

## DESCRIPCIÓN

El **Azafrán de La Mancha** es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L., con unas características únicas debido a su estrecha vinculación con los factores naturales, humanos, culturales e históricos de esta zona geográfica.

El azafrán amparado por esta Denominación de Origen Protegida es la única especia de esta naturaleza que dispone, a nivel nacional, de este reconocimiento de calidad.

Los requerimientos específicos para su producción y comercialización, así como las características físico-químicas y sensoriales que debe satisfacer, se plasman en un

documento, el pliego de condiciones, que ha sido aprobado por la Comisión Europea, y que es de obligado cumplimiento para todos los productores y envasadores que participan en su circuito comercial.



La comprobación anual del cumplimiento del Pliego por parte de los operadores, realiza un organismo de control independiente e imparcial, autorizado por la administración competente, y acreditado por ENAC en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

El **Azafrán de La Mancha** se comercializa exclusivamente en forma de hebra, en envases con un contenido neto no superior a 100 g, y que exhibe la contraetiqueta del Consejo Regulador. Esta presentación constituye una triple garantía: máxima seguridad alimentaria; umbral más elevado para el color, el sabor y el aroma; y el origen español.

## EN EL CORAZÓN DE LA MANCHA

Procedente del Mediterráneo, el azafrán nos llegó muy probablemente con fenicios, griegos y romanos, aunque fueron los árabes los principales responsables de su extensión por toda la Península Ibérica. Sin embargo, se adaptó de forma muy particular a las condiciones de suelo, clima e intervención humana sostenible de La Mancha, y es, como 'El Quijote', una parte intrínseca de su identidad y cultura.

Desde hace varios siglos, los productores manchegos han aplicado una sencilla tecnología, que en su esencia se ha conservado hasta nuestros días, en la que la familia tiene una gran presencia en las sobrias tareas que requiere la elaboración de esta preciada especia. Así, el **Azafrán de La Mancha** trascendió su mera producción, y llegó a ser un motor de las relaciones sociales por los lazos de vecindad, cooperación y solidaridad sobre los que se ha edificado su explotación.

Ritos y símbolos en torno al **Azafrán de La Mancha** aún subsisten en los pueblos, cumpliendo funciones ideológicas y de cohesión social, que otorgan un valor añadido a la reconocida calidad de este producto tan característico.



Azafrán de La Mancha  
Denominación de Origen Protegida

Calle Veracruz, 5  
45720 Camuñas (Toledo)  
+34 670 550 893  
+34 925 470 284  
www.doazafrandelamancha.com  
doam@doazafrandelamancha.com



## Azafrán de La Mancha

Una singularidad en la cocina

Azafrán de La Mancha  
Denominación de Origen Protegida

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida **Azafrán de La Mancha** es, desde 1999, el órgano de gestión de dicha DOP. Se trata de una entidad sin ánimo de lucro, que está integrada por los productores y envasadores de dicha especia, que han decidido obligarse a cumplir los estrictos requisitos del pliego de condiciones para la producción y comercialización de esta especia. Asimismo, es la única organización reconocida ante la Administración para la representación, defensa y promoción del **Azafrán de La Mancha**.

Las funciones de la Fundación son:

- Velar por el prestigio y el fomento del nombre Denominación de Origen Protegida **Azafrán de La Mancha**. Y denunciar, en su caso y ante los órganos administrativos competentes, cualquier uso inadecuado del mismo que incumpla la legislación vigente.
- Investigar sobre los sistemas de producción y de comercialización del Azafrán de La Mancha. Asesorar y formar a los operadores sobre prácticas de mejora de la producción. Prestar servicios y formación a los operadores que permitan incorporar la innovación al proceso de producción y permitan la mejora de éste.
- Revisar el pliego de condiciones y proponer su actualización a la Administración.
- Informar y difundir entre los consumidores las características físico-químicas, sensoriales, nutricionales y saludables referidas al **Azafrán de La Mancha**. Asimismo, la Fundación fomentará el conocimiento sobre la historia y los vínculos culturales y antropológicos de esta especia con su zona de producción.

