



C/2025/5116

19.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/5116)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Azafrán de la Mancha»

Número de referencia UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. Nombre del producto

«Azafrán de la Mancha»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☐ IGP
☒ DOP
☐ IG

3. Sector

- ☒ Productos agrícolas
☐ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

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

6. Calificación de modificación normal

Todas las modificaciones descritas y motivadas no entrañan un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida ni un cambio en el uso de dicho nombre, no son tales que se corra el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), y no conllevan nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por lo tanto, estas modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

Desarrollo de la especificación de atributos del producto.

Descripción

Modificación en el apartado b.4) Características organolépticas.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Se mejora y actualiza la descripción de las características organolépticas del Azafrán de La Mancha.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

b.4) Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

b.4.1) Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase Visual — Ausencia de materia extraña o ajena. Color rojo brillante.

Fase Olfativa — Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, miel, hierba seca y flores.

b.4.2) Azafrán en infusión

Preparación de la infusión. En un litro de agua a 60 ± 5 °C poner 200 mg de estigmas triturados y tamizados, según UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya, tapar el recipiente y realizar la extracción en esas condiciones durante 20 min. Filtrar, enfriar en oscuridad hasta temperatura aproximada de 25 °C, y realizar la evaluación sensorial en un plazo inferior a 2 horas. Las muestras se servirán a los jueces en copa normalizada según UNE 87022: 1992, o norma que la sustituya, y con un contenido aproximado de 50 mL.

Fase Visual — Brillante. Límpido. Color amarillo con ligeros tonos anaranjados.

Fase Olfativa — Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, hierba seca, flores y especias.

Fase Gustativa — Hierba seca. Tostado. Amargo suave. Picante suave. Especies dulces. Terroso

Propuesta texto del Pliego de Condiciones

b.4) Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

b.4.1) Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase Visual — Color rojo brillante.

Fase Olfativa — Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado

b.4.2) Azafrán en infusión

Preparación de la infusión. En un litro de agua a 60 ± 5 °C poner 200 mg de estigmas triturados y tamizados, según UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya, tapar el recipiente y realizar la extracción en esas condiciones durante 20 min. Filtrar, enfriar en oscuridad hasta temperatura aproximada de 25 °C, y realizar la evaluación sensorial en un plazo inferior a 2 horas. Las muestras se servirán a los jueces en copa normalizada según UNE 87022: 1992, o norma que la sustituya, y con un contenido aproximado de 50 mL.

Fase Visual - Brillante. Límpido. Color amarillo con ligeros tonos anaranjados.

Fase Olfativa - Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado.

Fase Gustativa - Tostado. Amargo suave. Picante suave.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

Mejora de la redacción del apartado G. Elementos de Etiquetado.

Descripción

Modificación en el apartado G.- ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Se precisa el estado de certificación del operador envasador que puede solicitar las contra etiquetas.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

Solamente se podrá utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Azafrán de La Mancha», en el etiquetado de azafrán que cumpla con el presente Pliego de Condiciones y sea certificado como tal por el organismo de control. Tampoco podrá usarse en el etiquetado de azafrán que no cumpla con tales requisitos, el nombre de las comarcas y términos municipales que componen la zona geográfica de producción descrita en el apartado C) del Presente Pliego de Condiciones, con el propósito de no confundir al consumidor mediante el uso de nombres geográficos que serán asociados instantáneamente al nombre protegido «La Mancha».

Los envasadores, además de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente del etiquetado, deberán mostrar en los envases de Azafrán de La Mancha puestos en el mercado, y de forma claramente identificable y legible lo siguiente:

- 1) La expresión «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha».
- 2) El año de cosecha mediante la expresión: «Cosecha XXXX», en la que XXXX será el año con 4 dígitos en la que ha realizado la producción.
- 3) La fecha de consumo preferente, que será de 3 años.
- 4) La indicación de la Procedencia mediante cualquiera de las siguientes expresiones: «Producto de España», «Producido en España» o «Producto español».

Los envases deberán llevar adherida una contra etiqueta con la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen y donde N° XXXYYYYYYY se refiere a un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán al año de producción del azafrán; y YYYYYYYY un número que identifica al envase.

Los envasadores tienen el derecho a recibir esta contra etiquetas cuando estén certificados según UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya; y cuando hayan justificado ante el Consejo Regulador al menos el 90 % de las contra etiquetas que estén en su poder. Las contra etiquetas son gestionadas por el Organismo de Gestión, y son entregadas a los envasadores conformes previa autorización del Organismo de Control.

En relación a las contra etiquetas, los envasadores están obligados a:

- 1) Comunicar al Consejo Regulador, con el medio y de la forma que éste establezca, el uso de las mismas en el proceso de envasado. El plazo máximo para esta comunicación es de 60 días naturales desde su utilización. Cualquier desviación cuantitativa superior al 0,01 %, deberá ser debidamente justificada ante el organismo de control en las auditorías de certificación. Devolver al Consejo Regulador las contra etiquetas que no hayan utilizado. La fecha máxima para esta devolución, es el 15 de enero del año siguiente al que corresponde su utilización según este Pliego.

