Publicação da comunicação [1] 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()

(C/2025/5116)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Azafrán de la Mancha»

Número de referência da UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Nome do produto**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

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

Espanha

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

Nome

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha — Dirección General de Alimentación [Ministério Regional da Agricultura, da Água e do Desenvolvimento Rural de Castela-Mancha — Direção-Geral da Alimentação]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações descritas e fundamentadas não incluem uma modificação do nome da indicação geográfica protegida nem da utilização desse nome. Não correm o risco de anular a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), nem implicam novas restrições à comercialização do produto. As referidas alterações correspondem, por conseguinte, à definição de alteração normalizada.

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

Título

Compilação da lista de características do produto

Descrição

Alteração da secção B.4 «Características organoléticas»

[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).

A descrição das características organoléticas do «Azafrán de La Mancha» é melhorada e atualizada.

Redação do caderno de especificações em vigor:

B.4 Características organoléticas

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

B.4.1 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.

B.4.2 Fios 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.

Nova redação proposta do caderno de especificações:

B.4 Características organoléticas

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

B.4.1 Fios de açafrão

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

Aspeto — Cor vermelha brilhante.

Aroma — suave, intenso, acentuado. Notas de torrefação.

B.4.2 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.

Sabor — torrado, amargo suave, picante suave.

Justificação(ões)

Justificação da alteração

O caderno de especificações é alterado no que diz respeito às características do açafrão em fios e na infusão com água, em conformidade com os resultados analíticos obtidos num painel de degustação independente.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Melhoria da redação da secção G «Informações de rotulagem».

Descrição

Alteração da secção G «Informações de rotulagem relativas à denominação de origem»

Especifica-se o estado de certificação do operador de embalagem que pode solicitar contrarrótulos.

Redação do caderno de especificações em vigor:

O nome da denominação de origem protegida «Azafrán de La Mancha» só pode ser utilizado na rotulagem do açafrão conforme com o presente caderno de especificações e certificado como tal pelo organismo de controlo. Além disso, os nomes dos distritos e municípios que compõem a área geográfica de produção descrita na secção C do presente caderno de especificações não podem ser utilizados na rotulagem de qualquer açafrão que não cumpra esses requisitos. O objetivo é evitar gerar confusão nos consumidores devido à utilização de nomes geográficos automaticamente associados à denominação protegida de «La Mancha».

Além de assegurar o cumprimento da legislação em vigor em matéria de rotulagem, os embaladores devem fazer figurar, de forma clara e legível, nas embalagens do «Azafrán de La Mancha» colocadas no mercado:

1) A menção «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) O ano de colheita, utilizando o formato: «Colheita XXXX», em que XXXX é o ano de produção expresso em quatro dígitos;

3) A data de durabilidade mínima, que deve ser de três anos;

4) A indicação da origem, utilizando uma das seguintes expressões: «Producto de España» [Produto de Espanha], «Producido em Espanha» [Produzido em Espanha] ou «Producto español» [Produto espanhol].

Deve ser aposto na embalagem um contrarrótulo com a imagem abaixo reproduzida, com as cores definidas e com o código alfanumérico XXYYYYYYY, em que XX são duas letras do alfabeto que identificam o ano de produção do açafrão, e YYYYYYYY é um número que identifica a embalagem.

Os embaladores têm direito a receber esses contrarrótulos depois de serem certificados de acordo com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012, ou de qualquer norma que possa vir a substituí-la no futuro, e depois de prestarem contas ao Conselho Regulador de pelo menos 90 % dos contrarrótulos na sua posse. Os contrarrótulos são atribuídos pelo organismo de gestão. São distribuídos aos embaladores elegíveis com autorização prévia do organismo de controlo.

As obrigações dos embaladores no que respeita aos contrarrótulos são as seguintes:

1) Utilizando os meios e o formato estabelecidos pelo Conselho Regulador, informar o Conselho sobre a utilização dos contrarrótulos no processo de acondicionamento. O prazo para prestar estas informações é de 60 dias consecutivos a contar da data de utilização. Qualquer discrepância na quantidade superior a 0,01 % deve ser devidamente justificada ao organismo de controlo durante as auditorias de certificação. Devolver ao Conselho Regulador quaisquer contrarrótulos não utilizados. O prazo de devolução termina em 15 de janeiro do ano seguinte ao ano em que os rótulos podem ser utilizados em conformidade com o presente caderno de especificações.

