



Fuente: ICCM

La guerra por el Oro Rojo



Jorge Jaramillo
Periodista agroalimentario

España es el país productor de azafrán de referencia en todo el mundo, aunque solo en calidad. Su raquítica producción anual de poco más de 1.200 kg de hebra compite directamente con cerca de 100 t que salen de Irán, y que inundan los mercados más tradicionales y fieles a esta especia. La batalla del Consejo Regulador de Azafrán de La Mancha, la única Denominación de Origen que existe en España, intenta desde hace varios años diferenciar las producciones. En contra, la agresividad de una industria envasadora, asentada fundamentalmente en Alicante, que compra fuera, para exportar después como Azafrán de España.

Ninguna otra producción agroalimentaria como el azafrán, conocido también como el oro rojo, ha conseguido mantener en el tiempo una cotización tan alta en los mercados, (3.000 € se han pagado por kilo esta última campaña), ni una demanda tan insaciable en muchísimos rincones del mundo. Lo cierto es que en ello, tampoco existe más misterio que el de la propia ley de la oferta y la demanda. En este caso, con una desproporción ventajosa entre el fuerte consumo internacional y la limitada producción española.

// UNOS 3.000 € SE HAN PAGADO POR KILO DE AZAFRÁN DE LA MANCHA ESTA ÚLTIMA CAMPAÑA //

El principal referente internacional, con 8.000 ha, es Irán; un país que recolecta cada campaña unas 90 t del preciado estigma. También se cultiva en Grecia, con unas 4 t anuales, o en la India, un azafrán de baja calidad y para autoconsumo. Sin embargo, el renombre de la especia lo aporta España, principal competidor en calidad, y en este caso, la región de Castilla-La Mancha, que concentra el 90% de las poco más de 120 ha de terreno que cada mes de octubre se visten de un color violáceo, efímero y caduco. Tan sólo la pequeña comarca turolense del Jiloca cultiva azafrán, donde los agricultores, animados por la asociación Azaji, intentan mantener una tradición y un sustento del que viven algunas familias desde hace 60 años. "Después del declive del cultivo, por las impor-

taciones iraníes, hemos conseguido avanzar bastante al recuperar hasta 6 ha de azafranales", asegura José Ramón Plumeg, presidente de esta asociación que agrupa a diez agricultores.

El principal núcleo de recolección se extiende no obstante, por la provincia de Toledo con municipios como Madrideojos, Camuñas y Consuegra, y por la provincia de Albacete, donde se asientan algunas de las 6 envasadoras de azafrán de la región. En esta zona luchan desde hace casi treinta años por diferenciar la producción de las importaciones que siguen inundando el mercado. Una labor que encabeza el Consejo Regulador que preside Antonio García y que representa a unos 400 agricultores de Azafrán de La Mancha.



SE BUSCAN BULBOS

El principal problema que tiene el cultivo para poder crecer en hectáreas es la falta de bulbos. El Consejo Regulador de la DO Azafrán de la Mancha tiene claro que no importará de países terceros, por lo que esta denominación se ve condenada a aguardar la lenta reproducción de la simiente que se multiplica por dos, cada 4 cosechas. En este momento, tienen en proyecto adquirir 22 ha de un azafranal de Tarazona de la

Mancha, cuyo dueño, de avanzada edad, podría vender sus bulbos, actualmente gestionados por la Fundación Valeriano González. Con esa adquisición, podría incrementarse modestamente el número de hectáreas de azafrán, cuya demanda entre los propios agricultores es creciente, e incorporarse a la producción final un total de 500 kilos más. “Queremos ofrecer un cultivo alternativo, y tenemos la gallina de los huevos de oro”, incide el Presidente de este sello.



Imagen cedida por el C.R.D.O. Azafrán de la Mancha

EL LASTRE IMPORTADOR

Y es que la historia del cultivo en nuestro país está directamente marcada por las importaciones de Irán que han crecido vertiginosamente. En la década de los 70, antes de esta invasión, llegaron a cultivarse en esta comunidad autónoma, hasta 4.000 ha que daban 45-50 t de azafrán. “La aprobación de algunas normativas por parte del entonces Ministerio de Agricultura y del Instituto de Comercio Exterior, favorecieron la entrada de producto de fuera que alentó las mezclas para satisfacer la fuerte demanda del mercado”, recuerda Antonio García, del Consejo Regulador. Hoy, muchas de las empresas envasadoras que surgieron al calor de esta fiebre comercial en la zona de Levante, (solo en la provincia de Alicante hay casi 20), han ido consolidando su negocio con marcas de reconocido prestigio y una amplia gama de formatos de azafrán que se ven-

// EL PRINCIPAL REFERENTE INTERNACIONAL, CON 8.000 HA, ES IRÁN; UN PAÍS QUE RECOLECTA CADA CAMPAÑA UNAS 90 T DEL PRECIADO ESTIGMA. ESPAÑA ES EL PRINCIPAL COMPETIDOR EN CALIDAD, Y EN ESTE CASO, LA REGIÓN DE CASTILLA-LA MANCHA, QUE CONCENTRA EL 90% DE LAS POCO MÁS DE 120 HA DE TERRENO DEDICADO AL CULTIVO DEL AZAFRÁN //

den como español, tras sufrir un proceso de manipulado y envasado que está regulado, por lo tanto legal, y que permite su etiquetado como producto de España.

