
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1225

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Azafrán de La Mancha

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1225

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Azafrán de La Mancha

GOOD(S)

- Saffron**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Calle Veracruz nº 5. 1ª planta
45720 Camuñas, Toledo
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area is located within the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, taking up the Mancha regions belonging to the provinces of Toledo, Cuenca, Ciudad Real and Albacete.

The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 464/2001 of March 7, 2001 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L66 dated 08.03.2001.

PDO-ES-0112

March 08, 2001

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1225

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Azafrán de La Mancha

PRODUIT(S)

- Safran**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Calle Veracruz nº 5. 1ª planta
45720 Camuñas, Toledo
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production se situe à l'intérieur de la communauté autonome de Castille-La Manche, englobant les régions de La Manche appartenant aux provinces de Tolède, Cuenca, Ciudad Relva et Albacete.

L'aire de production se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 464/2001 de la Commission du 7 mars 2001 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L66 du 08.03.2001.

PDO-ES-0112

08.03.2001

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1225

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Azafrán de La Mancha

PRODUCTO(S)

- Azafrán**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Calle Veracruz nº 5. 1ª planta
45720 Camuñas, Toledo
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas manchegas pertenecientes a las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.

La zona de producción se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 464/2001 de la Comisión de 7 de marzo de 2001 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L66 de 08.03.2001.

PDO-ES-0112

08.03.2001

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

Azafrán de La Mancha

1. Responsible department in the Member State:

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación Secretaría General de
Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura, Pesca
y Alimentación

Address: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 97

Fax (34) 913 47 5410

2. Applicant group:

2.1. Name: Asociación Nacional de Productores de Azafrán

2.2. Address: C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tel. (34) 925 47 03 46

2.3. Composition producer/processor (x) other ()

3. Type of product: 1.8 — other Annex II products (seasonings)

4. Specification:

(Summary of requirements under Article 4(2)):

4.1. *Name:* Azafrán de La Mancha

4.2. *Description:* Saffron (*Crocus sativus L.*) is a bulbous plant belonging to the *Iridaceae* family. The spherical corm is fleshy with a diameter of 2 to 3 cm, and is covered with brown-grey reticulate membranes. Between October and November, each bulb produces 1 to 3 flowers, which form a tubular shape before opening into a lilac-purple cone. This is the rose of saffron, and has long narrow petals which eventually open out to reveal its interior.

Inside is the ovary, from which emerge the three yellow stamens and a white filament, and the style, which divides into three red fibres or stigmas: the saffron threads or cloves.

Saffron in the form of a spice comes from the stigmas of these flowers attached to their respective style, once they have been sufficiently dried using the process described below.

Physical characteristics: Azafrán de La Mancha is easily recognisable because its red stigmas protrude from the flower and the style is shorter than in flowers of other varieties.

Azafrán de La Mancha must be sold exclusively in threads, never in powdered form. The threads must be strong and pliable with brilliant red stigmas.

The ratio stigma: style length must be greater than one, with a tolerance value of 1 %.

The stigma must not be less than 22 mm long, with a tolerance value of 1 %.

The content in floral residue (styles which have become detached from their stigmas, stamens, pollen and pieces of petals or ovary) must not exceed 0,5 % of the total weight.

A maximum of 0,1 % of foreign matter is permitted. Foreign matter is any vegetable residue which does not come from the saffron flower: minerals (sand, soil or dust), parts of or whole dead insects, etc.

The product must not contain mould or live insects.

Organoleptic characteristics: aroma: exclusive to the drying process, intense and penetrating, mixed with a faint scent of corn or dried grass with floral overtones.

Olfactory-gustatory sensation (in infusion): a long-lasting and mild taste, bitter at first and later with a persistent flavour of corn and the drying process.

