

Camuñas, 2021

Cómo comunicar correctamente la información relacionada con la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha

Manual para periodistas y
divulgadores

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN AZAFRÁN DE LA MANCHA

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida





Estimado/a amigo/a:

Antes que nada, y por si todavía no hemos tenido la oportunidad de conocernos, permíteme que me presente, mi nombre es Carlos Fernández Segovia y desde julio de 2019 tengo el honor de presidir la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha.

Asumí el cargo con la ilusión de mantener vivo el espíritu con el que se creó este Consejo Regulador, allá por el año 1999, y que, junto con el resto de las personas que componemos el Patronato, no es otro que el de representar, defender, promocionar y aumentar el conocimiento científico e histórico del azafrán amparado por esta Denominación de Origen.

Para cumplir estos objetivos, venimos desarrollando y poniendo en marcha numerosas acciones que van encaminadas, a título no exhaustivo, a explicar al consumidor por qué el Azafrán de La Mancha es un condimento con tanto prestigio en la gastronomía, cómo hay que distinguirlo de otros azafranes en hebra y que es un elemento distintivo de la cocina que es accesible para cualquier economía.

Este documento pretende satisfacer dos objetivos. El primero, aportar una información más profunda y exacta sobre nuestra Denominación de Origen; y el segundo, estrechamente relacionado con el anterior, definir unos criterios de comunicación que eviten malentendidos y confusiones para el consumidor.

Estoy seguro de que encontrarás información muy interesante para incrementar la exactitud de los mensajes a tus lectores o seguidores, que son nuestros consumidores, lo que mejorará significativamente la comprensión y el conocimiento de nuestro producto.

Espero que lo encuentres útil.

Un abrazo



Carlos Fernández Segovia



1. QUÉ SIGNIFICA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Una Denominación de Origen Protegida (DOP) es uno de los regímenes de calidad diferenciada definidos para los alimentos en la UE según el Reglamento 1151/2012. Una DOP es un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a ese medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él; y cuyas fases de producción y elaboración tienen lugar en su totalidad en esa Zona Geográfica definida.

Las características de la Denominación de Origen Protegida se plasman en un documento, el pliego de condiciones, que es aprobado por la Comisión de la UE, y donde se establecen, entre otros términos, el nombre para proteger, la zona de producción, las características del producto, los elementos objetivos que lo hacen único y determinado por dicha zona, y el responsable de la comprobación de que los operadores incluidos en la misma lo cumplen.

La protección legal del nombre, en nuestro caso Azafrán de La Mancha, incluye también cualquier palabra que lo evoque, como por ejemplo “manchego”. Así, decir azafrán manchego o azafrán producido en La Mancha lleva implícito su amparo por nuestra Denominación de Origen.

Un aspecto particular y muy importante del Pliego de Condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha es que únicamente está amparado, y por lo tanto tiene derecho a usar dicha mención y los logos asociados a su reconocimiento, el azafrán puesto en el mercado por un envasador certificado. Dicho de otra forma, el azafrán de los productores que hayan superado el proceso de inspección de un organismo de control independiente, y que podríamos denominar “a granel”, no tiene Denominación de Origen, sino que únicamente adquiere el derecho a poder salir al mercado con dicha protección. Por supuesto, siempre a través de uno de los envasadores citados antes.

El consumidor puede identificar los productos con DOP en el mercado porque están obligados a mostrar en su etiquetado tanto el logo de la UE como el de la Denominación de Origen particular de que se trate.

Los envases que contienen azafrán acogido a la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha, muestran el logo de la UE en su etiquetado, tal como se indica en las fotos siguientes:



Pero, además del logo comunitario, los envases que contienen Azafrán de La Mancha muestran las contraetiquetas del Consejo Regulador impresas con tintas de seguridad y que muestran un código único por envase, a partir del cual, el sistema informático implantado de la Fundación permite definir la trazabilidad de cada uno de ellos.



Los envasadores están obligados a comunicar a la plataforma informática del Consejo Regulador todas las compras realizadas a cualquiera de los productores aprobados por el organismo de control y asimismo, y para cada uno de los códigos citados antes asociados a los envases, información sobre naturaleza del envase, cantidad neta o destino.

