



SERVICIO DE CERTIFICACIÓN

SOLICITUD DE LA LICENCIA DE USO DE LA MARCA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE AZAFRÁN DE LA MANCHA

(SOLICITANTE QUE NO ES PRODUCTOR DIRECTO)

◆ Expediente nº:	PR.- ____/0_
◆ Nombre del productor:
◆ Fecha de entrada:	__ / __ /0_

Nota: las zonas sombreadas están reservadas para rellenar por el Servicio de Certificación del Consejo Regulador

SOLICITUD

- ☞ Este impreso debe cumplimentarse a máquina, o en mayúsculas, y en su totalidad.
- ☞ El periodo de validez de esta solicitud será de un año a partir de la fecha de la firma.
- ☞ Esta solicitud debe acompañarse del cuestionario de evaluación y de la documentación en éste solicitada.

Nombre o razón social:

DNI o NIF: _____ - **Teléfono:** _____ **Fax:** _____

Domicilio para notificaciones: **Municipio:**

Provincia: **C.P.:**

SOLICITA ser evaluado para la certificación de conformidad de su azafrán con los criterios de certificación de **AZAFRAN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE AZAFRÁN DE LA MANCHA**.

DECLARA

- ☞ Conocer el funcionamiento del Sistema de Certificación del Servicio de Certificación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Azafrán de La Mancha descrito en los siguientes documentos: PG-01 “Procedimiento general de certificación de azafrán de la Denominación de Origen de Azafrán de La Mancha”, y “Especificación técnica de calidad de azafrán de la Denominación de Origen de Azafrán de La Mancha” (Rev.1 – My/00) y demás documentos referenciados.
- ☞ Que todos los datos que se proporcionan en esta solicitud y en el cuestionario adjunto son ciertos.

SE COMPROMETE A¹

- ☞ Cumplir con los criterios de certificación establecidos
- ☞ Respetar el procedimiento de certificación establecido por el Servicio de Certificación .
- ☞ Aportar aquellos datos o documentos que solicite el C.R.D.O. “AZAFRAN DE LA MANCHA”.
- ☞ Abonar la cuota establecida de acuerdo con el cuadro de tarifas vigente

Firma :

En a de de 200....

**** Remitir formulario de solicitud al servicio técnico de la Fundación:**

Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Azafrán de La Mancha”. SERVICIO DE CERTIFICACIÓN. Pº. de Castilla La Mancha, 15 bajo A – 45720 Camuñas (Toledo).

Tel./Fax.: 925 47 02 84. E-mail: doam@doazafrandelamancha.com

→ Toda la información proporcionada por el solicitante será tratada a todos los efectos como **CONFIDENCIAL**.

¹ El compromiso a cumplir con los requisitos aquí expuestos no implica la certificación de conformidad



SOLICITUD DE LA LICENCIA DE USO DE LA MARCA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE AZAFRÁN DE LA MANCHA

(SOLICITANTE QUE NO ES PRODUCTOR DIRECTO)

D./D^a reconoce por la presente no ser productor directo de azafrán, procediendo su producto de las parcelas cultivadas por **D./D^a**, que figura inscrito en el registro del SERVICIO DE CERTIFICACIÓN con el número de expediente : **PR-** _ _ _ / _ _ , y para que así conste ambas partes se compromete a aportar la datos o documentos oportunos para demostrar tal hecho, en cualquier momento que así se lo requiera el C.R.D.O. “Azafrán de la Mancha”.

Firma: Productor directo

Firma: Titular de la presente solicitud

D/D^a _____

D/D^a _____

En a de de 200...

El solicitante declara haber obtenido en la Campaña de _____

La cantidad aproximada de _____ gr. de azafrán.



**CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
(SOLICITANTE QUE NO ES PRODUCTOR DIRECTO)**

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

- ☞ **Toda la información proporcionada por el solicitante en este cuestionario será tratada a todos los efectos como CONFIDENCIAL.**
- ☞ **Si necesita aclaración a alguna de las cuestiones aquí planteadas no dude en consultar con el personal técnico del Servicio de Certificación.**
- ☞ **Las partes sombreadas de este cuestionario están reservadas para las anotaciones por el Servicio de Certificación. Si el solicitante desea proporcionar información adicional a la pedida en él, podrá utilizar los espacios en blanco dejados para ello o adjuntar la misma en otro papel.**

1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTOR

1) Actividad principal del solicitante

- Agricultor autónomo
- Agricultor eventual
- Agricultor a tiempo parcial (comparte la agricultura con otra actividad)
- Profesional no agricultor (su actividad principal no es la agricultura)
- Otras

2. SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS AZAFRANALES

- 1) ¿cuál fue la cantidad de azafrán obtenida en la última campaña (gramos)?
- 2) ¿vendió toda la producción? sí no.
- 3) En caso negativo, ¿conserva usted todavía azafrán de la campaña anterior o anteriores? sí no.

