



SERVICIO DE CERTIFICACIÓN

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

PRODUCTORES

◆ 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@doazafrandelamanch.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
F01/PG01.rev 0

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES

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

2. SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS AZAFRANALES

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

Municipio: _____ Provincia: _____

N° orden parcela	Datos catastrales		Paraje	Tipo de terreno		Superficie (Ha ó m ²)		N° orden año ²	Kg° de bulbos/Ha	Fecha de plantación	Producción última campaña (gr.)	Calidad Mancha última campaña (gr.)	Abonado (fecha)		Cultivo precedente	tenencia		
	N° polígono	N° parcela		Calizo	No calizo	Secano	Regadío						estercolado	mineral		propia	arrendada	
TOTAL																		

² Número de orden del año desde la plantación de los bulbos.

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES

3. PRODUCCIÓN DE LA FLOR DEL AZAFRAN

3.1 Terreno

- 1) ¿ha realizado análisis de los suelos donde planta los bulbos? **SÍ** **NO**. En caso afirmativo adjunte los boletines de análisis de los mismos.
- 2) ¿tiene en cuenta las propiedades del suelo para realizar las labores del cultivo del azafrán? **SÍ** **NO**.
¿cuáles y para que tipo de labor?

3.2 Labores antes de la plantación:

- 1) ¿cuál de la siguiente maquinaria y aperos utiliza para el cultivo del azafrán?

Tractor	Motocultor	Turismo	Fresadoras
Subsolador	Vertedera	Cultivadores	otros
Gradas	Sembradora	Azada	

- 2) ¿limpia regularmente las herramientas y aperos empleadas en el laboreo de la tierra?

Nunca	Casi nunca	A veces	siempre
-------	------------	---------	---------

- 3) ¿qué preparación hace del terreno?

Binas	Alzar	Estercolar	Labores	de
Cultivador	Riegos	Abonado	Barbecho.	
Asurcado	Herbicidas	Otras.....	

- 4) ¿realiza estercolado? **SÍ** **NO**. En caso afirmativo, responda las preguntas 5 y 6:

- 5) ¿qué tipo de estiércol utiliza?

- 6) ¿cuando realiza el estercolado?

Antes de la plantación de bulbos	El mismo día de la plantación	Después de la plantación
----------------------------------	-------------------------------	--------------------------

- 7) ¿realiza abono mineral? **SÍ** **NO**. En caso afirmativo:

- 8) ¿qué tipo de abono utiliza?

- 9) Desde una plantación a la siguiente:

- ¿cuantas veces realiza el abonado?
- ¿en qué época?
- ¿qué método de abonado aplica?
- ¿qué cantidad de abono aplica? (Kg/Ha)

3.3 Plantación

- 1) En general, ¿en que época lleva a cabo la plantación de los bulbos?

2ª quincena de mayo	2ª quincena julio	2ª quincena septiembre
1ª quincena junio	1ª quincena agosto	1ª quincena de octubre
2ª quincena junio	2ª quincena agosto	
1ª quincena julio	1ª quincena septiembre	

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES

- 2) ¿en base a que elige esta fecha?
- 3) ¿realiza algún tratamiento a los bulbos antes de su plantación? **SÍ** **NO**.
¿para qué?..... ¿qué producto utiliza? ¿dosis?
- 4) ¿qué marco de plantación utiliza?
 distancia entre surcos: cm distancia entre depositados a chorrillo
 profundidad: cm bulbos.....cm
- 5) normalmente, ¿cuánto tiempo mantiene el cultivo en un mismo suelo?
 Postura y 2 años Postura y 3 años Más
- 6) En el último año, ¿cuales de las siguientes enfermedades han afectado a su cultivo de azafrán? (indique el número de la parcela o parcelas afectadas según el cuadro del apartado 2.
 Mal vinoso (n^{os}/parcelas) Podredumbres del bulbo (n^{os}/parcelas)
 Cebollas borrachas (n^{os}/parcelas) Otras (n^{os}/parcelas)
 Picadura de la cebolla (n^{os}/parcelas) Ninguna (n^{os}/parcelas)
 Virus (n^{os}/parcelas)
- 7) En el último año, ¿ha afectado a su cultivo alguna plaga? (indique el número de la parcela o parcelas afectadas según el cuadro del apartado 2.
 Topos - ratones (n^{os}/parcelas) Otras (n^{os}/parcelas)

