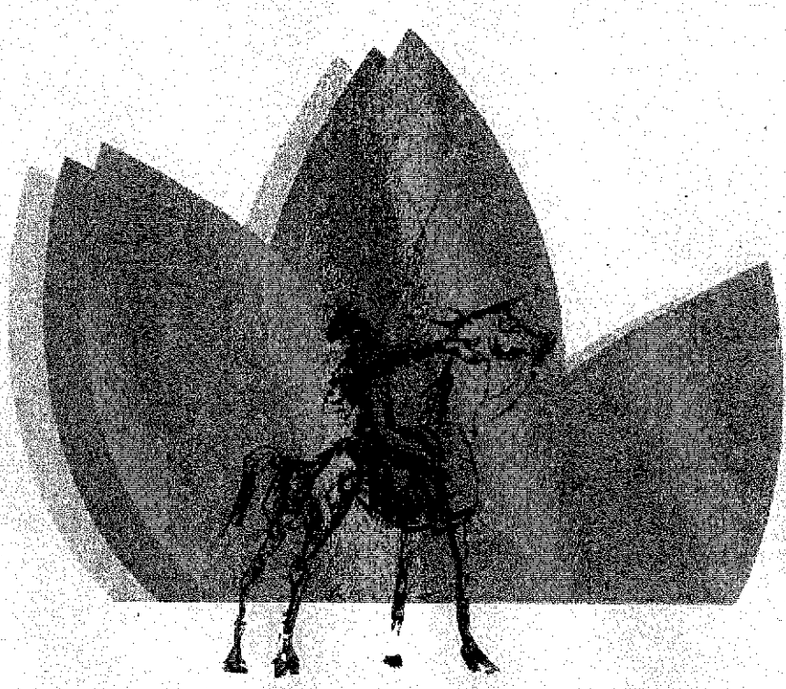
SOLICITUD DE REGISTRO
PARA LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"AZAFRÁN DE LA MANCHA"

PLIEGO DE CONDICIONES



azafrán

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

A) NOMBRE DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

1- Descripción general

1.1- La planta.
1.2- La especia.

2- Descripción del Azafrán de La Mancha.

2.1-Características del producto final.
2.2-Características físicas.
2.3-Características organolépticas.
2.4-Características químicas

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN.

1-Situación.

2-Municipios pertenecientes a la zona geográfica de producción, transformación y elaboración.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

1-Producción de la flor del azafrán.

2- Elaboración del azafrán.

2.1 Desbriznado o monda.
2.2 Tostado.
2.3 Conservación del azafrán a granel.

3- Almacenamiento, transporte y envasado.
3.1 Recepción.
3.2 Envasado.
3.3 Almacenamiento y conservación.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.

G) ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

H) ESTRUCTURA DE CONTROL.

I) REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES.

-BIBLIOGRAFÍA.
-ANEJOS

1.- CARACTERIZACIÓN DEL MEDIO FÍSICO.

1.1-Índices y valores climáticos.
1.2-Clasificación agroclimática.
1.3-Altimetría.
1.4-Geomorfología.
1.5-Edafología.
1.6-Ciclo vegetativo.

2.-ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS.

2.1-Demografía.
2.2-Estructura de las explotaciones agrarias.

3.-VÍNCULO DEL PRODUCTO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

3.1-Introducción del cultivo en la zona.
3.2-Tradición histórica y folclore.
3.3-El proceso de producción específico.

4.- ILUSTRACIONES Y REFERENCIAS

- **nº 0** Recetas de platos típicos manchegos condimentados con azafrán.
- **nº 1** "La recolección de azafrán en la mancha", dibujo de M. Alcázar. Data de principios de siglo y ha sido publicado en la revista del instituto de estudios albacetenses.
- **nº 2** "El léxico del azafrán en el habla manchega".
- **nº 3** Carteles anuciadores de la fiesta del azafrán que se celebra en Consuegra. (Toledo).

- **nº 4** Síntesis de primeros resultados obtenidos en cuanto a la tipificación del azafrán de La Mancha mediante el empleo de marcadores moleculares, Departamento de Virología y Biología Molecular (SGCIT-INIA).

- **nº 5** Adivinanzas, dichos populares y folletos divulgativos del festival de la rosa del azafrán de Santa Ana (Albacete). Letra de una jota manchega típica de la zona dedicada al azafrán.

- **nº 6** Relación de distinto estudios que se están llevando a cabo en cuanto a la agronomía del azafrán.

- **nº 7** Portada del libreto de la zarzuela titulada "La rosa del azafrán".

5.- ESTATUTOS DE LA ENTIDAD DE CONTROL.

INTRODUCCIÓN.