3. ELABORACIÓN DEL AZAFRÁN

3.1 Recepción del azafrán

- 1) ¿Clasifica usted la flor del azafrán a su llegada según su aspecto, limpieza, etc.? sí no.
- 2) ¿qué hace con las flores de azafrán que llegan sucias con tierra o barro o lodo?

3.2 Desbrizado o monda

- 1) ¿cómo realiza usted la monda?
 - Corto los estigmas justo donde se unen Dejo toda la parte blanca del azafrán
 - Corto los estigmas unos milímetro por debajo de la unión con el estilo Otra forma:
 - Dejo más de 1 cm de blanco.
- 2) ¿qué hace con los estigmas que se han separado del estilo?



SERVICIO DE CERTIFICACIÓN

CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
(SOLICITANTE QUE NO ES PRODUCTOR DIRECTO)

3.3 Tostado

1) ¿cuándo realiza usted el tostado del azafrán?

- A medida que se va mondando Al día siguiente
 Al final de la jornada Dos o más días después de la monda.

2) ¿qué recipiente utiliza para realizar el tostado del azafrán? .

- cedazo de tela metálica cedazo de tela de seda otro recipiente:

3) ¿cuántos cm (aproximadamente) tiene la capa de azafrán fresco en el cedazo u otro recipiente para su tueste?

- Menos de 1.5 cm Entre 1.5-2.5 cm Más de 2.5 cm

4) ¿qué fuente de calor utiliza para tostar el azafrán fresco?

- Brasas de carbón Estufa de butano Otro:
 Brasas de sarmientos o cepas Estufa de leña
 Fuego de butano Horno

5) ¿qué sistema utiliza para decidir que el azafrán está tostado?

- Ninguno en especial Por el tacto del azafrán Por el sabor
 Cuando deja de salir humo Por el aroma Por otra razón. ¿cuál?
 Por el color Por el tiempo Por el aspecto

6) ¿controla usted el tiempo de duración del tostado? sí no

7) ¿cuánto es el tiempo aproximado que dura el tostado por ambas caras?

- Menos de 20 min. Entre 30-45 min.
 Entre 20-30 min. Más de 45 min.

8) ¿guarda el azafrán inmediatamente después de su tostado?

- Siempre Espero a que se enfríe Lo guardo cuando puedo

9) ¿Pesa el azafrán antes de guardarlo? sí no (En caso afirmativo conteste las preguntas 10 y 11)

10) que tipo de peso emplea para pesar el azafrán previamente a su envasado?

11) ¿contrasta regularmente usted la fiabilidad de su utensilio de pesada? sí no. ¿cómo?
.....

12) ¿clasifica el azafrán elaborado y tostado según su calidad aparente? sí no

13) ¿guarda las distintas calidades de azafrán en distintos envases? sí no

14) ¿hasta ahora qué tipo de envase o recipiente emplea para guardar el azafrán recién tostado?

- Cajas de cartón Envuelto en periódicos Otros:
 Cajas de lata Envuelto en otro tipo de Otros:
 Cajas de corcho blanco papel Otros:
 Envuelto en plástico En botes de cristal Otros:
 Envuelto en papel de en cajas de madera Sin envolver
 aluminio



**CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
(SOLICITANTE QUE NO ES PRODUCTOR DIRECTO)**

- 15) ¿identifica cada envase: **SÍ** **NO** *En caso afirmativo contestar las siguientes preguntas con la fecha de la cosecha?* **SÍ** **NO** contenido en gramos? **SÍ** **NO**
 según la parcela de procedencia? **SÍ** **NO** número de orden dentro de la cosecha? **SÍ** **NO**
 según la calidad aparente? **SÍ** **NO** con otra identificación? **SÍ** **NO**, ¿cuál?

3.4 Conservación

1) ¿cómo conserva el azafrán elaborado?

- Lugar oscuro Lugar cálido En lugar húmedo
 Lugar iluminado A temperatura ambiente En lugar ligeramente húmedo
 Lugar fresco Lugar seco

2) ¿durante cuanto tiempo conserva el azafrán antes de su venta?

Mínimo Medio Máximo Actual

4. CONTROL DEL AZAFRÁN PRODUCIDO TERMINADO

- a) ¿clasifica su azafrán según calidades? **Sí** **No** . *En caso afirmativo contestar los apartados b) y c)*
 b) ¿qué criterios utiliza para la clasificación del azafrán?
 c) ¿quién realiza la clasificación?
 d) ¿envía a un laboratorio una muestra de su azafrán para su análisis? **Sí** **No** . *En caso afirmativo, ¿qué laboratorio le realiza los análisis?*
 e) ¿qué tipo de análisis le llevaron a cabo?

Determinación	resultados
<input type="checkbox"/> humedad y materias volátiles
<input type="checkbox"/> poder colorante
<input type="checkbox"/> poder aromático
<input type="checkbox"/> poder amargo
<input type="checkbox"/> contenido en safranal

f) si posee los análisis de la última campaña anote los resultados de los análisis efectuados en el cuadro de arriba.

Veedor que revisó el cuestionario:

Fecha: __ / __ / __

Fecha prevista para la visita de evaluación: __ / __ / __

Firma: