

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida

**Fundación Consejo Regulador
DOP Azafrán de La Mancha**

Paseo de Castilla-La Mancha, 15 Bajo A
45720 CAMUÑAS (Toledo) - ESPAÑA



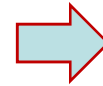
El Azafrán de La Mancha

Pedro M. Pérez Juan. Gerente DOP Azafrán de La Mancha

III Foro Técnico Azafrán de La Mancha 4 Oct 2017

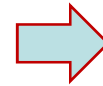
El azafrán en España. Algo de historia

Los fenicios, griegos y romanos valoraban el azafrán como condimento, tinte, usos terapéuticos o como ambientador.



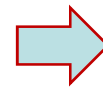
El azafrán sería conocido y valorado en la Península Ibérica en sus épocas y zonas de influencia.

Siglo VI



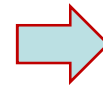
Referencia escrita de San Isidoro de Sevilla

Cultura árabe



Expansión del azafrán en la Península Ibérica.

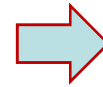
Siglo XIII



Ya se valoraba el cultivo del azafrán en zonas de La Mancha. Así, el Abad dominico Santucci, durante su visita a Toledo en 1230, mostró gran interés y llevó cormos a la zona italiana de l'Aquila

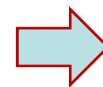
El azafrán en España. Algo de historia

Siglo XVI. Época de Carlos I



Mota del Cuervo. Se otorgaban unas leyes especiales para el cultivo del azafrán.

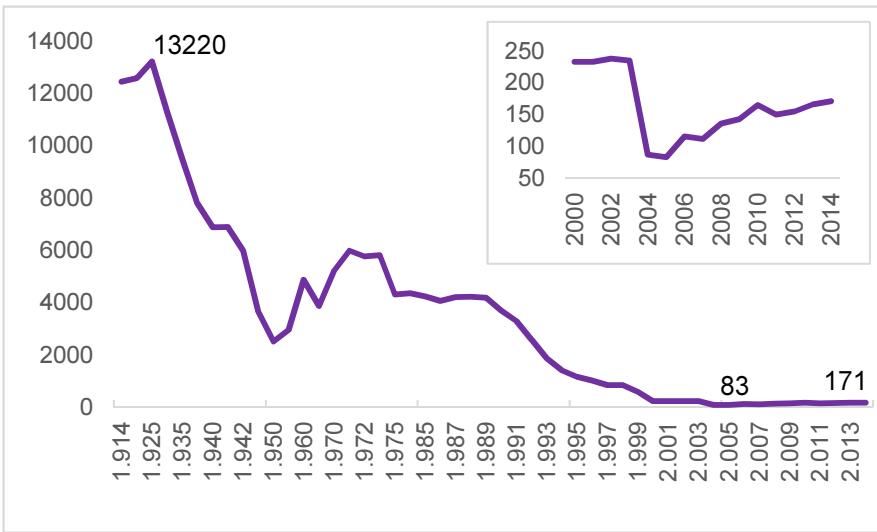
Siglo XIX (1897)



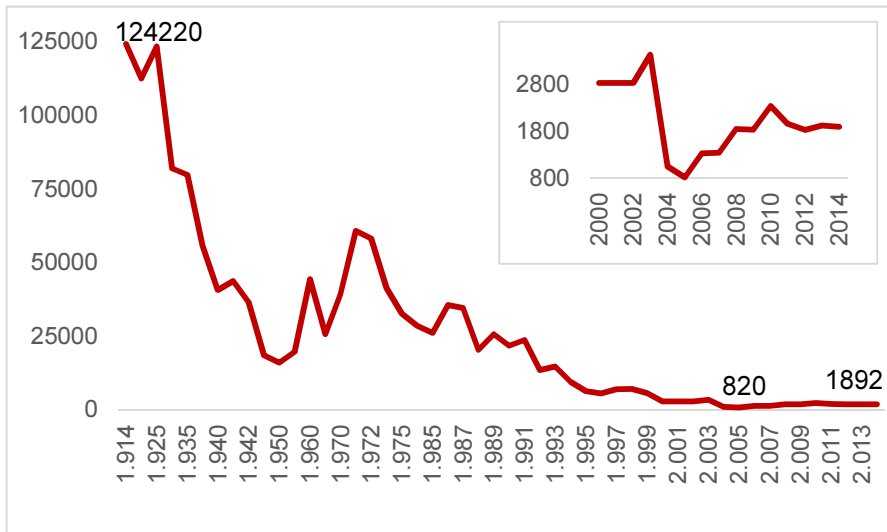
***"Cultivo del azafrán en La Solana"* de J. A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años atrás, citándose un inventario judicial del año 1720, en el que también aparece el azafrán.**

El azafrán en España 1914 - 2014

Superficie de cultivo



Producción



Fuente: MAGRAMA

El azafrán en España



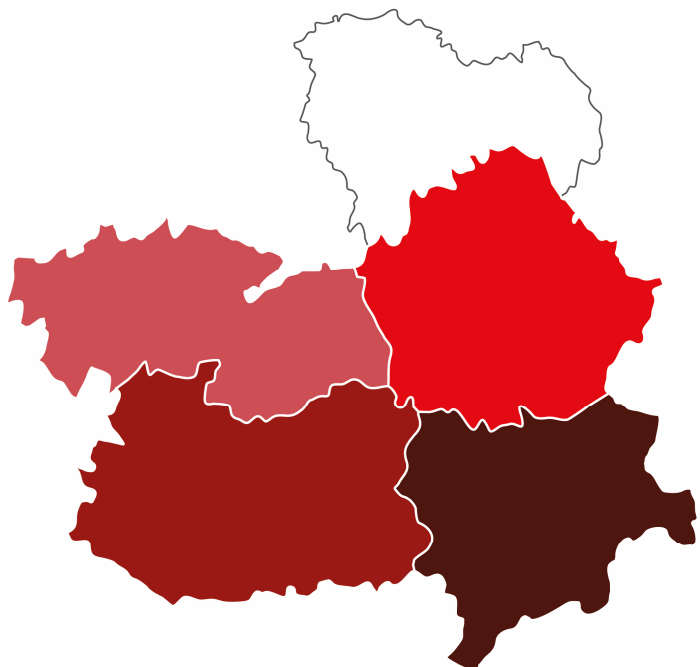
Promedio 2000-2014		
Comunidad Autónoma	Superficie	
	ha	%
CASTILLA - LA MANCHA	152	93,50
ARAGÓN	5	3
CANARIAS	4	2,50
REGIÓN DE MURCIA	1	0,50
CATALUÑA	< 1	< 0,05
CASTILLA Y LEÓN	< 1	< 0,05
ESPAÑA	162	100

Promedio 2000-2014		
Comunidad Autónoma	Producción	
	kg	%
CASTILLA - LA MANCHA	1947	97,3
ARAGÓN	23	1
CANARIAS	20	1
REGIÓN DE MURCIA	6	< 0,05
CATALUÑA	4	< 0,05
CASTILLA Y LEÓN	1	< 0,05
ESPAÑA	2001	100