El azafrán es un producto típico de la Mancha. Su cultivo fue introducido por los árabes, tomando su nombre de la palabra con la que éstos designaban el amarillo (zaferán) porque en los estigmas de la rosa del azafrán se halla una sustancia, la crocina, soluble en agua, que tiñe de color amarillo las salsas, proporcionando un aroma muy peculiar a los platos condimentados con él.

Los antiguos atribuyeron al azafrán un gran número de virtudes y propiedades terapéuticas y la Edad Media europea fue su gran época dorada, por la amplitud de su cultivo y uso.

El azafrán es parte inseparable de la cultura popular de La Mancha.Los árabes cultivaron el azafrán en Valencia, en muchos puntos de Andalucía y en La Mancha, pero es en éste último territorio donde han perdurado tanto su cultivo como su fama, indiscutible en todo el mundo. Las estampas que representan las labores de recogida, monda y desecado mediante tostado a fuego lento, son originales de La Mancha y forman parte de su acervo cultural.

El presente pliego de condiciones se ajusta a lo dispuesto en el artículo 4 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 alimenticios. La protección comunitaria de esta denominación de origen ayudará a preservar su cultivo en La Mancha y a acreditar a los consumidores un producto genuino.

En los anejos se incluyen distintos estudios y documentación elaborada por los Servicios de la Dirección General de Alimentación y Cooperativas en los que se justifica el vínculo del producto con el territorio y se reflejan las características particulares que presenta la zona de producción, las cuales confieren al producto final las propiedades por las que resulta conocido y apreciado en el mercado.

Por su especial interés se incluye asimismo un avance de las investigaciones que se están llevando a cabo en el Departamento de Virología y Biología Molecular del INIA en relación con la posible existencia de un ecotipo genético diferenciado, originario de La Mancha, y cuyas primeras conclusiones indican que la serie cromosómica del material vegetal de propagación utilizado en España presenta parámetros diferenciales en relación al utilizado en otras zonas productoras.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Nombre del producto: Azafrán.

Nombre de la denominación de origen: **"Azafrán de la Mancha".**

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1. LA PLANTA.

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.

Éste 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.

1.2. LA ESPECIA.

El azafrán que se utiliza como condimento procede de dichos estigmas que se cortan 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.

2. DESCRIPCIÓN DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA.

2.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL.

2.2 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 los 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), cadáveres de insectos o partes de insectos, etc.

-No habrá presencia de moho ni de insectos vivos.

2.3 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.

2.4 Características químicas.

Parámetro analítico	Azafrán a granel	Azafrán envasado
Humedad y mat. Volátiles	7-9%	< 11 % (m/m)
Cenizas totales	-	< 8 % (m/m)
Cenizas insolubles en ácido	-	< 1.0 % (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 safranal	> 65%	> 65 %[4]

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN.

1. SITUACIÓN:

Como podemos observar en el mapa de la página siguiente, 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:

Mancha de Toledo.
Mancha de Ciudad Real.
Mancha Alta de Cuenca.
Mancha Baja de Cuenca.
Mancha de Albacete.
Centro de Albacete.

La extensión dedicada al cultivo en los términos municipales comprendidos en el área de producción es de aproximadamente 1500 has.

