

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Resolución de 12/06/2025, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha y se publican el documento único y pliego de condiciones consolidados modificados. [2025/5019]

El día 3 de junio de 2025 el Patronato de la Fundación Consejo Regulador de la D.O.P. Azafrán de La Mancha, presenta solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Azafrán de La Mancha.

Las modificaciones solicitadas corresponden a:

- Se mejora y actualiza la descripción de las características organolépticas del Azafrán de La Mancha. Se ajusta la especificación de los atributos del azafrán en hebra y en infusión acuosa, de acuerdo a los resultados analíticos obtenidos en panel de cata independiente.
- Modificación en el apartado G.- Elementos del etiquetado vinculados a la denominación de origen, se precisa el estado de certificación del operador envasador que puede solicitar las contra etiquetas. Se pretende así, evitar errores de interpretación respecto al alcance de certificación del envasador respecto a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya.

Examinada la solicitud presentada, se considera que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

El artículo 17 apartado 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación establece que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) nº 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal. Asimismo, dispone que la decisión de aprobación incluirá el documento único consolidado modificado, cuando proceda, y el pliego de condiciones consolidado modificado.

Considerando que las modificaciones solicitadas con fecha 3 de junio de 2025 por el Patronato de la Fundación Consejo Regulador de la D.O.P. Azafrán de La Mancha, son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.1 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018, puesto que no entraña un cambio del nombre de la Denominación de Origen Protegida, no invalida el vínculo y no conlleva nuevas restricciones a la comercialización del producto.

En ejercicio de las competencias atribuidas a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 f) del Decreto 30/2025 de 29 de abril, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, he resuelto:

Primero. Aprobar la modificación normal del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de la Mancha, que solicita el Patronato de la Fundación Consejo Regulador de la D.O.P. Azafrán de la Mancha el 3 de junio de 2025.

Segundo. Publicar el documento único y el pliego de condiciones consolidados modificados de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha como anexos I y II a esta resolución.

Tercero. La modificación normal indicada en el apartado primero es aplicable en España desde la fecha de publicación de la presente resolución. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17.7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, será aplicable en el territorio de la Unión una vez hayan sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C.

La presente resolución pone fin a la vía administrativa, y frente a la misma las personas interesadas pueden interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en el plazo de un mes, según disponen los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, computados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el DOCM.

De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la interposición de cualquier recurso podrá realizarse a través de medios electrónicos, salvo que se tenga obligación de relacionarse con las Administraciones Públicas por medios electrónicos, a través del correspondiente enlace de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (www.jccm.es).

Toledo, 12 de junio de 2025

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
JULIÁN MARTÍNEZ LIZÁN

Anexo I

Documento único de la denominación de origen protegida Azafrán de La Mancha.

1.- Nombre

«Azafrán de La Mancha».

2.- Estado miembro o tercer país

España.

3.- Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1.- Tipo de producto

Clase 1.8 Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.).

3.2.- Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El Azafrán de La Mancha es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L.

b.1 Características físicas

b.1.1 Limpidez

Las especificaciones de pureza del Azafrán de La Mancha y los métodos analíticos que se aplican se presentan en la siguiente tabla:

Especificación y unidades	Umbral	Método de análisis
Materia extraña (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 8 o norma que la sustituya
Materia ajena (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 9 o norma que la sustituya

La materia extraña está constituida por las partes de la flor del *Crocus sativus*, L. no destinada a ser usada como especia. Por ejemplo, los pétalos, los estilos separados, los estambres, los granos de polen y las partes del ovario.