Fuente: MAGRAMA



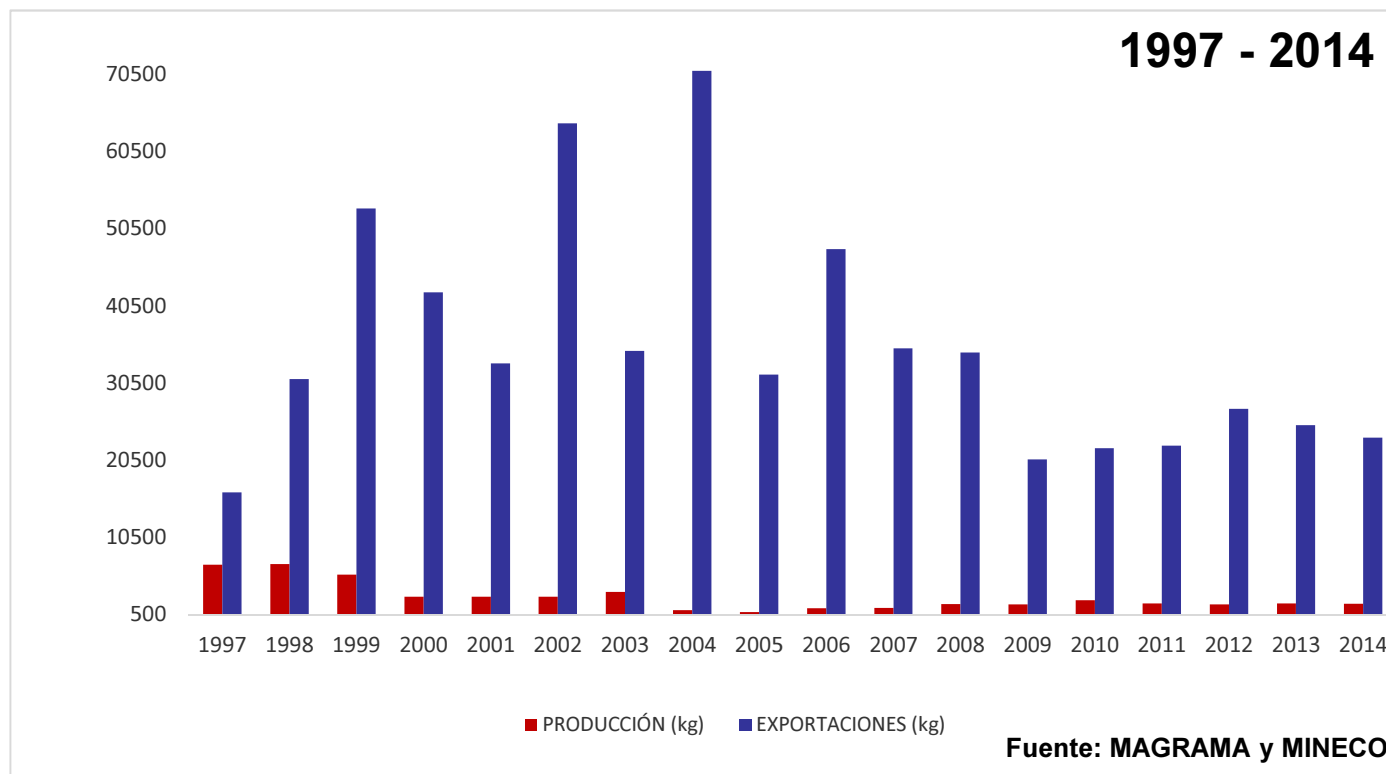
El azafrán en Castilla La Mancha



Castilla-La Mancha	Promedio 2000-2014			
	Superficie		Producción	
	ha	%	kg	%
ALBACETE	72	47,5	1008	52
TOLEDO	53	35	779	40
CUENCA	19	12,5	118	6
CIUDAD REAL	7	5	41	2
Total	152	100	1947	100

Fuente: MAGRAMA

Exportaciones de azafrán desde España



Media de producción 1997/2014	Media de exportación 1997/2014	Media del desfase 1997/2014
2762 kg	35280 kg	32518 kg

AZAFRÁN ESPAÑOL



**PRODUCTO GOURMET /
“PREMIUM”**



“Una riqueza tal, que anualmente produce más de veinte millones de pesetas de sus productos y que lleva en triunfo mundial el nombre del solar español a los muchos países a que se exportan más de 50.000 kilos, que suponen entrar cerca de ochenta millones de pesetas oro, es por todos estos aspectos blanda de la agricultura española”. [ABC, Madrid 22/ /1935](#)

AZAFRÁN “TIPO MANCHA”

Orden de 3 de junio de 1988 sobre Normas de Calidad del Comercio Exterior del Azafrán (BOE núm. 160 de 5 de julio de 1988)



**DOP AZAFRÁN DE
LA MANCHA**

Orden de 11 de febrero de 1999 por la que se protege la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha y se da a conocer su pliego de condiciones (DOCM núm. 10 de 19 de febrero de 1999)

Orden de 28 de julio de 1999 que modifica la Orden de 3 de junio de 1988 sobre Normas de Calidad del Comercio Exterior del Azafrán (BOE núm. 190 de 10 agosto de 1999):

Azafrán Tipo Mancha → Azafrán selecto o superior



¿Qué es una DOP?



Nombre que identifica a un producto:

- a) Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país;
- b) Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- c) Cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.



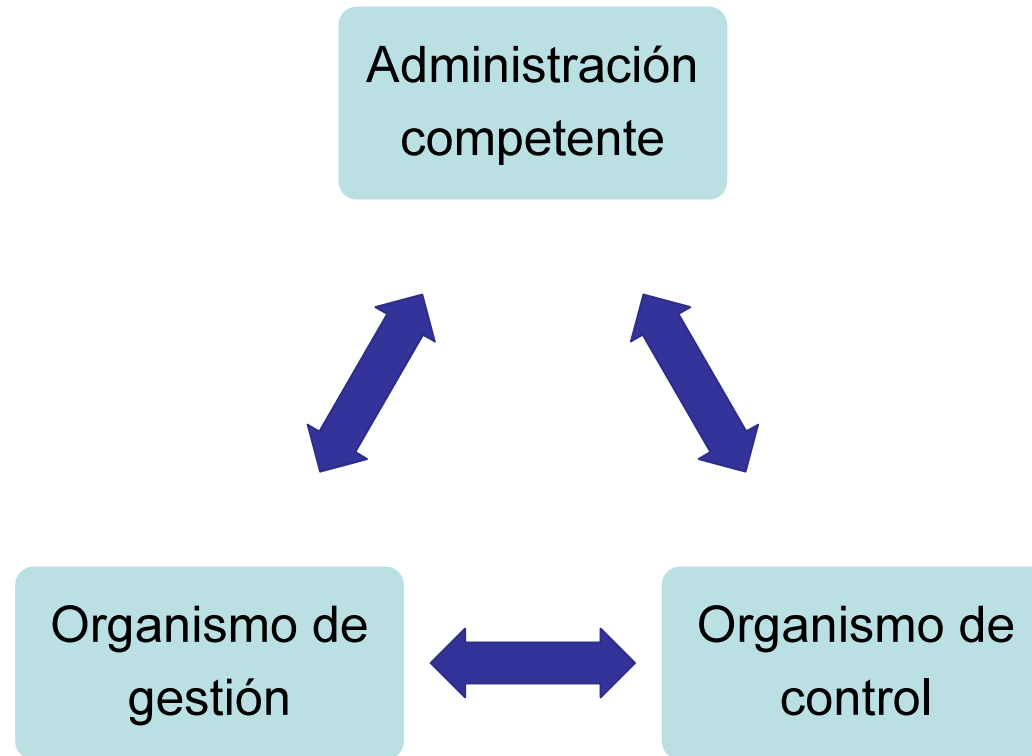
Nombre que identifica un producto:

- a) Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- b) Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- c) De cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida.