Analytical characteristics:

Chemical characteristics:

Analytical parameter	Loose saffron	Packed saffron
Moisture and volatile substances	7-9%	< 11 % (m/m)
Total ash	—	< 8 % (m/m)
Ash insoluble in acid	—	< 1 % (m/m)
Ether extract	—	3,5-14,5 (m/m)
Extract soluble in cold water	—	< 65 % (m/m)
Colouring power ¹⁾	> 200	> 200
Flavouring power ²⁾	> 20	> 20
Bitterness (picrocrocin) ³⁾	> 70	> 70
Safranal content ⁴⁾	> 65 %	> 65%

(1) Expressed as a direct measurement of absorbency at 440 nm over dry weight.

(2) Expressed as a direct measurement of absorbency at 330 nm over dry weight.

(3) Expressed as a direct measurement of absorbency at 257nm over dry weight.

(4) Expressed as a percentage of the total content in volatile substances.

4.3. *Geographical area:* The geographical area is situated within the autonomous region of Castile-La Mancha, and encompasses districts of La Mancha in the provinces of Toledo, Cuenca, Ciudad Real and Albacete.

4.4. *Proof of origin:* Saffron produced in this region is easily recognisable, since it has protruding red stigmas and very short styles.

The manufacturing process, which consists of drying the product by toasting it over a slow fire rather than by sundrying, seems to be the reason for the end product's higher quality, intense aroma, increased safranal content and colouring power.

The physical, organoleptic and chemical characteristics of the product, described above, are linked to the environment and the conditions in which the product is grown and to the manufacturing process.

Although these characteristics alone should be enough to guarantee the origin of the product, this must also be certified by the inspection body.

The saffron must be planted in plots situated within the production area registered by the inspection body.

The saffron must be packed in establishments appearing in the registers of the inspection body. The designation of origin will apply only to saffron from the most recent harvest from the registered plots, and to packages with a net maximum content of 100 g.

Those packing Azafrán de La Mancha will adopt appropriate measures to ensure that the product meets the physical, chemical and organoleptic requirements. The inspection body will set up an inspection scheme, in accordance with EN 45011 standard, which will cover all stages of the product's market life. Under this scheme, it will be obligatory to keep records and to be able to correctly identify, at all times, saffron eligible for the designation of origin.

In the event of inferior quality products being identified, appropriate measures will be taken. These will include the suspension and definitive withdrawal of certification, obliging the consigner to withdraw the faulty goods from sale.

- 4.5. *Method of production:* Traditionally, the bulbs are planted between the second fortnight in June and the first fortnight in September.

When the plant blooms, all the open flowers are picked daily before they become withered. This normally takes place over a period of approximately 30 days in October and November, depending on the climatic conditions of the particular year.

Great care must be taken when picking the flowers. They must be cut cleanly and precisely so as to prevent the stigmas from separating or becoming detached.

The flowers are taken to be trimmed without being crushed or overheated in transit. They are laid out to be aired on sacks, canvas or firm soil in fine layers. They must not be piled up.

The flowers are always trimmed within 12 hours of picking. This process involves cutting the stigmas, attached to their styles, at the place where the styles are beginning to turn white.

In preparation for the drying process, the trimmed stigmas are laid out on flour sieves with wire or silk mesh of a suitable size for the heat source. They are placed in layers of a maximum depth of 1,5 cm.

The saffron is toasted for 20 to 45 minutes by heat produced from braziers, stoves or any other suitable indirect source providing a constant and uniform heat which does not contaminate the product with alien flavours or aromas.

The dried saffron is weighed and put into clean, new containers, suitable for conserving foodstuffs, which protect their contents from moisture and light. Whilst awaiting delivery, the containers are stored in cool, clean and dry areas. The product is packed by hand or machine in containers suitable for foodstuffs, whose maximum capacity is 100 g. The containers must seal in such a way that the product will be preserved when stored in clean, dry, well-ventilated areas where the temperature does not exceed 25 °C.

- 4.6. *Link:* Saffron is very well suited to the climate of the production zone. The average altitude is approximately 700 m above sea level, and the soils are predominantly dark and limy with a sandy-clay texture. The climate is Mediterranean continental: generally mild with high levels of sunshine. Summers are hot and dry and winters cold, with marked contrasts in temperature (maximum 38 to 42 °C, minimum - 6 to - 12 °C). The low rainfall is the main factor preventing higher yields.