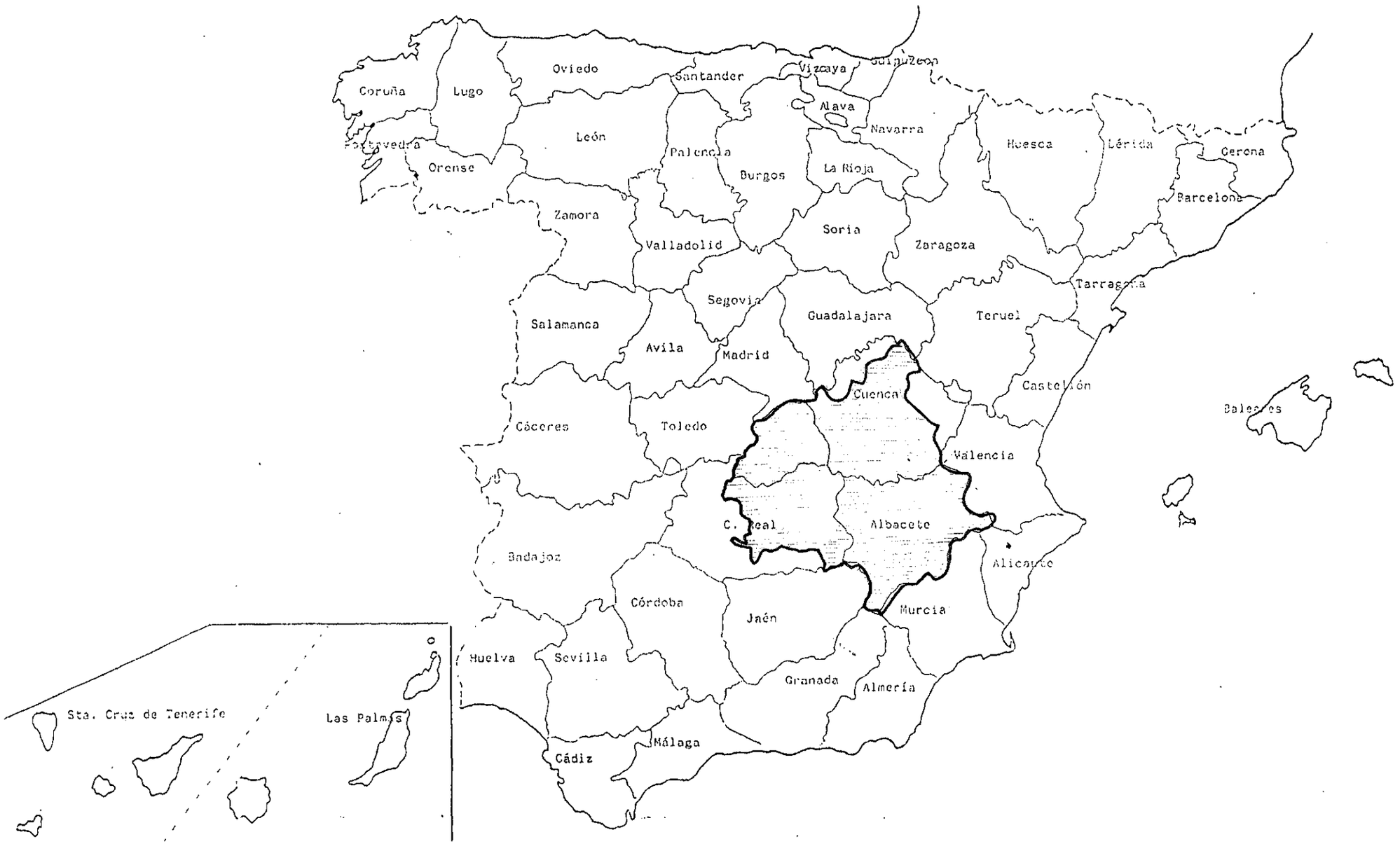
2.-MUNICIPIOS PERTENECIENTES A LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN , Y TRANSFORMACIÓN.

La zona de producción de la denominación de origen comprende los siguientes términos municipales, con sus correspondientes códigos INE:

---

[1] Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.
[2] Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco
[3] Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco
[4] Expresado en % del total de componentes volátiles

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.)
"AZAFRÁN DE LA MANCHA"



CODIGO	NOMBRE DEL MUNICIPIO
ALBACETE	
2001	ABENJIBRE
2002	ALATOZ
2003	ALBACETE
2004	ALBATANA
2005	ALBOREA
2006	ALCADOZO
2007	ALCALA DEL JUCAR
2008	ALCARAZ
2009	ALMANSA
2010	ALPERA
2011	AYNA
2012	BAZALOTE
2013	BALSA DE VES
2014	BALLESTERO (EL)
2015	BARRAX
2016	BIENSERVIDA
2017	BORRAGA
2018	BONETE
2019	BONILLO (EL)
2020	CARCELEN
2021	CASAS DE JUAN NUÑEZ
2022	CASAS DE LAZARO
2023	CASAS DE VES
2024	CASAS IBAÑEZ
2025	CAUDETE
2026	CENIZATE
2027	CORRAL RUBIO
2028	COTILLAS
2029	CHINCHILLA DEL MONTE-ARAGON
2030	ELCHE DE LA SIERRA
2031	FEREZ
2032	FUENSANTA
2033	FUENTE-ALAMO
2034	FUENTEALBILLA
2035	GINETA (LA)
2036	GOLOSALBO
2037	HELLIN
2038	HERRERA (LA)
2039	HIGUERUELA
2040	HOYA GONZALO
2041	JORQUERA
2042	LETUR
2043	LEZUZA
2044	LIETOR
2045	MADRIGUERAS
2046	MAHORA
2047	MASEGOSO

