaggio deve essere apposta una controetichetta recante l'immagine riportata di seguito, nei colori indicati, con il codice alfanumerico XXYYYYYYYY, in cui XX sono due lettere dell'alfabeto che identificano l'anno di produzione dello zafferano e YYYYYYYY è un numero che identifica la confezione.

I confezionatori hanno il diritto di ricevere tali controetichette se sono stati certificati da un organismo di controllo autorizzato, conformemente al disciplinare della DOP «Azafrán de la Mancha» e quando hanno registrato presso l'organismo di regolamentazione almeno il 90 % delle controetichette in loro possesso. Le controetichette sono competenza dell'organo di gestione e vengono rilasciate ai confezionatori idonei previa autorizzazione della struttura di controllo.

Per quanto riguarda le controetichette, gli obblighi dei confezionatori sono i seguenti:

1) utilizzare i mezzi e il formato previsti dall'organismo di regolamentazione per informare quest'ultimo in merito all'uso delle controetichette nel processo di confezionamento. Il termine per la trasmissione di tali informazioni è di 60 giorni di calendario dalla data d'uso. Qualsiasi discrepanza nella quantità superiore allo 0,01 % deve essere debitamente motivata presso l'organismo di controllo nel corso degli audit di certificazione;

2) restituire eventuali controetichette non utilizzate all'organismo di regolamentazione. Il termine ultimo per la restituzione è il 15 gennaio dell'anno successivo a quello in cui le etichette possono essere utilizzate conformemente al presente disciplinare.

Motivo/i

Motivazione della modifica: evitare errori di interpretazione relativi allo stato di certificazione di un confezionatore ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o di qualsiasi norma che possa sostituirla in futuro.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Azafrán de la Mancha»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Nome**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

L'«Azafrán de La Mancha» è una spezia sotto forma di filamenti ottenuti per tostatura di stigmi di *Crocus sativus* L.

B.1 Caratteristiche fisiche

B.1.1 **Chiarezza**

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

Materia estranea (% 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.).

b.1.2 Caratteristiche dimensionali

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

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

b.2 Caratteristiche chimiche

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

Umidità e sostanze volatili (%) – < [sic] 11

Potere colorante > 200

Potere aromatico > 20

Potere amaricante (picrocrocina) > 70

Coloranti artificiali mrpl[1] (Contenuto minimo di colorante, espresso in mg/kg, da rilevare e confermare)

Metodo di analisi: UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma sostitutiva.

b.4) Caratteristiche organolettiche

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

b.4.1) Zafferano in filamenti

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

Aspetto — Colore rosso vivo.

Aroma — fresco, intenso, pungente; note di tostatura.

b.4.2) 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.

Aroma — fresco, intenso, pungente; note di tostatura.

Sapore — di tostatura, leggermente amaro, delicatamente piccante.

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.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

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

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

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

Il nome della denominazione di origine protetta «Azafrán de La Mancha» può essere utilizzato esclusivamente nell'etichettatura dello zafferano conforme al presente disciplinare e certificato come tale dall'organismo di controllo. Inoltre i nomi delle circoscrizioni e dei comuni che costituiscono la zona geografica di produzione descritta nella sezione C del presente disciplinare non possono essere utilizzati nell'etichettatura dello zafferano non conforme a tali requisiti. Ciò al fine di evitare di generare confusione tra i consumatori per via dell'uso di denominazioni geografiche associate automaticamente al nome protetto «La Mancha».

Oltre a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura, gli imballatori devono riportare sulle confezioni di «Azafrán de La Mancha» immesse sul mercato, in modo chiaro e leggibile:

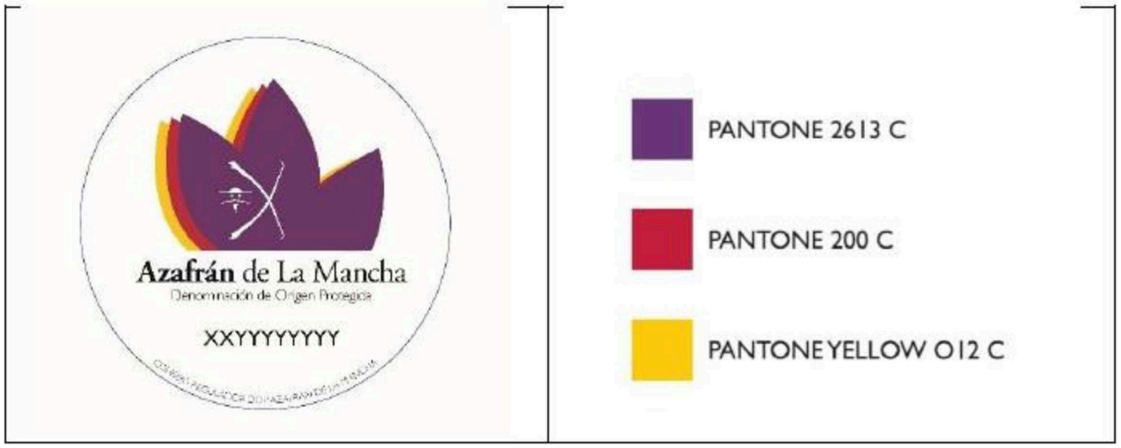
1) la dicitura «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) l'anno di raccolta, utilizzando il modulo «Raccolto XXXX», dove XXXX è l'anno di produzione espresso in quattro cifre;

3) la data di scadenza, che deve essere di tre anni;

4) l'indicazione di origine recante una delle seguenti espressioni: «Producto de España» [prodotto della Spagna], «Producido en España» [prodotto in Spagna] o «Producto español» [prodotto spagnolo].

Sull'imballaggio deve essere apposta una controetichetta recante l'immagine riportata di seguito, nei colori indicati, con il codice alfanumerico XXYYYYYYYY, in cui XX sono due lettere dell'alfabeto che identificano l'anno di produzione dello zafferano e YYYYYYYY è un numero che identifica la confezione.



Per quanto riguarda le controetichette, gli obblighi dei confezionatori sono i seguenti:

1) utilizzare i mezzi e il formato previsti dall'organismo di regolamentazione per informare quest'ultimo in merito all'uso delle controetichette nel processo di confezionamento. Il termine per la trasmissione di tali informazioni è di 60 giorni di calendario dalla data d'uso. Qualsiasi discrepanza nella quantità superiore allo 0,01 % deve essere debitamente motivata presso l'organismo di controllo nel corso degli audit di certificazione;

2) restituire eventuali controetichette non utilizzate all'organismo di regolamentazione. Il termine ultimo per la restituzione è il 15 gennaio dell'anno successivo a quello in cui le etichette possono essere utilizzate conformemente al presente disciplinare.

4.7. *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**

Sintesi del legame

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.

Un'opera più recente (1897) di J. A. López de la Osa ha lasciato testimonianza scritta della coltivazione di zafferano nella zona geografica di La Mancha. Essa riporta informazioni su questa coltura risalenti al secolo precedente e cita 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. L'opera di M. Núñez e J. C. Conde - (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [Rivista degli studi di Albacete] 28, Albacete, 1991) riporta un'ampia gamma di espressioni correlate allo zafferano raccolte nel corso di 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. Essa costituisce anche lo sfondo in cui è ambientata un'operetta dal titolo - (libretto di F. Romero e G. Fernández Shaw 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 - (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 elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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