C/2025/5116

19.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5116)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha“

EU-Nr.: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha Dirección General de Alimentación

6. **Einstufung als Standardänderung**

Keine der beschriebenen und begründeten Änderungen umfasst eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens bzw. birgt die Gefahr, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b verloren geht, und keine dieser Änderungen hat weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Die Änderungen fallen daher unter die Definition einer Standardänderung.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Erstellung der Liste von Merkmalen des Erzeugnisses

Beschreibung

Änderung des Abschnitts b.4 „Organoleptische Eigenschaften“

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha wird verbessert und aktualisiert.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

„b.4) Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha sind Folgende:

b.4.1) Safranfäden (Azafrán en hebra)

Probenaufbereitung: 200 mg Fäden in eine Petrischale geben.

Aussehen – Keine Fremdbestandteile oder Fremdstoffe. Leuchtend rote Farbe.

Aroma – klar, intensiv, scharf. Anklänge von Röstaromen, Honig, Heu und Blüten.

b.4.2) Safran-Aufguss (Azafrán en infusión)

Zubereitung des Aufgusses: 200 mg gemahlene, gesiebte Fäden (gemäß UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Liter 60 °C ± 5 °C heißem Wasser aufgießen, das Gefäß zudecken und so 20 Minuten ziehen lassen. Filtern, in dunkler Umgebung auf 25 °C abkühlen und die sensorische Bewertung innerhalb von 2 Stunden durchführen. Die Proben werden den Bewertenden in einem Standardglas (nach UNE 87022:1992 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Inhalt von etwa 50 ml serviert.

Aussehen – leuchtend, klar, gelb mit leichten orangefarbenen Tönen.

Aroma – klar, intensiv, scharf. Anklänge von Röstaromen, Heu, Blüten und Gewürzen.

Geschmack – Heu, Röstaromen, leicht bitter, leicht scharf, süße Gewürze, erdig."

Vorgeschlagene Formulierung der Produktspezifikation:

„b.4) Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha sind Folgende:

b.4.1) Safranfäden (Azafrán en hebra)

Probenaufbereitung: 200 mg Fäden in eine Petrischale geben.

Aussehen – leuchtend rote Farbe.

Aroma – klar, intensiv, scharf. Anklänge von Röstaromen.

b.4.2) Safran-Aufguss (Azafrán en infusión)

Zubereitung des Aufgusses 200 mg gemahlene, gesiebte Fäden (gemäß UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Liter 60 °C ± 5 °C heißem Wasser aufgießen, das Gefäß zudecken und so 20 Minuten ziehen lassen. Filtern, in dunkler Umgebung auf 25 °C abkühlen und die sensorische Bewertung innerhalb von 2 Stunden durchführen. Die Proben werden den Bewertenden in einem Standardglas (nach UNE 87022:1992 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Inhalt von etwa 50 ml serviert.

Aussehen – leuchtend, klar, gelb mit leichten orangefarbenen Tönen.

Aroma – klar, intensiv, scharf. Anklänge von Röstaromen.

Geschmack – Röstaromen, leicht bitter, leicht scharf."

Begründung

Begründung der Änderungen

Die Spezifikation wurde im Hinblick auf die Merkmale des Safrans als Fäden und Aufguss entsprechend den Analyseergebnissen eines unabhängigen Verkostungspanels geändert.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verbesserte Formulierung in Abschnitt G „Kennzeichnungselemente".

Beschreibung

Änderung von Abschnitt G „Kennzeichnungselemente im Zusammenhang mit der Ursprungsbezeichnung"

Für Verpackungsbetriebe wurde der erforderliche Zertifizierungsstatus festgelegt, um Kontrolletiketten beantragen zu können.