Growing practices have been passed on from father to son for generations. Saffron is grown for three years in a particular plot and then moved to another location where neither it nor beetroot nor alfalfa has been grown in the previous five years. In an area whose average population density is less than 9 inhabitants per km² and where there is a serious danger of desertification, saffron is an important crop because it gives around 10 000 families the opportunity to increase their income during the period between the end of the grape harvest and the beginning of the olive harvest.

Saffron was introduced to Spain during Arab rule. During the eighth and ninth centuries it was used exclusively by the Andalusian upper middle classes. Arabic dishes contained many herbs, and so they were grown in every orchard, the main varieties being cumin, caraway, black cumin, cress, sweet anise, fennel, wood anise, coriander, mustard, mint, and parsley. However, the most important condiment for the Muslim economy was saffron, an indispensable colouring and seasoning in most dishes.

Later, a work from 1897 entitled *Cultivo del azafrán en la Solana*, by J. A. López de la Osa, furnishes proof that saffron was grown in La Mancha. The book includes information going back 100 years on this crop, and quotes

a legal inventory from 1720 which also mentions saffron.

In the first third of the 19th century La Mancha was producing the best quality saffron in Spain, with the highest yields per hectare for dry farming. The ancient growing tradition is very well documented in Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), in Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezamesada (Toledo) and in Montilla del Palancar (Cuenca).

However, the best proof of a strong historical link between the La Mancha region and saffron can be found in the area's many cultural traditions.

As with all activities which are firmly rooted in a particular society, growing saffron has given rise to its own rich vocabulary. The saffron-growing tradition in La Mancha is reflected in the region's folklore, in songs and refrains, and it is also forms the backdrop for the musical comedy entitled *La rosa de azafrán* (a libretto by F. Romero and G. Fernández Shaw; with music by Jacinto Guerrero, put on in Madrid in 1930).

It should also be noted that instruction manuals describing growing and production techniques exist, such as the aforementioned work by J. A. López de la Osa, or *El azafrano práctico* by L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

The importance of this crop in traditional culture is once again demonstrated by the Fiesta de la Rosa del Azafrán which takes place in Consuegra (Toledo), the trimming competitions held as part of the patron saint's festivities in La Solana (Ciudad Real) and the Festival de la Rosa del Azafrán in Santa Ana (Albacete).

A significant indicator of the traditional nature and the economic value of this crop is a custom which still survives in some in La Mancha: presenting newly wed couples with the gift of a few threads of saffron, as a symbol of the desire for prosperity.

Saffron is part of the historic and cultural heritage of this region. Age-old growing traditions mean that those harvesting and trimming the saffron are highly qualified, and therefore the end product is of maximum quality.

4.7. Inspection body:

Name Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen 'Azafrán de la Mancha'

:

Address: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tel./Fax (34) 925 47 02 84

Authorisation: Order of 11 February 1999 from the Department of Agriculture and Environment (Diario Oficial de Castilla-La Mancha No 10, of 19 February 1999).

4.8. **Labelling:** The words 'Denominación de origen "Azafrán de La Mancha" ' must figure on all packing. The products must bear a guarantee seal and a numbered label issued by the inspection body, affixed in such a way as to prevent reuse.

4.9. **National requirements:** Order of 9 May 1998 from the Department of Agriculture and Environment of the Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha laying down provisions for the application of Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs (Diario Oficial de Castilla-La Mancha No 23 of 22 May 1998).

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

Azafrán de La Mancha

1. Service compétent de l'Etat membre:

Nom: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación Secretaría General de
Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación

Adresse: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tél.: (34) 913 47 53 97

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Groupement demandeur:

2.1. Nom: Asociación Nacional de Productores de Azafrán

2.2. Adresse: C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tél.: (34) 925 47 03 46

2.3. Composition: producteur/transformateur (x) autres ()

3. Type de produit: 1.8 — Autres produits de l'annexe II (condiments, etc.).

4. Description du cahier des charges:

(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: Azafrán de La Mancha

4.2. *Description:* le safran (*Crocus sativus* L.) est une plante bulbeuse appartenant à la famille des iridacées. Le bulbe a une forme sphérique avec un diamètre de 2 à 3 centimètres, il est charnu et est recouvert de membranes réticulaires de couleur marron grisâtre. Entre les mois de mai et de novembre, chaque bulbe donne naissance à une à trois fleurs formant un tube qui s'ouvre en entonnoir, d'une couleur pourpre violacé. C'est la fleur de safran, aux feuilles longues et étroites qui finissent par s'ouvrir pour laisser voir l'intérieur.