Anualmente, el Consejo Regulador realiza un balance de compras/ventas de cada envasador, así como de las contraetiquetas entregadas y usadas por cada uno de ellos. Toda información se pone a disposición del organismo de control para que la use en las auditorías anuales a los que están sometidos. **Con ello, se garantiza que se pone en el mercado, a través de las envasadoras certificadas, únicamente el azafrán procedente de los productores aprobados por el organismo de control.**



2. FUNDACIÓN CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha es desde 1999, y según la Orden de 11/02/1999 por la que se protege la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha y se da a conocer su Pliego de Condiciones, DOCM núm. 10 de 19 febrero de 1999; el órgano de gestión de dicha figura de calidad diferenciada. Se trata de una entidad sin ánimo de lucro, que está integrada por los productores y los envasadores que han decidido obligarse a cumplir los estrictos requisitos del Pliego de Condiciones. La Fundación es el único interlocutor reconocido por la Administración Competente, y la Unión Europea, para la representación, defensa y promoción de la DOP Azafrán de La Mancha, que es la única figura de calidad diferenciada existente en España para este tipo de especia.

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha está inscrita en el Registro de Fundaciones del Protectorado de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha con los siguientes datos: tomo II, libro 5º, página 72 y número TO-072.



Sede del Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha en Camuñas (Toledo).

De acuerdo con los Estatutos, y la legislación que le aplica, las funciones de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha son:

1. Revisar el Pliego de Condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha, proponiendo a la Administración competente la realización en el mismo de las modificaciones que es estimen necesarias.
2. Investigar sobre los sistemas de producción y de comercialización del Azafrán de La Mancha, asesorando a los productores sobre las mejores prácticas.



3. Velar por el prestigio de la denominación protegida, denunciando ante las autoridades competentes su uso fraudulento y emprendiendo las acciones legales que se consideren como las más apropiadas para combatirlo.
4. Difundir entre los consumidores la información sobre las características físico-químicas, sensoriales y nutricionales del Azafrán de La Mancha, al igual que el conocimiento sobre su historia y los vínculos culturales y antropológicos que lo ligan a su zona de producción.
5. Cooperar con las autoridades competentes en la promoción, defensa y representación de la DOP Azafrán de La Mancha, en el mantenimiento de los registros oficiales y en la elaboración de estadísticas de producción y comercialización, colaborando con los organismos de certificación autorizados en la verificación del cumplimiento en lo dispuesto en el Pliego de Condiciones por parte de los operadores.
6. Gestionar los registros de los inscritos como productores y envasadores de azafrán certificado como Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, en los términos indicados en el artículo 30 g) de la Ley 2/2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha, y el artículo 2 de la Orden de 11 de febrero de 1999, por la que se protege la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha y se da a conocer su Pliego de Condiciones, y de acuerdo con las instrucciones o directrices que al efecto se aprueben por el Patronato de la Fundación.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Azafrán de la Mancha es un nombre de producto alimentario protegido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 y cuyos requerimientos de calidad que se deben de satisfacer para su puesta en el mercado se describen en un documento denominado Pliego de Condiciones, que es de obligado cumplimiento para todos los productores y envasadores que participen en su circuito comercial.

La comprobación de que los productores y los envasadores cumplen el Pliego de Condiciones, lo lleva a cabo un organismo de control independiente e imparcial, autorizado por la Administración Competente y acreditado en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Además, y de forma complementaria al control antes descrito, la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha, organismo de gestión de esta DOP y tal como se ha indicado entre sus funciones, es el responsable último de definir el contenido del Pliego de Condiciones. Con ello garantiza el prestigio y el reconocimiento internacional que tiene desde hace siglos esta especie.