Gegenwärtige Formulierung der Produktspezifikation:

Die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Azafrán de La Mancha“ ist nur zur Kennzeichnung von Safran gestattet, der dieser Produktspezifikation entspricht und von der Kontrollstelle als solcher zertifiziert wurde. Darüber hinaus ist die Verwendung der Bezeichnungen der Bezirke und Gemeinden, die das in Abschnitt C dieser Produktspezifikation beschriebene geografische Erzeugungsgebiet bilden, zur Kennzeichnung von Safran, der diesen Anforderungen nicht entspricht, nicht gestattet. Dadurch soll eine Verwirrung der Verbraucher durch die Verwendung geografischer Bezeichnungen, die automatisch mit der geschützten Bezeichnung „La Mancha“ in Verbindung gebracht werden, vermieden werden.

Neben der Einhaltung der geltenden Kennzeichnungsvorschriften müssen die Verpackungsbetriebe Folgendes deutlich und lesbar auf der zum Inverkehrbringen bestimmten Verpackung von Azafrán de La Mancha angeben:

1) die Angabe „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) die Angabe des Erntejahres in folgendem Format: „Ernte XXXX“, wobei XXXX das in vier Ziffern ausgedrückte Erzeugungsjahr darstellt;

3) das Mindesthaltbarkeitsdatum, das drei Jahre betragen muss;

4) die Ursprungsangabe mit einem der folgenden Begriffe: „Producto de España“ (Erzeugnis aus Spanien), „Producido en España“ (Erzeugt in Spanien) oder „Producto español“ (Spanisches Erzeugnis).

Auf der Verpackung ist ein zweites Etikett mit dem nachstehenden Bild in den festgelegten Farben mit dem alphanumerischen Code XXYYYYYYYY anzubringen, wobei XX zwei Buchstaben des Alphabets zur Bestimmung des Erzeugungsjahres des Safrans darstellen und YYYYYYYY eine Nummer zur Bestimmung der Verpackung darstellt.

Verpackungsbetriebe haben das Recht, diese Kontrolletiketten zu erhalten, wenn sie gemäß UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 oder einer Norm, die diese ersetzt, zertifiziert wurden und wenn sie mindestens 90 % der in ihrem Besitz befindlichen Kontrolletiketten beim Regelungsausschuss vorgelegt haben. Die Kontrolletiketten werden von der Verwaltungseinrichtung verwaltet. Sie werden den berechtigten Verpackungsbetrieben mit vorheriger Genehmigung der Kontrollstelle ausgestellt.

Die Verpackungsbetriebe haben in Bezug auf die Kontrolletiketten folgende Pflichten:

1) Nutzung der vom Regelungsausschuss festgelegten Mittel und Formate, um den Ausschuss über die Verwendung der Kontrolletiketten im Verpackungsprozess zu informieren. Die Frist für die Übermittlung dieser Informationen beträgt 60 Kalendertage ab dem Datum der Nutzung. Mengenabweichungen von mehr als 0,01 % sind gegenüber der Kontrollstelle im Rahmen der Bescheinigungsprüfungen ordnungsgemäß zu begründen. Rückgabe von nicht verwendeten Kontrolletiketten an den Regelungsausschuss. Die Frist für die Rückgabe endet am 15. Januar des Jahres, das auf das Jahr folgt, in dem die Etiketten gemäß dieser Produktspezifikation hätten verwendet werden können.

Vorgeschlagene neue Formulierung der Produktspezifikation:

Die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Azafrán de La Mancha“ ist nur zur Kennzeichnung von Safran gestattet, der dieser Produktspezifikation entspricht und von der Kontrollstelle als solcher zertifiziert wurde. Darüber hinaus ist die Verwendung der Bezeichnungen der Bezirke und Gemeinden, die das in Abschnitt C dieser Produktspezifikation beschriebene geografische Erzeugungsgebiet bilden, zur Kennzeichnung von Safran, der diesen Anforderungen nicht entspricht, nicht gestattet. Dadurch soll eine Verwirrung der Verbraucher durch die Verwendung geografischer Bezeichnungen, die automatisch mit der geschützten Bezeichnung „La Mancha“ in Verbindung gebracht werden, vermieden werden.

