



**Azafrán de La Mancha**
Denominación de Origen Protegida



EL PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN EL AZAFRÁN DE LA MANCHA

Pedro M. Pérez Juan. Gerente

Toledo, 28 de octubre de 2015



CONCEPTOS

Denominación de origen protegida. Un nombre que identifica 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,
- c) cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

Pliego de condiciones. El conjunto de requisitos que deben cumplir los vinos para tener derecho a beneficiarse de la protección de una Denominación de Origen

Comprobación del pliego de condiciones. Verificación de que un operador cumple el Pliego. Esta actividad la realiza el **organismo de control**.

Organismo de control. Según Reg. (CE) 882/2004, un tercero independiente en el que la autoridad competente ha delegado determinadas tareas de control. Debe estar acreditado en 17065.



CONCEPTOS

Organismo de gestión de la DOP. Organización de carácter privado (Fundación, asociación o interprofesión) encargado de las tareas de promoción y protección de la Marca.



CRONOLOGÍA DE LA DOP

Orden de 20 de abril de 1995 (DOCM 19 de mayo de 1995)	Carácter provisional de la denominación de origen Azafrán de la Mancha
5 de Octubre de 1998	Escritura pública los estatutos de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha
22 de Octubre de 1998	Registro de Fundaciones de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha
Orden de 11 de febrero de 1999 (DOCM 19 de febrero de 1999)	1) Reconocimiento definitivo DOP Azafrán de La Mancha 2) Publicación del pliego de condiciones 3) Establece que La Fundación será el organismo de control, actividad que llevará a cabo hasta noviembre de 2011.
Reglamento (CE) N° 464/2001 (DOCE L66 de 8/03/2001)	Inscripción de la DOP Azafrán de la Mancha en el Registro de Denominaciones de Origen protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, según Reg. (CEE) n° 2081/92.



EL CONSEJO REGULADOR

Sus funciones son (Ley de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha):

- a) Promover la comercialización del azafrán amparado por la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, procurando la expansión de sus mercados.
- b) Realizar la revisión del pliego de condiciones con el objetivo de alcanzar un elevado nivel de calidad del producto amparado.
- c) Velar por el prestigio de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, fijando los criterios aplicables para su indicación en la presentación, el etiquetado y la publicidad, supervisando que su utilización resulta acorde con la legislación y que se aplica exclusivamente sobre el azafrán que cumple el pliego de condiciones.
- d) Colaborar estrechamente con los organismos de control que comprueban el cumplimiento del pliego por parte de los operadores.
- e) Fomentar el conocimiento y la investigación acerca de la historia y las características del Azafrán de La Mancha.



AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

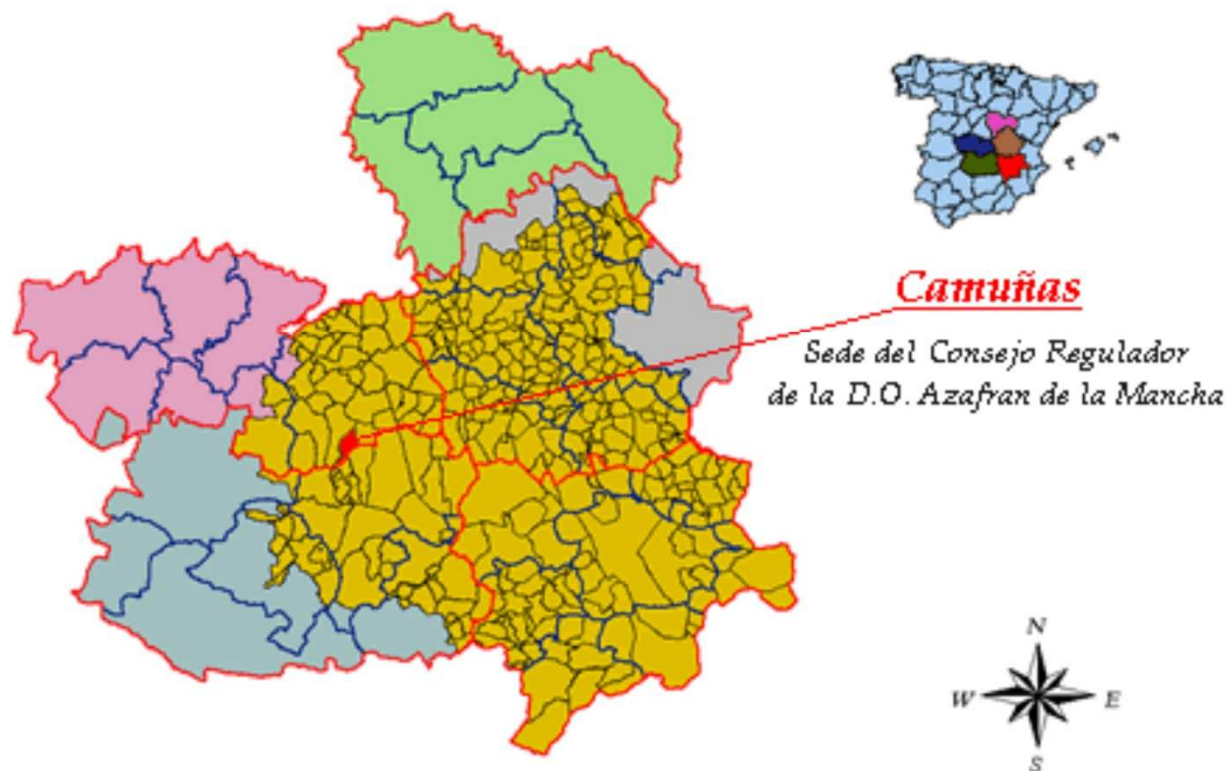


Es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L. que cumple el pliego de condiciones. Algunos aspectos significativos son:

- 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.

AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

Zona de producción



AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA



AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA



AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA



AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

Característica	Especificación	Umbral de aceptación
Pureza	Restos florales (% p)	≤ 0,5
	Materia extraña (% p)	≤ 0,1
Físicas	Aspecto	Hebras flexibles y resistentes Estigmas rojos brillantes.
	Longitud del estigma (mm)	≥ 22
	Razón longitud estigma/estilo	≥ 1
Químicas	Humedad y materias volátiles (%)	< 12
	Cenizas totales (%)	< 8
	Cenizas insolubles en ácido (%)	< 1
	Extracto etéreo (% m/m)	< 14,5
	Extracto soluble en agua fría (% m/m)	< 65
	Crocina (UA)	> 200
	Safranal (UA)	> 20
	Picrocrocina (UA)	> 70
	Safranal (% del total de componentes 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



Fundación Consejo Regulador
DOP Azafrán de La Mancha

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

AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

Referentes normativos

UNE ISO 3632-1. Azafrán (Crocus sativus L.) Parte 1. Especificaciones

UNE ISO 3632-2. Azafrán (Crocus sativus L.) Parte 2. Métodos de análisis

La Fundación Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha es miembro del comité técnico de AENOR AEN/CTN 34/SC 8 – Especies, hierbas culinarias y condimentos.

PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

El azafrán que lleva la marca de conformidad del Consejo Regulador debe superar cuatro procesos:



	PROCESO	ORGANISMO EVALUADOR
Progreso ↓	Inscripción de productores y envasadores	Consejo Regulador
	Inspección de los productores	Organismo de control
	Calificación del azafrán producido	Consejo Regulador
	Certificación de los envasadores	Organismo de control



PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

INSCRIPCIÓN (por el Consejo Regulador)

Algunas características del proceso son:

- a) Todos los operadores deben de estar incluidos en alguno de las tres bases de datos: productores, mondadores y envasadores. Con los datos que correspondan: nombre, dirección, tfno. móvil, correo electrónico, RIA, RGSi, extensión parcelas, tipo tenencia, etc.
- b) Los operadores deben de facilitar documentos acreditativos: NIF/CIF, certificados catastrales, autorización bancaria, autorización para la cesión de datos, etc.
- c) Los operadores deben de mantener actualizados los datos de inscripción y los documentos acreditativos.

PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

INSPECCIÓN (por el organismo de control)

Algunas características del proceso son:

- a) Afecta de forma exclusiva a los productores de azafrán
- b) Se comprueba el cumplimiento de la parte del Pliego que les afecta: producción de flor, mondado y tostado.
- c) Se ejecuta en un porcentaje de los productores y se extrapolan los resultados
- d) Los que superen el proceso se inscriben en un listado de productores que pueden aprovisionar a un envasador con DOP. Este listado será como máximo igual al de inscritos en el C.R.
- e) Su azafrán NO ESTÁ CERTIFICADO.
- f) Se realiza durante la época de producción.



PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

CALIFICACIÓN (por el Consejo Regulador)

Algunas características del proceso son:

a) Afecta de forma exclusiva a los productores de azafrán

b) Se pretende:

- 1) Comprobar el estado de inscripción de los productores en el CR y en el organismo de control**
- 2) Comprobar si los productores han facilitado los documentos acreditativos necesarios**
- 3) Cuantificar la producción**
- 4) Conocer las características físico-químicas del azafrán producido en la campaña en curso (> 85%)**

c) Se realiza al final de la campaña.

AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

Calificación 2014



Provincia	Superficie (Ha)	Producción (kg)	Rendimiento (kg)	Productores (kg)	Explotaciones
Albacete	36,31	269,57	7,42	102	217
Ciudad Real	2,84	38,16	13,44	19	48
Cuenca	16,06	122,98	7,66	12	33
Toledo	17,38	125,06	7,16	83	170
Totales	72,59	555,77		216	468
Media			8,93		

AZAFRÁN CON DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

Calificación 2014

		Poder colorante (Crocinas)	Sabor amargo (Picrocrocina)	Aroma (Safranal)
Umrales del pliego de condiciones de la DOP		>200	>70	>20
Azafrán calificado 2014	Media	269,02	100,15	33,23
	Máx.	306,92	114,03	42,91
	Min.	214,23	77,47	25,16



PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

CERTIFICACIÓN (por el organismo de control)

Algunas características del proceso son:

- a) **Afecta de forma exclusiva a los envasadores**
- b) **Se comprueba el cumplimiento de la parte del Pliego que les afecta: trazabilidad del azafrán comprado y del proceso de envasado, uso de la marca de conformidad, etc.**
- c) **Los envasadores sólo pueden comprar azafrán a productores inscritos en el CR y en organismo de control.**
- d) **Se aplica al 100% de los envasadores.**
- e) **Los que lo superen reciben un Certificado**



Fundación Consejo Regulador
DOP Azafrán de La Mancha

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

PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

OTROS CONTROLES (por el Consejo Regulador)

Afecta de forma exclusiva a los envasadores:

Comunicaciones sobre las compras y las cantidades envasadas.



PROCESO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN CON DOP

El azafrán con DOP Azafrán de La Mancha, [que lleva la marca de conformidad del Consejo Regulador](#), es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L.:

- 1) Producida y envasada por personas físicas o jurídicas inscritas en el Consejo Regulador.
- 2) Producida por personas físicas o jurídicas inspeccionadas por el organismo de control e inscritas en sus listados.
- 3) Envasada por personas físicas o jurídicas que están certificadas por un organismo de control.

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

MUCHAS GRACIAS