Nova redação proposta do caderno de especificações:

O nome da denominação de origem protegida «Azafrán de La Mancha» só pode ser utilizado na rotulagem do açafrão conforme com o presente caderno de especificações e certificado como tal pelo organismo de controlo. Além disso, os nomes dos distritos e municípios que compõem a área geográfica de produção descrita na secção C do presente caderno de especificações não podem ser utilizados na rotulagem de qualquer açafrão que não cumpra esses requisitos. O objetivo é evitar gerar confusão nos consumidores devido à utilização de nomes geográficos automaticamente associados à denominação protegida de «La Mancha».

Além de assegurar o cumprimento da legislação em vigor em matéria de rotulagem, os embaladores devem fazer figurar, de forma clara e legível, nas embalagens do «Azafrán de La Mancha» colocadas no mercado:

1) A menção «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) O ano de colheita, utilizando o formato: «Colheita XXXX», em que XXXX é o ano de produção expresso em quatro dígitos;

3) A data de durabilidade mínima, que deve ser de três anos;

4) A indicação da origem, utilizando uma das seguintes expressões: «Producto de España» [Produto de Espanha], «Producido em Espanha» [Produzido em Espanha] ou «Producto español» [Produto espanhol].

Deve ser aposto na embalagem um contrarrótulo com a imagem abaixo reproduzida, com as cores definidas e com o código alfanumérico XXYYYYYYY, em que XX são duas letras do alfabeto que identificam o ano de produção do açafrão, e YYYYYYYY é um número que identifica a embalagem.

Os embaladores têm direito a receber esses contrarrótulos depois de serem certificados por um organismo de controlo autorizado, em conformidade com o caderno de especificações da DOP «Azafrán de la Mancha»; e depois de prestarem contas ao Conselho Regulador de pelo menos 90 % dos contrarrótulos na sua posse. Os contrarrótulos são atribuídos pelo organismo de gestão. São distribuídos aos embaladores elegíveis com autorização prévia do organismo de controlo.

As obrigações dos embaladores no que respeita aos contrarrótulos são as seguintes:

1) Utilizando os meios e o formato estabelecidos pelo Conselho Regulador, informar o Conselho sobre a utilização dos contrarrótulos no processo de acondicionamento. O prazo para prestar estas informações é de 60 dias consecutivos a contar da data de utilização. Qualquer discrepância na quantidade superior a 0,01 % deve ser devidamente justificada ao organismo de controlo durante as auditorias de certificação.

2) Devolver ao Conselho Regulador quaisquer contrarrótulos não utilizados. O prazo de devolução termina em 15 de janeiro do ano seguinte ao ano em que os rótulos podem ser utilizados em conformidade com o presente caderno de especificações.

Justificação(ões)

Justificação da alteração — Para evitar erros de interpretação no que respeita ao estado de certificação de um embalador de acordo com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012, ou de qualquer norma que possa vir a substituí-la no futuro.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Azafrán de la Mancha»

Número de referência da UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Nome(s)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Azafrán de La Mancha» é uma especiaria sob a forma de fios obtidos por torrefação dos estigmas de *Crocus sativus* L.

B.1 Características físicas

B.1.1 Limpidez

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

Corpos estranhos (% p) — ≤ 0,5 — Método de análise UNE ISO 3632-2: 2011. Capítulo 8 ou qualquer norma que venha a substituí-la no futuro.

Matéria estranha (% p) — ≤ 0,1 — Método de análise 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.).

B.1.2 Características dimensionais

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

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

B.2 Características químicas

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

Humidade e substâncias voláteis (%) — < [sic] 11

Poder corante > 200

Poder aromatizante > 20

Amargor (picrocrocina) > 70

Corantes artificiais mrpl[1] (teor mínimo de corante, expresso em mg/kg, a detetar e a confirmar)

Método de análise: UNE-ISO 3632-2: 2011 ou qualquer norma que venha a substituí-la no futuro

B.4 Características organoléticas

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

B.4.1 Fios de açafrão

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

Aspeto — Cor vermelha brilhante.