Neben der Einhaltung der geltenden Kennzeichnungsvorschriften müssen die Verpackungsbetriebe Folgendes deutlich und lesbar auf der zum Inverkehrbringen bestimmten Verpackung von Azafrán de La Mancha angeben:

1) die Angabe „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) die Angabe des Erntejahres in folgendem Format: „Ernte XXXX“, wobei XXXX das in vier Ziffern ausgedrückte Erzeugungsjahr darstellt;

3) das Mindesthaltbarkeitsdatum, das drei Jahre betragen muss;

4) die Ursprungsangabe mit einem der folgenden Begriffe: „Producto de España“ (Erzeugnis aus Spanien), „Producido en España“ (Erzeugt in Spanien) oder „Producto español“ (Spanisches Erzeugnis).

Auf der Verpackung ist ein zweites Etikett mit dem nachstehenden Bild in den festgelegten Farben mit dem alphanumerischen Code XXYYYYYYYY anzubringen, wobei XX zwei Buchstaben des Alphabets zur Bestimmung des Erzeugungsjahres des Safrans darstellen und YYYYYYYY eine Nummer zur Bestimmung der Verpackung darstellt.

Die Verpackungsbetriebe haben das Recht, diese Kontrolletiketten zu erhalten, wenn sie von einer zugelassenen Kontrollstelle gemäß der Produktspezifikation der g.U. „Azafrán de la Mancha“ zertifiziert wurden; und wenn sie mindestens 90 % der in ihrem Besitz befindlichen Kontrolletiketten beim Regelungsausschuss vorgelegt haben. Die Kontrolletiketten werden von der Verwaltungseinrichtung verwaltet. Sie werden den berechtigten Verpackungsbetrieben mit vorheriger Genehmigung der Kontrollstelle ausgestellt.

Die Verpackungsbetriebe haben in Bezug auf die Kontrolletiketten folgende Pflichten:

1) Nutzung der vom Regelungsausschuss festgelegten Mittel und Formate, um den Ausschuss über die Verwendung der Kontrolletiketten im Verpackungsprozess zu informieren. Die Frist für die Übermittlung dieser Informationen beträgt 60 Kalendertage ab dem Datum der Nutzung. Mengenabweichungen von mehr als 0,01 % sind gegenüber der Kontrollstelle im Rahmen der Bescheinigungsprüfungen ordnungsgemäß zu begründen.

2) Rückgabe von nicht verwendeten Kontrolletiketten an den Regelungsausschuss. Die Frist für die Rückgabe endet am 15. Januar des Jahres, das auf das Jahr folgt, in dem die Etiketten gemäß dieser Produktspezifikation hätten verwendet werden können.

Begründung

Begründung der Änderung – Vermeidung von Auslegungsfehlern in Bezug auf den Zertifizierungsstatus von Verpackungsbetrieben gemäß UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 oder einer Norm, die diese ersetzt.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Azafrán de la Mancha“

EU-Nr.: PDO-ES-0112-AM04 — 23.6.2025

1. **Name(n)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0910 – Ingwer, Safran, Kurkuma, Thymian, Lorbeerblätter, Curry und andere Gewürze

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Azafrán de La Mancha ist ein Gewürz in Form von Fäden, die durch Rösten der Narben von *Crocus sativus* L. gewonnen werden.

b.1 Physikalische Eigenschaften

b.1.1 Reinheit

Die Reinheitskriterien für das Erzeugnis der g.U. „Azafrán de la Mancha“ und die Analyseverfahren, die angewendet werden, sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Fremdbestandteile (% P) – ≤ 0,5 – Analysemethode UNE ISO 3632-2:2011. Kapitel 8 oder Norm, die diese ersetzt.

Fremdstoffe (% P) – ≤ 0,1 – Analysemethode UNE ISO 3632-2:2011. Kapitel 9 oder Norm, die diese ersetzt.

