

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2000/C 173/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

**DOP (x) IGP ( )**

**Número nacional del expediente: —**

**1. Servicio responsable del Estado miembro:**

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad  
Dirección General de Alimentación  
Secretaría General de Agricultura y Alimentación  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 97

Fax: (34) 913 47 54 10

**2. Agrupación solicitante:**

2.1. Nombre: Asociación Nacional de Productores de Azafrán

2.2. Dirección: C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tel.: (34) 925 47 03 46

2.3. Composición: Productor/Transformador (x) Otros ( )

**3. Tipo de producto:** 1.8 — Otros productos del anexo II (condimentos, etc.)

**4. Descripción del pliego de condiciones:**

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Azafrán de La Mancha

4.2. Descripción: El 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.

Éste está compuesto por un ovario, del que 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, como especia, procede de los estigmas de esas flores unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido adecuadamente desecados mediante el proceso descrito en el apartado correspondiente a la obtención del producto.

Características físicas: Desde el punto de vista físico, el azafrán de La Mancha se distingue fácilmente porque los estigmas rojos sobresalen claramente de la flor y porque el estilo es de menor longitud que en las flores de otros orígenes.

El azafrán de La Mancha se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido. Las hebras serán flexibles y resistentes, con estigmas de color rojo vivo brillante.

La relación entre las longitudes del estigma y del estilo será superior a la unidad, con una tolerancia del 1 %.

La longitud del estigma no será inferior a 22 mm, con una tolerancia del 1 %.

El contenido en restos florales no superará el 0,5 % en peso, entendiéndose como tales los estilos sueltos de sus estigmas, los estambres, el polen y partes de pétalos o del ovario de la flor.

Se tolerará un máximo del 0,1 % de materia extraña. Se considera materia extraña cualquier resto vegetal distinto de los procedentes de la flor del azafrán, minerales (arena, tierra y/o polvo) y cadáveres o partes de insectos, etc.

No habrá presencia de moho ni de insectos vivos.

Características organolépticas: Olor: propio del tostado, intenso y penetrante, junto con un ligero aroma a mies o hierba fina seca con reminiscencias florales.

Sensación olfato-gustativa (en infusión): percepción larga y suave, inicialmente amarga, posterior y persistente a mies y tostado.

Características analíticas:

Características químicas:

Parámetro analítico	Azafrán a granel	Azafrán envasado
Humedad y materias volátiles	7-9 %	< 11 % (m/m)
Cenizas totales	—	< 8 % (m/m)
Cenizas insolubles en ácido	—	< 1 % (m/m)
Extracto etéreo	—	3,5-14,5 % (m/m)
Extracto soluble en agua fría	—	< 65 % (m/m)
Poder colorante <sup>(1)</sup>	> 200	> 200
Poder aromático <sup>(2)</sup>	> 20	> 20
Poder amargo (pricrocrocina) <sup>(3)</sup>	> 70	> 70
Contenido en safrana <sup>(4)</sup>	> 65 %	> 65 %

<sup>(1)</sup> Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.

<sup>(2)</sup> Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco.

<sup>(3)</sup> Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco.

<sup>(4)</sup> Expresado en % del total de componentes volátiles.

- 4.3. *Zona geográfica*: Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas manchegas pertenecientes a las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.
- 4.4. *Prueba del origen*: Desde el punto de vista físico, el azafrán que se cosecha en esta zona se distigue fácilmente porque sus estigmas rojos sobresalen claramente y por tener muy poca longitud de estilo.

El proceso de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma y mayor contenido en safranal y poder colorante.

Las características físicas, organolépticas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y su proceso de elaboración.

Por si estas características no fueran suficientes para garantizar su origen, éste deberá ser avalado además por el organismo de control.

Las plantaciones de azafrán se realizarán en parcelas situadas en la zona de producción e inscritas en los registros del organismo de control.

El azafrán se envasará en instalaciones igualmente inscritas en los registros del organismo de control. Sólo podrá envasarse al amparo de la denominación de origen el azafrán procedente de la última cosecha obtenida en las parcelas inscritas, admitiéndose envases con un contenido neto máximo de 100 g.

Los envasadores del Azafrán de La Mancha se asegurarán, bajo su responsabilidad, de que el producto reúna las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas, estableciéndose por el organismo de control un plan de vigilancia y control de acuerdo con la norma EN 45011 que abarcará todas las etapas de la vida comercial del producto y que implicará la obligación de llevar registros y de identificar en todo momento de manera inequívoca el azafrán amparado por la denominación de origen.

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.

- 4.5. *Método de obtención*: La plantación de bulbos se realiza tradicionalmente desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre.

Cuando florece el azafranal se recogen diariamente todas las flores abiertas antes de que éstas se marchiten, durante un período aproximado de treinta días comprendidos entre los meses de octubre y noviembre generalmente, dependiendo de las condiciones climáticas del año agrícola en cuestión.

El corte de la flor requiere gran habilidad, ha de ser seco y preciso para impedir que los estigmas se separen o desprendan.

