



Castilla-La Mancha

<u>Revisión</u>	<u>Fecha</u> <u>Presentación</u>	<u>Motivo</u>	<u>Publicación</u> <u>Decisión Favorable</u>	<u>Fecha envío COM</u> <u>Expediente</u> <u>eAmbrossia</u>	<u>Publicación</u> <u>DOUE</u>
<u>0</u>	<u>20/04/1995</u>	<u>Solicitud registro DOP</u>	<u>DOCM</u> <u>19/02/1999</u>	<u>22/06/2000</u> <u>PDO-ES-0112</u>	<u>Registro UE</u> <u>07/03/2001</u>
<u>1</u>	<u>12/08/2021</u>	<u>Solicitud modificación</u> <u>-Tiempo bulbos.</u> <u>- Rendimiento máximo</u> <u>- Etiquetado</u>	<u>DOCM</u> <u>04/04/2022</u>	<u>-----</u>	<u>-----</u>

PLIEGO DE CONDICIONES “DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA”

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. Ésta 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



Castilla-La Mancha

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 AZAFRAN DE LA MANCHA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

2.1 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 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, entendiéndose 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: Humedad y mat. Volátiles

Azafrán a granel: 7-9 %

Azafrán envasado: < 11% (m/m)

Parámetro analítico: Cenizas totales

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: < 8 % (m/m)

Parámetro analítico: Cenizas insolubles en ácido

Azafrán a granel: -



Castilla-La Mancha

Azafrán envasado: < 1 % (m/m)

Parámetro analítico: Extracto etéreo

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: 3,5-14,5 % (m/m)

Parámetro analítico: Extracto soluble en agua fría

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: < 65 % (m/m)

Parámetro analítico: Poder colorante¹

Azafrán a granel: > 200

Azafrán envasado: > 200

Parámetro analítico: Poder aromático²

Azafrán a granel: > 20

Azafrán envasado: > 20

Parámetro analítico: Poder amargo (picrocrocina)³

Azafrán a granel: > 70

Azafrán envasado: > 70

Parámetro analítico: Contenido en safranal⁴

Azafrán a granel: > 65%

Azafrán envasado: > 65%

¹Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco

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

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

⁴Expresado en % del total de componentes volátiles.

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 de 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.



Castilla-La Mancha

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:

CÓDIGO INE; NOMBRE DEL MUNICIPIO

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

Ya se ha indicado que, 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 un lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma, 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,

Controles y certificación

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 se 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 10º gr.

Los envasadores del Azafrán de la Mancha se asegurarán, bajo su responsabilidad, de que el producto reúna las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas en el apartado B) del presente pliego, 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.

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



Castilla-La Mancha

1.- PRODUCCIÓN DE LA FLOR DE 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 (nematodos 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 máx.).

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 período 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 en su estado de latencia y entre los meses de mayo y junio, como máximo cada 37 años, contados desde la campaña de su plantación., 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.



Castilla-La Mancha

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 realizarse 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 aislen su contenido de la humedad y de la luz almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos.

El rendimiento máximo en estigmas tostados, expresado como kilogramos por hectárea, es de 15. Cualquier operador que estime que va a superar ese umbral durante la campaña, está obligado a comunicarlo al Organismo de control antes de que finalice la floración, con el fin de que éste registre la situación anómala, y realice las inspecciones y evaluaciones que considere oportunas

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 25°C.

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 árabe era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas,



Castilla-La Mancha

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, 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 esta 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, 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).

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.

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

En el etiquetado aparecerá 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. todas las etiquetas figurará el logo de la dDenominación de Origen que, en cada momento, apruebe su Organismo de Gestión, figura a continuación y la mención "Denominación de Origen Azafrán de La Mancha".



Castilla-La Mancha



 PANTONE 2613 C

 PANTONE 200 C

 PANTONE YELLOW O12 C

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.

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.~~

~~La Fundación constituida el pasado 5 de octubre de 1998 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, teléfono y fax nº 925470284.~~

~~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.~~

El organismo encargado de verificar el cumplimiento del Pliego de Condiciones es la siguiente entidad de certificación:

SOHISCERT, S. A. Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8
Apdo. Correos 349
41710 Utrera (Sevilla)

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en las normas UNE-EN 45011 "Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto".

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la



Castilla-La Mancha

conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables, y cualquier otro requisito, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

-Inspección de muestras tomadas en almacén.

-Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

-Auditoria de los registros documentales de la producción de azafrán protegidos.