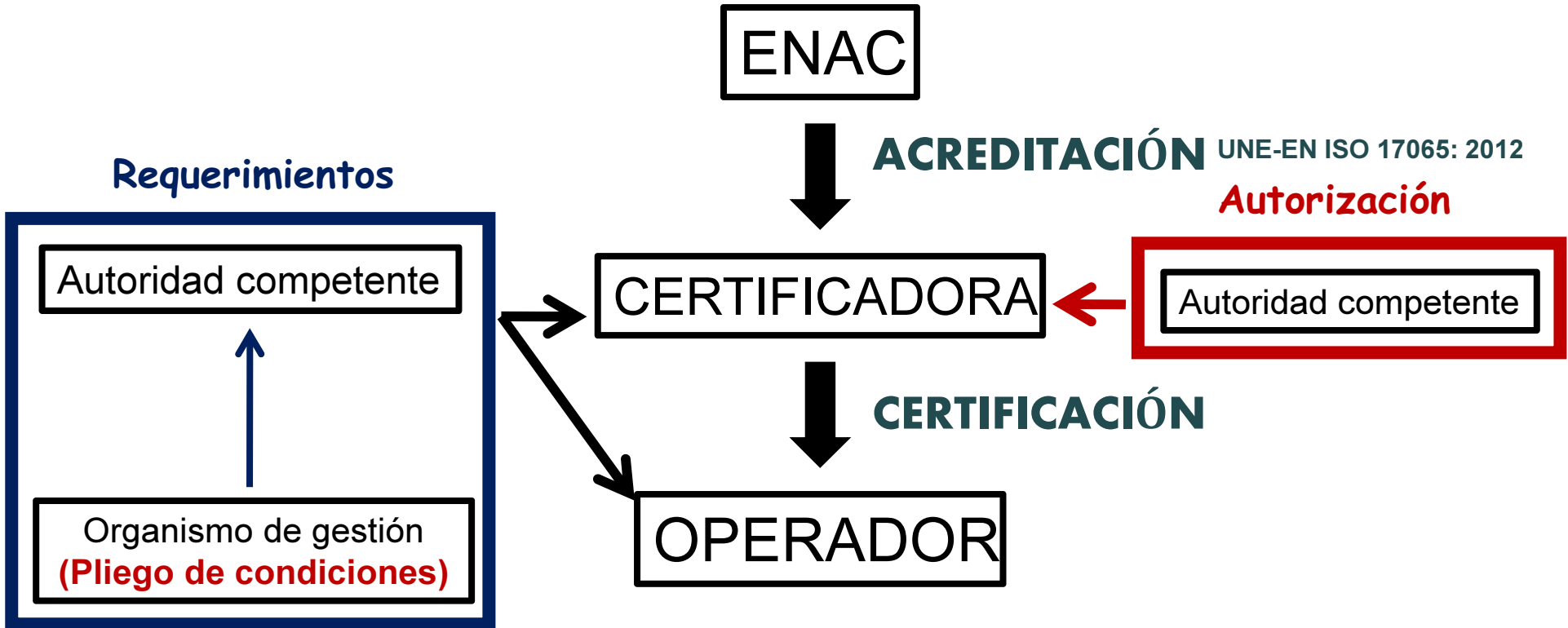
FIGURA DE CALIDAD	Nombre Geográfico	Vínculo	Producción
DOP	Sí	Estricto	100% en la zona
IGP	Sí	Más difuso. Reputación	Al menos una

Aspectos de interés en las DOP

Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

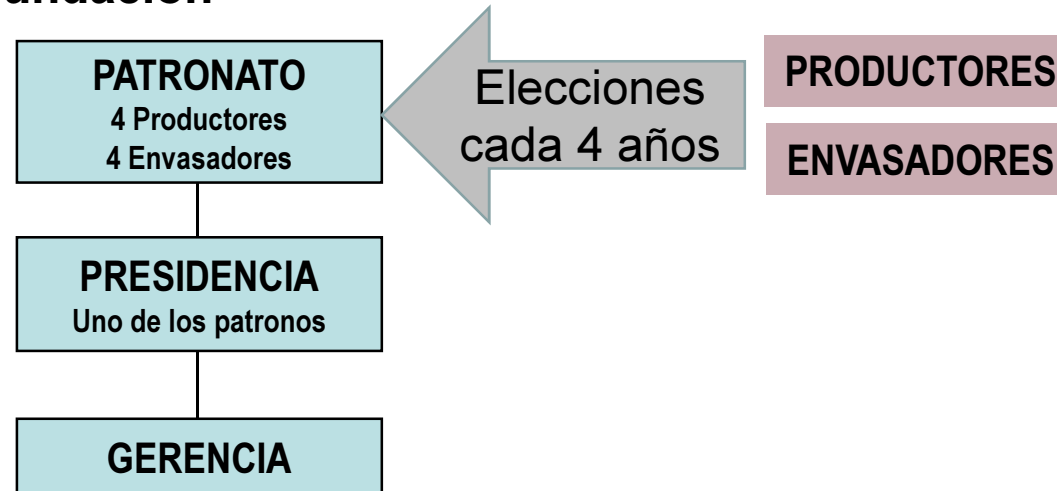


Aspectos de interés en las DOP



La DOP Azafrán de La Mancha. Organismo de gestión

Naturaleza jurídica de Fundación



Funciones (Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha):

- Promover la comercialización.
- Realizar la revisión del PLIEGO DE CONDICIONES.
- Velar por el prestigio de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha.
- Colaborar estrechamente con los organismos de control.
- Fomentar el conocimiento y la investigación.

