C/2025/5116

19.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5116)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Azafrán de la Mancha”

EU:n viitenumero: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maataloudesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaava Kastilia-La Manchan alueellinen ministeriö, elintarvikkeista vastaava pääosasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kuvatut ja perustellut muutokset eivät sisällä muutosta suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä tai nimen käytössä. Ne eivät uhkaa poistaa suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Muutokset ovat siis vakiomuotoisen muutoksen määritelmän mukaisia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuoteominaisuuksien luettelon laatiminen

Kuvaus

Muutos b.4 kohtaan ”Aistinvaraiset ominaisuudet”.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Azafrán de La Mancha -tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausta on parannettu ja päivitetty.

Tuote-eritelmän nykyinen sanamuoto:

”b.4) Aistinvaraiset ominaisuudet

Azafrán de La Mancha -tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

b.4.1) Sahramisäikeet

Näytteen valmistus: laitetaan 200 mg säikeitä petrimaljalle.

Ulkonäkö – Ei varsinaisia epäpuhtauksia tai vieraita aineita. Väri on kiiltävän punainen.

Aromi – Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden, hunajan, kuivatun ruohon ja kukkien vivahteita.

b.4.2) Sahramisäikeet

Uutteen valmistus. Laitetaan 200 mg jauhettuja luotteja yhteen litraan vettä, jonka lämpötila on 60 ± 5 °C standardin UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaisesti. Asetetaan säiliön päälle kansi ja uutetaan kyseisissä olosuhteissa 20 minuutin ajan. Suodatetaan, annetaan viilentyä pimeässä, kunnes lämpötila on noin 25 °C, ja suoritetaan aistinvarainen arviointi kahden tunnin kuluessa. Arvioijien tulee käyttää näytteiden kanssa standardin UNE 87022:1992 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaista vakiolasia, jossa on noin 50 ml uutetta.

Ulkonäkö – Kiiltävä, kirkas, keltainen, jossa on vaaleanoransseja vaaleanpunaisen sävyjä.

Aromi – Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden, kuivatun ruohon ja kukkien vivahteita.

Maku – Kuivattu ruoho, paahteinen, miedon katkera, miedon mausteinen, makean mausteinen, multainen.”

Tuote-eritelmän ehdotettu sanamuoto:

”b.4) Aistinvaraiset ominaisuudet

Azafrán de La Mancha -tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

b.4.1) Sahramisäikeet

Näytteen valmistus: laitetaan 200 mg säikeitä petrimaljalle.

Ulkonäkö – Väri on kiiltävän punainen.

Aromi – Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden vivahteita.

b.4.2) Sahramiuute

Uutteen valmistus: Laitetaan 200 mg jauhettuja luotteja yhteen litraan vettä, jonka lämpötila on 60 ± 5 °C standardin UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaisesti. Asetetaan säiliön päälle kansi ja uutetaan kyseisissä olosuhteissa 20 minuutin ajan. Suodatetaan, annetaan viilentyä pimeässä, kunnes lämpötila on noin 25 °C, ja suoritetaan aistinvarainen arviointi kahden tunnin kuluessa. Arvioijien tulee käyttää näytteiden kanssa standardin UNE 87022:1992 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaista vakiolasia, jossa on noin 50 ml uutetta.

Ulkonäkö – Kiiltävä, kirkas, keltainen, jossa on vaaleanoransseja vaaleanpunaisen sävyjä.

Aromi – Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden vivahteita.

Maku – Paahteinen, miedon katkera, miedon mausteinen.”

Perustelu

Muutoksen syyt

Tuote-eritelmää on muutettu sahramisäikeiden ja veteen uutetun sahramin ominaisuuksien osalta riippumattomasta makupaneelista saatujen analyysitulosten mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Sanamuodon parantaminen merkintöjä koskevassa G kohdassa

Kuvaus

Muutos G kohtaan ”Alkuperänimitykseen liittyvät merkinnät”.

Tekstiin on tehty sertifioinnin tilaa koskeva täsmennys niiden pakkausalan toimijoiden osalta, jotka voivat pyytää lisämerkintöjä.

