

### III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

#### Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

**Corrección de errores de la Resolución de 29/10/2024, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha y se publican el documento único y pliego de condiciones consolidados modificados. [2025/441]**

Con fecha 31 de julio de 2024 se publicó en el Boletín Oficial del Estado, número 184, la Resolución de 16 de julio de 2024, de la Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Azafrán de La Mancha».

Con fecha 8 de noviembre de 2024 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha núm. 217, la Resolución de 29/10/2024, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha y se publican el documento único y pliego de condiciones consolidados modificados.

Advertido error material en el anexo I y anexo II de la resolución mencionada, al no ajustarse su contenido a lo publicado con fecha 31 de julio de 2024 en el Boletín Oficial del Estado, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se procede a su corrección en los siguientes términos:

Anexo I

Donde dice:

“2.5. Características organolépticas.

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

2.5.1. Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase	Descripción
Visual	Color rojo brillante
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, miel, hierba seca y flores.

Debe decir:

“2.5. Características organolépticas.

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

2.5.1. Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras.

Fase	Descripción
Visual	Ausencia de materia extraña o ajena. Color rojo brillante
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, miel, hierba seca y flores.

## Anexo II

Donde dice:

## "2.3. Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

## 2.3.1. Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras

Fase	Descripción
Visual	Color rojo brillante
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, miel, hierba seca y flores.

Debe decir:

## "2.3. Características organolépticas

Las características organolépticas del Azafrán de La Mancha son las siguientes:

## 2.3.1. Azafrán en hebra

Preparación de la muestra: colocar en una placa de Petri 200 mg de hebras

Fase	Descripción
Visual	Ausencia de materia extraña o ajena. Color rojo brillante
Olfativa	Límpida. Intensa. Punzante. Matices de tostado, miel, hierba seca y flores.

Donde dice:

## "4. 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 lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, intenso aroma y poder colorante.

Las características físicas 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."

Debe decir:

## "4. 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 lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, intenso aroma y poder colorante.

Las características organolépticas, físicas 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."

Donde dice:

“5. Método de obtención del producto.

Las características naturales de suelo y clima de la zona de producción, garantizan las condiciones requeridas por los bulbos para la producción de Azafrán de La Mancha. Su cultivo se realiza directamente sobre el terreno, sometido a las condiciones meteorológicas de la campaña, y respetando su ciclo anual natural.

La extracción de los bulbos se realiza en su estado de latencia, y como máximo cada 7 años contados desde la campaña de su plantación.

Los procesos de recolección, transporte y almacenamiento de las flores previo a su mondado, deben de garantizar la integridad de las mismas, minimizando alteraciones como el aplastamiento u otras que puedan provocar la separación o la alteración de los estigmas, y/o su contaminación por materias extrañas o ajenas.

Las flores se someten al mondado o desbrizado, proceso por el que se retiran los estigmas unidos al estilo de acuerdo con los parámetros dimensionales antes descritos.

Los estigmas frescos se sitúan en un soporte adecuado y se someten a una deshidratación por tostado con una fuente de calor apropiada, en condiciones de intensidad y tiempo según las características de la materia prima, y que garanticen alcanzar una composición físico-química compatible con este pliego.

La especia obtenida se almacena en las mejores condiciones que limiten al máximo su contacto con la humedad, la luz y cualquier fuente de materias extrañas o ajenas.

El rendimiento máximo en estigmas tostados, expresado como kilogramos por hectárea, es de 15. Cualquier operador que estime que va a superar ese umbral durante la campaña, está obligado a comunicarlo al Organismo de control antes de que finalice la floración, con el fin de que éste registre la situación anómala, y realice las inspecciones y evaluaciones que considere oportunas.

Al final de la campaña, y bajo la responsabilidad del Organismo de control, se realizará la cuantificación por pesada de la totalidad de la producción de azafrán que, como máximo, podrá salir con denominación de origen protegida. El proceso se llevará a cabo de forma individualizada para los productores evaluados positivamente por el organismo de control, e incluirá el cierre con precintas codificadas en envases aptos para el contacto con los alimentos.

Los productores deberán:

- Acreditar la titularidad de la parcela catastral donde está situado su azafranal.
- 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.
- 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.

Los envasadores dispondrán de un sistema válido de autocontrol sanitario y de calidad, que garantice la trazabilidad, el cumplimiento de este Pliego y la seguridad del consumidor.

El Azafrán de La Mancha se pone en el mercado en envases con una cantidad neta no superior a 100 gramos, y se envasa en un plazo no superior a doce meses desde su producción. Se considera que el año de producción finaliza el 31 de diciembre.

Los envasadores llevarán a cabo esta actividad en Castilla-La Mancha o en provincias limítrofes con esta Comunidad Autónoma.”

Debe decir:

“5. Método de obtención del producto.

Las características naturales de suelo y clima de la zona de producción, garantizan las condiciones requeridas por los bulbos para la producción de Azafrán de La Mancha. Su cultivo se realiza directamente sobre el terreno, sometido a las condiciones meteorológicas de la campaña, y respetando su ciclo anual natural.

La extracción de los bulbos se realiza en su estado de latencia, y como máximo cada 7 años contados desde la campaña de su plantación.

Los procesos de recolección, transporte y almacenamiento de las flores previo a su mondado, deben de garantizar la integridad de las mismas, minimizando alteraciones como el aplastamiento u otras que puedan provocar la separación o la alteración de los estigmas, y/o su contaminación por materias extrañas o ajenas.

Las flores se someten al mondado o desbrizado, proceso por el que se retiran los estigmas unidos al estilo de acuerdo con los parámetros dimensionales antes descritos.

Los estigmas frescos se sitúan en un soporte adecuado y se someten a una deshidratación por tostado con una fuente de calor apropiada, en condiciones de intensidad y tiempo según las características de la materia prima, y que garanticen alcanzar una composición físico-química compatible con este pliego.

La especia obtenida se almacena en las mejores condiciones que limiten al máximo su contacto con la humedad, la luz y cualquier fuente de materias extrañas o ajenas.

El rendimiento máximo en estigmas tostados, expresado como kilogramos por hectárea, es de 15. Cualquier operador que estime que va a superar ese umbral durante la campaña, está obligado a comunicarlo al Organismo de control antes de que finalice la floración, con el fin de que éste registre la situación anómala, y realice las inspecciones y evaluaciones que considere oportunas.

Al final de la campaña, y bajo la responsabilidad del Organismo de control, se realizará la cuantificación por pesada de la totalidad de la producción de azafrán que, como máximo, podrá salir con denominación de origen protegida. El proceso se llevará a cabo de forma individualizada para los productores evaluados positivamente por el organismo de control, e incluirá el cierre con precintas codificadas en envases aptos para el contacto con los alimentos.

Los productores deberán:

- Acreditar la titularidad de la parcela catastral donde está situado su azafranal.
- 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.
- 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.

Los envasadores dispondrán de un sistema válido de autocontrol sanitario y de calidad, que garantice la trazabilidad, el cumplimiento de este Pliego y la seguridad del consumidor.

El Azafrán de La Mancha se pone en el mercado en envases con una cantidad neta no superior a 100 gramos, y se envasa en un plazo no superior a doce meses desde su producción. Se considera que el año de producción finaliza el 31 de diciembre.”