La DOP Azafrán de La Mancha. Características

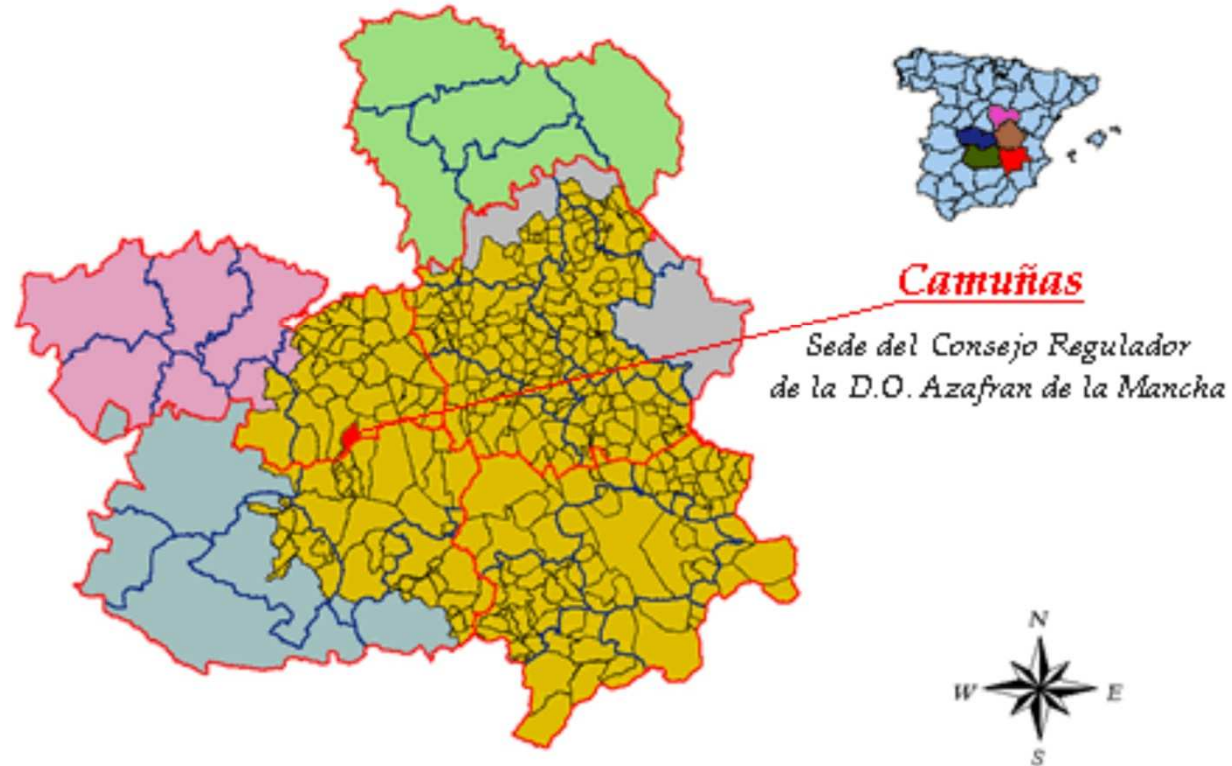


Es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L. que cumple el pliego de condiciones. Algunos aspectos significativos son:

- Producción de la flor y la elaboración de especia en unos municipios determinados de Castilla La Mancha.
- Cultivado y elaborado en unas condiciones específicas.
- Puesto en el mercado en envases con una cantidad neta no superior a 100 g.
- Producido como máximo en el año anterior al de su envasado (Hasta el 31 de diciembre del año siguiente).
- Con unas características físico – químicas y sensoriales determinadas.

La DOP Azafrán de La Mancha. Características

Zona de producción





La DOP Azafrán de La Mancha. Cultivo

Terreno:

- 1) En los que, al menos, tres años antes no hayan tenido cultivos tales como patata, alfalfa, zanahoria, remolacha o trébol, al sufrir patologías comunes.
- 2) Suelos no demasiado compactos, permeabilidad media, pH neutro o ligeramente alcalino.

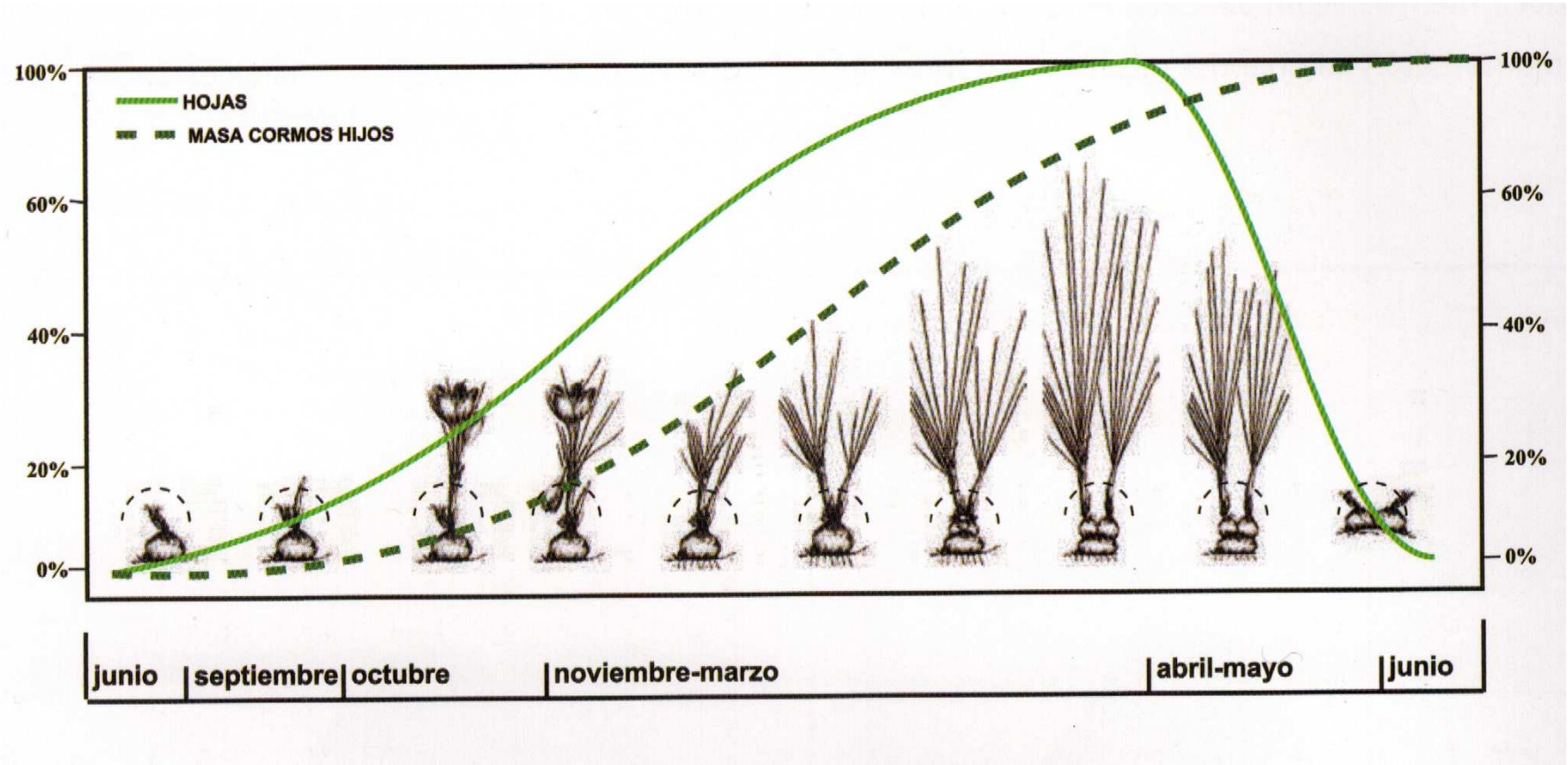
Plantación:

- 1) Bulbos en surcos a aproximadamente 20 cm de profundidad.
- 2) Se extraen a los cuatro años, se limpian, se separan los nuevos bulbos y se vuelven a plantar en otro terreno.

La DOP Azafrán de La Mancha. Características



La DOP Azafrán de La Mancha. Ciclo vegetativo



La DOP Azafrán de La Mancha. Elaboración

RECOLECCIÓN



MONDA



TOSTADO



ALMACENAMIENTO



ENVASADO

1) Recogida diaria a primera hora. 2) Corte preciso que impida la separación de los estigmas. 3) Flores exentas de tierra u otros restos 3) Tratamiento suave sin amontonamientos. 4) Transporte inmediato para procesado

1) Flores limpias 2) Procesado lo más rápido posible el mismo día (12 h max.) 3) Estigmas unidos con un pequeño resto de estilo 4) Estigmas sin materias extrañas.