La materia ajena está constituida por cualquier resto que no procede de la flor del *Crocus sativus*, L. El origen de la materia ajena puede ser vegetal (hojas, paja, pétalos, etc.); animal (insectos enteros o sus fragmentos u otros restos animales); mineral (tierra, piedras, etc.) u otro (papel, tejidos, plástico, metal, etc.).

b.1.2 Características dimensionales

Las características dimensionales de las hebras del Azafrán de La Mancha se presentan en la siguiente tabla:

Especificación	Umbral	Tolerancia (%)
Razón mínima de la longitud estigma/longitud estilo	2:1	1

b.2 Características químicas

Las características químicas del Azafrán de La Mancha, los métodos analíticos exigibles y las tolerancias máximas admitidas, se presentan en la siguiente tabla:

Especificación y unidades	Umbral	Método de análisis
Humedad y materias volátiles (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya.
Poder colorante	> 200	
Poder aromático	> 20	
Poder amargo (picrocrocina)	> 70	
Colorantes artificiales	mrpl ^{1*}	

^{1*}Contenido mínimo de colorante, expresado en mg/kg, que debe de ser detectado y confirmado

b.4 Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

b.4.1 Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase	Descripción
Visual	Color rojo brillante.
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado

b.4.2 Azafrán en infusión

Preparación de la infusión. En un litro de agua a $60 \pm 5^{\circ}\text{C}$ poner 200 mg de estigmas triturados y tamizados, según UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya, tapar el recipiente y realizar la extracción en esas condiciones durante 20 min. Filtrar, enfriar en oscuridad hasta temperatura aproximada de 25°C , y realizar la evaluación sensorial en un plazo inferior a 2 horas. Las muestras se servirán a los jueces en copa normalizada según UNE 87022: 1992, o norma que la sustituya, y con un contenido aproximado de 50 mL.

Fase	Descripción
Visual	Brillante. Límpido. Color amarillo con ligeros tonos anaranjados.
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado
Gustativa	Tostado. Amargo suave. Picante suave

Cuando sea necesario, y a modo de referencia, serán de aplicación y uso los términos, definiciones y especificaciones contemplados en las normas UNE-ISO 3632-1: 2012. Azafrán (*Crocus sativus* L.). Parte 1: Especificaciones; y UNE-ISO 3632-2: 2011. Especies. (*Crocus sativus* L.). Parte 2: Métodos de análisis. O, en su caso, las normas que las sustituyan.

3.3.- Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

-

3.4.- Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

-

3.5.- Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

-

3.6.- Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En el etiquetado aparecerá la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen. El número XXXXXXXXXX es un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán el año de producción del azafrán y YYYYYYYY, un número que identifica el envase.



PANTONE 2613 C



PANTONE 200 C



PANTONE YELLOW O12 C

Los envases en los que se expida para su consumo el azafrán protegido irán provistos de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.- Descripción sucinta de la zona geográfica

El ámbito de la denominación se extiende desde la zona media de Castilla-La Mancha a la sudeste. El núcleo central de la denominación ocupa las comarcas de La Mancha en las provincias de Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete.

5.- Vínculo con la zona geográfica

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. En los siglos VIII y IX, fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina árabe era muy pródiga 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 Cabezasmesada (Toledo) y en Motilla del Palancar (Cuenca).

Sin embargo, 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. En el trabajo de M. Núñez y J. C. Conde, «El léxico del azafrán en el habla manchega» (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991), se incluye una amplia muestra de expresiones referidas al azafrán recogidas mediante encuestas realizadas en la provincia de Albacete. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, existiendo una jota manchega dedicada a este producto, así como 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 de 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).

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

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-06/Pliego_AM0320250604.pdf

Anexo II

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha.

A.- Nombre del producto agrícola o alimenticio y de la denominación de origen

Nombre del producto: Azafrán.

Nombre de la denominación de origen: Azafrán de La Mancha

B.- Descripción del producto

El Azafrán de La Mancha es una especia en hebras obtenida por el tostado de los estigmas procedentes de *Crocus sativus*, L.

b.1 Características físicas

b.1.1 Limpidez

Las especificaciones de pureza del Azafrán de La Mancha y los métodos analíticos que se aplican se presentan en la siguiente tabla:

Especificación y unidades	Umbral	Método de análisis
Materia extraña (% p)	≤ 0,5	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 8 o norma que la sustituya
Materia ajena (% p)	≤ 0,1	UNE ISO 3632-2: 2011. Cap. 9 o norma que la sustituya