3.4 Transplante de bulbos

- 1) ¿en qué época del año realiza la extracción de bulbos?
- 2) describa el tratamiento que realiza con los bulbos extraídos antes de su almacenamiento?
- 3) ¿despoja a los bulbos de sus túnicas externas? **SÍ** **NO**. ¿deja la última? **SÍ** **NO**
- 4) ¿trata los bulbos para su conservación con algún fungicida? **SÍ** **NO**, ¿cuál?
- 5) ¿dónde almacena los bulbos?
- 6) ¿como realiza el almacenamiento de los bulbos?
 Amontonados En capas de 30 o En capas entre En capas de
 más cm de 20-30 cm menos de 20 cm
 espesor espesor de espesor
- 7) ¿Utiliza para la plantación su propia cebolla?
 Nunca A veces siempre
- 8) ¿cuando no utiliza su propia cebolla de donde las obtiene?
 De otros cultivadores de la zona De otras zonas ¿cuál?
- 9) ¿selección los bulbos según su calidad para su plantación? **SÍ** **NO**.
- 10) En caso afirmativos, ¿qué criterios utiliza para realizar la selección?
 Tamaño (diámetro en cm:) Estado sanitario
 Peso (gramos) Cebollas limpias de capas
 Color

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES

11) ¿cuánto tiempo conserva los bulbos hasta su plantación?:

máximo: mínimo:

12) ¿qué hace con los bulbos que no cumplen con los criterios que usted ha utilizado para la selección?

.....

3.5 Labores de post-plantación

1) ¿qué labores realiza habitualmente con posterioridad a la plantación de los bulbos?

Cavas manuales: nº :..... Arrastrarlo Otros.....

Pases con motocultor: nº..... Segar el esparto

2) ¿para que realiza dichas labores?

3) Época en que realiza las más frecuentes

3.6 Riego

1) ¿riega alguna de sus parcelas? **SÍ** **NO**

2) ¿qué tipo de riego utiliza?

A pie Goteo Aspersión Otros

3) ¿en qué época de cultivo realiza el riego? Meses de.....

Cuando el cultivo presenta las máxima necesidad

Por el aspecto del cultivo tengo en cuenta la posterior aparición del esparto

Otros motivos ¿cuales?

4) ¿ha realizado algún análisis del agua de riego? **SÍ** **NO**. En caso afirmativo adjunte el boletín de análisis al presente cuestionario.

3.7 Recolección de la flor (*contestar para el caso de los días que no son de manto*)

1) Normalmente, ¿a que hora del día comienza la recolección de la flor?

Antes del amanecer A partir de la media Por la noche

A la salida del sol mañana
Por la tarde

2) ? En situación de poder elegir, ¿recoge cada día todas las flores del azafranal?

Siempre, hasta que no Casi todas, quedando las A veces dejo las flores
quede ninguna en el que no da tiempo a para el día siguiente
campo recoger

3) ¿en que tipo de recipientes recogen las flores?

Cestas de esparto Cestas de mimbres Otras..... Otras

4) ¿en general de cuanto personal dispone para la recolección de personal?

Una persona 2-3 personas más de 3 personas

5) ¿qué tipo de personas llevan a cabo la recolección?

Miembros de la familia jornaleros

6) ¿como realiza el transporte de las flores desde el campo al lugar del mondado?