1) Inmediato 2) Estigmas en cedazos en capas de 1 – 2 cm 3) 60 – 80 grados, 20 – 45 min., fuente de calor neutra 4) Volteos cuando sea necesario.

1) Tª ambiente 2) Envasado en recipientes aptos para el contacto con los alimentos 3) Sitio fresco, aislado al máximo de la humedad y de la luz.

Balance de materia



250.000 rosas



5000 g



1000 g

La DOP Azafrán de La Mancha. Características



La DOP Azafrán de La Mancha. Características



La DOP Azafrán de La Mancha. Características



La DOP Azafrán de La Mancha. Características



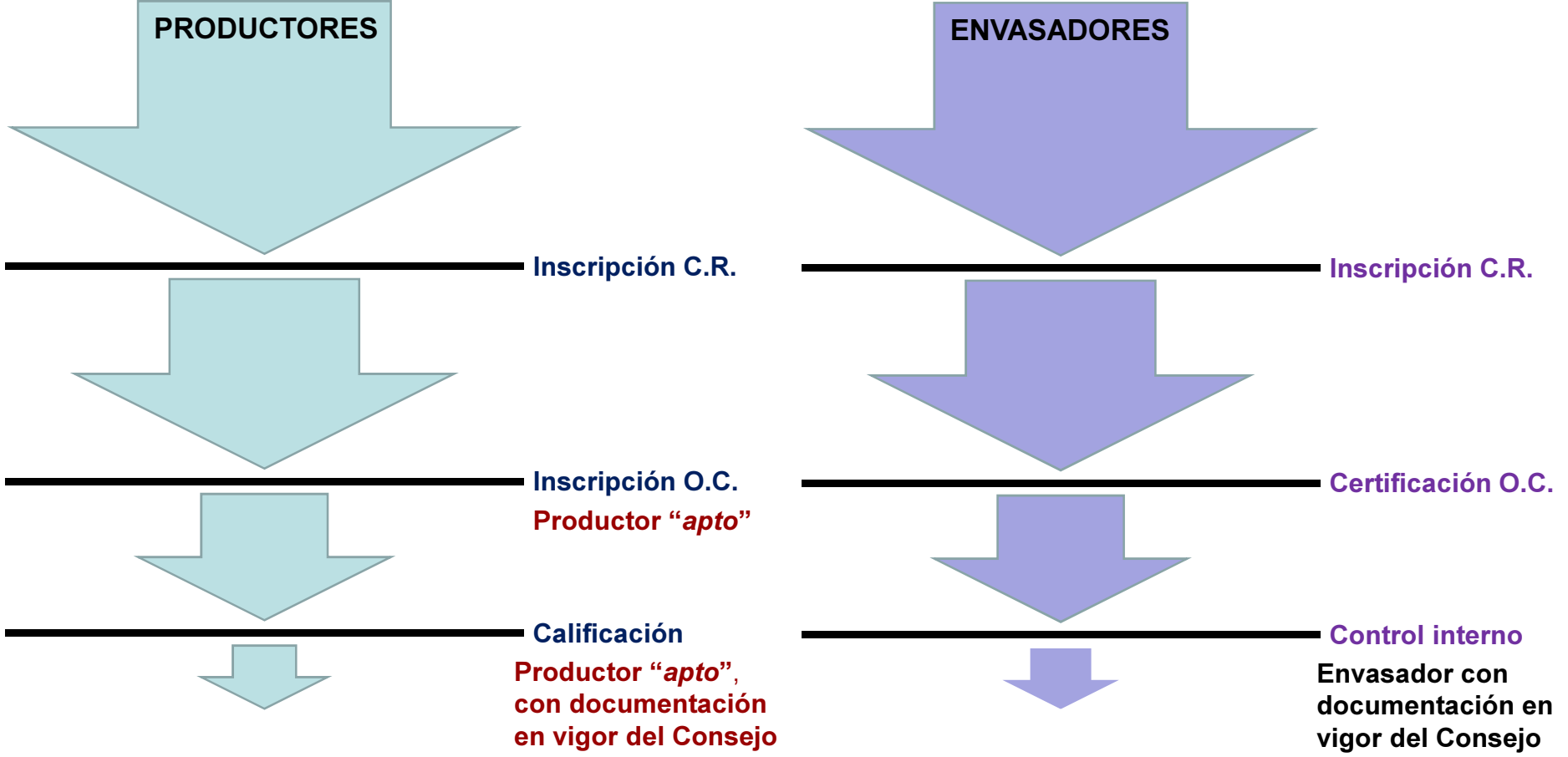
La DOP Azafrán de La Mancha. Características

Los azafranes producidos por desecación a temperatura ambiente poseen colores más oscuros y tonos menos anaranjados.