Celui-ci est composé d'un ovaire donnant naissance à trois étamines jaunes et à un filament blanc, le style, qui se divise en trois filaments ou stigmates de couleur rouge: les fils ou «clous» du safran.

Le safran, en tant qu'épice, provient des stigmates de ces fleurs reliées à leur style, une fois qu'elles ont été convenablement séchées selon un processus décrit au paragraphe concernant l'obtention du produit.

Caractéristiques physiques: du point de vue physique, le safran de La Mancha se reconnaît facilement dans la mesure où les stigmates rouges ressortent clairement de la fleur et dans la mesure où le style est d'une longueur inférieure à celle des fleurs d'autres origines.

Le safran de La Mancha est présenté au consommateur uniquement en feuilles, jamais moulu. Les feuilles seront souples et résistantes, les stigmates seront d'un rouge vif et brillant.

Le rapport longueur du stigmate/longueur du style sera supérieur à 1, avec une tolérance de 1 %.

La longueur du stigmate ne sera pas inférieure à 22 millimètres, avec une tolérance de 1 %.

Le contenu en résidus floraux ne dépassera pas 0,5 % en poids: ils comprendront les styles détachés de leurs stigmates, les étamines, le pollen et des parties de pétales ou de l'ovaire de la fleur.

On tolérera un maximum de 0,1 % de matières étrangères. Est considéré comme matière étrangère tout reste végétal autre que ceux qui proviennent de la fleur de safran: matières minérales (sable, terre et/ou poussière) et cadavres ou parties d'insectes, etc.

Il n'y aura pas de présence de moisissures ni d'insectes vivants.

Caractéristiques organoleptiques: odeur: typique d'un produit grillé, intense et pénétrant, associé à un léger arôme de blé ou de chiendent sec avec des réminiscences florales.

Sensation olfacto-gustative (en infusion): perception longue et suave, amère au début puis, et de manière persistante, flaveur de blé et de grillé.

Caractéristiques analytiques:

Caractéristiques chimiques:

Paramètre analytique	Safran en vrac	Safran conditionné
Humidité et matières volatiles	7-9%	< 11 % (m/m)
Cendres totales	—	< 8 % (m/m)
Cendres insolubles dans l'acide	—	< 1 % (m/m)
Extrait étheré	—	3,5-14,5 (m/m)
Extrait soluble dans l'eau froide	—	< 65 % (m/m)
Pouvoir colorant f)	> 200	> 200
Pouvoir aromatique (2)	> 20	> 20
Amertume (picrocrocine) (3)	> 70	> 70
Teneur en safranal (4)	> 65 %	> 65%

- (1) Exprimé comme mesure directe de l'absorbance à 440 nm, sur le poids sec.
 (2) Exprimé comme mesure directe de l'absorbance à 330 nm, sur le poids sec.
 (3) Exprimé comme mesure directe de l'absorbance à 257 nm, sur le poids sec.
 (4) Exprimé en % du total des composants volatils.

4.3. *Zone géographique* : elle se situe à l'intérieur de la communauté autonome de Castilla-La Mancha, et occupe les circonscriptions de La Mancha appartenant aux provinces de Toledo, de Cuenca, de Ciudad Real et de Albacete.

4.4. *Preuve de l'origine*: du point de vue physique, le safran qui se récolte dans cette zone se distingue facilement étant donné que ses stigmates rouges ressortent clairement et que son style n'est pas très long.

