

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA “DO 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.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL.

1.1. LA PLANTA.

El azafrán (*Crocus sativus* L.) es una planta bulbosa que pertenece a la familia de las iridáceas. El bulbo tiene forma esférica con un diámetro de 2 a 3 cm, es carnoso y está recubierto de membranas reticulares de color castaño-grisáceo. De cada bulbo, entre los meses de octubre y noviembre, surgen de una a tres flores formando un tubo que se abre en embudo de un color entre lila y morado. Ésta es la rosa del azafrán, de hojas largas y estrechas, que terminan por abrirse dejando a la vista su interior.

Éste está compuesto por un ovario, del que nacen tres estambres amarillos y un filamento blanco, el estilo, que se divide en tres hebras o estigmas de color rojo: las briznas o clavos del azafrán.

1.2. LA ESPECIA.

El azafrán que se utiliza como condimento procede de dichos estigmas que se cortan unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido adecuadamente desecados mediante el proceso descrito en el apartado correspondiente a la obtención del producto.

2. DESCRIPCIÓN DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL.

2.1. FÍSICAS.

Desde el punto de vista físico, el Azafrán de la Mancha se distingue fácilmente porque los estigmas rojos sobresalen claramente de la flor y porque el estilo es de menor longitud que las flores de otros orígenes.

El Azafrán de la Mancha se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido. Las hebras serán flexibles y resistentes con los estigmas de color rojo vivo brillante.

La relación entre las longitudes del estigma y del estilo será superior a la unidad, con una tolerancia del 1 %.

La longitud del estigma no será inferior a 22 mm, con una tolerancia del 1 %.

El contenido en restos florales no superará el 0,5 % en peso, entendiendo como tales los estilos sueltos de sus estigmas, los estambres, el polen y partes de pétalos o del ovario de la flor.

Se tolerará un máximo del 0,1 % de materia extraña. Se considera materia extraña cualquier resto vegetal distinto de los procedentes de la flor del azafrán: minerales (arena, tierra y/o polvo), cadáveres de insectos o partes de insectos, etc.

No habrá presencia de moho ni de insectos vivos.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Olor: propio del tostado, intenso y penetrante, junto con un ligero aroma a mies o hierba fina seca con reminiscencias florales.

Sensación olfato-gustativa (en infusión): percepción larga y suave, inicialmente amarga, posterior y persistente a mies y tostado.

2.3. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.

Parámetro analítico: Humedad y mat. volátiles

Azafrán a granel: 7-9 %

Azafrán envasado: < 11 % (m/m)

Parámetro analítico: Cenizas totales

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: < 8 % (m/m)

Parámetro analítico: Cenizas insolubles en ácido

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: < 1 % (m/m)

Parámetro analítico: Extracto etéreo

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: 3,5-14,5 % (m/m)

Parámetro analítico: Extracto soluble en agua fría

Azafrán a granel: -

Azafrán envasado: < 65 % (m/m)

Parámetro analítico: Poder colorante 1

Azafrán a granel: > 200

Azafrán envasado: > 200

Parámetro analítico: Poder aromático 2

Azafrán a granel: > 20

Azafrán envasado: > 20

Parámetro analítico: Poder amargo (picrocrocina) 3

Azafrán a granel: > 70

Azafrán envasado: > 70

Parámetro analítico: Contenido en safranal 4

Azafrán a granel: > 65%

Azafrán envasado: > 65%

1: Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.

2: Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco.

3: Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco.

4: Expresado en % del total de componentes volátiles.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN.

1. SITUACIÓN:

Como podemos observar en el mapa de la página siguiente, el ámbito de la Denominación de extiende desde la zona media de Castilla-La Mancha a la sudeste.

El núcleo central de la denominación ocupa las comarcas de:

Mancha de Toledo.

Mancha de Ciudad Real.

Mancha Alta de Cuenca.

Mancha Baja de Cuenca.

Mancha de Albacete.

Centro de Albacete.

La extensión dedicada al cultivo en los términos municipales comprendidos en el área de producción es de aproximadamente 1500 has.

2. MUNICIPIOS PERTENECIENTES A LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN, Y TRANSFORMACIÓN.

La zona de producción de la denominación de origen comprende los siguientes términos municipales, con sus correspondientes códigos INE:

CÓDIGO INE; NOMBRE DEL MUNICIPIO

ALBACETE

2001 Abengibre; 2002 Alatoz; 2003 Albacete; 2004 Albatana; 2005 Alborea; 2006 Alcaozo; 2007 Alcalá del Júcar; 2008 Alcaraz; 2009 Almansa; 2010 Alpera; 2011 Ayna; 2012 Balazote; 2013 Balsa de Ves; 2014 Ballester, 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 Genizate; 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 Peñascoso; 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 Villavaliante; 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; 13092 Ruidera; 13074 San Carlos del Valle; 13076 Santa Cruz de los Cañamos; 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 Záncara, 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 Enguádanos; 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 Motilla 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 Záncara; 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 Madrideos; 45090 Manzaneque; 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.

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 un lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma, mayor contenido en safranal y poder colorante.

Las características físicas, organolépticas 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.

Por si estas características no fueran suficientes para garantizar su origen, éste deberá ser avalado además por el Organismo de Control.

Controles y certificación:

Las plantaciones de azafrán se realizarán en parcelas situadas en la zona de producción e inscritas en los registros del Organismo de Control.

El azafrán se envasará en instalaciones igualmente inscritas en los registros del Organismo de Control. Sólo podrá envasarse al amparo de la Denominación de Origen el azafrán procedente de la última cosecha obtenida en las parcelas inscritas, admitiéndose envases con un contenido neto máximo de 100 g.