La materia extraña está constituida por las partes de la flor del *Crocus sativus*, L. no destinada a ser usada como especia. Por ejemplo, los pétalos, los estilos separados, los estambres, los granos de polen y las partes del ovario. La materia ajena está constituida por cualquier resto que no procede de la flor del *Crocus sativus*, L. El origen de la materia ajena puede ser vegetal (hojas, paja, pétalos, etc.); animal (insectos enteros o sus fragmentos u otros restos animales); mineral (tierra, piedras, etc.) u otro (papel, tejidos, plástico, metal, etc.).

b.1.2 Características dimensionales

Las características dimensionales de las hebras del Azafrán de La Mancha se presentan en la siguiente tabla:

Especificación	Umbral	Tolerancia (%)
Razón mínima de la longitud estigma/longitud estilo	2:1	1

b.2 Características químicas

Las características químicas del Azafrán de La Mancha, los métodos analíticos exigibles y las tolerancias máximas admitidas, se presentan en la siguiente tabla:

Especificación y unidades	Umbral	Método de análisis
Humedad y materias volátiles (%)	< 11	UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya.
Poder colorante	> 200	
Poder aromático	> 20	
Poder amargo (picrocrocina)	> 70	
Colorantes artificiales	mrpl ^{1*}	

^{1*}Contenido mínimo de colorante, expresado en mg/kg, que debe de ser detectado y confirmado

b.4) Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

b.4.1) Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase	Descripción
Visual	Color rojo brillante.
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado

b.4.2) Azafrán en infusión

Preparación de la infusión. En un litro de agua a $60 \pm 5^{\circ}\text{C}$ poner 200 mg de estigmas triturados y tamizados, según UNE-ISO 3632-2: 2011 o norma que la sustituya, tapar el recipiente y realizar la extracción en esas condiciones durante 20 min. Filtrar, enfriar en oscuridad hasta temperatura aproximada de 25°C , y realizar la evaluación sensorial en un plazo inferior a 2 horas. Las muestras se servirán a los jueces en copa normalizada según UNE 87022: 1992, o norma que la sustituya, y con un contenido aproximado de 50 mL.

Fase	Descripción
Visual	Brillante. Límpido. Color amarillo con ligeros tonos anaranjados.
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado.
Gustativa	Tostado. Amargo suave. Picante suave.

Cuando sea necesario, y a modo de referencia, serán de aplicación y uso los términos, definiciones y especificaciones contemplados en las normas UNE-ISO 3632-1: 2012. Azafrán (*Crocus sativus* L.). Parte 1: Especificaciones; y UNE-ISO 3632-2: 2011. Especies. (*Crocus sativus* L.). Parte 2: Métodos de análisis. O, en su caso, las normas que las sustituyan.

C.- Delimitación de la zona geográfica de producción y elaboración

La zona de cultivo de la flor de azafrán y de la elaboración de la especia, se extiende por el ámbito territorial de la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha que se delimita por los siguientes municipios (código INE y nombre de municipio):

Albacete

2001 Abengibre; 2002 Alatoz; 2003 Albacete; 2004 Albatana; 2005 Alborea; 2006 Alcadozo; 2007 Alcalá del Júcar; 2008 Alcaraz; 2009 Almansa; 2010 Alpera; 2011 Ayna; 2012 Balazote; 2013 Balsa de Ves; 2014 Ballesteros, El; 2015 Barrax; 2016 Bienservida; 2017 Bogarra; 2018 Bonete; 2019 Bonillo, El; 2020 Carcelén; 2021 Casas de Juan Núñez; 2022 Casas de Lázaro; 2023 Casas de Ves; 2024 Casas-Ibáñez; 2025 Caudete; 2026 Cenizate; 2027 Corral-Rubio; 2028 Cotillas; 2029 Chinchilla de Monte-Aragón; 2030 Elche de la Sierra; 2031 Férez; 2032 Fuensanta; 2033 Fuente-Álamo; 2034 Fuentealbilla; 2035 Gineta, La; 2036 Golosalvo; 2037 Hellín; 2038 Herrera, La; 2039 Higuera; 2040 Hoya-Gonzalo; 2041 Jorquera; 2042 Letur; 2043 Lezuza; 2044 Liétor; 2045 Madrigueras; 2046 Mahora; 2047 Masegoso; 2048 Minaya; 2049 Molinicos; 2050 Montalvos; 2051 Montealegre del Castillo; 2052 Motilleja; 2053 Munera; 2054 Navas de Jorquera; 2055 Nerpio; 2056 Ontur; 2057 Ossa de Montiel; 2058 Paterna del Madera; 2059 Peñascosa; 2060 Peñas de San Pedro; 2061 Pétrola; 2062 Povedilla; 2063 Pozohondo; 2064 Pozo-Lorente; 2065 Pozuelo; 2066 Recueja, La; 2067 Riópar; 2068 Robledo; 2069 Roda, La; 2070 Salobre; 2071 San Pedro; 2072 Socovos; 2073 Tarazona de la Mancha; 2074 Tobarra; 2075 Valdeganga; 2076 Vianos; 2077 Villa de Ves; 2078 Villalgordo del Júcar; 2079 Villamalea; 2080 Villapalacios; 2081 Villarrobledo; 2082 Villatoya; 2083 Villaviente; 2084 Villaverde de Guadalimar; 2085 Viveros; 2086 Yeste.