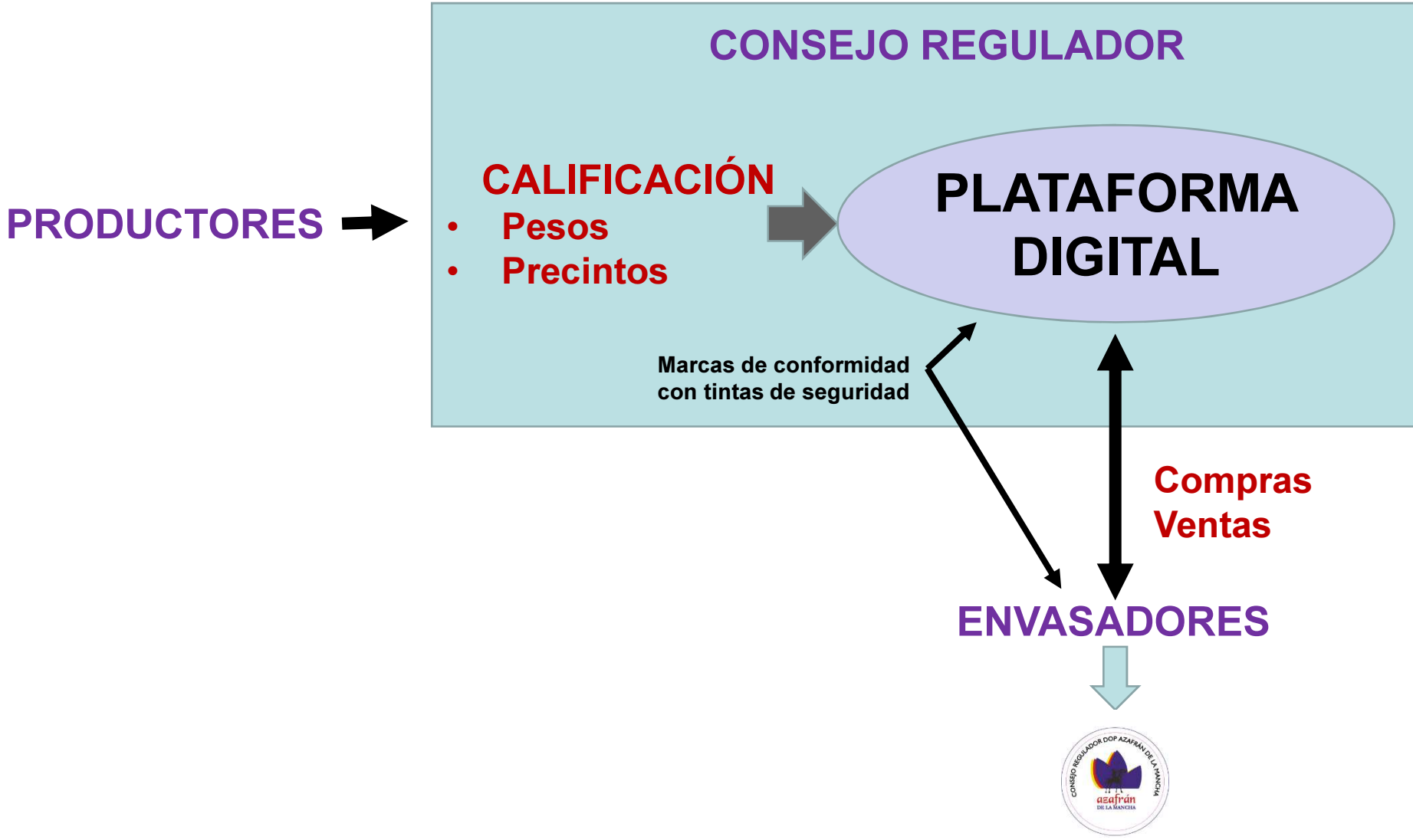


La DOP Azafrán de La Mancha. Características

Característica	Especificación	Umbral
Físicas	Hebras flexibles y resistentes	
	Estigmas rojos brillantes	
	Razón longitud estigma/estilo	≥ 1
	Longitud del estigma (mm)	≥ 22
	Restos florales (% p)	$\leq 0,5$
	Materia extraña (% p)	$\leq 0,1$
Químicas	Humedad y materias volátiles (%)	< 11
	Cenizas totales (%)	< 8
	Cenizas insolubles en ácido (%)	< 1
	Extracto etéreo (% m/m)	3,5 - 14,5
	Extracto soluble en agua fría (% m/m)	< 65
	Poder colorante (UA)	> 200
	Poder aromático (UA)	> 20
	Poder amargo (picrocrocina) (UA)	> 70
	Safranal (% total volátiles)	> 65
Organolépticas (hebra)	Olor	Propio del tostado. Intenso y penetrante, a mies o hierba fina seca con reminiscencias florales.
Organolépticas (infusión)	Sensación olfato-gustativa	Percepción larga y suave. Inicialmente amarga, posterior y persistente a mies y tostado



**El efecto combinado de estas medidas garantiza el origen y la máxima calidad**

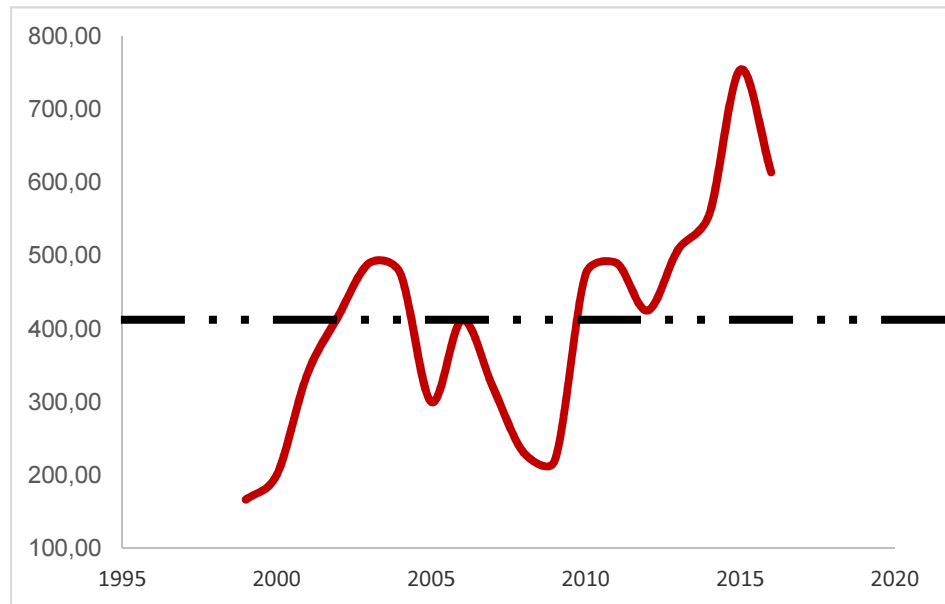




**Fundación Consejo Regulator
DOP Azafrán de La Mancha**

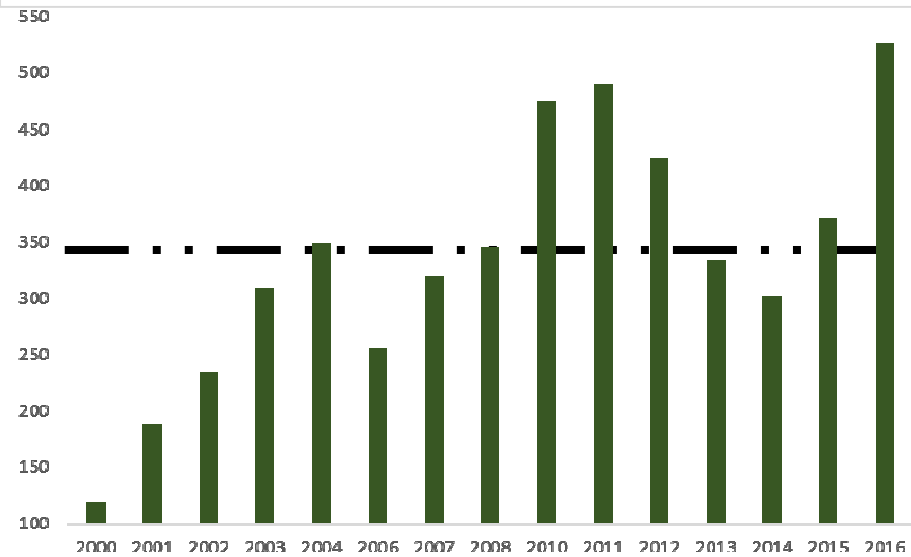
Paseo de Castilla-La Mancha, 15 Bajo A
45720 CAMUÑAS (Toledo) - ESPAÑA

