

	<b>Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha</b>	26 Abril 2022
	<b>PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores</b>	Ed. 5
	<b>Resumen de requisitos del pliego de condiciones para los productores</b>	Página 1 de 3

A continuación, se muestran las recomendaciones para cumplir los requisitos del actual pliego de condiciones de la Denominación de Origen, el proceso de inspección durante la campaña y la calidad y la ausencia de contaminantes en el azafrán producido.

## 1. SOBRE LA PLANTACIÓN DE LOS BULBOS

- Realizar la plantación de los bulbos entre la segunda quincena de junio hasta la primera quincena de septiembre.
- Realizar la plantación de los bulbos en terrenos en los que, al menos durante los 3 años anteriores, no se hayan cultivado plantas que presenten patologías comunes a las del azafrán (patata, alfalfa, zanahoria, trébol, remolacha).
- Utilizar suelos calizos de consistencia y permeabilidad medias con pH neutro o ligeramente alcalino (máx.8). Estos suelos han de drenar bien y tener la profundidad necesaria para permitir el almacenamiento de agua
- Como medida frecuente o usual, realizar un estercolado en la pre-plantación que se entierra a mediana profundidad (12-15 cm) mediante labor ligera y, eventualmente, un ligero abonado mineral, para enriquecer el suelo en fósforo y calcio.
- Enterrar los bulbos en surcos de aproximadamente 20 cm de profundidad y con una anchura entre los mismos de 25-30 cm allanándose el terreno inmediatamente después de la plantación.
- Al final del verano, realizar al menos una aradura o cava ligera para eliminar hierbas y costras.
- Utilizar riego como práctica opcional. El agua debe de tener un pH máximo de 8 y una conductividad máxima de 0.825 g/l.

## 2. RECOLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA FLOR.

- Recolectar todas las flores diariamente antes de que se marchiten. Esta labor dura aproximadamente 30 días, entre los meses de octubre y noviembre, dependiendo de las condiciones climatológicas.
- Realizar un corte seco y preciso de la flor, para impedir que los estigmas se separen o desprendan.
- Colocar las flores cortadas en cestas para evitar aplastamiento y calentamientos.

## 3. EXTRACCIÓN DE LOS BULBOS

- Realizar la extracción entre los meses de mayo y junio , cada 3 años, tras la tercera o cuarta cosecha de la flor del azafrán.
- Limpiar los bulbos recién cogidos, eliminando tierra y restos vegetales adheridos, despojándolos de sus capas o túnicas exteriores, a excepción de la última.
- Almacenar los bulbos en locales limpios, ventilados y secos, y extenderlos en capas que no superen los 15 cm de grosor.

	<b>Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha</b>	26 Abril 2022
	<b>PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores</b>	Ed. 5
	<b>Resumen de requisitos del pliego de condiciones para los productores</b>	Página 2 de 3

- Para la plantación, escoger los bulbos que presenten un correcto estado sanitario: color blanco dejado de la túnica protectora, sin manchas violáceas, motas, picaduras o golpes; y un diámetro de 2.5 a 3.5 cm.

#### 4. DESBRIZNADO O MONDA

- Las flores tienen que estar exentas de lodo, barro o tierra, aunque nunca debe procederse a su lavado.
- Realizar la monda en el mismo día de su recolección antes de que pasen 12 horas.
- Los estigmas se han de cortar unidos a su estilo por la parte en la que éste comienza a blanquear.

#### 5. TOSTADO Y ALMACENAMIENTO

- Colocar los estigmas desbriznados en capas de un grosor máximo de 1,5 cm en cedazos harineros de tela metálica fina o tela de seda del tamaño adecuado a la fuente de calor.
- Tostar con el calor producido por las brasas de fuego, la estufa o por cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione calor suave, constante y uniforme, y que no comunique sabores u olores ajenos.
- La duración del tostado estará comprendida entre 20-45 min.
- Esperar que el azafrán alcance la temperatura ambiente para almacenarlo.
- Guardar el azafrán en recipientes nuevos y limpios, aptos para el contacto con los alimentos, que aislen su contenido de la humedad y de la luz. Se deberán almacenar en lugares limpios, frescos y secos.
- Llevar al proceso de precintado exclusivamente el azafrán producido en el mismo año y disponer de los documentos que lo puedan acreditar.
- Las características del azafrán elaborado tienen que ser las siguientes:
  - Humedad y materias volátiles: 7-9%
  - Poder colorante: >200
  - Poder aromático: >20
  - Poder amargo: >70

#### 6. REGISTRO

Los productores están obligados a:

- 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: extracción y siembra de los cormos, el laboreo o control de la flora adventicia, la fertilización, el riego, la recolección de la flor y el control de las enfermedades y de las plagas.
- 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.

	<b>Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha</b>	26 Abril 2022
	<b>PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores</b>	Ed. 5
	<b>Resumen de requisitos del pliego de condiciones para los productores</b>	Página 3 de 3

## 7. RECOMENDACIONES DE HIGIENE

- Los locales, cedazos, fuentes de calor, etc., tienen que estar limpios y en buen estado de conservación; además, tienen que estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación del azafrán por partículas o microorganismos procedentes del ambiente, las mesas, las plagas (moscas, mosquitos, cucarachas, roedores) y los animales domésticos.
- Disponer de servicios sanitarios que dispongan de inodoros y medios de higiene: jabón y elementos para el secado de las manos, que faciliten y aseguren una correcta higiene personal.
- Todas las personas que participen en la monda y el tostado tienen que mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y protectora: batas, gorros, manguitos, etc.
- Se recomienda encarecidamente que todas las personas que participen en la monda y el tostado, realicen el curso de manipulador de alimentos.
- Las superficies que estén en contacto con las flores, los estigmas crudos y los estigmas tostados: suelos, cajas, mesas, bandejas, platos, etc. tienen que estar en buen estado, limpias y desinfectadas.
- Hay que disponer de material apropiado para la limpieza y desinfección: cepillos, recogedores, fregonas, balletas, etc, que estén limpios y en buen estado de uso.
- Hay que tener suministro suficiente de agua potable, preferentemente caliente y fría.
- El azafrán tostado y atemperado tiene que almacenarse de modo tal que se evite el riesgo de su contaminación por partículas o microorganismos procedentes del ambiente, las mesas, las plagas (moscas, mosquitos, cucarachas, roedores), los animales domésticos y la basura.
- No se aplicará ningún tipo de insecticida sobre las flores, los estigmas en crudo, los estigmas tostados, el ambiente donde se encuentren y las superficies donde se vayan a situar o almacenar.