Los envasadores del Azafrán de la Mancha se asegurarán, bajo su responsabilidad, de que el producto reúna las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas en el apartado B) del presente pliego, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas, estableciéndose por el Organismo de Control un plan de vigilancia y control de acuerdo con la Norma EN 45011 que abarcará todas las etapas de la vida comercial del producto y que implicará la obligación de llevar registros y de identificar en todo momento de manera inequívoca el azafrán amparado por la denominación de origen.

En el caso de que se detecten productos de calidad inferior a la establecida, se adoptarán las medidas oportunas, entre las que se incluye la suspensión y retirada definitiva de la certificación, obligándose al expedidor a retirar del mercado los lotes de productos defectuosos.

Una contraetiqueta numerada expedida por el Organismo de Control, garantizará que los azafranes que ostentan la denominación cumplen los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

1. PRODUCCIÓN DE LA FLOR DEL AZAFRÁN.

La plantación de bulbos se realiza tradicionalmente desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre. Se eligen para este cultivo, terrenos en los que, al menos durante los tres años anteriores, no se hayan cultivado plantas que presenten patologías comunes a las del azafrán (nematodos de suelo, hongos, etc.), como por ejemplo, alfalfa, patata, zanahoria, remolacha o trébol.

Los suelos utilizados son 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.

Entre las labores de pre-plantación se suele realizar un estercolado, 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 potasio.

Los bulbos se entierran en surcos de aproximadamente 20 cm de profundidad y una anchura de 25-30 cm, allanándose el terreno inmediatamente después de la plantación.

Al final del verano se realiza al menos una aradura o cava ligera para eliminar hierbas y costras.

El riego es una práctica opcional. Las aguas de riego utilizadas no pueden ser alcalinas (pH máx. 8) ni salinas (NaCl 0,825 g/l máx.).

Cuando florece el azafranal se recogen diariamente todas las flores abiertas antes de que éstas se marchiten. Esta labor se lleva a cabo durante un período aproximado de 30 días, comprendidos entre los meses de octubre y noviembre, dependiendo de las condiciones climáticas del año agrícola en cuestión.

El corte de la flor es seco y preciso impidiendo que los estigmas se separen o desprendan.

Las flores cortadas se colocan en cestas, evitando aplastamientos y calentamientos, y se transportan al lugar donde se realiza la monda extendiéndose en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme, para su oreo.

La extracción de los bulbos se realiza entre los meses de mayo y junio, cada 3 años, tras la tercera o cuarta cosecha de flor de azafrán.

Los bulbos recién recogidos se han de limpiar cuidadosamente, eliminando la tierra y restos vegetales a ellos adheridos, despojándolos de sus capas o túnicas exteriores, a excepción de la última.

El almacenamiento se lleva a cabo en locales limpios, ventilados y secos. Los bulbos o cebollas se extienden en capas que no superan los 15 cm de grosor.

Para la plantación posterior se escogen los bulbos que presentan una mayor calidad: estado sanitario correcto, color blanco debajo de la túnica protectora, sin manchas violáceas, motas, picaduras o golpes y diámetro de 2,5-3,5 cm.

No obstante, se están ensayando fórmulas de mecanización del cultivo que puedan aligerar la dureza de las labores descritas sin menoscabo de la calidad del producto final.

2. ELABORACIÓN DEL AZAFRÁN.

2.1. DESBRIZNADO O MONDA DE LA FLOR.

Para su mondado, las flores deben estar exentas de lodo, barro o tierra, aunque nunca debe procederse a su lavado. La monda o desbrizne de la flor ha de realizarse 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.

2.2. TOSTADO.

Los estigmas desbriznados se colocan 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.

El azafrán así dispuesto se tuesta con el calor producido por brasas de fuego, estufa o por cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor suave, constante e uniforme y que no comunique sabores u olores ajenos.

El tiempo de tostado está comprendido entre 20 y 45 minutos. Antes de guardarlo se esperará a que el azafrán recién tostado alcance la temperatura ambiente.

El azafrán se pesa y se guarda en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aislen su contenido de la humedad y de la luz almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos.

Cabe reseñar que, también respecto de los procesos de desbrizado y tostado, se ensaya en la actualidad la aplicación de nuevas tecnologías.

2.3. ENVASADO.

El envasado se lleva a cabo de manera manual o automática en envases de calidad alimentaria cuyo sistema de cierre garantiza la preservación de la calidad del producto, almacenándose en lugares limpios, secos y ventilados cuya temperatura sea siempre inferior a los 25 °C.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL 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.

En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación que figura a continuación y la mención “Denominación de Origen Azafrán de La Mancha”.

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.

H) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La certificación del producto será llevada a cabo por la Fundación Consejo Regulador de la “Denominación de Origen Azafrán de La Mancha”, organización de naturaleza fundacional, sin ánimo de lucro, cuyo patrimonio se encuentra afectado de forma duradera a la realización de los fines que le son propios y cuyos Estatutos se acompañan.

La Fundación constituida el pasado 5 de octubre de 1998 tiene personalidad jurídica propia desde su inscripción en el Registro de Fundaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, realizada el 22 de octubre. Dispone de patrimonio propio y plena capacidad jurídica y de obrar y se rige por la Ley 30/1994, de 24 de noviembre, de Fundaciones y de incentivos fiscales a la participación privada en fines de interés general.

El domicilio social de la Fundación se ha fijado en Camuñas (Toledo), en el Paseo de Castilla-La Mancha nº 5, bajo A de esta localidad, teléfono y fax nº 925 47 02 84.

La Fundación certificará la conformidad de los productos amparados con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones con arreglo a la norma UNE 66.511-91 “Criterios generales relativos a los Organismos de Certificación que realizan la Certificación del Producto” (que se corresponde con la norma europea EN 45.011-89) o la que en un futuro la sustituya.