Desde el Instituto de Comercio Exterior, ICEX, el director territorial de Castilla-La Mancha, Pedro Antonio Morejón, defiende la legalidad de la operativa y dice que ni siquiera se pueda hablar de competencia desleal “porque esa actividad que de-

sarrollan las transformadoras, no merma en ningún caso las posibilidades de comercialización del azafrán con denominación de origen, cuya producción está siempre vendida”.

Para el Consejo Regulador que arropa a 400 agricultores, éste es sin embargo uno de los principales obstáculos ya que “aunque no estamos en contra de las importaciones, estas empresas aprovechan el prestigio de nuestro producto en el comercio internacional para vender todo lo que compran fuera”, incide Antonio García, que explica además que Irán, está empezando a tener problemas en algunas plazas como la norteamericana donde, después de los atentados terroristas del 11-S, han extremado los controles de calidad y las importaciones agroalimentarias a través de la Agencia de Bioterrorismo. “En el mercado comunitario, se ha observado también que se está comprando mucho azafrán iraní a través de países como Marruecos o Portugal, esquivando así los controles en frontera”, denuncia.

Y es que se entiende mejor esta guerra si tenemos en cuenta que tan sólo un 20% de la cosecha de azafrán español se consume en el mercado interior, vendiéndose el resto en Centroeuropa, Estados Unidos fundamentalmente, o los países árabes, con un balance comercial de unos 4.5 millones de euros anuales en total. Hasta 240 millones, sin embargo, genera la comercialización de azafrán iraní con importantes ingresos para su gobierno. “La pro-



Fuente: JCCM

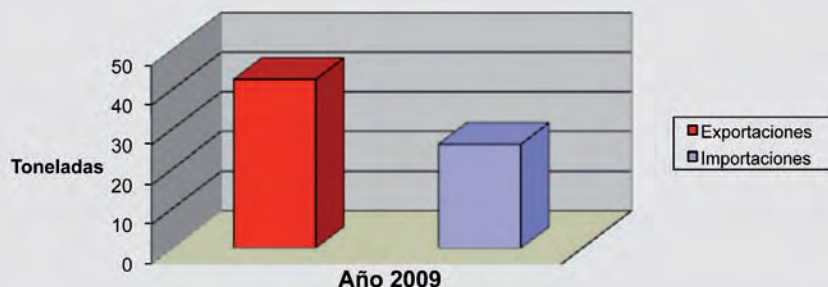
CULTIVO SOCIAL Y ARTESANAL, DEL CAMPO A LA MESA

// El cultivo del azafrán está considerado como un cultivo social. Su recolección es completamente manual, y durante las dos semanas que dura, participa activamente toda la familia. El proceso de manipulación y el tostado de los estigmas siguen siendo artesanales, lo que le diferencia en todo el mundo. Precisamente el desecado a fuego lento en lugar de hacerlo en exposición al sol, parece ser el secreto de su intenso aroma y su poder colorante. //

LAS CIFRAS

El azafrán que llegó, y el que salió

Este gráfico muestra los datos de exportaciones e importaciones del azafrán durante el 2009. Concretamente 42,57 toneladas y 26,14, respectivamente.



Fuente ICEX. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Elaboración Propia.

Avance de exportación 2010

Los datos provisionales hasta agosto de 2010, reflejan 174,82 toneladas exportadas y 46,02 toneladas importadas.



Fuente ICEX. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Elaboración Propia.

Análisis exportador

La evolución de la balanza comercial bilateral entre Castilla-La Mancha y para el sector del azafrán se muestra en la siguiente tabla.

Evolución de la balanza comercial para el sector

AÑOS	Exportaciones del sector (miles €)	% variación	Importaciones sector (miles €)	% variación	Saldo sector (miles €)	Cobertura sector (Exportación / Importación)
2004	3.790,60	-	3.062,19	-	728,41	123,8
2005	3.158,08	-16,7	2.956,16	-3,5	201,92	106,8
2006	4.959,11	57,0	3.711,35	25,5	1.247,76	133,6
2007	7.043,97	42,0	3.814,68	2,8	3.229,28	184,7
2008	7.775,92	10,4	6.625,07	73,7	1.150,85	117,4
2009	8.395,30	8,0	8.464,29	27,8	-68,99	99,2
2010 (prov.)	5.533,67	-34,1	3.450,21	-59,2	2.083,45	160,4

Fuente ICEX. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Dirección Territorial de Comercio en Toledo.



