



*Durante la clausura hoy en Toledo de la jornada sobre el mercado internacional de azafrán*

**“VAMOS A TRABAJAR CON EL SECTOR PARA OBTENER UNA CARACTERIZACIÓN DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA”**

**Martínez Guijarro ha indicado que “trabajaremos en colaboración con el Instituto Técnico Agronómico Provincial de Albacete (ITAP), para conseguir la caracterización fisicoquímica del bulbo del Azafrán de la Mancha”.**

El consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro, indicó hoy, en Toledo, que la Consejería pondrá en marcha, en colaboración con el ITAP, un proyecto que permita la caracterización fisicoquímica del bulbo del Azafrán de la Mancha, “de modo que nos permita la diferenciación de nuestro producto, del resto de azafranes importados y su certificación, garantizando así el origen del mismo al consumidor”.

Martínez Guijarro lo manifestó durante la clausura hoy en Toledo de una jornada en la que bajo el lema “Mercado Internacional del Azafrán: promoción de la calidad y de la pureza” se ha reflexionado sobre las futuras normas que definan la pureza, calidad e inocuidad del azafrán y sobre el presente y futuro de este producto agroalimentario tan importante para nuestra región.

El responsable de Agricultura y Desarrollo Rural ha destacado la importancia que tiene la defensa de los criterios de calidad y pureza del azafrán y los controles que sobre los productos fraudulentos se realicen.

En este sentido, señaló que se debe apostar por implantar sistemas de trazabilidad en las entidades productoras del azafrán, “de forma que se mejore la seguridad alimentaria así como exigir al azafrán importado el cumplimiento de las exigencias en normas de calidad y etiquetado”.

El consejero manifestó el compromiso del Gobierno regional con el sector del azafrán, un cultivo cuya superficie en Castilla-La Mancha representa prácticamente la totalidad de la superficie a nivel nacional, concentrando el 90% de la producción de azafrán de toda España.

En la actualidad la producción de azafrán de Castilla -La Mancha según datos del Consejo Regulador es de alrededor de 600 kilos, sobre una superficie que ronda las 100 hectáreas, un cultivo en el que en torno a 300 productores están inscritos en la Denominación de Origen.

El consejero de Agricultura y Desarrollo Rural agradecía la labor de las familias manchegas que han heredado la tradición desde generaciones, y que ha permitido que la rosa del azafrán no haya desaparecido de nuestros cultivos.

Por ello consideró que “el azafrán es mucho más que un producto agrícola ya que forma parte del patrimonio histórico y cultural de la región y, desde el Gobierno regional, pretendemos protegerlo y conservarlo para que la tradición no se pierda”.

Por último, señaló que se está trabajando para dar solución a uno de los problemas que tiene el sector como es la falta del bulbo del azafrán con el objetivo de potenciar el cultivo del bulbo y poder incrementar la superficie de cultivo en la región.