Fremdbestandteile sind Teile der Blüte des *Crocus sativus* L., die nicht für den Gebrauch als Gewürz bestimmt sind. Dazu gehören die Blütenblätter, die ausgelösten Griffel, die Staubgefäße, die Pollenkörner und der Fruchtknoten.

Fremdstoffe sind andere Stoffe, die nicht aus der Blüte des *Crocus sativus* L. stammen. Die Fremdstoffe können pflanzlichen Ursprungs (Blätter, Stroh, Blütenblätter usw.), tierischen Ursprungs (ganze Insekten oder Teile von Insekten oder andere tierische Abfälle), mineralischen Ursprungs (Erde, Steine usw.) oder anderen Ursprungs (Papier, Gewebe, Kunststoff, Metall usw.) sein.

b.1.2 Abmessungen

Die Abmessungen der Fäden von Azafrán de La Mancha sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Mindestlängenverhältnis Narbe/Griffel – Schwellenwert 2:1 – Toleranz (%) – 1

b.2 Chemische Eigenschaften

Die chemischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha, die erforderlichen Analysemethoden und die zulässigen Höchstgehalte sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe (%) -< [sic] 11

Färbekraft > 200

Aromatisierungskraft > 20

Bitterkeit (Pikrocrocin) > 70

Künstlicher Farbstoff mrpl[1] (Mindestgehalt an Farbstoff, ausgedrückt in mg/kg, der festgestellt und bestätigt werden muss)

Analysemethode: UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt

b.4) Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptischen Eigenschaften von Azafrán de La Mancha sind Folgende:

b.4.1) Safranfäden (Azafrán en hebra)

Probenaufbereitung: 200 mg Fäden in eine Petrischale geben.

Aussehen – leuchtend rote Farbe.

Aroma – klar, intensiv, scharf. Anklänge von Röstaromen.

b.4.2) Safran-Aufguss (Azafrán en infusión)

Zubereitung des Aufgusses 200 mg gemahlene, gesiebte Fäden (gemäß UNE ISO 3632-2:2011 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Liter 60 °C ± 5 °C heißem Wasser aufgießen, das Gefäß zudecken und so 20 Minuten ziehen lassen. Filtern, in dunkler Umgebung auf 25 °C abkühlen und die sensorische Bewertung innerhalb von 2 Stunden durchführen. Die Proben werden den Bewertenden in einem Standardglas (nach UNE 87022:1992 oder Norm, die diese ersetzt) mit einem Inhalt von etwa 50 ml serviert.

Aussehen – leuchtend, klar, gelb mit leichten orangefarbenen Tönen.

Aroma – klar, intensiv, scharf. Anklänge von Röstaromen.

Geschmack – Röstaromen, leicht bitter, leicht scharf.

Wenn erforderlich und als Referenz werden die Begriffe, Definitionen und Spezifikationen gemäß den Normen UNE ISO 3632-1:2012, Safran (*Crocus sativus* L.), Teil 1: Spezifikationen, und UNE ISO 3632-2:2011, Gewürze (*Crocus sativus* L.), Teil 2: Analysemethoden, oder der Normen, die diese ersetzen, verwendet.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau, die Ernte und die Trocknung des Safrans finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Azafrán de La Mancha“ ist nur zur Kennzeichnung von Safran gestattet, der dieser Produktspezifikation entspricht und von der Kontrollstelle als solcher zertifiziert wurde. Darüber hinaus ist die Verwendung der Bezeichnungen der Bezirke und Gemeinden, die das in Abschnitt C dieser Produktspezifikation beschriebene geografische Erzeugungsgebiet bilden, zur Kennzeichnung von Safran, der diesen Anforderungen nicht entspricht, nicht gestattet. Dadurch soll eine Verwirrung der Verbraucher durch die Verwendung geografischer Bezeichnungen, die automatisch mit der geschützten Bezeichnung „La Mancha“ in Verbindung gebracht werden, vermieden werden.