2048	MINAYA
2049	MOLINICOS
2050	MONTALVOS
2051	MONTEALEGRE DEL CASTILLO
2052	MOTILLEJA
2053	MUNERA
2054	NAVAS DE JORQUERA
2055	NERPIO
2056	ONTUR
2057	OSSA DE MONTIEL
2058	PATERNA DEL MADERA
2059	PEÑASCOSA
2060	PEÑAS DE SAN PEDRO
2061	PETROLA
2062	POVEDILLA
2063	POZOHONDO
2064	POZO LORENTE
2065	POZUELO
2066	RECUEJA (LA)
2067	RIOPAR
2068	ROBLEDO
2069	RODA (LA)
2070	SALOBRE
2071	SAN PEDRO
2072	SOCOVOS
2073	TARAZONA DE LA MANCHA
2074	TOBARRA
2075	VALDEGANGA
2076	VIANOS
2077	VILLA DE VES
2078	VILLALGORDO
2079	VILLAMALEA
2080	VILLAPALACIOS
2081	VILLARROBLEDO
2082	VILLATOYA
2083	VILLAVALIENTE
2084	VILLAVERDE DE GUADALIMAR
2085	VIVEROS
2086	YESTE

CIUDAD REAL	
13004	ALBADEJO
13005	ALCAZAR DE SAN JUAN
13008	ALCUBILLAS
13010	ALHAMBRA
13013	ALMAGRO
13018	ARENAS DE SAN JUAN
13019	ARGAMASILLA DE ALBA
13023	BOLAÑOS DE CALATRAVA
13028	CAMPO DE CRIPTANA
13031	CARRION DE CALATRAVA
13032	CARRIZOSA
13039	DAIMIEL
13043	FUENLLANA
13044	FUENTE EL FRESNO
13047	HERENCIA
13050	LAS LABORES
13053	MANZANARES
13054	MEMBRILLA
13056	MIGUELTURRA
13057	MONTIEL
13058	MORAL DE CALATRAVA
13061	PEDRO MUÑOZ
13066	POZUELO DE CALATRAVA
13070	PUERTOLAPICE
13902	RUIDERA
13074	SAN CARLOS DEL VALLE
13076	SANTA CRUZ DE LOS CAÑAMOS
13078	SOCUELLAMOS
13079	SOLANA (LA)
13081	TERRINCHES
13082	TOMELLOSO
13083	TORRALBA DE CALATRAVA
13087	VALDEPEÑAS
13089	VILLAHERMOSA
13092	VILLANUEVA DE LA FUENTE
13093	VILLANUEVA DE LOS INFANTES
13096	VILLARRUBIA DE LOS OJOS
13097	VILLARTA DE SAN JUAN

CUENCA	
16001	ABIA DE LA OBISPALIA
16002	ACEBRON (EL)
16003	ALARCON
16004	ALBADANEJO DEL CUENDE
16005	ALBALATE DE LAS NOGUERAS
16007	ALBERCA DE ZANCARA (LA)
16010	ALCAZAR DEL REY
16012	ALCONCHEL DE LA ESTRELLA
16015	ALMARCHA (LA)
16016	ALMENDROS
16017	ALMODOVAR DEL PINAR
16018	ALMONACID DEL MARQUESADO
16019	ALTAREJOS
16905	ARCAS DEL VILLAR
16022	ARCOS DE LA SIERRA
16023	CHILLARON DE CUENCA
16025	ARRANCACEPAS
16026	ATALAYA DE CAÑAVATE
16027	BARAJAS DE MELO
16029	BARCHIN DEL HOYO
16030	BASCUÑANA DE SAN PEDRO
16031	BEAMUD
16032	BELINCHON
16033	BELMONTE
16034	BELMONTEJO
16038	BUCIEGAS
16039	BUENACHE DE ALARCON
16040	BUENACHE DE LA SIERRA
16042	CAMPILLO DE ALTOBUEY
16901	CAMPOS DEL PARAÍSO
16047	CAÑADAJONCOSA
16048	CAÑAMARES
16049	CAÑAVATE (EL)
16050	CAÑAVERAS
16053	CAÑIZARES
16058	CARRASCOSA DE HARO
16060	CASAS DE BENITEZ
16061	CASAS DE FERNANDO ALONSO
16063	CASAS DE GUIJARRO
16064	CASAS DE HARO
16065	CASAS DE LOS PINOS
16066	CASASIMARRO
16068	CASTILLEJO DE INIESTA
16070	CASTILLEJO SIERRA
16071	CASTILLO ALBARAÑEZ
16072	CASTILLO DE GARCIMUÑOZ
16073	CERVERA DEL LLANO
16074	CIERVA (LA)

