

# Presente y futuro del azafrán de La Mancha

Importaciones masivas de otros orígenes han provocado caída en los precios

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha se constituyó por iniciativa del sector productor manchego para la defensa, protección y promoción del Azafrán de La Mancha como medida de urgencia para frenar el descenso que estaba experimentando la producción, debido principalmente a las importaciones masivas de azafrán de otros orígenes.

**Ana Callejas.**

Directora de certificación del Consejo Regulador de la DO Azafrán de La Mancha.



**E**l 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. Del ovario de la flor 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 que se utiliza como condimento procede de dichos estigmas, que se cortan unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido adecuadamente tostados.

La floración y recolección de las flores tiene lugar a finales de octubre, principios de noviembre; la floración es escalonada y dura aproximadamente veinte días. Las flores hay que recogerlas diariamente antes de salir el sol; se depositan en cestas de mimbre o esparto y se llevan a las casas para su monda, es decir, separar los pétalos de la flor y extraer los clavos del azafrán. Todas estas operaciones son manuales, no están mecanizadas. Como dato informativo, hay que decir que para recoger un kilo de azafrán, hacen falta unas

250.000 flores. Una vez extraídos los clavos, éstos se depositan en unos cedazos, de tela metálica o con tela de seda, y se tuestan a fuego lento durante 25-45 minutos aproximadamente. Esta forma de tostar el azafrán en La Mancha es lo que lo diferencia de los azafranes de otras procedencias.

Desde el punto de vista físico, el Azafrán de La Mancha se distingue fácilmente porque los estigmas rojos sobresalen claramente de la flor y por tener muy poca longitud del estilo.

El Azafrán de La Mancha con denominación de origen (**figura 1**) será siempre azafrán de la cosecha y se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido. Las hebras serán flexibles y resistentes con los

estigmas de color rojo vivo brillante. Organolépticamente se caracteriza por ser muy aromático y por la ausencia de sabor astringente.

El proceso de tostado en lugar de secado al sol parece ser el responsable de que el producto tenga una mejor presencia, un intenso aroma, mayor contenido en safranal y poder colorante (hay que destacar que la especificación técnica de calidad del Azafrán de La Mancha con denominación de origen exige un poder colorante mínimo de doscientas unidades).

Estas características físicas, químicas y organolépticas son el resultado del medio natural, de las condiciones de cultivo y del proceso de elaboración típicos de estas tierras manchegas.

### La Fundación

La Fundación (figura inscrita en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas desde el 7 de marzo de 2001 –Reglamento (CE) 464/2001–) es una entidad sin ánimo de lucro constituida para prestigiar y defender en todo el mundo el azafrán producido en el área geográfica de La Mancha (figuras 2 y 3), en las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo (figuras 4 y 5).

El órgano de gobierno, representación y administración de la

Fundación es el Patronato, que está compuesto por ocho patronos elegidos por y entre los asociados inscritos en los registros de la Denominación de Origen en la siguiente proporción:

- Cuatro, por los asociados inscritos en el registro de productores de azafrán.

- Cuatro, por los asociados inscritos en el registro de envasadores de azafrán.

El Patronato designa de entre sus miembros un presidente y un vicepresidente.

Para garantizar la imparcialidad en el proceso de certificación del producto, se crea el Comité de Certificación, compuesto por doce miembros, en el que están representados todos los intereses implicados en el proceso, desde productores y envasadores hasta las asociaciones de consumidores, pasando por instituciones como las Consejerías de Agricultura, Sanidad y Universidad, así como las Cámaras de Comercio y Federaciones Empresariales.

### Certificación y control

El Servicio de Certificación de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha es la estructura de control que garantiza el origen del producto y que éste ha sido producido según los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y en la especificación técnica de calidad. Su fun-

FIGURA 1.