Il semble que ce soit le procédé d'obtention, qui consiste à griller lentement au lieu de le faire sécher au sol qui fait que le produit final a plus de relief, un arôme intense, une plus forte teneur en safranale et un plus grand pouvoir colorant.

Les caractéristiques physiques, organoleptiques et chimiques, indiquées au point correspondant à la description du produit, sont en rapport avec son milieu naturel, avec les conditions de culture et avec son procédé d'obtention.

Dans le cas où ces caractéristiques ne seraient pas suffisantes pour garantir l'origine, elles devraient être reconnues, en outre, par l'organisme de contrôle.

Le safran est planté sur des parcelles situées dans la zone de production et inscrites dans les registres des organismes de contrôle.

Le safran sera conditionné dans des installations également inscrites dans les registres de l'organisme de contrôle. Ne sera possible dans le cadre de l'appellation d'origine que le conditionnement du safran provenant de la dernière récolte obtenue sur les parcelles inscrites, les conteneurs devant avoir une contenance nette maximale de 100 grammes.

Il incombera aux conditionneurs du Safran de La Mancha de veiller à ce que le produit réunisse les conditions physiques, chimiques et organoleptiques indiquées. A cet effet, ils adopteront les mesures opportunes, l'organisme de contrôle établissant un plan de surveillance et de contrôle conforme à la norme EN 45011 qui comprend toutes les étapes de la commercialisation du produit et qui impliquera l'obligation de tenir des registres et d'identifier à tout moment de manière sûre et certaine le safran protégé par l'appellation d'origine.

Dans le cas où l'on décèlerait des produits de qualité inférieure à ce qui a été défini, on prendra les mesures opportunes, impliquant, notamment, la suspension et le retrait définitif de la certification, l'expéditeur étant tenu de retirer du marché les lots de produits défectueux.

4.5. *Mode d'obtention*: les bulbes sont plantés traditionnellement entre la seconde quinzaine de juin et la première de septembre.

Lorsque la safranière fleurit, on récolte chaque jour toutes les fleurs ouvertes avant qu'elles ne se flétrissent, et ce pendant une période approximative de trente jours comprise entre les mois d'octobre et de novembre de manière générale, en fonction des conditions climatiques de la campagne agricole en question.

La cueillette de la fleur exige une grande habileté, le geste doit être sec et précis pour empêcher que les stigmates ne se séparent ou ne se détachent.

Les fleurs sont transportées sur le lieu où l'on procède aux opérations de nettoyage effectuées de manière à éviter tout écrasement ou tout réchauffement de celles-ci; on les étend en couches fines, sans les entasser, sur des sacs, sur des bâches ou sur le sol ferme pour en assurer l'aération.

Le nettoyage ou la récolte de la fleur se fait toujours le jour même où elle a été cueillie, dans un délai inférieur à douze heures après cette opération. Il consiste à couper les stigmates reliés à leurs styles dans la zone où

ce dernier commence à blanchir.

Pour procéder au grillage, les stigmates effilés sont placés en couches d'une grosseur maximale de 1,5 centimètre sur des blutoirs à treillage métallique fin ou à tamis de soie d'une dimension adaptée à la source de chaleur.

Pendant une durée de 20 à 45 minutes, le safran est grillé à l'aide d'une chaleur produite par des braises, par étuvage ou par toute autre source indirecte appropriée qui offre une chaleur constante et uniforme et qui ne communique pas d'odeurs ou de goûts étrangers.

Le safran grillé est pesé et conservé dans des récipients neufs et propres, de qualité alimentaire, qui protègent leur contenu de l'humidité et de la lumière, jusqu'à ce qu'ils soient placés dans des lieux propres, frais et secs. Le conditionnement se fait manuellement ou automatiquement dans des récipients de qualité alimentaire ayant une contenance maximale de 100 grammes, dont le système de fermeture garantit la préservation du produit, le stockage se faisant dans des lieux propres, secs et ventilés dont la température doit être inférieure à 25 °C.