16078	CUENCA
16081	CHUMILLAS
16082	ENGUIDANOS
16083	FRESNEDA DE ALTAREJO
16084	FRESNEDA DE LA SIERRA
16085	FRONTERA (LA)
16086	FUENTE DE PEDRO NAHARRO
16087	FUENTELESPINO DE HARO
16904	FUENTENAVA DE JÁBAGA
16089	FUENTES
16091	FUERTESCUSA
16092	GABALDON
16096	GRAJA DE INIESTA
16098	HERRUMBLAR (EL)
16099	HINOJOSA (LA)
16100	HINOJOSOS (LOS)
16101	HITO (EL)
16102	HONRUBIA
16103	HONTANAYA
16104	HONTECILLAS
16106	HORCAJO DE SANTIAGO
16107	HUELAMO
16108	HUELVES
16110	HUERTA DE LA OBISPALIA
16112	HUETE
16113	INIESTA
16118	LEDAÑA
16121	MAJADAS (LAS)
16122	MARIANA
16124	MESAS (LAS)
16125	MINGLANILLA
16128	MONREAL DEL LLANO
16129	MONTALBANEJO
16130	MONTALBO
16131	MONTEAGUDO DE LA SALINA
16132	MOTA DE ALTAREJOS
16133	MOTA DEL CUERVO
16134	MOTILLA DEL PALANCAR
16139	OLIVARES DEL JUCAR
16140	OLMEDA DE LA CUESTA
16141	OLMEDA DEL REY
16142	OLMEDILLA DE ALARCON
16143	OLMEDILLA DE ELID
16145	OSA DE LA VEGA
16148	PALOMARES DEL CAMPO
16149	PALOMERA
16150	PARACUELLOS
16151	PAREDES
16152	PARRA DE LAS VEGAS (LA)
16153	PEDERNOSO (EL)

16154	PEDROÑERAS (LAS)
16155	PERAL (EL)
16156	PERALEJA (LA)
16157	PESQUERA (LA)
16158	PICAZO (EL)
16159	PINAREJO
16160	PINEDA DE LA CIGÜELA
16161	PIQUERAS DEL CASTILLO
16163	PORTILLA
16165	POYATOS
16166	POZOAMARGO
16909	POZORRUBIELOS DE LA MANCHA
16167	POZORRUBIO DE SANTIAGO
16171	PROVENCIO (EL)
16172	PUEBLA DE ALMENARA
16174	PUEBLA DEL SALVADOR
16175	QUINTANAR DEL REY
16176	RADA DE HARO
16181	ROZALEN DEL MONTE
16185	SALCEDA -TRASIERRA
16186	SAELICES
16190	SAN CLEMENTE
16191	SAN LORENZO DE LA PARRILLA
16195	SANTA MARIA DEL CAMPO RUS
16196	SANTA MARIA DE LOS LLANOS
16198	SISANTE
16199	SOLERA DE GABALDON
16909	SOTORRIBAS
16203	TARANCON
16204	TEBAR
16209	TORRALBA
16211	TORREJONCILLO DEL REY
16212	TORRUBIA DEL CAMPO
16213	TORRUBIA DEL CASTILLO
16215	TRAGACETE
16216	TRESJUNCOS
16217	TRIBALDOS
16218	UCLES
16219	UÑA
16906	VALDECOLMENAS (LOS)
16225	VALDEMORILLO DE LA SIERRA
16227	VALDEMORO SIERRA
16902	VALDETÓRTOLA
16903	VALERAS (LAS)
16231	VALHERMOSO DE LA FUENTE
16236	VALVERDE DEL JUCAR
16237	VALVERDEJO
16238	VARA DE REY
16239	VEGA DEL CODORNO
16240	VELLISCA

16243	VILLAESCUSA DE HARO
16244	VILLAGARCIA DEL LLANO
16245	VILLALBA DE LA SIERRA
16247	VILLALGORDO DEL MARQUESADO
16248	VILLALPARDO
16249	VILLAMAYOR DE SANTIAGO
16250	VILLANUEVA DE GUADAMAJUD
16251	VILLANUEVA DE LA JARA
16253	VILLAR DE CAÑAS
16254	VILLAR DE DOMINGO GARCIA
16255	VILLAR DE LA ENCINA
16263	VILLAR DE OLALLA
16910	VILLAR Y VELASCO
16264	VILLAREJO DE FUENTES
16265	VILLAREJO DE LA PEÑUELA
16266	VILLAREJO-PERIESTEBAN
16269	VILLARES DEL SAZ
16270	VILLARRUBIA
16271	VILLARTA
16272	VILLA DE LA VENTOSA
16273	VILLAVERDE Y PASACONSOL
16277	ZAFRA DE ZANCARA
16279	ZAFRA DE TAJO
16280	ZARZUELA