Propuesta de nuevo texto del Pliego de Condiciones:

Solamente se podrá utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Azafrán de La Mancha», en el etiquetado de azafrán que cumpla con el presente Pliego de Condiciones y sea certificado como tal por el organismo de control. Tampoco podrá usarse en el etiquetado de azafrán que no cumpla con tales requisitos, el nombre de las comarcas y términos municipales que componen la zona geográfica de producción descrita en el apartado C) del Presente Pliego de Condiciones, con el propósito de no confundir al consumidor mediante el uso de nombres geográficos que serán asociados instantáneamente al nombre protegido «La Mancha».

Los envasadores, además de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente del etiquetado, deberán mostrar en los envases de Azafrán de La Mancha puestos en el mercado, y de forma claramente identificable y legible lo siguiente:

- 1) La expresión «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha».
- 2) El año de cosecha mediante la expresión: «Cosecha XXXX», en la que XXXX será el año con 4 dígitos en la que ha realizado la producción.
- 3) La fecha de consumo preferente, que será de 3 años.
- 4) La indicación de la Procedencia mediante cualquiera de las siguientes expresiones: «Producto de España», «Producido en España» o «Producto español».

Los envases deberán llevar adherida una contra etiqueta con la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen y donde N° XXXYYYYYYY se refiere a un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán al año de producción del azafrán; y YYYYYYYY un número que identifica al envase.

Los envasadores tienen el derecho a recibir estas contra etiquetas cuando estén certificados conforme al Pliego de Condiciones de la DOP Azafrán de la Mancha por un organismo de control autorizado; y cuando hayan justificado ante el Consejo Regulador al menos el 90 % de las contra etiquetas que estén en su poder. Las contra etiquetas son gestionadas por el Organismo de Gestión, y son entregadas a los envasadores conformes previa autorización del Organismo de Control.

En relación a las contra etiquetas, los envasadores están obligados a:

- 1) Comunicar al Consejo Regulador, con el medio y de la forma que éste establezca, el uso de las mismas en el proceso de envasado. El plazo máximo para esta comunicación es de 60 días naturales desde su utilización. Cualquier desviación cuantitativa superior al 0,01 %, deberá ser debidamente justificada ante el organismo de control en las auditorías de certificación.
 - 2) Devolver al Consejo Regulador las contra etiquetas que no hayan utilizado. La fecha máxima para esta devolución, es el 15 de enero del año siguiente al que corresponde su utilización según este Pliego.
- ☒ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Azafrán de la Mancha»

Número de referencia UE: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Nombre(s)**

«Azafrán de la Mancha»

2. **Tipo de indicación geográfica**

- ☒ DOP
- ☐ IGP
- ☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0910 — Jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo, hojas de laurel, curri y demás especias

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El Azafrán de La Mancha es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L.

b.1 Características físicas

b.1.1 Limpidez

Las especificaciones de pureza del Azafrán de La Mancha y los métodos analíticos que se aplican se presentan en la siguiente tabla:

Materia extraña (% p) - $\leq 0,5$ - Método de Análisis UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 8 o norma que la sustituya

Materia ajena (% p) $\leq 0,1$ - Método de Análisis UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 9 o norma que la sustituya

La materia extraña está constituida por las partes de la flor del *Crocus sativus*, L. no destinada a ser usada como especia. Por ejemplo, los pétalos, los estilos separados, los estambres, los granos de polen y las partes del ovario.

La materia ajena está constituida por cualquier resto que no procede de la flor del *Crocus sativus*, L. El origen de la materia ajena puede ser vegetal (hojas, paja, pétalos, etc.); animal (insectos enteros o sus fragmentos u otros restos animales); mineral (tierra, piedras, etc.) u otro (papel, tejidos, plástico, metal, etc.).

b.1.2 Características dimensionales

Las características dimensionales de las hebras del Azafrán de La Mancha se presentan en la siguiente tabla:

Razón mínima de la longitud estigma/longitud estilo - Umbral 2:1 - Tolerancia (%) - 1

b.2 Características químicas

Las características químicas del Azafrán de La Mancha, los métodos analíticos exigibles y las tolerancias máximas admitidas, se presentan en la siguiente tabla:

Humedad y materias volátiles (%) - < 11

Poder colorante > 200

Poder aromático > 20

Poder amargo (picrocrocina) > 70

Colorantes artificiales mrpl¹ (Contenido mínimo de colorante, expresado en mg/kg, que debe de ser detectado y confirmado)

Método de análisis: UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya.

b.4) Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

b.4.1) Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase Visual - Color rojo brillante

Fase Olfativa: Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado

b.4.2) Azafrán en infusión

Preparación de la infusión. En un litro de agua a 60 ± 5 °C poner 200 mg de estigmas triturados y tamizados, según UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya, tapar el recipiente y realizar la extracción en esas condiciones durante 20 min. Filtrar, enfriar en oscuridad hasta temperatura aproximada de 25 °C, y realizar la evaluación sensorial en un plazo inferior a 2 horas. Las muestras se servirán a los jueces en copa normalizada según UNE 87022: 1992, o norma que la sustituya, y con un contenido aproximado de 50 mL.