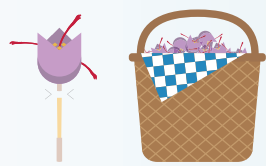
- Realizar actividades promocionales.
- Confeccionar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización, así como el resto de informaciones que les sean solicitadas; y presentarlas al organismo correspondiente de la Administración para su difusión y general conocimiento.
- Colaborar con la Administración gestionando los registros donde deben de inscribirse los productores y envasadores, con sus medios e instalaciones, que deseen participar en el circuito comercial de esta especia.
- Realizar la gestión económica, incluidas las cuotas obligatorias que el Patronato apruebe de forma periódica para la financiación de La Fundación.
- Colaborar tanto con las autoridades competentes en el mantenimiento de los registros públicos oficiales; como con los órganos de control encargados de la comprobación del pliego de condiciones, que en cada momento estén autorizados por la Administración.



## ELABORACIÓN DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA

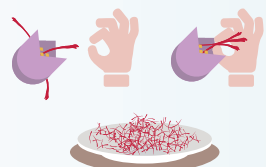
### 1º RECOLECCIÓN DE LA FLOR

- Recogida diaria a primera hora.
- Corte preciso de la flor que impida la separación de estigmas.
- Flores exentas de tierra u otros residuos.
- Evitar daños físicos y amontonamientos de las flores.
- Transporte inmediato para su monda.



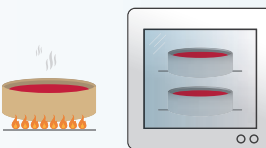
### 2º MONDA DE LA FLOR

- Prevenir presencia de contaminantes físicos (polvo, tierra, etc.).
- Procesado lo más rápido posible el mismo día (12h. máx.).
- Extracción de los estigmas unidos a un pequeño resto de estilo.
- Ausencia de elementos distintos a los estigmas.



### 3º TOSTADO DE LOS ESTIGMAS

- Realización inmediata.
- Uso de una fuente de calor neutra y Tº de 60 a 80°C.
- Duración compatible con la humedad de los estigmas.
- Voltear para homogeneizar el proceso.



### 4º ALMACENAMIENTO DE LOS ESTIGMAS TOSTADOS

- Realización con los estigmas tostados a Tº ambiente.
- Uso de recipientes aptos para el contacto con los alimentos.
- Envase cerrado herméticamente.
- Lugar fresco y aislado al máximo de la humedad y de la luz.



### 5º ENVASADO

- Exclusivamente del azafrán producido en la campaña anterior al de su envasado.
- Sólo con azafrán cuyas características cumplan el pliego de condiciones de esta DOP.
- En envases con una cantidad neta no superior a 100 g.
- Con un consumo preferente de 3 años.

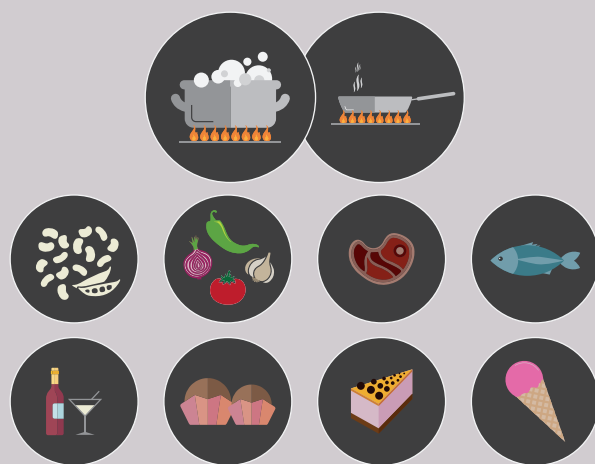


## ¿QUÉ APORTA EL AZAFRÁN DE LA MANCHA A LOS PLATOS, Y CÓMO LO HACE?

### CONDICIONES PARA ELABORAR EL PLATO

ATRIBUTOS (efectos en el plato)	1 AGUA Temperatura: 60° Tiempo: 20 minutos	2 Una parte de AGUA + dos partes de ACEITE Temperatura: 80° Tiempo: 20 minutos	3 ACEITE Temperatura: 100° Tiempo: 30 minutos
COLOR AMARILLO	Intenso	Trazas	Trazas
SABOR AMARGO	Significativo	Intenso	Trazas
ASTRIGENCIA	Intenso	Significativo	Intenso
OLOR TÍPICO A AZAFRÁN	Ausente	Intenso	Intenso