Las flores se transportan al lugar donde se realiza la monda sin dar lugar al aplastamiento o al calentamiento de las mismas y se extienden en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme para su oreo.

La monda o desbrizne de la flor se realiza siempre el mismo día de su recolección antes de que pasen más de doce horas desde la misma. Consiste en el corte de los estigmas unidos a su estilo en la zona donde éste último comienza a blanquear.

Para proceder al tostado, los estigmas desbriznados se colocan en capas de grosor máximo de 1,5 cm en cedazos harineros de tela metálica fina o tela de seda del tamaño adecuado a la fuente de calor.

Durante un período de entre 20 y 45 minutos, el azafrán se tuesta con el calor producido por brasas de fuego, estufa o de cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor constante y uniforme y que no comunique sabores u olores ajenos.

El azafrán tostado se pesa y guarda en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aislen su contenido de la humedad y de la luz, almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos. El envasado se lleva a cabo de manera manual o automática en envases de calidad alimentaria con un contenido máximo de 100 g, cuyo sistema de cierre garantice la preservación del producto, almacenándose en lugares limpios, secos y ventilados cuya temperatura sea inferior a 25 °C.

- 4.6. *Vínculo*: El azafrán es un cultivo muy bien adaptado a las características climáticas de la zona de producción, cuya altitud media se sitúa en torno a los 700 m sobre el nivel del mar, predominando los suelos pardocalizos de textura arcillo-arenosa. El clima es del tipo mediterráneo de carácter continental: en general templado, buena insolación, veranos cálidos y secos e inviernos fríos, con contrastes térmicos acusados (máximas de 38° a 42° y mínimas de -6° a -12°), siendo la escasa pluviometría el principal factor limitativo de la obtención de mayores rendimientos.

La formación en el cultivo de esta especia se ha ido transmitiendo de padres a hijos durante generaciones. El cultivo del azafrán se mantiene durante un ciclo de tres años en el terreno y luego se traslada a otra parcela donde no se haya cultivado azafrán, remolacha o alfalfa en los cinco años precedentes. La importancia de este cultivo, en una zona cuya densidad media de población es inferior a 9 hab/km<sup>2</sup> y que corre un grave peligro de desertificación, cuyos productores tienen una edad media elevada, radica en que proporciona a cerca de 10 000 familias la oportunidad de obtener unos ingresos extras en el período que media entre el fin de la vendimia y el inicio de la recolección de la aceituna.

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina árabe era muy prodiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra *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.

En el primer tercio del siglo XIX la Mancha producía el azafrán de mejor calidad de España, alcanzándose los mayores rendimientos por hectárea de secano. Está abundantemente documentado el cultivo inmemorial en Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), en Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezamesada (Toledo) y en Motilla del Palancar (Cuenca).

Pero la mejor prueba de la existencia de un fuerte vínculo histórico del cultivo con la región manchega está en las múltiples manifestaciones culturales que son tradicionales de esta zona.

Como toda actividad grandemente enraizada en una sociedad, el cultivo del azafrán ha dado lugar a un vocabulario propio de gran riqueza. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, en canciones y refranes, y es el tema de ambientación de la zarzuela que lleva por título *La rosa del azafrán* (libreto de F. Romero y G. Fernández Shaw; y música del maestro Jacinto Guerrero, estrenada en Madrid en 1930).

Cabe destacar también la existencia de manuales de divulgación de las técnicas de cultivo y elaboración, como el anteriormente citado, de J. A. López de la Osa, o la obra de L. Jiménez Martín *El azafranero práctico* (Albacete: imprenta Eduardo Miranda, 1900).

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales tradicionales se vuelve a poner de manifiesto con la Fiesta de la Rosa del Azafrán que se realiza en Consuegra (Toledo), los concursos de monda que se celebran en La Solana (Ciudad Real) en el marco de sus fiestas patronales y el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete).

Muestra significativa del carácter tradicional y de la importancia económica de este cultivo es la costumbre, que aún pervive en algunos pueblos manchegos, de regalar unas briznas de azafrán a las parejas de novios, como símbolo del deseo de prosperidad.

El azafrán forma parte del patrimonio histórico y cultural de esta región. La tradición centenaria en el cultivo de esta especia hace que las personas que realizan los procesos de recolección y monda se encuentren muy cualificadas en la realización de estas tareas, consiguiéndose la máxima calidad en la producción final obtenida.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen «Azafrán de la Mancha»  
Dirección: C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)  
Teléfono y Fax: (34) 925 47 02 84  
Autorización: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 11 de febrero de 1999 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 10 de 19.2.1999).

4.8. *Etiquetado:* En todos los envases del producto deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de origen "Azafrán de La Mancha"», yendo provistos de precinta de garantía y contraetiqueta numerada facilitada por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9. *Requisitos nacionales:* Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 23 de 22.5.1998).

**Número:** G/E/00112/99.10.28.

**Fecha de recepción del expediente completo:** 11 de febrero de 2000.

---

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2000/C 173/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

**DOP (x) IGP ( )**

**Número nacional del expediente: 54**

**1. Servicio responsable del Estado miembro:**

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad  
Dirección General de Alimentación  
Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10