TOLEDO	
45026	CABAÑAS DE YEPES
45027	CABEZAMESADA
45034	CAMUÑAS
45050	CIRUELOS
45053	CONSUEGRA
45054	CORRAL DE ALMAGUER
45059	DOSBARRIOS
45071	GUARDIA (LA)
45078	HUERTA DE VALDECARABANOS
45084	LILLO
45087	MADRIDEJOS
45090	MANZANEQUE
45101	MIGUEL ESTEBAN
45106	MORA
45115	NOBLEJAS
45121	OCAÑA
45123	ONTIGOLA
45124	ORGAZ
45135	PUEBLA DE ALMORADIEL (LA)
45141	QUERO
45142	QUINTANAR DE LA ORDEN
45149	ROMERALES
45156	SANTA CRUZ DE ZARZA
45166	TEMBLEQUE
45167	TOBOSO (EL)
45175	TURLEQUE
45177	URDA
45185	VILLACAÑAS
45186	VILLA DE DON FADRIQUE (LA)
45187	VILLAFRANCA DE LOS CABALLEROS
45191	VILLAMUELAS
45192	VILLLANUEVA DE ALCARDETE
45193	VILLANUEVA DE BOGAS
45195	VILLARRUBIA DE SANTIAGO
45197	VILLASEQUILLA DE YEPES
45198	VILLATOBAS
45200	YEBENES (LOS)
45202	YEPES

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

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.

Desde el punto de vista físico, el azafrán que se cosecha en La Mancha se distingue fácilmente porque sus estigmas rojos sobresalen claramente y por tener muy poca longitud de estilo. Por su parte, el proceso tradicional de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento, es el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma, mayor contenido en safranal y gran poder colorante.

El Organismo de control es el responsable de garantizar que los azafranes protegidos reunen las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas en el apartado B) del presente pliego, cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma E.N. 45011.

Los productores de azafrán deberán inscribir sus plantaciones en los registros del Organismo de Control, declarando su extensión, localización y el rendimiento obtenido. El Organismo mantendrá permanentemente actualizado el registro de parcelas en producción, teniendo en cuenta los ciclos de cultivo.

Los envasadores estarán obligados a llevar registros normalizados de entradas y salidas, en los que identificarán de manera inequívoca las partidas recibidas de los productores inscritos de forma que, en todo momento, habrán de coincidir los datos de producción facilitados por los productores con los registros de los compradores de cada cosecha. Igualmente realizarán una declaración trimestral de los azafranes envasados.

Sólo podrá envasarse, al amparo de la Denominación de Origen, el azafrán procedente de la última cosecha, en envases con un contenido neto máximo de 100 g. El envasado se realizará únicamente en las instalaciones inscritas en los registros del Organismo de Control que acrediten estar en condiciones de asegurar un procesado independiente del azafrán de La Mancha con respecto al de otros orígenes. La evaluación y autorización de productores y envasadores se realizará con arreglo a los procedimientos de certificación reseñados en su Manual de Calidad.

El Plan de Control del Organismo abarcará, no obstante, todas las etapas de la vida comercial del producto. 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.

Una contraetiqueta numerada expedida por el Organismo de Control, garantizará que los azafranes que ostentan la denominación cumplen los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

1. PRODUCCIÓN DE LA FLOR DEL AZAFRÁN.

La plantación de bulbos se realiza tradicionalmente desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre. Se eligen para este cultivo, terrenos en los que, al menos durante los tres años anteriores, no se hayan cultivado plantas que presenten patologías comunes a las del azafrán (nemátodos de suelo, hongos, etc.), como por ejemplo, alfalfa, patata, zanahoria, remolacha o trébol.

Los suelos utilizados son calizos de consistencia y permeabilidad medias con PH neutro o ligeramente alcalino (máx.8). Estos suelos han de drenar bien y tener la profundidad necesaria para permitir el almacenamiento de agua.

Entre las labores de pre-plantación se suele realizar un estercolado, que se entierra a mediana profundidad (12-15 cm) mediante labor ligera, y, eventualmente, un ligero abonado mineral, para enriquecer el suelo en fósforo y potasio.

Los bulbos se entierran en surcos de aproximadamente 20 cm de profundidad y una anchura de 25-30 cm., allanándose el terreno inmediatamente después de la plantación.

Al final del verano se realiza al menos una aradura o cava ligera para eliminar hierbas y costras .

El riego es una práctica opcional. Las aguas de riego utilizadas no pueden ser alcalinas (ph máx 8) ni salinas (NaCl 0.825 g/l max.).

Cuando florece el azafranal se recogen diariamente todas las flores abiertas antes de que éstas se marchiten. Esta labor se lleva a cabo durante un periodo aproximado de 30 días, comprendidos entre los meses de octubre y noviembre, dependiendo de las condiciones climáticas del año agrícola en cuestión.