Tuote-eritelmän nykyinen sanamuoto:

Suojattua alkuperänimitystä ”Azafrán de La Mancha” saa käyttää ainoastaan tämän tuote-eritelmän mukaisen ja valvontaelimen sertifioiman sahramin merkinnöissä. Lisäksi tämän tuote-eritelmän C kohdassa kuvatun maantieteellisen tuotantoalueen muodostavien alueiden ja kuntien nimiä ei voida käyttää sellaisen sahramin merkinnöissä, joka ei täytä näitä vaatimuksia. Tarkoituksena on välttää suojattuun nimitykseen ”La Mancha” vaistomaisesti yhdistettyjen maantieteellisten nimien aiheuttamaa sekaannusta kuluttajien keskuudessa.

Sen lisäksi, että pakkaajien on varmistettava voimassa olevan merkintälainsäädännön noudattaminen, niiden on merkittävä markkinoille saatettaviin Azafrán de La Mancha -tuotteen pakkauksiin helposti havaittavissa ja selvästi luettavissa olevalla tavalla seuraavat tiedot:

1) ilmaisu ”Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”

2) satovuosi muodossa ”Sato XXXX”, jossa XXXX on tuotantovuosi nelinumeroisena

3) parasta ennen -päiväys, johon on oltava kolme vuotta

4) alkuperämerkintä käyttäen jotakin seuraavista ilmaisuista: ”Producto de España” (Espanjan tuote), ”Producido en España” (tuotettu Espanjassa) tai ”Producto español” (espanjalainen tuote).

Pakkaukseen on kiinnitettävä jäljempänä olevan kuvan ja määriteltyjen värien mukainen lisämerkintä, jossa on aakkosnumeerinen koodi XXYYYYYYYY. Koodissa XX on kaksi kirjainta, joilla yksilöidään sahramin valmistusvuosi, ja YYYYYYYY on pakkauksen yksilöivä numero.

Pakkaajilla on oikeus saada nämä lisämerkinnät käyttöönsä, kun ne on sertifioitu UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 -standardin tai minkä tahansa sen tulevaisuudessa korvaavan standardin mukaisesti ja kun ne ovat ilmoittaneet sääntelyneuvostolle vähintään 90 prosenttia hallussaan olevista lisämerkinnöistä. Lisämerkintöjä hallinnoi ylin hallintoelin. Ne myönnetään kelpoisuusvaatimukset täyttäville pakkaajille valvontaelimen ennakkoluvalla.

Lisämerkintöihin liittyvät pakkaajien velvoitteet ovat seuraavat:

1) Niiden on sääntelyneuvoston vahvistamia keinoja ja muotoa käyttäen ilmoitettava sääntelyneuvostolle lisämerkintöjen käytöstä pakkausprosessissa. Tiedot on toimitettava 60 kalenteripäivän kuluessa käyttöpäivästä. Määrän yli 0,01 prosentin poikkeamat on perusteltava asianmukaisesti valvontaelimelle sertifiointitarkastuksissa. Käyttämättömät lisämerkinnät on palautettava sääntelyneuvostolle. Palauttamisen määräaika on 15. tammikuuta sitä vuotta seuraavana vuonna, jona merkintöjä voidaan käyttää tämän tuote-eritelmän mukaisesti.

Tuote-eritelmän ehdotettu uusi sanamuoto:

Suojattua alkuperänimitystä ”Azafrán de La Mancha” saa käyttää ainoastaan tämän tuote-eritelmän mukaisen ja valvontaelimen sertifioiman sahramin merkinnöissä. Lisäksi tämän tuote-eritelmän C kohdassa kuvatun maantieteellisen tuotantoalueen muodostavien alueiden ja kuntien nimiä ei voida käyttää sellaisen sahramin merkinnöissä, joka ei täytä näitä vaatimuksia. Jotta voidaan välttää sekaannuksia kuluttajien keskuudessa, käytetään suojattuun nimitykseen ”La Mancha” automaattisesti yhdistettyjä maantieteellisiä nimiä.