Neben der Einhaltung der geltenden Kennzeichnungsvorschriften müssen die Verpackungsbetriebe Folgendes deutlich und lesbar auf der zum Inverkehrbringen bestimmten Verpackung von „Azafrán de La Mancha“ angeben:

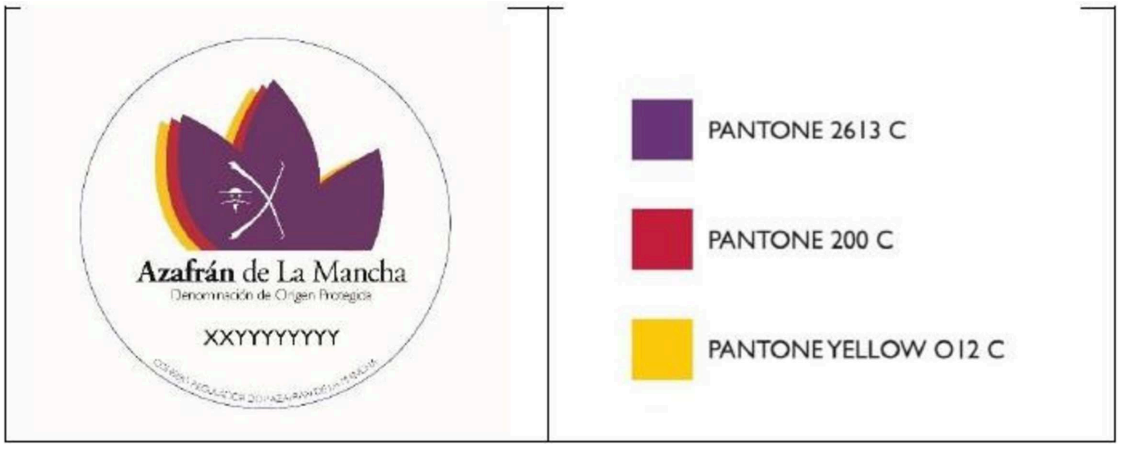
1) die Angabe „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) die Angabe des Erntejahres in folgendem Format: „Ernte XXXX“, wobei XXXX das in vier Ziffern ausgedrückte Erzeugungsjahr darstellt;

3) das Mindesthaltbarkeitsdatum, das drei Jahre betragen muss;

4) die Ursprungsangabe mit einem der folgenden Begriffe: „Producto de España“ (Erzeugnis aus Spanien), „Producido en España“ (Erzeugt in Spanien) oder „Producto español“ (Spanisches Erzeugnis).

Auf der Verpackung ist ein Kontrolletikett mit dem nachstehenden Bild in den festgelegten Farben mit dem alphanumerischen Code XXYYYYYYYY anzubringen, wobei XX zwei Buchstaben des Alphabets zur Bestimmung des Erzeugungsjahres des Safrans darstellen und YYYYYYYY eine Nummer zur Identifizierung der Verpackung darstellt.



Die Verpackungsbetriebe haben in Bezug auf die Kontrolletiketten folgende Pflichten:

1) Nutzung der vom Regelungsausschuss festgelegten Mittel und Formate, um den Ausschuss über die Verwendung der Kontrolletiketten im Verpackungsprozess zu informieren. Die Frist für die Übermittlung dieser Informationen beträgt 60 Kalendertage ab dem Datum der Nutzung. Mengenabweichungen von mehr als 0,01 % sind gegenüber der Kontrollstelle im Rahmen der Bescheinigungsprüfungen ordnungsgemäß zu begründen.