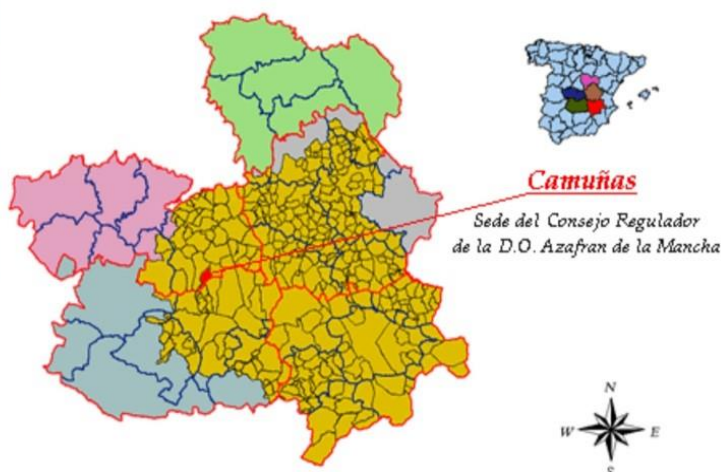


3. NO TODO EL AZAFRÁN PRODUCIDO EN CASTILLA LA MANCHA ESTÁ PROTEGIDO POR LA DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA

Solo el azafrán producido y envasado de acuerdo con el Pliego de Condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha tiene el derecho a ostentar la denominación de Azafrán de La Mancha o cualquier palabra que evoque a dicho nombre, tal como “manchego”.

1. Primer requisito. Solo se puede etiquetar y comercializar como Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen el azafrán cultivado y procesado en alguno de los 335 municipios que conforman la zona de producción de la DOP Azafrán de La Mancha.

PROVINCIA	MUNICIPIOS
Albacete	86
Ciudad Real	38
Cuenca	173
Toledo	38
TOTAL	335



2. Segundo requisito. No basta solo con que el azafrán se cultive y procese en los municipios de la zona de producción, también es necesario que tanto el productor de azafrán como el comercializador estén inscritos en la Denominación de Origen.
3. Tercer requisito. Además de cumplir los requisitos uno y dos, el producto que aspira a ser comercializado como Denominación de Origen tiene que superar los controles (inspección a los productores y auditoría a los envasadores) que realiza un organismo de control independiente. Esta entidad es la que comprueba que todos los operadores, productores y envasadores, cumplen con las condiciones exigidas en el Pliego de Condiciones que, entre otras, son:



- a. El Azafrán de La Mancha **siempre se comercializará en hebra**, nunca molido
- b. El Azafrán de La Mancha **siempre se comercializará envasado**, nunca a granel, y en envases que no superen los 100 gramos netos.
- c. El Azafrán de La Mancha **tiene las características físicas y químicas que están definidas.**

4. TIPOS DE AZAFRÁN QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL MERCADO

El etiquetado de los envases puestos en el mercado que contienen Azafrán de La Mancha cumplen el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dicho esto, actualmente en el mercado podemos encontrar **distintos azafranes**:

1. Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen. Como consecuencia de superar los controles establecidos en el Pliego de Condiciones, en su etiquetado se muestra la contraetiqueta de nuestra DOP y el logo de la UE.
2. Azafrán con origen español y envasado en España, pero sin Denominación de Origen. Este azafrán, que puede estar incluso cultivado en La Mancha, no muestra en su etiquetado la contraetiqueta de la DOP ni el logo de la UE porque o no cumple el Pliego de Condiciones o no ha superado los controles establecidos en el mismo.
3. Azafrán con origen en otros países y envasado en España. Este azafrán se ha producido en otro país, fundamentalmente Irán, es importado a granel y se envasa en nuestro país. No muestra en su etiquetado la contraetiqueta de la DOP ni el logo de la UE porque no cumple el Pliego de Condiciones. Sin embargo, en su etiqueta se informa del país de origen del azafrán.
4. Azafrán envasado en España. Este azafrán se ha producido en otro país, fundamentalmente Irán, es importado a granel y se envasa en nuestro país. No muestra en su etiquetado la contraetiqueta de la DOP ni el logo de la UE porque no cumple el Pliego de Condiciones. Y en su etiqueta no se informa del país de origen del azafrán.



5. ¿POR QUÉ NO NOS GUSTA LA EXPRESIÓN “ORO ROJO”?

La historia es la que es o al menos la que nos han contado, no podemos cambiar cómo sucedieron los hechos, pero en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen estamos inmersos en una cruzada: queremos cambiar algunas percepciones sobre el Azafrán de La Mancha que en otra época pudieron ser ciertas, pero que hoy no lo son.