- 4.6. *Lien*: le safran est une culture très bien adaptée aux caractéristiques climatiques de la zone de production dont l'altitude moyenne se situe aux alentours de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, les sols prédominants étant de texture argilo-siliceuse. Le climat est de type méditerranéen à caractère continental: en général tempéré, avec une bonne insolation, des étés chauds et secs et des hivers froids, présentant des contrastes thermiques accusés (maximums de 38 à 42 °C et minimums de - 6 à - 12 °C), la faible pluviométrie étant le principal facteur limitant l'obtention de rendements supérieurs.

Les connaissances relatives à la culture de cette espèce se sont transmises de père en fils pendant des générations. La culture du safran dure un cycle de trois ans sur le terrain et ensuite, on la déplace sur d'autres parcelles où il n'y a jamais eu de culture de safran, de luzerne ou de betterave au cours des cinq années précédentes. L'importance de cette culture, dans une zone dont la densité moyenne de population est inférieure à neuf habitants par kilomètre carré et qui court un grave risque de désertification — les producteurs ayant un âge moyen élevé — est liée à la possibilité ainsi offerte à quelque dix mille familles d'obtenir des revenus supplémentaires au cours d'une période qui va de la fin des vendanges au début de la récolte des olives.

Le safran a été introduit en Espagne au cours de la domination arabe. Au cours de VIII^e et IX^e siècles, c'était un produit monopolisé par la haute bourgeoisie andalouse. La cuisine arabe était très prodigue en herbes condimentaires, dans tout les jardins, il y avait des semis de ces plantes, 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. Cependant, le condiment le plus important pour l'économie mulsumane était le safran, utilisé comme colorant et assaisonnement indispensable dans la majorité des plats.

Par la suite, il existe des preuves écrites de la culture du safran dans La Mancha dans l'œuvre de J. A. López de la Osa intitulée *Cultivo del azafrán en la Solana* de 1897, qui contient des données relatives à cette culture séculaire et cite un inventaire judiciaire de 1720 faisant apparaître également le safran.

Au cours du premier tiers du XIX^e siècle, La Mancha produisait le safran de la meilleure qualité d'Espagne et obtenait les rendements les plus élevés par hectare de terre non irriguée. Cette culture immémoriale est abondamment attesté à Pedro Muñoz, à Campo de Criptana et à Manzanares (Ciudad Real), à Lillo, Madrideojos, Villacañas, Villanueva de Alcardete et à Cabezamesada (Toledo) ainsi qu'à Motilla del Palancar (Cuenca).

Cependant, la meilleure preuve de l'existence d'un lien historique fort entre cette culture et la région de La Mancha réside dans les nombreuses manifestations culturelles qui sont de tradition dans cette zone.

Comme toute activité largement enracinée dans une société, la culture du safran a donné lieu à un vocabulaire propre très riche. La tradition de la culture du safran dans La Mancha se retrouve également dans des manifestations de folklore typique de la région, dans des chansons et des proverbes; elle figure également à l'arrière-plan de la «zarzuela» (opérette) qui a pour titre *La fleur de safran* (livret de F. Romero et de G. Fernández Shaw; musique de Jacinto Guerrero, créée à Madrid en 1930).

Il convient de souligner également l'existence de manuels de vulgarisation des techniques de culture et de production, comme il a déjà été cité, de J. A. López de la Osa, ainsi que l'ouvrage de L. Jiménez Martín *Le safranier pratique* (Albacete, Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

L'importance de cette culture au sein des manifestations culturelles traditionnelles transparaît dans la «Fiesta de la Rosa del Azafrán» qui se tient à Consuegra (Toledo), les concours d'épluchage qui se tiennent à La Solana (Ciudad Real) dans le cadre de fêtes patronales ainsi que le festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete).

Comme preuve significative du caractère traditionnel et de l'importance économique de cette culture, citons la coutume qui survit encore dans certains villages de La Mancha, qui consiste à offrir des stigmates de safran aux couples de mariés, comme symbole du souhait de prospérité.

