

## NOTA DE PRENSA: CELEBRADO EL 3º Y ÚLTIMO SEMINARIO SOBRE EL AZAFRÁN

*El pasado día 17 tuvo lugar en Alicante el 3º Seminario sobre **Métodos de detección de adulteraciones en el Azafrán**, organizado por la Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos (AEC) en el Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de Alicante, en colaboración con la Cátedra Química Agrícola de la Universidad de Castilla - La Mancha (UCLM) y con varias empresas del sector.*

Este Seminario se enmarca dentro del Proyecto Europeo SAFFIC, proyecto coordinado por la AEC, y que finaliza este mes de septiembre tras tres años de trabajo. Su objetivo principal ha sido modificar las normas ISO que regulan la calidad y pureza del azafrán. En el Proyecto han participado los sectores empresariales de los principales países fabricantes de azafrán de la Unión Europea, tanto a través de sus asociaciones nacionales como directamente a través de sus empresas, centros de investigación, Universidades, laboratorios, etc. Más información en [www.saffic.eu](http://www.saffic.eu)

En un primero apartado, la UCLM ofreció una presentación sobre los **“Uso de la huella digital (fingerprint) del azafrán obtenida por HPLC, GC, NIR, FT-IR con el fin de detectar adulteraciones”** mientras que en un segundo bloque, la UCLM presentó los **“Métodos de detección de colorantes con la actual ISO 3632 y con la nueva propuesta SAFFIC”**. (ambas disponible en [especias@grupobonmacor.com](mailto:especias@grupobonmacor.com) ó tel. 93-2072516).

Estas presentaciones dieron paso a un interesante debate en una mesa redonda compuesta por especialistas: JESÚS NAVARRO, S.A., VERDU CANTO SAFFRON SPAIN, S.L., y C.E.A.E, S.A., SOIVRE Alicante y el Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de Alicante.

Al final del Seminario, se pudieron visitar los laboratorios del Colegio donde se analizan habitualmente muestras de azafrán, entidad que amablemente ofreció sus instalaciones para el desarrollo de las actividades.

El encuentro registró una buena participación, reuniendo a veinte asistentes, entre empresas, laboratorios, Administración, etc., siendo el último de los tres Seminarios organizados por la Asociación en el marco del Proyecto Europeo.

La Asociación agradeció las colaboraciones que han hecho posible estos encuentros, especialmente a los miembros de la Cátedra de Química Agrícola de la Universidad de Castilla - La Mancha, así como a los participantes en las mesas redondas.

En los Seminarios se ha evidenciado el liderazgo de España en el mercado global del azafrán, tanto a nivel de I+D como de conocimientos comerciales, liderazgo que se ha conseguido gracias, en buena parte, al trabajo constante de nuestro país en los foros internacionales de normalización ISO en los últimos diez años.

Se concluyó que todavía en España hay mucho por investigar sobre el azafrán, dejando una puerta abierta a un futuro nuevo proyecto.

Barcelona, septiembre de 2009

[www.asociaciondeespecias.com](http://www.asociaciondeespecias.com)



La AEC es la organización en España que reúne a una alta representación del mercado nacional y de exportación de especias. En el 2008, el mercado especiero español facturó 210 millones de Euros, siendo el 20% azafrán, la tercera especia más vendida según los últimos datos de los que dispone la Asociación.

Sus miembros son: Antonio García Iñesta, S.L.; Antonio Pina Díaz, S.L.; Antonio Sotos, S.L.; C.E.A.E, S.A.; C.R.D.O.P. Pimentón de la Vera; Conservas Dani, S.A.U.; McCormick España S.A./Ducros; Jaime Altava, S.L.; Jesús Navarro, S.A.; Manufacturas Ceylan, S.L.; Ramón Sabater, S.A.; Riera Rabassa, S.A.; Safinter, S.A.; Verdú Cantó - Saffron Spain, S.L.