Cestos de mimbre Seros de esparto Sacos de plástico Otras

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES

- 7) ¿se olean las flores a la recepción? **SÍ** **NO** sólo cuando están mojadas
- 8) ¿como se conservan las flores hasta su desbrizado?
- | | |
|----------------------------|--|
| Amontonadas sobre el suelo | Extendidas sobre sacos, lonas o suelos enyesados |
| Extendidas sobre el suelo | Otras |
- 9) El lugar de conservación del las flores antes de la monda es (conteste tantas como considere convenientes):
- | | | |
|------------------------------|------------------|------------------------|
| En sótanos o cámaras | En lugar cálido | A temperatura ambiente |
| En cámaras frigoríficas __°C | En lugar oscuro | Amontonadas |
| Lugar fresco y ventilado | En lugar soleado | En capas finas |

4. ELABORACIÓN DEL AZAFRÁN

4.1 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?

4.2 Desbrizado o monda

- 1) ¿cuanto tiempo pasa desde que se recoge la flor hasta que se realiza el mondado?
- Máximo: Medio: Mínimo: Actual:
- 2) ¿cómo realiza usted la monda?
- | | |
|--|---------------------------------------|
| Corto los estigmas justo donde se unen | Dejo más de 1 cm de blanco. |
| Corto los estigmas unos milímetro por debajo de la unión con el estilo | Dejo toda la parte blanca del azafrán |
| | Otra forma: |
- 3) ¿qué hace con los estigmas que se han separado del estilo?
- 4) ¿contrata jornaleros para la monda del azafrán? **SÍ** **NO**

4.3 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) ¿cuantos 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 |
|-----------------|------------------|---------------|

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN		
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES		

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 aspecto
Cuando deja de salir humo	Por el aroma	Por el sabor
Por el color	Por el tiempo	Por otra razón. ¿cuál?

6) ¿controla usted el tiempo de duración del tostado? **SI** **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? . . . **SI** **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? **SI** **NO**. ¿cómo?
.....

12) ¿clasifica el azafrán elaborado y tostado según su calidad aparente? **SI** **NO**

13) ¿guarda las distintas calidades de azafrán en distintos envases? **SI** **NO**

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

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

15) ¿identifica cada envase: **SI** **NO**. *En caso afirmativo contestar las siguientes preguntas:*

con la fecha de la cosecha?	SI NO	contenido en gramos?	SI NO
según la parcela de procedencia?	SI NO	número de orden dentro de la cosecha?	SI NO
según la calidad aparente?	SI NO	con otra identificación?	SI NO , ¿cuál?

4.4 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
--------------	-------------	--------------	--------------

5. CONTROL DEL AZAFRÁN PRODUCIDO TERMINADO

- a) ¿clasifica su azafrán según calidades? **Si 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? **Si No** . *En caso afirmativo, ¿qué laboratorio le realiza los análisis?*
- e) ¿qué tipo de análisis le llevaron a cabo?

Determinación	resultados
humedad y materias volátiles
poder colorante
poder aromático
poder amargo
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:

AZAFRÁN DE LA MANCHA	CUESTIONARIO DE AUTO-EVALUACIÓN
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN	PRODUCTORES

*** Presentar estos documentos en caso de poseerlos, de aquellas parcelas declaradas en la solicitud.**

EL PRESENTE DOCUMENTO CONSTA DE LOS SIGUIENTES ANEXOS:

- Anexo 1: Fotocopia del D.N.I. del solicitante**
- Anexo 2: cédulas o planos catastrales de las explotaciones que dedica al cultivo de azafrán.**
- Anexo 3: boletines de análisis de los suelos de plantación
- Anexo 4: boletines de análisis de aguas de riego
- Anexo 5: boletines de análisis del azafrán de la última campaña.
- Anexo 6:

*** Cada anexo deberá estar debidamente identificado y fechado.**

Este formulario de solicitud de certificación debe enviarse al Servicio de Certificación junto con una copia del D.N.I. del solicitante y el plano catastral de la parcela donde esté situado el azafranal.