Ciudad Real

13004 Albaladejo; 13005 Alcázar de San Juan; 13008 Alcubillas; 13010 Alhambra; 13013 Almagro; 13018 Arenas de San Juan; 13019 Argamasilla de Alba; 13023 Bolaños de Calatrava; 13028 Campo de Criptana; 13031 Carrión de Calatrava; 13032 Carrizosa; 13039 Daimiel; 13043 Fuenllana; 13044 Fuente el Fresno; 13047 Herencia; 13050 Labores, Las; 13053 Manzanares; 13054 Membrilla; 13056 Miguelturra; 13057 Montiel; 13058 Moral de Calatrava; 13061 Pedro Muñoz; 13066 Pozuelo de Calatrava; 13070 Puerto Lápice; 13072 Ruidera; 13074 San Carlos del Valle; 13076 Santa Cruz de los Cáñamos; 13078 Socuéllamos; 13079 Solana, La; 13081 Terrinches; 13082 Tomelloso; 13083 Torralba de Calatrava; 13087 Valdepeñas; 13089 Villahermosa; 13092 Villanueva de la Fuente; 13093 Villanueva de los Infantes; 13096 Villarrubia de los Ojos; 13097 Villarta de San Juan

Cuenca

16001 Abia de la Obispalía; 16002 Acebrón, El; 16003 Alarcón; 16004 Albaladejo del Cuende; 16005 Albalate de las Nogueras; 16007 Alberca de Zánacara, La; 16010 Alcázar del Rey; 16012 Alconchel de la Estrella; 16015 Almarcha, La; 16016 Almendros; 16017 Almodóvar del Pinar; 16018 Almonacid del Marquesado; 16019 Altarejos; 16905 Arcas; 16022 Arcos de la Sierra; 16023 Chillarón de Cuenca; 16025 Arrancacepas; 16026 Atalaya del Cañavate; 16027 Barajas de Melo; 16029 Barchín del Hoyo; 16030 Bascuñana de San Pedro; 16031 Beamud; 16032 Belinchón; 16033 Belmonte; 16034 Belmontejo; 16038 Buciegas; 16039 Buenache de Alarcón; 16040 Buenache de la Sierra; 16042 Campillo de Altobuey; 16901 Campos del Paraíso; 16047 Cañada Juncosa; 16048 Cañamares; 16049 Cañavate, El; 16050 Cañaveras; 16053 Cañizares; 16058 Carrascosa de Haro; 16060 Casas de Benítez; 16061 Casas de Fernando Alonso; 16063 Casas de Guijarro; 16064 Casas de Haro; 16065 Casas de los Pinos; 16066 Casasimarro; 16068 Castillejo de Iniesta; 16070 Castillejo- Sierra; 16071 Castillo- Albaráñez; 16072 Castillo de Garcimuñoz; 16073 Cervera del Llano; 16074 Cierva, La; 16078 Cuenca; 16081 Chumillas; 16082 Enguñanos; 16083 Fresneda de Altarejos; 16084 Fresneda de la Sierra; 16085 Frontera, La; 16086 Fuente de Pedro Naharro; 16087 Fuentelespino de Haro; 16904 Fuentenava de Jábaga; 16089 Fuentes; 16091 Fuertescusa; 16092 Gabaldón; 16096 Graja de Iniesta; 16098 Herrumblar, El; 16099 Hinojosa, La; 16100 Hinojosos, Los; 16101 Hito, El; 16102 Honrubia; 16103 Hontanaya; 16104 