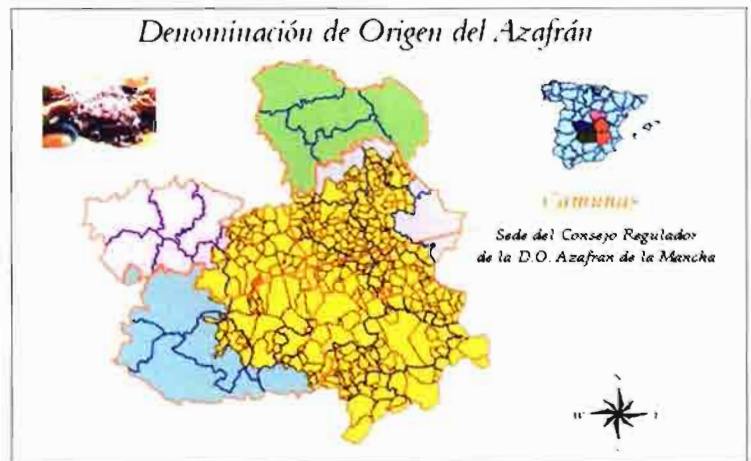
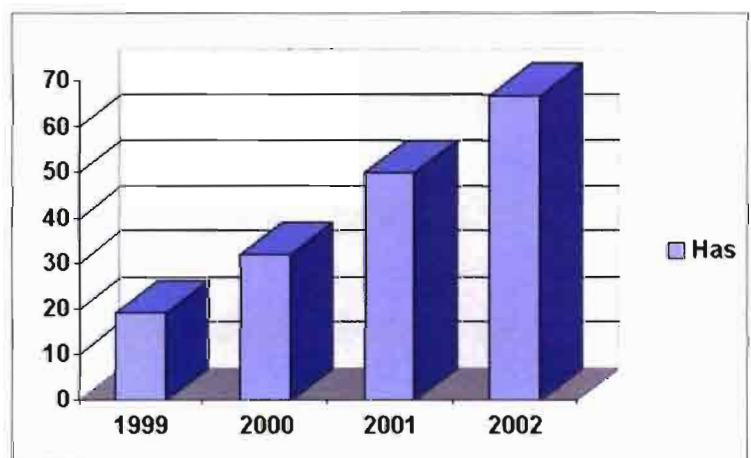


FIGURA 2.



cionamiento se rige por la Norma EN- 45011 "Criterios Generales relativos a los Organismos de Certificación que realizan la Certificación de Producto".

El Servicio de certificación, mediante su sistema de certifi-

cación, establece los requisitos que deben cumplir los suministradores de azafrán (productores o envasadores) que estén interesados en ofrecer azafrán de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, así como el



procedimiento de certificación que garantice que el suministrador es capaz de controlar el proceso de producción y la calidad del azafrán producido y envasado, y así como su procedencia (en el caso de envasadores),

con objeto de que las certificaciones concedidas de acuerdo con este sistema sean plenamente válidas y aceptables, tanto a nivel local, como nacional e incluso internacional.

El organismo de control tiene

FIGURA 3.

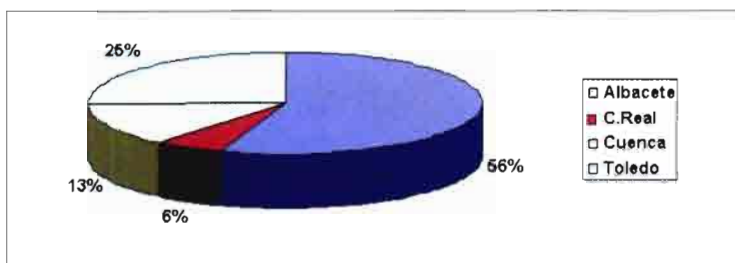


FIGURA 4.