Aroma — Suave, intenso, acentuado. Notas de torrefação.

B.4.2 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.

Sabor — Torrado, amargo suave, picante suave.

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.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

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

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

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

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

O nome da denominação de origem protegida «Azafrán de La Mancha» só pode ser utilizado na rotulagem do açafrão conforme com o caderno de especificações e certificado como tal pelo organismo de controlo. Além disso, os nomes dos distritos e municípios que compõem a área geográfica de produção descrita na secção C do caderno de especificações não podem ser utilizados na rotulagem de qualquer açafrão que não cumpra esses requisitos. O objetivo é evitar gerar confusão nos consumidores devido à utilização de nomes geográficos automaticamente associados à denominação protegida de «La Mancha».

Além de assegurar o cumprimento da legislação em vigor em matéria de rotulagem, os embaladores devem fazer figurar, de forma clara e legível, nas embalagens do «Azafrán de La Mancha» colocadas no mercado:

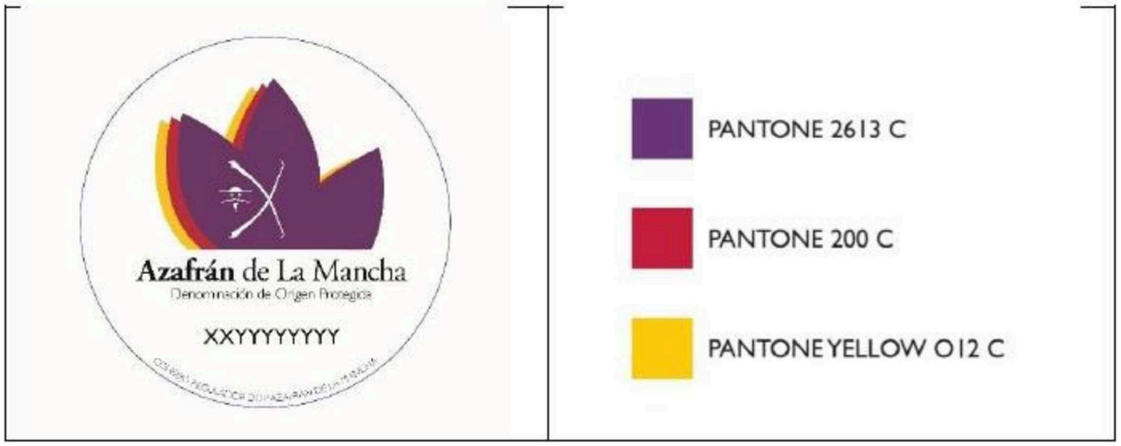
1) A menção «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha»;

2) O ano de colheita, utilizando o formato: «Colheita XXXX», em que XXXX é o ano de produção expresso em quatro dígitos;

3) A data de durabilidade mínima, que deve ser de três anos;

4) A indicação da origem, utilizando uma das seguintes expressões: «Producto de España» [Produto de Espanha], «Producido em Espanha» [Produzido em Espanha] ou «Producto español» [Produto espanhol].

Deve ser aposto na embalagem um contrarrótulo com a imagem abaixo reproduzida, com as cores definidas e com o código alfanumérico XXYYYYYYY, em que XX são duas letras do alfabeto que identificam o ano de produção do açafrão, e YYYYYYYY é um número que identifica a embalagem.



As obrigações dos embaladores no que respeita aos contrarrótulos são as seguintes:

1) Utilizando os meios e o formato estabelecidos pelo Conselho Regulador, informar o Conselho sobre a utilização dos contrarrótulos no processo de acondicionamento. O prazo para prestar estas informações é de 60 dias consecutivos a contar da data de utilização. Qualquer discrepância na quantidade superior a 0,01 % deve ser devidamente justificada ao organismo de controlo durante as auditorias de certificação.

2) Devolver ao Conselho Regulador quaisquer contrarrótulos não utilizados. O prazo de devolução termina em 15 de janeiro do ano seguinte ao ano em que os rótulos podem ser utilizados em conformidade com o presente caderno de especificações.

4.7. *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**

Resumo da relação

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 100 anos antes, 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 — (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [Revista de Estudos 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 serve 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 do maestro 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 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.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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