2) Rückgabe von nicht verwendeten Kontrolletiketten an den Regelungsausschuss. Die Frist für die Rückgabe endet am 15. Januar des Jahres, das auf das Jahr folgt, in dem die Etiketten gemäß dieser Produktspezifikation hätten verwendet werden können.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Gebiet, für das die Bezeichnung gilt, erstreckt sich von der zentralen Region Kastilien-La Mancha bis in den Südosten des Landes. Der zentrale Kern des Gebiets der Bezeichnung umfasst die Gebiete von La Mancha in den Provinzen Toledo, Ciudad Real, Cuenca und Albacete.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Safran wurde während der arabischen Herrschaft in Spanien eingeführt. Im 8. und 9. Jahrhundert wurde er ausschließlich von der andalusischen oberen Mittelschicht verwendet. Arabische Gerichte wurden mit vielen Kräutern gewürzt, weshalb diese in jedem Garten angebaut wurden, vor allem Kreuzkümmel, Echter Kümmel, Schwarzkümmel, Kresse, süßer Anis, Fenchel, Waldanis, Koriander, Senf, Minze, Pfefferminze und Petersilie. Das wichtigste Gewürz für die arabische Wirtschaft war jedoch der Safran, der als Farbstoff und Gewürz für die meisten Gerichte unverzichtbar war.

Ein Werk aus späterer Zeit von J. A. López de la Osa (1897) liefert schriftliche Belege für den Safrananbau in La Mancha. Es enthält Informationen über diese Kulturpflanze aus den diesem Buch vorausgehenden 100 Jahren und zitiert ein Rechtsinventar aus dem Jahr 1720, in dem Safran ebenfalls erwähnt wird. Im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts wurde in La Mancha der hochwertigste Safran Spaniens produziert, mit den höchsten Erträgen pro Hektar Trockenkultur. Die alte Tradition des Safrananbaus ist für Pedro Muñoz, Campo de Criptana und Manzanares (Ciudad Real), für Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete und Cabezamesada (Toledo) und Montilla del Palancar (Cuenca) sehr gut dokumentiert.

Den stärksten Beweis für die enge historische Verbindung zwischen der Region La Mancha und dem Safran liefern jedoch die zahlreichen kulturellen Traditionen der Region.

Wie alle Aktivitäten, die in einer bestimmten Gesellschaft fest verwurzelt sind, hat der Safrananbau ein eigenes, reiches Vokabular hervorgebracht. Das Werk von M. Núñez und J. C. Conde (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses (Fachzeitschrift für Studien über Albacete), 28, Albacete 1991) enthält eine breite Palette von Ausdrücken im Zusammenhang mit Safran, die bei Befragungen in der Provinz Albacete gesammelt wurden. Die Tradition des Safrananbaus in La Mancha findet ihren Niederschlag auch in der für die Region typischen Folklore, in einem traditionellen regionalen Tanz, der dem Erzeugnis gewidmet ist, sowie in Liedern und Redewendungen. Safran liefert auch den Hintergrund für eine Operette (Libretto von F. Romero und G. Fernández Shaw; mit Musik von Jacinto Guerrero, die 1930 in Madrid uraufgeführt wurde).

Des Weiteren gibt es Handbücher, in denen Anbau- und Produktionstechniken beschrieben werden, wie das bereits erwähnte Werk von J. A. López de la Osa und das Werk von L. Jiménez Martín (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Die Bedeutung dieser Kulturpflanze in der traditionellen Kultur wird auch durch die „Fiesta de la Rosa del Azafrán“ in Consuegra (Toledo), die Safranschälwettbewerbe im Rahmen des Patronatsfestes in La Solana (Ciudad Real) und das „Festival de la Rosa del Azafrán“ in Santa Ana (Albacete) deutlich.

Ein klarer Hinweis auf den traditionellen Charakter und die wirtschaftliche Bedeutung dieser Kulturpflanze ist schließlich der in einigen Dörfern von La Mancha noch immer praktizierte Brauch, frisch verheirateten Paaren einige Safranfäden zu schenken, als Symbol für das Streben nach Wohlstand.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20220404_PC_Azafran_II.pdf