Calificado



Promedio ≈: 400, 00 kg

**Comercializado con
DOP**

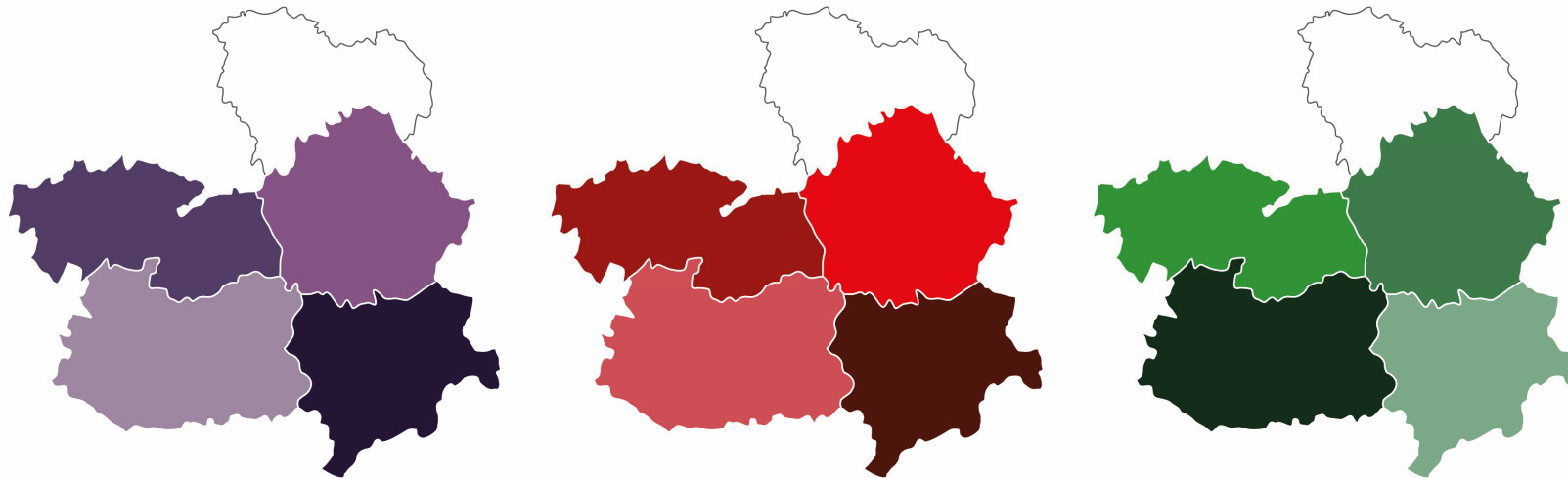


Promedio ≈: 336, 00 kg

Fuente: C.R. Azafrán de La Mancha



Perfil de la producción de azafrán calificado



Superficie

Producción

Rendimiento

Provincia	Superficie		Producción		Rendimiento
	ha	%	kg	%	
Albacete	43.48	53.83	314.29	51.78	7.20
Ciudad Real	4.08	5.05	51.66	6.86	10.51
Cuenca	14.78	18.29	111.06	18.30	7.47
Toledo	18.44	22.82	139.98	23.06	7.68
TOTALES	80.78		616.99		
MEDIA					8.22

Fuente: C.R. Azafrán de La Mancha

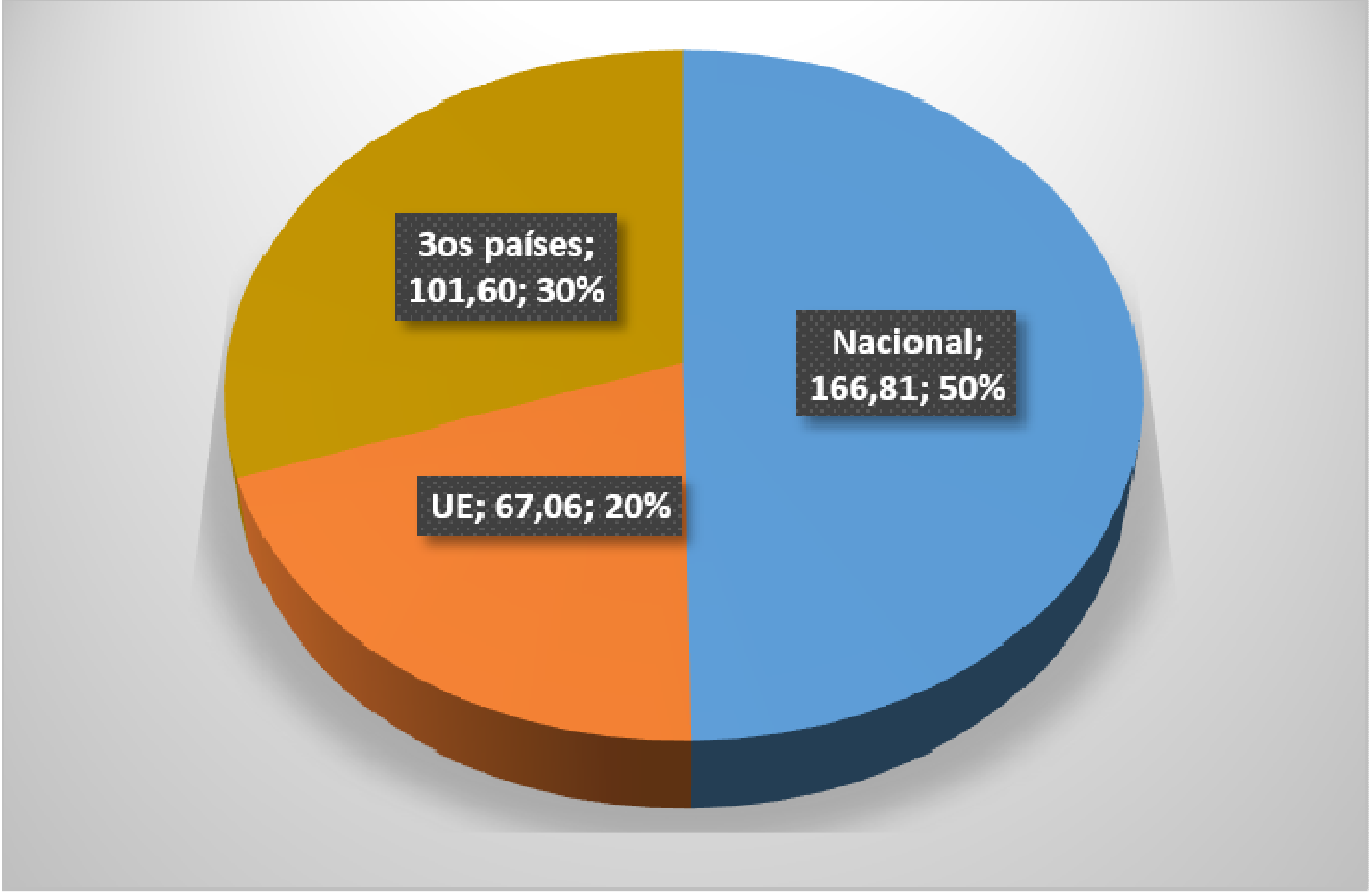
Perfil de la producción de azafrán calificado

Promedios 2013 - 2016

Parámetro	Provincia				Total	Promedio
	Albacete	Toledo	Cuenca	Ciudad Real		
Superficie	47,26	20,19	15,04	4,60	87,08	
Producción	317,24	136,34	112,28	42,14	608,00	
Rendimiento	6,80	7,00	7,44	9,65		7,72
Productores	116	101	13	27	256	

Envasadores: 17

Comercialización del azafrán con DOP



Usos culinarios del azafrán

COMPONENTE	ATRIBUTO SENSORIAL	SOLUBILIDAD
Σ Crocinas	Color amarillo	Solubles en agua, poco solubles en grasas
Picrocrocina y Polifenoles	Sabor amargo	
Safranal	Olor característico	Soluble en grasa, poco soluble en agua



¿Cómo usar el azafrán de La Mancha?