Fase Visual - Brillante. Límpido. Color amarillo con ligeros tonos anaranjados.

Fase Olfativa - Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado

Fase Gustativa - Tostado. Amargo suave. Picante suave.

Cuando sea necesario, y a modo de referencia, serán de aplicación y uso los términos, definiciones y especificaciones contemplados en las normas UNE-ISO 3632-1: 2012. Azafrán (*Crocus sativus* L.). Parte 1: Especificaciones; y UNE-ISO 3632-2: 2011. Especies. (*Crocus sativus* L.). Parte 2: Métodos de análisis. O, en su caso, las normas que las sustituyan.

- 4.3. Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)

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

El cultivo, recolección y el secado del azafrán se desarrollan en el área geográfica definida

4.5. Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado

—

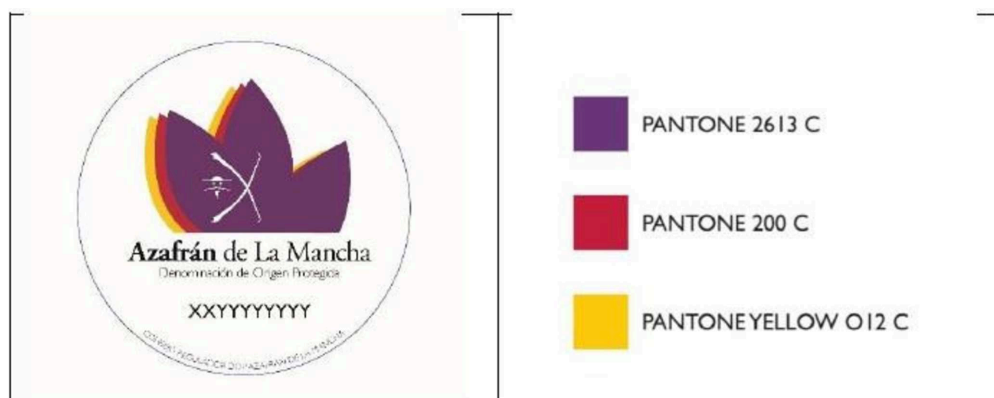
4.6. Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado

Solamente se podrá utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Azafrán de La Mancha», en el etiquetado de azafrán que cumpla con el presente Pliego de Condiciones y sea certificado como tal por el organismo de control. Tampoco podrá usarse en el etiquetado de azafrán que no cumpla con tales requisitos, el nombre de las comarcas y términos municipales que componen la zona geográfica de producción descrita en el apartado C) del Presente Pliego de Condiciones, con el propósito de no confundir al consumidor mediante el uso de nombres geográficos que serán asociados instantáneamente al nombre protegido «La Mancha».

Los envasadores, además de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente del etiquetado, deberán mostrar en los envases de Azafrán de La Mancha puestos en el mercado, y de forma claramente identificable y legible lo siguiente:

- 1) La expresión «Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha».
- 2) El año de cosecha mediante la expresión: «Cosecha XXXX», en la que XXXX será el año con 4 dígitos en la que ha realizado la producción.
- 3) La fecha de consumo preferente, que será de 3 años.
- 4) La indicación de la Procedencia mediante cualquiera de las siguientes expresiones: «Producto de España», «Producido en España» o «Producto español».

Los envases deberán llevar adherida una contra etiqueta con la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen y donde N° XXXYYYYYYY se refiere a un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán al año de producción del azafrán; y YYYYYYYY un número que identifica al envase.



En relación a las contra etiquetas, los envasadores están obligados a:

- 1) Comunicar al Consejo Regulador, con el medio y de la forma que éste establezca, el uso de las mismas en el proceso de envasado. El plazo máximo para esta comunicación es de 60 días naturales desde su utilización. Cualquier desviación cuantitativa superior al 0,01 %, deberá ser debidamente justificada ante el organismo de control en las auditorías de certificación.
- 2) Devolver al Consejo Regulador las contra etiquetas que no hayan utilizado. La fecha máxima para esta devolución, es el 15 de enero del año siguiente al que corresponde su utilización según este Pliego.

4.7. Definición breve 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

Resumen del vínculo

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 árabe 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 Cabezamesada (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 electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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