### POTENCIADOR DEL SABOR DE LOS ALIMENTOS (sustituto de la sal)

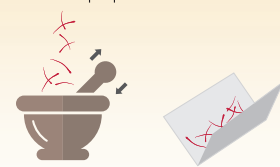


## USO EFICAZ EN COCINA DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA

**NUNCA TOSTAR PREVIAMENTE LAS HEBRAS ANTES DE SU UTILIZACIÓN**

### OPCIÓN 1 (priorizar en el plato el aroma u olor característico a azafrán)

1º Tritura las hebras con un mortero o con la mano ayudándote de un papel no adherente.



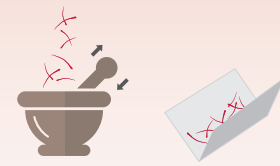
2º Añade sobre la elaboración que estés preparando según las condiciones 2 y 3.



### OPCIÓN 2 (priorizar en el plato el color)

#### TRITURA + INFUSIONA LAS HEBRAS

1º Tritura las hebras con un mortero o con la mano ayudándote de un papel no adherente.



2º Añade agua caliente 60°C



3º Deja reposar 20 min a 60°C, o a Tº ambiente hasta el uso



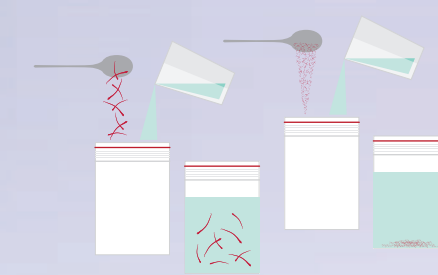
4º Añade sobre la elaboración que estés preparando



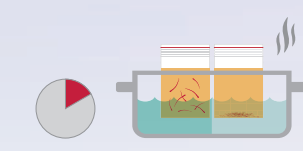
### OPCIÓN 3 (usos profesionales)

#### INFUSIONA LAS HEBRAS ENTERAS (priorización del color)

1º Introduce en una bolsa de vacío 1g de azafrán en hebras enteras o trituradas, y 250 cc de agua



2º Pon en baño maría a 60°C hasta "hebras blancas"



3º Escurre el líquido y úsalo en el momento, refrigera hasta 10 días o congela hasta 6 meses

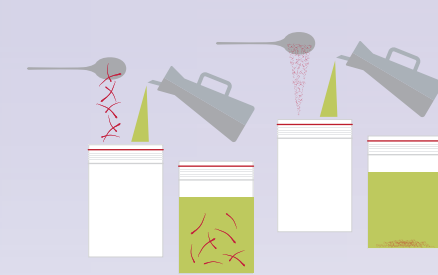


4º Toma la cantidad que precises por ración de alimento de la disolución refrigerada, de las porciones congeladas o pulveriza con el utensilio apropiado sobre los alimentos

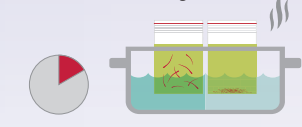


#### INFUSIONA LAS HEBRAS ENTERAS (priorización del aroma característico)

1º Introduce en una bolsa de vacío 1g de azafrán en hebras enteras o trituradas, y 250 cc de aceite



2º Pon en baño maría a 100°C durante 30 min o hasta que cumpla tu criterio gustativo



3º Deja enfriar, escurre el líquido y úsalo en el momento o ponlo en refrigeración hasta 10 días



4º Toma la cantidad que precises por ración de alimento de la disolución refrigerada o pulveriza con el utensilio apropiado sobre los alimentos