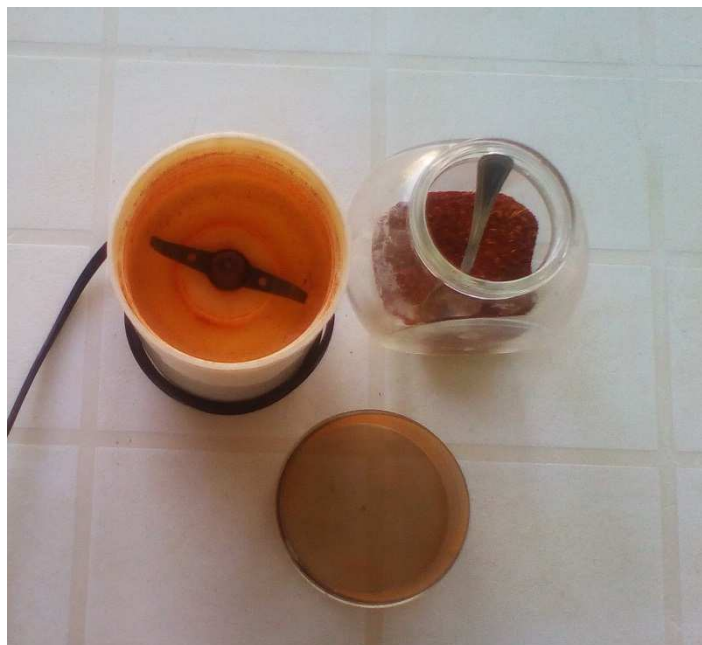


I.- DISMINUCIÓN DEL TAMAÑO DE LAS HEBRAS



¿Cómo usar el azafrán de La Mancha?

PARA DISMINUIR EL TAMAÑO DE LAS HEBRAS:



1.- Con molinillo



2.- Con mortero



3.- Con la mano, ayudado de un papel no adherente. Por ejemplo, de aluminio.

¿Cómo usar el azafrán de La Mancha?

II.- AÑADIR LAS HEBRAS TRITURADAS A LO QUE SE COCINA

III.- PREPARAR UNA INFUSIÓN CON LAS HEBRAS TRITURADAS



¿Cómo usar el azafrán de La Mancha?

IV.- PREPARAR UNA INFUSIÓN CON LAS HEBRAS

Dosis 4 g/l (1 g/250 ml), 4 -5 horas a unos 65°C. Guardar en frigorífico y utilizar en los platos según necesidades



¿Es caro el azafrán de La Mancha?

Un estigma 0,0015 g ➡ 1 g de azafrán 667 estigmas ➡ 1 Kg de azafrán 667000 estigmas

1 g de azafrán 6 euros ➡ 1 hebra de azafrán 0,01 euros

Un arroz 10 – 12 hebras



0,10– 0,12 euros

Propiedades saludables del azafrán

Se puede decir que el azafrán siempre ha estado al lado de las personas para el remedio de diferentes enfermedades.

Hipócrates (469-399 a.C.); Tésalo (s. IV a C.) y Teofrasto (372-288 a.C.)

Dioscórides, s. I d.C.

Galeno (129-199 d.C.) le atribuyó innumerables propiedades medicinales.

Maimónides (1135-1204 d.C.): Valoró las propiedades cardiovasculares, entre otras.

Laguna (s. XV d.C.): “ bebido en gran cantidad con vino, despacha...; los pacientes mueren riendo”.

Propiedades saludables del azafrán

En la actualidad no existen medicamentos con azafrán

The screenshot shows the AEMPS CIMA website interface. The main content area displays the following information for the medication DENTOMICIN JARABE:

Información del Medicamento:	
Número de Registro:	936212
Laboratorio titular:	Seid, S.A.
Principios Activos:	TAMARINDUS INDICA PULPA, AZAFRAN TINTURA
Excipientes (EDO):	AZUCAR
Clasificación ATC:	Nivel 3: A01A - PREPARADOS ESTOMATOLÓGICOS Nivel 4: A01AD - Otros agentes para tratamiento oral-local Nivel 5: A01AD11 - Varios

Medicamento: DENTOMICIN JARABE
Estado del medicamento: Autorizado 01/06/1961 / Revocado 07/10/2011

Lista de Formatos:

Código Nacional	Nombre del Formato	Estado del formato del Medicamento	Comercialización	Comentarios
741546	DENTOMICIN JARABE 20	Revocado 07/10/2011		

Exportar resultados a: CSV, Excel, XML

Volver

Para reportar incidencias informáticas relativas a CIMA (No se atenderán consultas médicas) envíe un correo a sugerencias_FT@aemps.es.
Visite <http://www.aemps.gob.es/informa/info-atencion-ciudadano/home.htm> para otras direcciones de correo de la AEMPS.

Sin embargo, si está muy recomendado en el ámbito de la Homeopatía y aparecen múltiples productos comercializados en herbolarios.



Propiedades saludables del azafrán

Los compuestos con mayor efectos bioactivos del azafrán son la crocina (Σ crocinas), picrocina y safranal.

Desde la década de los 90 son más de 400 artículos científicos en los que se indica que los componentes del azafrán tienen propiedades de prevención o de acción positiva sobre algunas enfermedades.

Antitumoral

Antioxidante

Alzheimer

Parkinson

Hipolipemiente

Isquemia cerebral

Mejora la memoria y el aprendizaje

La digestión

Anticonvulsivo

Antiinflamatoria

Antidepresiva y ansiolítica

Disfunción eréctil

Síndrome premenstrual

Antidiabético

Protección de la retina

Las encías y dentición

Infusiones de azafrán

Propuesta:

- 1. Calentar 200 ml de agua mineral hasta ebullición.**
- 2. Adicionar 30-40 mg (3-4 estigmas) de azafrán. Se puede acompañar de otras plantas: tila, manzanilla, etc.**
- 3. Tapar el recipiente y dejar reposar 10 min.**
- 4. Si se desea, endulzar con miel.**

Otros usos de azafrán

Cosmético: acondicionador de la piel (Decisión de la Comisión de 9 de febrero de 2006 que modifica la Decisión 96/335/CE, por la que se establece un inventario y una nomenclatura común de ingredientes empleados en los productos cosméticos. DOUE L97 5/4/2006)

Denominación (INCI)	Denominación IAN (INCI)	Denominación IN	IF (E.A)	IF (E.D) (E) (E) (E)	Denominación IAN (para los extractos vegetales)	Reservado	Reservado
CURTINUM MANTINUM EXTRACT			00000000	00000000	Extracto de planta entera de Curtinum mantinum, Apiales		Tónico
INDICUS SATIVUS EXTRACT		azafrán	00000000	00000000	Extracto de flor de azafrán, Crocus sativus, Iridaceae		Acondicionador de la piel
INDICUS SATIVUS EXTRACT							Acondicionador de la piel

METAS

- 1.- Considerar al azafrán de La Mancha como un producto agroalimentario.**
- 2.- Acercar la “tradición” a la realidad de los requerimientos de la higiene alimentaria.**
- 3.- Alejarnos del concepto de “oro rojo”.**
- 4.- Enseñar al consumidor el uso eficiente de esta especia.**
- 5.- Acercarnos a los profesionales y estudiantes de hostelería.**
- 6.- Trasladar a la sociedad un mensaje “en positivo”**



Fundación Consejo Regulador
DOP Azafrán de La Mancha

Paseo de Castilla-La Mancha, 15 Bajo A
45720 CAMUÑAS (Toledo) - ESPAÑA

¡SÍGUENOS EN LAS REDES!

MUCHAS GRACIAS