El azafrán ha sido, desde la Antigüedad, una especia muy preciada por sus propiedades, y no solo culinarias. El relato histórico nos ha dejado anécdotas que no han hecho sino incrementar en el imaginario colectivo el valor de la especia. Se ha escrito que Cleopatra lo añadía a sus baños de leche de burra para mantener su juventud, que Enrique VIII de Inglaterra castigaba con la muerte cualquier adulteración o que en el siglo XV, se creó una Policía Especial en Venecia, responsable de la vigilancia del comercio de azafrán.

En La Mancha, el azafrán siempre ha sido un cultivo secundario, propio de braceros, pero con una alta rentabilidad. Este cultivo venía a cubrir un tiempo “vacío” entre la vendimia y la aceituna que proporcionaba buenas ganancias a los agricultores. Por eso, tradicionalmente se ha dicho que el que tenía un azafranal tenía una “suerte”, ya que realmente tenía una hucha. La Especia se cotizaba bien y proporcionaba buenas ganancias, era el “oro rojo” manchego.



Mujeres, niñas y niños alrededor de la mesa mondando la rosa del azafrán en Minaya (Albacete). Fondo fotográfico *Los Legados de la Tierra*

Como preciado tesoro, todo el azafrán que se producía se vendía y si los precios no convenían se guardaba hasta encontrar mejor comprador, por eso eran pocas las casas donde se le daba uso. La especia era de uso casi exclusivo de las clases pudientes. Eran otros tiempos.

Tanto se ha repetido la expresión “oro rojo”, y que el azafrán es la especia más cara del mundo, que es difícil convencer de que realmente, y si se usa bien, hoy resulta un producto asequible para cualquier economía ya que se necesita poca cantidad para las elaboraciones culinarias.

Un gramo de azafrán contiene entre 450 y 500 hebras y una ración son 8 hebras. Esto quiere decir que en un gramo tenemos alrededor de 60 raciones. Es decir, si hacemos una paella para 60 personas y utilizamos un envase de 1 gramo nos estaremos gastando unos 7/8 euros, unos 12 céntimos por ración (según los cálculos que hemos realizado en el Consejo Regulador con los precios de mercado del azafrán con nuestra DOP). No parece que estemos ante un producto prohibitivo, ¿no?

Por eso, cuando nos hablan del “oro rojo”, nosotros siempre contestamos: “Sí, es cierto, es oro, pero no por su precio, sino porque da un brillo espectacular a cualquier plato”.



Croquetas de atún fresco, patatas y Azafrán de La Mancha. Receta de la embajadora de la Denominación de Origen, Teresa Gutiérrez.



6. ¿CÓMO PUEDES COMUNICAR MEJOR SOBRE EL AZAFRÁN DE LA MANCHA?

Si has llegado hasta este punto ya sabes mucho sobre el Azafrán de La Mancha, y quizá intuyas cómo nos puedes ayudar a comunicar mejor sobre este producto tan especial y tan valorado en las cocinas de todo el mundo. Fundamentalmente, lo puedes hacer en dos aspectos:

1. **Utilizando siempre el nombre protegido “Azafrán de La Mancha” única y exclusivamente** cuando te quieras referir al azafrán con Denominación de Origen y evitando utilizarlo si estás hablando de azafrán en general, aunque tengas la certeza de que se ha cultivado y producido en Castilla-La Mancha. Recuerda que solo el azafrán producido y envasado de acuerdo con el Pliego de Condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha tiene el derecho a ostentar la denominación de Azafrán de La Mancha o cualquier palabra que evoque a dicho nombre, tal como “manchego”.
2. **Utilizando calificativos que no inviten a pensar que estamos ante un producto carísimo y exclusivo** solo al alcance de unos pocos. Somos los primeros que defendemos el romanticismo de la historia en torno al azafrán, pero estamos escribiendo un nuevo periodo histórico en el que esta especia ya no se puede considerar “oro rojo” por su precio.

Esperamos que toda esta información te sea muy útil. Recuerda que si quieres saber más sobre el Azafrán de La Mancha con Denominación de Origen la puedes encontrar en nuestra página web www.doazafrandelamancha.com y en las Redes Sociales. ¡Gracias!