El corte de la flor es seco y preciso impidiendo que los estigmas se separen o desprendan.

Las flores cortadas se colocan en cestas, evitando aplastamientos y calentamientos, y se transportan al lugar donde se realiza la monda extendiéndose en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme, para su oreo.

La extracción de los bulbos se realiza entre los meses de mayo y junio, cada 3 años, tras la tercera o cuarta cosecha de flor de azafrán.

Los bulbos recién recogidos se han de limpiar cuidadosamente, eliminando la tierra y restos vegetales a ellos adheridos, despojándolos de sus capas o túnicas exteriores, a excepción de la última.

El almacenamiento se lleva a cabo en locales limpios, ventilados y secos. Los bulbos o cebollas se extienden en capas que no superan los 15 cm de grosor.

Para la plantación posterior se escogen los bulbos que presentan una mayor calidad: estado sanitario correcto, color blanco debajo de la túnica protectora, sin manchas violáceas, motas picaduras o golpes y diámetro de 2.5-3.5 cm.

No obstante, se están ensayando fórmulas de mecanización del cultivo que puedan aligerar la dureza de las labores descritas sin menoscabo de la calidad del producto final

2. ELABORACIÓN DEL AZAFRÁN.

2.1 DESBRIZNADO O MONDA DE LA FLOR.

Para su mondado, las flores deben estar exentas de lodo, barro o tierra, aunque nunca debe procederse a su lavado. La monda o desbrizne de la flor ha de realizar en el mismo día de su recolección, antes de que pasen 12 horas.

Los estigmas se han de cortar unidos a su estilo por la parte en la que éste comienza a blanquear.

2.2 TOSTADO.

Los estigmas desbriznados se colocan en capas de un 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.

El azafrán así dispuesto se tuesta con el calor producido por brasas de fuego, estufa o por cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor suave, constante e uniforme y que no comunique sabores u olores ajenos.

El tiempo de tostado está comprendido entre 20 y 45 minutos. Antes de guardarlo se esperará a que el azafrán recién tostado alcance la temperatura ambiente.

El azafrán se pesa y se guarda en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aíslen su contenido de la humedad y de la luz almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos.

Cabe reseñar que, también respecto de los procesos de desbriznado y tostado, se ensaya en la actualidad la aplicación de nuevas tecnologías.

2.3. ENVASADO

El envasado se lleva a cabo de manera manual o automática en envases de calidad alimentaria cuyo sistema de cierre garantiza la preservación de la calidad del producto, almacenándose en lugares limpios, secos y ventilados cuya temperatura sea siempre inferior a los 25ºC.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante 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, anis de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento mas 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 culltivo 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. Están 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 Montilla 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.; En el

trabajo de M. Nuñez y J.C. Conde, "El léxico del azafrán en el habla manchega" (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28. Albacete 1991)[5] 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[6]manchega dedicada a este producto[7], en canciones y refranes[8].y es el tema de ambientación de la zarzuela que lleva por título "La rosa del azafrán" (libreto de F.Romero y G. Fernandez Show; y música del maestro Jacinto Guerrero; estrenada en Madrid en 1930[9]).

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[10] 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 la parejas de novios como símbolo del deseo de prosperidad.

G) ELEMENTOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación que figura a continuación y la mención "Denominación de Origen Azafrán de La Mancha".

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.

---

[5] Se adjunta una copia del documento en el punto 2 del apartado "ilustraciones y referencias".
[6] baile típico manchego.
[7] Contemplado en el punto 5 del apartado de "ilustraciones y referencias"
[8] Se adjunta una copia de un programa del festival del Azafrán de Santa Ana donde aparecen recogidos adivinanzas y dichos populares que hacen referencia a este cultivo en el punto 4 del apartado de "ilustraciones y referencias".
[9] Ver Punto 8 del apartado "ilustraciones y referencias".
[10] Podemos encontrar carteles fragmentos de los folletos divulgativos de esta celebración en el punto nº 5 del apartado de "ilustraciones y referencias"


azafrán
DE LA MANCHA
CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACION DE ORIGEN
"AZAFRAN DE LA MANCHA"

H) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La certificación del producto será llevada a cabo por la Fundación "Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de la Mancha", organización de naturaleza fundacional, sin ánimo de lucro, cuyo patrimonio se encuentra afectado de forma duradera a la realización de los fines que le son propios y cuyos Estatutos se acompañan como anejo nº 5.

La Fundación constituida el pasado 5 de octubre de 1.998 tiene personalidad jurídica propia desde su inscripción en el Registro de Fundaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, realizada el 22 de octubre. Dispone de patrimonio propio y plena capacidad jurídica y de obrar y se rige por la Ley 30/1994, de 24 de Noviembre, de Fundaciones y de incentivos fiscales a la participación privada en fines de interés general.