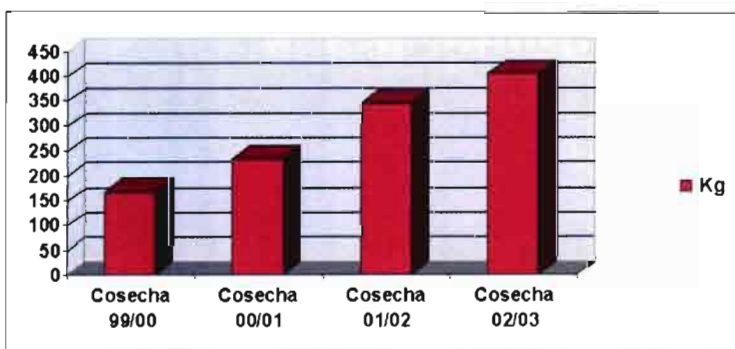


FIGURA 5.

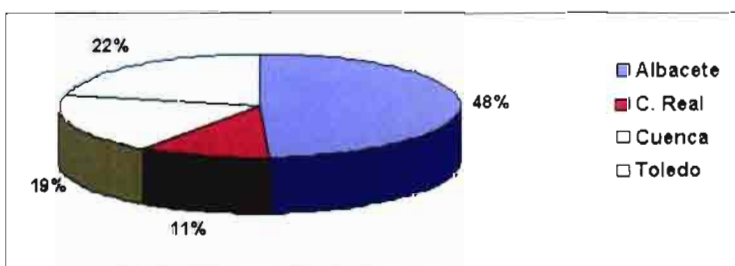
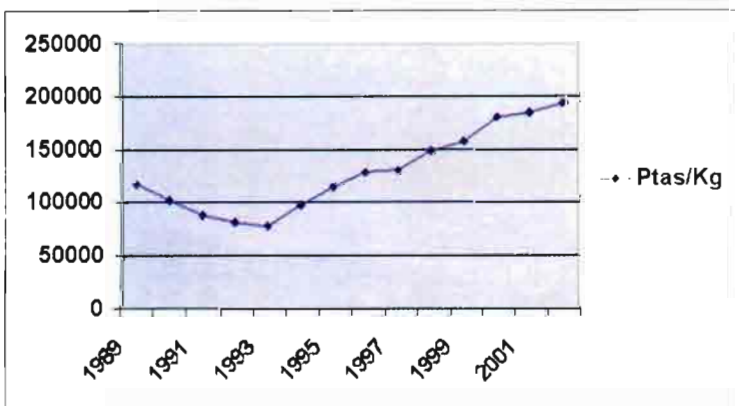


FIGURA 6.



establecido un plan de vigilancia que abarcará todas las etapas de la vida comercial del producto y que incluye inspecciones periódicas de las instalaciones y toma de muestras del mercado para su análisis. 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.

Por último, una contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantizará que los azafranes que ostentan la Denominación cumplen los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la Fundación.

### Situación actual

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha se constituyó por iniciativa del sector productor manchego, que así lo demandaba, para la defensa, protección y promoción del Azafrán de La Mancha como medida de urgencia para frenar el descenso que estaba experimentando la producción debido principalmente a las importaciones masivas de azafrán de otros orígenes, más baratos y de peor calidad, que produjo una caída en los precios de compra al pro-

ductor (figura 6).

Estos azafranes, bien de origen iraní o griego, se exportaban desde España como azafrán español, hecho que desgraciadamente sigue ocurriendo en la actualidad, de ahí que las cifras de producción española-exportación no concuerden; pero, peor aún, se exportaban usurpando el nombre de nuestra región, La Mancha, que es el que el mercado internacional demanda debido a que siempre ha sido reconocido como el de mejor calidad.

Así nos encontramos con unas cifras de exportación de azafrán de 60.000 Kg frente a los 3.000 Kg de producción española.

Es mucho el esfuerzo que se está haciendo por parte de este consejo regulador, de la Administración y del sector en general (productores y envasadores asociados a la DO) para mantener y volver a relanzar la producción manchega de azafrán, conservando y exigiendo una excelente calidad, que es lo que diferencia claramente a nuestro producto del de otros orígenes; y mucho el esfuerzo por intentar que el precio de compra al productor manchego se mantenga e incluso aumente año tras año (en la última campaña, 2002, se le pagó al productor por su azafrán acogido a la DO 1.280 €/Kg). ■