Imagen cedida por el C.R.D.O. Azafrán de la Mancha

blemática en España se resume en que hay dos sectores encontrados: uno con una producción muy limitada y de difícil crecimiento, y otro representado por empresas españolas que tiene una orientación exportadora que transforma y aportan valor añadido al producto final, para dar respuesta a la fuerte demanda”, insiste Morejón del ICEX.

DIVERSIFICACIÓN

Antonio Sotos es el gerente de una empresa envasadora albaceteña que lleva el nombre de su padre, el fundador. En su caso, pertenece al Consejo Regulador, pero su negocio y la fuerte demanda de azafrán, le ha obligado a diversificar el envasado recurriendo también a las importaciones. Sólo un 5% de lo que vende es D.O., el resto lo compra fuera. “Gracias a la normativa de comercio, lo puedo etiquetar como producto de España o Azafrán Selecto, entre otras denominaciones, ya que la mercancía es sometida aquí a un análisis exhaustivo, a un proceso de manipulación propia, selección y limpieza”, advierte Sotos que niega que se incurra en ningún fraude al consumidor. “Cumplimos escrupulosamente con la normativa del Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones (SOIVRE)”. Y concluye que “hasta que no se desarrollen nuevas técnicas de cultivo que permitan mecanizar la recolección, el futuro del sector lo veo complicado, ya que es difícil competir contra volúmenes como los de Irán, donde la mano de obra es además, muy barata”. José Ramón Plu-



meg, en representación de los cultivadores de Teruel cree por contra "que sería buena una mayor complicidad de las envasadoras, para planificar la expansión del azafrán español".

De momento, la globalización o quizás el elevado margen que genera esta especie milenaria, ha hecho despertar al gigante. En las dos últimas campañas, sus exportaciones se han revalorizado dejando el precio a niveles parecidos a los del azafrán español. Hasta ese momento, Irán vendía diez veces por debajo de la cotización actual (380 €/kg). "Una circunstancia que nos beneficia por-

que los propios compradores y hasta el consumidor ha empezado a descubrir en esa igualdad de precios, la enorme diferencia que hay entre un producto y otro",

señala esperanzado Antonio García del Consejo Regulador de Castilla-La Mancha. En la comarca turolense del Jiloca también se muestran confiados ya que "es la única forma para que los mercados diferencien las producciones", insiste Plumeg de Azaji que también cree que "la legislación debería ser más restrictiva ya que nosotros, cuando queremos exportarlo, debemos someternos a muchísimos requisitos y controles que, por el contrario, no se exigen a las importaciones de azafrán de países como Irán". El envasador albaceteño también dice en este sentido que "Irán sigue teniendo la sartén por el mango ya que sigue marcando la tendencia de los precios en el mercado internacional".

En conclusión, observando las estadísticas del Ministerio de Comercio, a nadie se le escapa el gran contraste que hay entre el volumen importado y lo exportado. Unos sostienen que no hay engaño alguno, otros que habría que garantizar que el etiquetado especifique el origen del producto. Y ahí, no todos lo tienen claro.

UNA POLÉMICA

// "La aprobación de algunas normativas por parte del entonces Ministerio de Agricultura y del Instituto de Comercio Exterior, favorecieron la entrada de producto de fuera que alentó las mezclas para satisfacer la fuerte demanda del mercado". Antonio García, del Consejo Regulador Desde el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), el director territorial de Castilla-La Mancha, Pedro Antonio Morejón, defiende la legalidad de la operativa y dice que ni siquiera se pueda hablar de competencia desleal "porque esa actividad que desarrollan las transformadoras, no merma en ningún caso las posibilidades de comercialización del azafrán con denominación de origen, cuya producción está siempre vendida" //



**EMPRESA ESPECIALIZADA
EN TRIGOS DE CALIDAD
ASESORAMOS SOBRE SU CULTIVO
Y COMPRAMOS LAS PRODUCCIONES**

TRIGOS DE PRIMAVERA DE FUERZA

ESTERO (mejor relación producción/calidad del mercado)
ZARCO (gran producción, harinas blancas)

TRIGOS DE INVIERNO

PR22R58 (trigo estrella para siembras de otoño)
CHAMORRO

CEBADAS

ALBACETE
ANACONDA (cebada alternativa, siembras de otoño)
PRESTIGE (cebada maltera)
SCARLETT (cebada maltera, siembras tardías)

AVENAS

PREVISION
NORLYS (muy productiva en siembras tempranas)

TRITICALES

SENATRIT
SECONSAC
FRONTEIRA

VEZAS

MARIANNA

GUISANTES

MESSIRE (ciclo alternativo)
LIVIA (primavera)

**PARA LLENAR EL GRANERO LA SEMILLA LO PRIMERO
CON PROVASE TU EXPLOTACIÓN SERÁ LÍDER**

PROVASE S.A. Avda. Pedro Manuel Vila, 2. 02600 Villarobledo (Albacete)
Tlf.: 96 714 33 00 • Móviles 630 960 367 - 606 315 002
www.provase.com • jfprovase@gmail.com