

El azafrán español tiene trampa

Solo el 0,8% de la especia que se vende se ha cultivado en La Mancha - La mayor parte procede de Irán, pero se etiqueta como nacional

EVA CAVERO - Madrid - 30/01/2011

En tierras de secano se cultiva oro. Es rojo, de aroma intenso y no se vende en lingotes, sino en hebras. No es barato: el precio de un kilo de azafrán con denominación de origen La Mancha ronda los 3.000 euros. España produjo en 2010 unos 1.500 kilos; en cambio, se exportaron bajo marca española casi 190.000.

En tierras de secano se cultiva oro. Es rojo, de aroma intenso y no se vende en lingotes, sino en hebras. No es barato: el precio de un kilo de azafrán con denominación de origen La Mancha ronda los 3.000 euros. España produjo en 2010 unos 1.500 kilos; en cambio, se exportaron bajo marca española casi 190.000, según el Ministerio de Industria. ¿Cómo se explica esa diferencia? Por la dudosa elaboración del producto y las anomalías en el etiquetado.

Un kilo requiere unas 250.000 rosas del azafrán. De toda la flor violeta, apenas sirven tres hebras, los pequeños filamentos que recogen el polen (estigmas). Un producto rentable en el mercado, pero costoso de elaborar.

En España las cifras chirrían. Hasta el año pasado el flujo era claro: las empresas españolas vendían como español lo que habían comprado en otros países -sobre todo Irán, y también Marruecos, India y Grecia-. No basta este razonamiento para justificar las cuentas de 2010. España importó lo mismo, produjo lo mismo, pero se han disparado las exportaciones. ¿De dónde sale este azafrán? Nadie lo explica. Hasta un 90% de las exportaciones de azafrán español son fraudulentas, según el sindicato agrario ASAJA. Un exportador, que pide anonimato, critica: "Son vergonzosos los precios a los que vende la gente, más aún sabiendo que es mierda".

El negocio es rentable: el año pasado supuso 47 millones de euros. El azafrán iraní tiene un precio más barato -entre 1.000 y 1.500 euros el kilo-, pero la calidad es muy inferior, según Antonio García, presidente del consejo regulador de la denominación manchega. "Proviene de explotaciones intensivas que no dejan descansar a la tierra. Las hebras son más finas", afirma. Estas prácticas suponen una amenaza para los agricultores manchegos. La producción en Irán es, actualmente, más intensiva, más barata. El consumidor paga cinco euros por un gramo de Irán. La misma cantidad con denominación de origen La Mancha -la única permitida- cuesta casi el doble.

Varias empresas iraníes se han establecido en la Península para aprovechar la ambigüedad del etiquetado. "No es ilegal, el producto ha sido tratado en España", se defiende el dueño de una conocida exportadora española.

Efectivamente, el truco entra dentro de lo permitido, aunque sea engañoso para el consumidor. España solo exige que conste el nombre de la empresa envasadora o exportadora. En cambio, el reglamento ISO -que, sin ser obligatorio, marca lo correcto- especifica que figure el país de producción en los casos en que "su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen real del producto". Ahora que el Ministerio de Industria plantea aprobar una nueva regulación, el consejo regulador lucha porque España obligue a incluir esa especificación. El organismo afirma que esto protegería al consumidor y la producción manchega. Las grandes empresas exportadoras, en cambio, temen que el cambio afecte negativamente al negocio.

El conflicto de intereses entre la denominación y las grandes exportadoras es sencillo. La producción española goza de gran prestigio, pero no es suficiente para sustentar los grandes volúmenes de exportación. Una empresa fuerte del sector vende más de 7.000 kilos. Toda la producción actual de la meseta no bastaría.

En la sede del consejo regulador, García, su presidente, guarda muestras de azafrán comprado como manchego. Debe añadirse que solo unos 700 kilos se certifican como tales, puesto que las únicas marcas que pueden etiquetar como de La Mancha son las seis de la denominación -una apenas produce y otras dos están en conversaciones para adscribirse. Los casi 800 kilos restantes son de cosechas antiguas o de empresas ajenas a la denominación.

La última muestra que enseña García fue comprada en un bazar turco como española. "Esta no es ni azafrán, es cardamomo". El auténtico se distingue porque tarda en colorear la comida, pero la tiñe de amarillo intenso. ¿Cómo saber cuándo es bueno? García, que también es gerente de la envasadora Ceffran, contesta: "Por el olor. Si son falsas, la gente pone cara de asco". Para quienes no se fíen del olfato, la garantía es el dibujo de la rosa del azafrán en el logotipo, la etiqueta oficial de la denominación manchega.

Un secreto a voces entre los comerciantes de azafrán es la venta de productos adulterados. Un reportaje publicado en *The Independent* afirmaba que el análisis de unas muestras de azafrán español evidenciaba que entre un 40% y un 90% del producto no eran hebras de azafrán, sino otros residuos de la planta en el mejor de los casos (la normativa exige que no superen el 0,6%).

Industria afirma que no tienen constancia de esos análisis, pero no informa de las denuncias hechas desde España. Se escudan en que exportaciones dentro de la UE (el 98% en 2010) no están sujetas a controles. El Ministerio pasa la pelota a las autonomías.

La Administración solo admite que se trata de un "presunto fraude" mientras no haya sanción. Los reguladores no dan datos oficiales de sanciones. Francisco Martínez Arroyo, director general de Producción Agropecuaria en La Mancha, subraya que hay inspecciones a las empresas y que los sistemas de control son "garantistas". Martínez reconoce que existe constancia de "intentos de fraude", pero que "no es en La Mancha donde más se producen". La Comunidad Valenciana y Murcia, que no producen azafrán, son las que más exportan.

"Desde hace años suceden prácticas fraudulentas", afirma José María Fresneda, de ASAJA en La Mancha. El sindicato propone "aranceles disuasorios o cuotas a la importación como con los ajos chinos". Lo primordial para él es que no se perjudique a los agricultores, quienes "hacen un azafrán para que la paella esté de muerte". Uno de estos agricultores manchegos es Vidal Escribano, de 78 años. "Cuando me hice novio hice como todos: plantar un azafranar", cuenta. Desde entonces han pasado muchos años de historias de compradores con pesas huecas y romanas torcidas, aunque los agricultores no eran inocentes: "Algunos humedecían el azafrán a fin de que engordase". Vidal habla de tiempos en los que el precio de la especia oscilaba entre un 50% y un 60% en el mismo año de cosecha. Los agricultores guardaban las reservas hasta que subiera el precio o no hubiera más remedio que vender: "Llegaban gastos y a veces tenías algún dinero, otras solo azafrán. Entonces vendías". El azafrán era el banco de los agricultores. Y como al resto del mercado bancario, le ha llegado su crisis de las *subprime*.