

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

(2023/C 30/12)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Azafrán de la Mancha»

N.º UE: PDO-ES-0112-AM02 — 22.4.2022

DOP (x) IGP ( )

**1. Nombre**

«Azafrán de la Mancha».

**2. Estado miembro o tercer país**

España.

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.8 Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.).

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

El azafrán (*Crocus sativus* L.) es una planta bulbosa que pertenece a la familia de las iridáceas. El bulbo tiene forma esférica con un diámetro de 2 a 3 cm, es carnoso y está recubierto de membranas reticulares de color castaño-grisáceo. De cada bulbo, entre los meses de octubre y noviembre, surgen de una a tres flores formando un tubo que se abre en embudo de un color entre lila y morado. Esta es la rosa del azafrán, de hojas largas y estrechas, que terminan por abrirse dejando a la vista su interior.

Este está compuesto por un ovario, del que nacen tres estambres amarillos y un filamento blanco, el estilo, que se divide en tres hebras o estigmas de color rojo: las briznas o clavos del azafrán.

El «Azafrán de la Mancha» se distingue fácilmente porque los estigmas rojos sobresalen claramente de la flor y porque el estilo es de menor longitud que las flores de otros orígenes.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

La relación entre las longitudes del estigma y del estilo será superior a la unidad, con una tolerancia del 1 %.

La longitud del estigma no será inferior a 22 mm, con una tolerancia del 1 %.

El contenido en restos florales no superará el 0,5 % en peso, entendiendo como tales los estilos sueltos de sus estigmas, los estambres, el polen y partes de pétalos o del ovario de la flor. Se permite un máximo del 0,1 % de materia extraña. Se considera materia extraña cualquier resto vegetal distinto de los procedentes de la flor del azafrán: minerales (arena, tierra o polvo), cadáveres de insectos o partes de insectos, etc.

No habrá presencia de moho ni de insectos vivos.

#### *Características organolépticas*

Olor: propio del tostado, intenso y penetrante, junto con un ligero aroma a mies o hierba fina seca con reminiscencias florales.

Sensación olfato-gustativa (en infusión): percepción larga y suave, inicialmente amarga, posterior y persistente a mies y tostado.

#### *Características químicas*

Parámetro analítico: Humedad y mat. volátiles

Azafrán a granel: 7 % - 9 %

Azafrán envasado: < 11 % (m/m)

Parámetro analítico: Cenizas totales

Azafrán a granel: —

Azafrán envasado: < 8 % (m/m)

Parámetro analítico: Cenizas insolubles en ácido

Azafrán a granel: —

Azafrán envasado: < 1 % (m/m)

Parámetro analítico: Extracto etéreo

Azafrán a granel: —

Azafrán envasado: 3,5 % - 14,5 % (m/m)

Parámetro analítico: Extracto soluble en agua fría

Azafrán a granel: —

Azafrán envasado: < 65 % (m/m)

Parámetro analítico: Poder colorante<sup>1</sup>

Azafrán a granel: > 200

Azafrán envasado: > 200

Parámetro analítico: Poder aromático<sup>2</sup>

Azafrán a granel: > 20

Azafrán envasado: > 20

Parámetro analítico: Poder amargo (picrocrocina)<sup>3</sup>

Azafrán a granel: > 70

Azafrán envasado: > 70

Parámetro analítico: Contenido en safranal<sup>4</sup>

Azafrán a granel: > 65 %

Azafrán envasado: > 65 %

<sup>1</sup> Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.

<sup>2</sup> Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco.

<sup>3</sup> Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco.

<sup>4</sup> Expresado en % del total de componentes volátiles.

3.3. **Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

—

3.4. **Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

—

3.5. **Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

—

3.6. **Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

En el etiquetado aparecerá la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen. El número XXYYYYYYY es un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán el año de producción del azafrán y YYYYYYYY, un número que identifica el envase.



Los envases en los que se expida para su consumo el azafrán protegido irán provistos de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El ámbito de la denominación se extiende desde la zona media de Castilla-La Mancha a la sudeste.

El núcleo central de la denominación ocupa las comarcas de La Mancha en las provincias de Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. En los siglos VIII y IX, fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina arábiga era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra «Cultivo del azafrán en la Solana», de J. A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás, citándose un inventario judicial del año 1720 en el que también aparece el azafrán. En el primer tercio del siglo XIX, La Mancha producía el azafrán de mejor calidad de España, alcanzándose los mayores rendimientos por hectárea de secano. Está abundantemente documentado el cultivo inmemorial en Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), en Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezasmesada (Toledo) y en Motilla del Palancar (Cuenca).

Sin embargo, la mejor prueba de la existencia de un fuerte vínculo histórico del cultivo con la región manchega está en las múltiples manifestaciones culturales que son tradicionales de esta zona.

Como toda actividad grandemente enraizada en una sociedad, el cultivo del azafrán ha dado lugar a un vocabulario propio de gran riqueza. En el trabajo de M. Núñez y J. C. Conde, «El léxico del azafrán en el habla manchega» (*Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses*, 28, Albacete 1991), se incluye una amplia muestra de expresiones referidas al azafrán recogidas mediante encuestas realizadas en la provincia de Albacete. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, existiendo una jota manchega dedicada a este producto, así como en canciones y refranes, y es el tema de ambientación de la zarzuela que lleva por título «La rosa del azafrán» (libreto de F. Romero y G. Fernández Shaw y música de Jacinto Guerrero, estrenada en Madrid en 1930).

Cabe destacar también la existencia de manuales de divulgación de las técnicas de cultivo y elaboración, como el anteriormente citado, de J. A. López de la Osa, o la obra de L. Jiménez Martín «El azafranero práctico» (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales tradicionales se vuelve a poner de manifiesto con la Fiesta de la Rosa del Azafrán que se realiza en Consuegra (Toledo), los concursos de monda que se celebran en La Solana (Ciudad Real) en el marco de sus fiestas patronales y el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete).

Por último, como muestra significativa del carácter tradicional y de la importancia económica de este cultivo, cabe citar la costumbre, que aún pervive en algunos pueblos manchegos, de regalar unas briznas de azafrán a las parejas de novios, símbolo del deseo de prosperidad.

## Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/AM01\\_PC\\_Azafran\\_de\\_La\\_Mancha.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM01_PC_Azafran_de_La_Mancha.pdf)

---