

Desde la Edad Media, que se condenaba con pena de muerte, esta especia ha sufrido adulteraciones de todo tipo

Los aspectos legales, una de las asignaturas pendientes del sector

Una severa preocupación del sector a escala mundial es la tipificación, caracterización y valoración de la calidad del azafrán, que no tiene necesariamente por qué ser homogénea ya que existe diversidad: dependiendo de las zonas, los azafranes son más aromáticos, más colorativos o con más sabor. “El azafrán no tiene por qué seguir un criterio único pero sí hay que esclarecer qué es lo que determina la calidad”, defiende José Antonio.

Por otra parte, continúa el Catedrático, “todo lo que tiene que ver con la normativa del azafrán no ha sido dirigido a definir la calidad, que se ha venido midiendo por nivel de capacidad colorante y sólo muy recientemente se empieza a hablar de otros criterios como la presencia de compuestos volátiles, el aroma, el amargor, el sabor...”, apunta.

Desde la Edad Media, que se condenaba con pena de muerte, esta especia ha sufrido adulteraciones, tanto de tipo fisicoquímico como biológico, con lo que un kilo de azafrán se multiplica fácilmente en el mercado. Otro problema muy serio del azafrán es el fraude en cuanto el origen porque no es fácil determinar dónde ha sido cultivada una muestra de azafrán “y eso ya no es adulteración, eso es fraude”, denuncia Fernández, para aseverar que en España disponemos de tecnologías para aportar muchos aspectos de denominaciones de origen, productos calificados, etc. “pero no es un tipo de investigación popular”, lamenta el Catedrático.

“La comercialización de azafrán a gran escala es un error”

La mayor parte del azafrán que se comercializa desde Castilla-La Mancha y desde España, en general, proviene de Irán y se comercializa con una marca privada que no hace referencia al origen o está etiquetado como “Spanish Saffron”, mientras que el azafrán



con D. O. La Mancha debe corresponder al azafrán producido en Castilla-La Mancha por cultivadores en la zona delimitada por el Consejo Regulador

y este azafrán, en el cómputo total del que se comercializa desde España, es muy poco.

Desde el punto de vista del profesor Fernández, si es com-

plicado defender el azafrán envasado en España, aunque no sea español, “mucho más complicado es defender la pequeña producción del azafrán con D.O. La Mancha, que además ha ido en disminución”, subraya.

Además, continúa Fernández, “la producción y comercialización del azafrán a gran escala, como ocurre con otros productos agrarios, es un error porque siempre va a haber quien lo produzca más barato y a mayor escala en otros sitios, -en países en desarrollo siempre-, por ejemplo Irán se enfrenta en este momento al problema de que empiezan a producirlo de forma más barata en otros países como China o Afganistán, donde se está empezando a introducir el producto como alternativa al cultivo del opio”, manifiesta el Profesor, para defender que la producción del azafrán en Europa debe ser de pequeña escala, “de altísima calidad diferenciada de unas zonas a otras y de mucho valor añadido asociado a aspectos culturales, gastronómicos, geográficos, históricos, etc., que van a poner al azafrán en valor y a un precio justo para el cultivador”, concluye José Antonio Fernández, catedrático de Genética de la UCLM.

■ La Cerca

Mujeres realizando la monda de la flor de azafrán en Castilla-La Mancha.