Hontecillas; 16106 Horcajo de Santiago; 16107 Huélamo; 16108 Huelves; 16110 Huerta de la Obispalía; 16112 Huete; 16113 Iniesta; 16118 Ledaña; 16121 Majadas, Las; 16122 Mariana; 16124 Mesas, Las; 16125 Minglanilla; 16128 Monreal del Llano; 16129 Montalbanejo; 16130 Montalbo; 16131 Monteagudo de las Salinas; 16132 Mota de Altarejos; 16133 Mota del Cuervo; 16134 Mottilla del Palancar; 16139 Olivares de Júcar; 16140 Olmeda de la Cuesta; 16141 Olmeda del Rey; 16142 Olmedilla de Alarcón; 16143 Olmedilla de Eliz; 16145 Osa de la Vega; 16148 Palomares del Campo; 16149 Palomera; 16150 Paracuellos; 16151 Paredes; 16152 Parra de las Vegas, La; 16153 Pedernoso, El; 16154 Pedroñeras, Las; 16155 Peral, El; 16156 Peraleja, La; 16157 Pesquera, La; 16158 Picazo, El; 16159 Pinarejo; 16160 Pineda de Gigüela; 16161 Piqueras del Castillo; 16163 Portilla; 16165 Poyatos; 16166 Pozoamargo; 16909 Pozorrubielos de la Mancha; 16167 Pozorrubio de Santiago; 16171 Pozuelo, El; 16172 Puebla de Almenara; 16174 Puebla del Salvador; 16175 Quintanar del Rey; 16176 Rada de Haro; 16181 Rozalén del Monte; 16185 Saceda-Trasierra; 16186 Saelices; 16190 San Clemente; 16191 San Lorenzo de la Parrilla; 16195 Santa María del Campo Rus; 16196 Santa María de los Llanos; 16198 Sisante; 16199 Solera de Gabaldón; 16909 Sotorribas; 16203 Tarancón; 16204 Tébar; 16209 Torralba; 16211 Torrejuncillo del Rey; 16212 Torrubia del Campo; 16213 Torrubia del Castillo; 16215 Tragacete; 16216 Tresjuncos; 16217 Tribaldos; 16218 Uclés; 16219 Uña; 16906 Valdecolmenas, Los; 16225 Valdemorillo de la Sierra; 16227 Valdemoro-Sierra; 16902 Valdetórtola; 16903 Valeras, Las; 16231 Valhermoso de la Fuente; 16236 Valverde de Júcar; 16237 Valverdejo; 16238 Vara de Rey; 16239 Vega del Codorno; 16240 Vellisca; 16243 Villaescusa de Haro; 16244 Villagarcía del Llano; 16245 Villalba de la Sierra; 16247 Villalgordo del Marquesado; 16248 Villalpardo; 16249 Villamayor de Santiago; 16250 Villanueva de Guadamejud; 16251 Villanueva de la Jara; 16253 Villar de Cañas; 16254 Villar de Domingo García; 16255 Villar de la Encina; 16263 Villar de Olalla; 16910 Villar y Velasco; 16264 Villarejo de Fuentes; 16265 Villarejo de la Peñuela; 16266 Villarejo- Periesteban; 16269 Villares del Saz; 16270 Villarrubio; 16271 Villarta; 16272 Villas de la Ventosa; 16273 Villaverde y Pasaconsol; 16277 Zafra de Zánacara; 16279 Zarza de Tajo; 16280 Zarzuela.