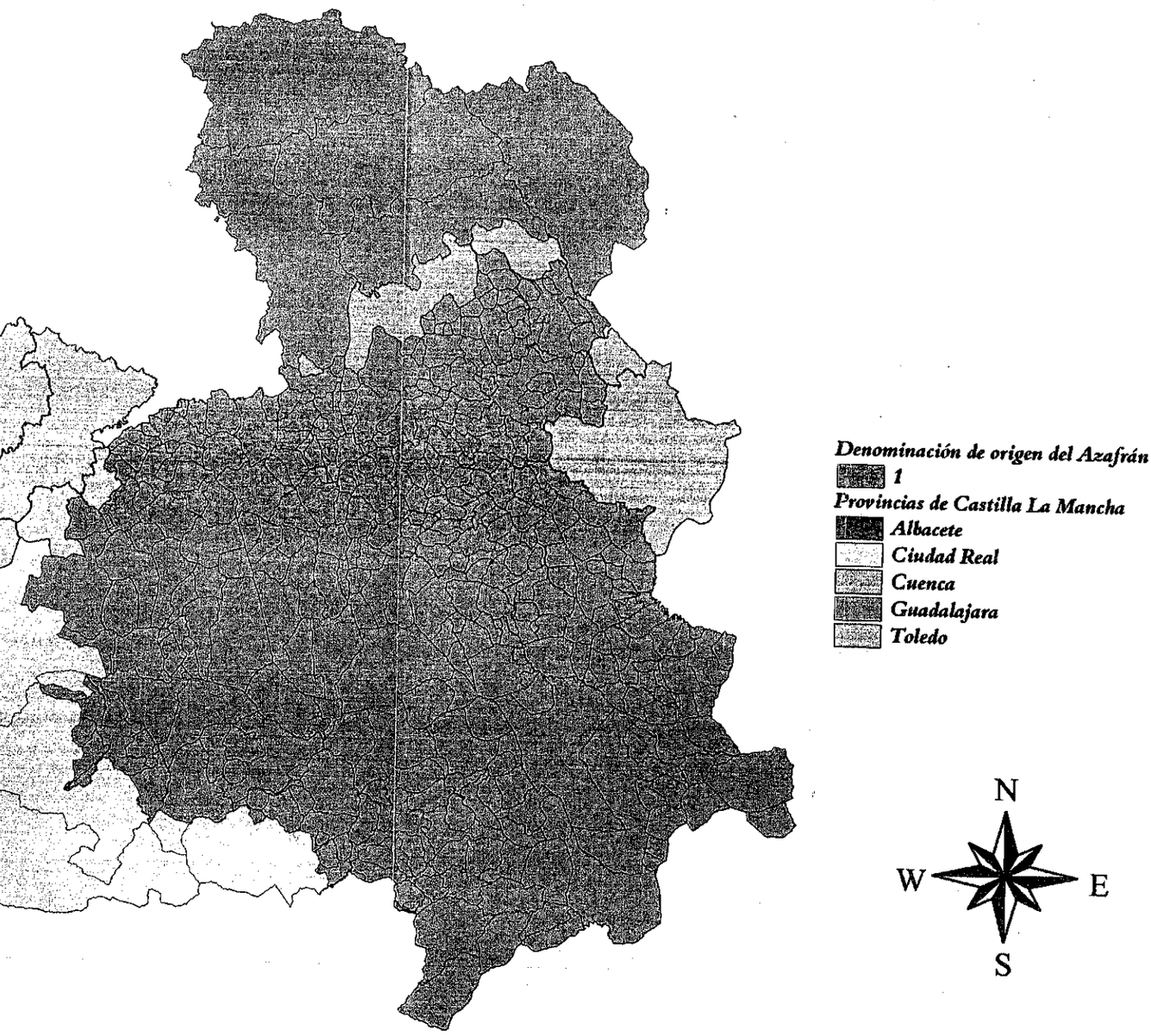
El domicilio social de la Fundación se ha fijado en Camuñas (Toledo), en el Paseo de Castilla La Mancha nº 5, bajo A de esta localidad.

La Fundación certificará la conformidad de los productos amparados con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones con arreglo a la norma UNE 66.511-91 "Criterios generales relativos a los Organismos de Certificación que realizan la Certificación del Producto" (que se corresponde con la norma europea EN 45.011-89) o la que en un futuro la sustituya.

I) REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES.

Orden 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 alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 23 de 22-5-98).

inación de Origen del Azafrán



Denominación de Origen del Azafrán