Le safran fait partie du patrimoine historique et culturel de cette région. La tradition centenaire concernant la culture de cette épice fait que les personnes qui participent au processus de cueillette et de nettoyage sont très qualifiées pour réaliser ces tâches et donnent ainsi au produit final la meilleure qualité.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen «Azafrán de La Mancha»

Adresse: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tél. et fax: (34) 925 47 02 84

Autorisation: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 11 de febrero de 1999 (*Diario Oficial de Castilla-La Mancha* n° 10 du 19.2.1999)

4.8. *Étiquetage:* Dans tous les conditionnements du produit doit figurer obligatoirement la mention «Appellation d'origine "Azafrán de La Mancha"», conditionnements pourvus d'une bande de garantie et d'une contre-étiquette numérotée fournie par l'organisme de contrôle de manière à rendre impossible toute réutilisation.

4.9. *Exigences nationales:* Ordonnance de la direction de l'agriculture et de l'environnement de la «Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha» du 9 mai 1998, mettant en œuvre le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et alimentaires (*Diario Oficial de Castilla-La Mancha* n° 23 du 22.5.1998).

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del
Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra -
Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

Azafrán de La Mancha

1. Servicio responsable del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación Secretaría General de
Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 97

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Asociación Nacional de Productores de Azafrán

2.2. Dirección: C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tel.: (34) 925 47 03 46

2.3. Composición: Productor/Transformador (x) Otros ()

3. Tipo de producto: 1.8 — Otros productos del anexo II (condimentos, etc.)

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* Azafrán de La Mancha

4.2. *Descripción:* 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. Esto 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, como especia, procede de los estigmas de esas flores unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido adecuadamente desecados mediante el proceso descrito en el apartado correspondiente

a la obtención del producto.

Características físicas: Desde el punto de vista físico, 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 en las flores de otros orígenes.

El azafrán de La Mancha se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido. Las hebras serán flexibles y resistentes, con estigmas de color rojo vivo brillante.

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 tolerará 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 y/o polvo) y cadáveres 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 analíticas:

Características químicas:

Parámetro analítico	Azafrán a granel	Azafrán envasado
Humedad y materias volátiles	7-9%	< 11 % (m/m)
Cenizas totales	—	< 8 % (m/m)
Cenizas insolubles en ácido	—	< 1 % (m/m)
Extracto etéreo	—	3,5-14,5 % (m/m)
Extracto soluble en agua fría	—	< 65 % (m/m)
Poder colorante ⁽¹⁾	> 200	> 200
Poder aromático ⁽²⁾	> 20	> 20
Poder amargo (picrocrocina) ⁽³⁾	> 70	> 70
Contenido en safrana ⁽⁴⁾	> 65 %	> 65%
(1)	Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.	seco.
(2)	Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco.	peso seco.
(3)	Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco.	seco.
(4)	Expresado en % del total de componentes volátiles.	

4.3. *Zona geográfica:* Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas manchegas pertenecientes a las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.

4.4. *Prueba del origen:* Desde el punto de vista físico, el azafrán que se cosecha en esta zona se distingue fácilmente porque sus estigmas rojos sobresalen claramente y por tener muy poca longitud de estilo.

El proceso de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma y mayor contenido en safranal y poder colorante.

Las características físicas, organolépticas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y su proceso de elaboración.

Por si estas características no fueran suficientes para garantizar su origen, éste deberá ser avalado además por el organismo de control.

Las plantaciones de azafrán se realizarán en parcelas situadas en la zona de producción e inscritas en los registros del organismo de control.

El azafrán se envasará en instalaciones igualmente inscritas en los registros del organismo de control. Sólo podrá envasarse al amparo de la denominación de origen el azafrán procedente de la última cosecha obtenida en las parcelas inscritas, admitiéndose envases con un contenido neto máximo de 100 g.

Los envasadores del Azafrán de La Mancha se asegurarán, bajo su responsabilidad, de que el producto reúna las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas, estableciéndose por el organismo de control un plan de vigilancia y control de acuerdo con la norma EN 45011 que abarcará todas las etapas de la vida comercial del producto y que implicará la obligación de llevar registros y de identificar en todo momento de manera inequívoca el azafrán amparado por la denominación de origen.

