

“El prestigio se gana incrementando la calidad y comercializando de forma correcta”

José Antonio Fernández, catedrático de Genética de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, distingue entre fraude, entendiéndolo como tal la falta de calidad en cuanto al origen del producto, y la adulteración, “que también se ha hecho y se sigue haciendo en abundancia y que consiste en adulterar la materia prima con materiales de otro origen, más baratos, para hacerlo pasar en peso por azafrán, lo cual ya no es fraude sino adulteración, un delito que en la Edad Media estaba condenado con pena de muerte”, afirma.

El fraude, continúa, no es un acto delectivo siempre que no haya una normativa explícita que obligue a un determinado tipo de etiquetado, “por lo que manejándonos en el mundo de los etiquetados se pueden hacer muchas cosas que no son esperadas por el consumidor, que compra un producto, azafrán español, cuando no es español sino azafrán iraní empaquetado en España”, subraya el Catedrático.

Bajo el punto de vista del profesor Fernández, lo que hay que hacer ante todo es evitar esta confusión de mercados que han llevado a una pérdida de prestigio al azafrán de La Mancha, para lo cual es fundamental parametrizar científicamente qué características objetivables tiene el azafrán regional, “un tema que se presta a muchas controversias”, apunta.

Por ello, no duda en afirmar que el prestigio se pierde haciendo fraude, envasando azafrán español siendo de otros sitios o no dejando claro cuál es su origen, porque esto genera desconfianza en un mercado que observa que el azafrán español no es tan distinto a los demás, mientras que “el prestigio se gana incrementando la calidad y, por supuesto, comercializando de forma correcta”, asevera tajantemente José Antonio Fernández.



El azafrán de La Mancha es el más apreciado y de mayor calidad del mundo. Flor del azafrán.

El azafrán es el cultivo más rentable que hay en la agricultura nacional y seguramente europea

producto.

Tras un gran descenso del cultivo de azafrán, desde hace unos años se está produciendo un paulatino crecimiento: “Cuando nació la Denominación de Origen, en 1999, el censo que teníamos registrado era de 40 agricultores y la producción no llegaba a los 100 kilos, mientras que en la actualidad hay inscritos 440 agricultores y la producción de este año sobrepasará la tonelada”, compara Antonio García, apuntando la gran rentabilidad de este producto, “el cultivo más rentable que hay en la agricultura nacional y seguramente europea”, asevera.

En este proceso de recuperación, en opinión de Antonio García, “es muy importante crear confianza en el agricultor, que ha estado durante mucho tiempo en manos de comercializadores que subían y bajaban los precios. Desde la Denominación de Origen hemos marcado precios estables para todo el año, actualmente en 1.585 euros el kilo”,

precisa, solicitando ante todo que se erradique el fraude a través de la legislación y su cumplimiento para que el consumidor sepa si el producto que está comprando es auténtico azafrán español.

Investigación del cultivo desde la UCLM

Ante la paulatina desaparición del cultivo del azafrán, no sólo en España sino también en Europa, y la necesidad

de conservar los recursos genéticos del azafrán, la Universidad de Castilla-La Mancha, desde el Instituto de Desarrollo Regional, está realizando una importante labor investigadora en torno a este cultivo,

Recogiendo la rosa del azafrán. Es conveniente hacerlo a primeras horas del día antes de que el sol caliente. →