Toledo

45026 Cabañas de Yepes; 45027 Cabezamesada; 45034 Camuñas; 45050 Ciruelos; 45053 Consuegra; 45054 Corral de Almaguer; 45059 Dosbarrios; 45071 Guardia, La; 45078 Huerta de Valdecarábanos; 45084 Lillo; 45087 Madridejos; 45090 Manzanque; 45101 Miguel Esteban; 45106 Mora; 45115 Noblejas; 45121 Ocaña; 45123 Ontígola; 45124 Orgaz; 45135 Puebla de Almoradiel, La; 45141 Quero; 45142 Quintanar de la Orden; 45149 Romeral, El; 45156 Santa Cruz de la Zarza; 45166 Tembleque; 45167 Toboso, El; 45175 Turleque; 45177 Urda; 45185 Villacañas; 45186 Villa de Don Fadrique, La; 45187 Villafranca de los Caballeros; 45191 Villamuelas; 45192 Villanueva de Alcardete; 45193 Villanueva de Bogas; 45195 Villarrubia de Santiago; 45197 Villasequilla; 45198 Villatobas; 45200 Yébenes, Los; 45202 Yepes.

Se consideran incluidos en la zona de producción los municipios que resulten de la segregación o fusión de los anteriores.

D.- Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Ya se ha indicado que, desde el punto de vista físico, el azafrán que se cosecha en esta zona se distingue 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, intenso aroma y poder colorante.

Las características físicas 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.

El Azafrán de la Mancha es originario de la zona al proceder de operadores que deben cumplir todos los requisitos establecidos en este pliego de condiciones para garantizar la trazabilidad del producto amparado.

La Fundación Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha, en adelante La Fundación, realiza el mantenimiento y la gestión de los productores y envasadores inscritos en esta Organización. Los registros asociados a estos operadores incluirán la información suficiente tanto para su completa identificación, como la de sus medios de producción y el régimen de propiedad de éstos últimos.

E.- Método de obtención del producto

Las características naturales de suelo y clima de la Zona de Producción, garantizan las condiciones requeridas por los bulbos para la producción de Azafrán de La Mancha. Su cultivo se realiza directamente sobre el terreno, sometido a las condiciones meteorológicas de la campaña, y respetando su ciclo anual natural.

La extracción de los bulbos se realiza en su estado de latencia, y como máximo cada 7 años contados desde la campaña de su plantación.

Los procesos de recolección, transporte y almacenamiento de las flores previo a su mondado, deben de garantizar la integridad de las mismas, minimizando alteraciones como el aplastamiento u otras que puedan provocar la separación o la alteración de los estigmas, y/o su contaminación por materias extrañas o ajenas.

Las flores se someten al mondado o desbrizado, proceso por el que se retiran los estigmas unidos al estilo de acuerdo con los parámetros dimensionales antes descritos.

Los estigmas frescos se sitúan en un soporte adecuado y se someten a una deshidratación por tostado con una de fuente de calor apropiada, en condiciones de intensidad y tiempo según las características de la materia prima, y que garanticen alcanzar una composición físico – química compatible con este Pliego.

La especia obtenida se almacena en las mejores condiciones que limiten al máximo su contacto con la humedad, la luz y cualquier fuente de materias extrañas o ajenas.

El rendimiento máximo en estigmas tostados, expresado como kilogramos por hectárea, es de 15. Cualquier operador que estime que va a superar ese umbral durante la campaña, está obligado a comunicarlo al Organismo de control antes de que finalice la floración, con el fin de que éste registre la situación anómala, y realice las inspecciones y evaluaciones que considere oportunas.

Al final de la campaña, y bajo la responsabilidad del Organismo de Control, se realizará la cuantificación por pesada de la totalidad de la producción de azafrán que, como máximo, podrá salir con denominación de origen protegida. El proceso se llevará a cabo de forma individualizada para los productores evaluados positivamente por el organismo de control, e incluirá el cierre con precintas codificadas en envases aptos para el contacto con los alimentos.