En el caso de que se detecten productos de calidad inferior a la establecida, se adoptarán las medidas oportunas, entre las que se incluye la suspensión y retirada definitiva de la certificación, obligándose al expedidor a retirar del mercado los lotes de productos defectuosos.

- 4.5. *Método de obtención:* La plantación de bulbos se realiza tradicionalmente desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre.

Cuando florece el azafranal se recogen diariamente todas las flores abiertas antes de que éstas se marchiten, durante un período aproximado de treinta días comprendidos entre los meses de octubre y noviembre generalmente, dependiendo de las condiciones climáticas del año agrícola en cuestión.

El corte de la flor requiere gran habilidad, ha de ser seco y preciso para impedir que los estigmas se separen o desprendan.

Las flores se transportan al lugar donde se realiza la monda sin dar lugar al aplastamiento o al calentamiento de las mismas y se extienden en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme para su oreo.

La monda o desbrizne de la flor se realiza siempre el mismo día de su recolección antes de que pasen más de doce horas desde la misma. Consiste en el corte de los estigmas unidos a su estilo en la zona donde éste último comienza a blanquear.

Para proceder al tostado, los estigmas desbriznados se colocan en capas de grosor máximo de 1,5 cm en cedazos harineros de tela metálica fina o tela de seda del tamaño adecuado a la fuente de calor.

Durante un período de entre 20 y 45 minutos, el azafrán se tuesta con el calor producido por brasas de fuego, estufa o de cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor constante y uniforme y que no comunique sabores u olores ajenos.

El azafrán tostado se pesa y guarda en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aislen su contenido de la humedad y de la luz, almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos. El envasado se lleva a cabo de manera manual o automática en envases de calidad alimentaria con un contenido máximo de 100 g, cuyo sistema de cierre garantice la preservación del producto, almacenándose en lugares limpios, secos y ventilados cuya temperatura sea inferior a 25 °C.

- 4.6. *Vínculo:* El azafrán es un cultivo muy bien adaptado a las características climáticas de la zona de producción, cuya altitud media se sitúa en torno a los 700 m sobre el nivel del mar, predominando los suelos pardocalizos de textura arcillo-arenosa. El clima es del tipo mediterráneo de carácter continental: en general templado, buena insolación, veranos cálidos y secos e inviernos fríos, con contrastes térmicos acusados (máximas de 38° a 42° y mínimas de -6° a -12°), siendo la escasa pluviometría el principal factor limitativo de la obtención de mayores rendimientos.

La formación en el cultivo de esta especie se ha ido transmitiendo de padres a hijos durante generaciones. El cultivo del azafrán se mantiene durante un ciclo de tres años en el terreno y luego se traslada a otra parcela donde no se haya cultivado azafrán, remolacha o alfalfa en los cinco años precedentes. La importancia de este cultivo, en una zona cuya densidad media de población es inferior a 9 hab/km² y que corre un grave peligro de desertificación, cuyos productores tienen una edad media elevada, radica en que proporciona a cerca de 10 000 familias la oportunidad de obtener unos ingresos extras en el período que media entre el fin de la vendimia y el inicio de la recolección de la aceituna.

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina árabe era muy prodiga 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).

Pero 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. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, 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 del maestro 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).

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

El azafrán forma parte del patrimonio histórico y cultural de esta región. La tradición centenaria en el cultivo de esta especia hace que las personas que realizan los procesos de recolección y monda se encuentren muy cualificadas en la realización de estas tareas, consiguiéndose la máxima calidad en la producción final obtenida.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen «Azafrán de la Mancha»
Dirección: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)
Teléfono y (34) 925 47 02 84
Autorización: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 11 de febrero de 1999 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 10 de 19.2.1999).

4.8. *Etiquetado:* En todos los envases del producto deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de origen “Azafrán de La Mancha” », yendo provistos de precinta de garantía y contraetiqueta numerada facilitada por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9. *Requisitos nacionales:* Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y



WIPO | LISBON
The International System
of Appellations of Origin

alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 23 de 22.5.1998).