Sen lisäksi, että pakkaajien on varmistettava voimassa olevan merkintälainsäädännön noudattaminen, niiden on merkittävä markkinoille saatettaviin Azafrán de La Mancha -tuotteen pakkauksiin selkeästi ja helposti luettavasti seuraavat tiedot:

1) ilmaisu ”Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”

2) satovuosi muodossa ”Sato XXXX”, jossa XXXX on tuotantovuosi nelinumeroisena

3) parasta ennen -päiväys, johon on oltava kolme vuotta

4) alkuperämerkintä käyttäen jotakin seuraavista ilmaisuista: ”Producto de España” (Espanjan tuote), ”Producido en España” (tuotettu Espanjassa) tai ”Producto español” (espanjalainen tuote).

Pakkaukseen on kiinnitettävä jäljempänä olevan kuvan ja määriteltyjen värien mukainen lisämerkintä, jossa on aakkosnumeerinen koodi XXYYYYYYYY. Koodissa XX on kaksi kirjainta, joilla yksilöidään sahramin valmistusvuosi, ja YYYYYYYY on pakkauksen yksilöivä numero.

Pakkaajilla on oikeus saada nämä lisämerkinnät käyttöönsä, kun valtuutettu valvontaelin on sertifioinut ne suojatun alkuperänimityksen ”Azafrán de la Mancha” tuote-eritelmän mukaisesti ja kun ne ovat ilmoittaneet sääntelyneuvostolle vähintään 90 prosenttia hallussaan olevista lisämerkinnöistä. Lisämerkintöjä hallinnoi ylin hallintoelin. Ne myönnetään kelpoisuusvaatimukset täyttäville pakkaajille valvontaelimen ennakkoluvalla.

Lisämerkintöihin liittyvät pakkaajien velvoitteet ovat seuraavat:

1) Niiden on sääntelyneuvoston vahvistamia keinoja ja muotoa käyttäen ilmoitettava sääntelyneuvostolle lisämerkintöjen käytöstä pakkausprosessissa. Tiedot on toimitettava 60 kalenteripäivän kuluessa käyttöpäivästä. Määrän yli 0,01 prosentin poikkeamat on perusteltava asianmukaisesti valvontaelimelle sertifiointitarkastuksissa.

2) Käyttämättömät lisämerkinnät on palautettava sääntelyneuvostolle. Palauttamisen määräaika on 15. tammikuuta sitä vuotta seuraavana vuonna, jona merkintöjä voidaan käyttää tämän tuote-eritelmän mukaisesti.

Perustelu

Muutoksen syy – Vältetään tulkintavirheet, jotka liittyvät pakkaajan UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 -standardin tai sen mahdollisesti tulevaisuudessa korvaavan standardin mukaisen sertifioinnin tilaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Azafrán de la Mancha”

EU:n viitenumero: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Nimi/nimet**

”Azafrán de la Mancha”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0910 – Inkivääri, sahrami, kurkuma, timjami, laakerinlehdet, curry ja muut mausteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Azafrán de La Mancha” on säikeinä käytettävä mauste, joka saadaan paahtamalla *Crocus sativus* L. -kasvin luotteja.

b.1 Fyysiset ominaisuudet

b.1.1 Puhtaus

Azafrán de La Mancha -tuotteen puhtausvaatimukset ja käytetyt analyysimenetelmät esitetään seuraavassa taulukossa:

Varsinaiset epäpuhtaudet (% p) – ≤ 0,5 – Analyysimenetelmä: UNE ISO 3632-2: 2011, 8 luku tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi

Vieraat aineet (% p) – ≤ 0,1 – Analyysimenetelmä: UNE ISO 3632-2: 2011, 9 luku tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi

Varsinaiset epäpuhtaudet koostuvat *Crocus sativus* L. -kukan osista, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi mausteena, esimerkiksi terälehdistä, irronneista emin varsista, heteistä, siitepölystä sekä kukan sikiäimen osista.