Los productores deberán:

- 1) Acreditar la titularidad de la parcela catastral donde está situado su azafranal.
- 2) Disponer de un cuaderno de campo, o de un conjunto de registros, en el que se tengan contempladas todas las operaciones y tratamientos realizados en sus azafranales.
- 3) Tener un registro o un conjunto de registros que, por jornada, permitan evidenciar las entradas de rosa en las instalaciones, las hebras en verde obtenidas y la cantidad de especia producida.

Los envasadores dispondrán de un sistema válido de autocontrol sanitario y de calidad, que garantice la trazabilidad, el cumplimiento de este Pliego y la seguridad del consumidor.

El Azafrán de la Mancha se pone en el mercado en envases con una cantidad neta no superior a 100 g, y se envasa en un plazo no superior a doce meses desde su producción. Se considera que el año de producción finaliza el 31 de diciembre.

F.- Factores que acreditan en vínculo con el medio geográfico. Influencia del medio en el producto

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VIII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina árabe era muy pródiga 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. Están 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 Montilla 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. En el trabajo de M. Núñez y J. C. Conde, “El léxico del azafrán en el habla manchega” (Al-Basit. Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) se incluye una amplia muestra de expresiones referidas al azafrán recogidas mediante encuestas realizadas en la provincia de Albacete. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, existiendo una jota manchega dedicada a este producto, 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).

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

G.- Elementos del etiquetado vinculados a la denominación de origen

Solamente se podrá utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida “Azafrán de La Mancha”, en el etiquetado de azafrán que cumpla con el presente Pliego de Condiciones y sea certificado como tal por el organismo de control. Tampoco podrá usarse en el etiquetado de azafrán que no cumpla con tales requisitos, el nombre de las comarcas y términos municipales que componen la zona geográfica de producción descrita en el apartado C) del Presente Pliego de Condiciones, con el propósito de no confundir al consumidor mediante el uso de nombres geográficos que serán asociados instantáneamente al nombre protegido “La Mancha”.

Los envasadores, además de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente del etiquetado, deberán mostrar en los envases de Azafrán de La Mancha puestos en el mercado, y de forma claramente identificable y legible lo siguiente:

- 1) La expresión “Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”.
- 2) El año de cosecha mediante la expresión: “Cosecha XXXX”, en la que XXXX será el año con 4 dígitos en la que ha realizado la producción.
- 3) La fecha de consumo preferente, que será de 3 años.
- 4) La indicación de la Procedencia mediante cualquiera de las siguientes expresiones: “Producto de España”, “Producido en España” o “Producto español”.

Los envases deberán llevar adherida una contra etiqueta con la imagen que se muestra abajo, con los colores que se definen y donde N° XXXYYYYYYY se refiere a un código alfanumérico, donde XX son dos letras del alfabeto que identificarán al año de producción del azafrán; y YYYYYYYY un número que identifica al envase.



Los envasadores tienen el derecho a recibir estas contra etiquetas cuando estén certificados conforme al Pliego de Condiciones de la DOP Azafrán de la Mancha por un organismo de control autorizado; y cuando hayan justificado ante el Consejo Regulador al menos el 90% de las contra etiquetas que estén en su poder. Las contra etiquetas son gestionadas por el Organismo de Gestión, y son entregadas a los envasadores conformes previa autorización del Organismo de Control.

En relación a las contra etiquetas, los envasadores están obligados a:

- 1) Comunicar al Consejo Regulador, con el medio y de la forma que éste establezca, el uso de las mismas en el proceso de envasado. El plazo máximo para esta comunicación es de 60 días naturales desde su utilización. Cualquier desviación cuantitativa superior al 0,01%, deberá ser debidamente justificada ante el organismo de control en las auditorías de certificación.
- 2) Devolver al Consejo Regulador las contra etiquetas que no hayan utilizado. La fecha máxima para esta devolución, es el 15 de enero del año siguiente al que corresponde su utilización según este Pliego.

H.- Estructura de control

La información relativa a los organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en el siguiente vínculo:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

En la actualidad, el organismo de control es Sohiscert, S.A. con domicilio en Finca La Cañada, Ctra. Sevilla – Utrera km 20.8 Ap. Correos 349 41710 Utrera (Sevilla) y teléfono 955868051.