

El análisis químico realizado por el Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha en la campaña de 2014, que ha incluido 132 muestras procedentes de toda la Zona de Producción, se muestra en la siguiente tabla:

| | | Poder colorante (Crocinas) | Sabor amargo (Picrocrocina) | Aroma (Safranal) |
|--|-------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| Exigencias azafrán Tipo I (UNE-ISO 3632-1) | | >200 | >70 | >20 y < 50 |
| Exigencias del pliego de condiciones de la DOP | | | | >20 |
| Azafrán calificado 2014 | Media | 270.31 | 99.94 | 32.15 |
| | Máx. | 307.00 | 114.03 | 43.25 |
| | Mín. | 214.23 | 77.47 | 23.17 |

Los resultados indican que el 100% de las muestras cumplen la Reglamentación y que **las medias** son muy superiores a los umbrales mínimos exigidos.