Vieras aines koostuu muista jäämistä, jotka eivät ole peräisin *Crocus sativus* L. -kukasta. Vieraan aineksen alkuperä voi olla kasvi (lehdet, oljet, terälehdet jne.), eläin (kokonaiset hyönteiset tai niiden osat tai muut eläinjäämät), mineraali (maa, kivet jne.) tai jokin muu (paperi, kangas, muovi, metalli jne.).

b.1.2 Mitat

Azafrán de La Mancha -tuotteen säikeiden mitat esitetään seuraavassa taulukossa:

Pienin luotin ja varren pituuksien suhde – Raja: 2:1 – Sallittu poikkeama (%) – 1

b.2 Kemialliset ominaisuudet

Azafrán de La Mancha -tuotteen kemialliset ominaisuudet, vaaditut analyysimenetelmät ja suurimmat sallitut poikkeamat esitetään seuraavassa taulukossa:

Kosteus ja haihtuvat aineet (%) – < (sic) 11

Värjäyskyky > 200

Aromaattinen kyky > 20

Karvaus (pikrokrokiini) > 70

Keinotekoiset väriaineet mrpl[1] (vähimmäisvärjäyspitoisuus mg/kg, havaittava ja vahvistettava)

Analyysimenetelmä: Standardin UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaava standardi

b.4) Aistinvaraiset ominaisuudet

Azafrán de La Mancha -tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

b.4.1) Sahramisäikeet

Näytteen valmistus: laitetaan 200 mg säikeitä petrimaljalle.

Ulkonäkö – Väri on kiiltävän punainen.

Aromi – Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden vivahteita.

b.4.2) Sahramiuute

Uutteen valmistus: Laitetaan 200 mg jauhettuja luotteja yhteen litraan vettä, jonka lämpötila on 60 ±5 °C standardin UNE-ISO 3632-2:2011 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaisesti. Asetetaan säiliön päälle kansi ja uutetaan kyseisissä olosuhteissa 20 minuutin ajan. Suodatetaan, annetaan viilentyä pimeässä, kunnes lämpötila on noin 25 °C, ja suoritetaan aistinvarainen arviointi kahden tunnin kuluessa. Arvioijien tulee käyttää näytteiden kanssa standardin UNE 87022:1992 tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaista vakiolasia, jossa on noin 50 ml uutetta.

Ulkonäkö – Kiiltävä, kirkas, keltainen, jossa on vaaleanoransseja vaaleanpunaisen sävyjä.

Aromi – Mieto, voimakas, terävä. Paahteisuuden vivahteita.

Maku – Paahteinen, miedon katkera, miedon mausteinen.

Tarvittaessa ja viitteenä käytetään standardeissa UNE-ISO 3632-1:2012 Spices – Saffron (*Crocus sativus* L.), Part 1: Specifications ja UNE-ISO 3632-2:2011 Spices – (*Crocus sativus* L.), Part 2: Methods of analysis tai tarvittaessa kyseiset standardit myöhemmin korvaavissa standardeissa määriteltyjä termejä, määritelmä ja eritelmiä.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Sahrami kasvatetaan, korjataan ja kuivataan rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Suojattua alkuperänimitystä ”Azafrán de La Mancha” saa käyttää ainoastaan tämän tuote-eritelmän mukaisen ja valvontaelimen sertifioiman sahramin merkinnöissä. Lisäksi tämän tuote-eritelmän C kohdassa kuvatun maantieteellisen tuotantoalueen muodostavien alueiden ja kuntien nimiä ei voida käyttää sellaisen sahramin merkinnöissä, joka ei täytä näitä vaatimuksia. Jotta voidaan välttää sekaannuksia kuluttajien keskuudessa, käytetään suojattuun nimitykseen ”La Mancha” automaattisesti yhdistettyjä maantieteellisiä nimiä.

Sen lisäksi, että pakkaajien on varmistettava voimassa olevan merkintälainsäädännön noudattaminen, niiden on merkittävä markkinoille saatettaviin Azafrán de La Mancha -tuotteen pakkauksiin selkeästi ja helposti luettavasti seuraavat tiedot:

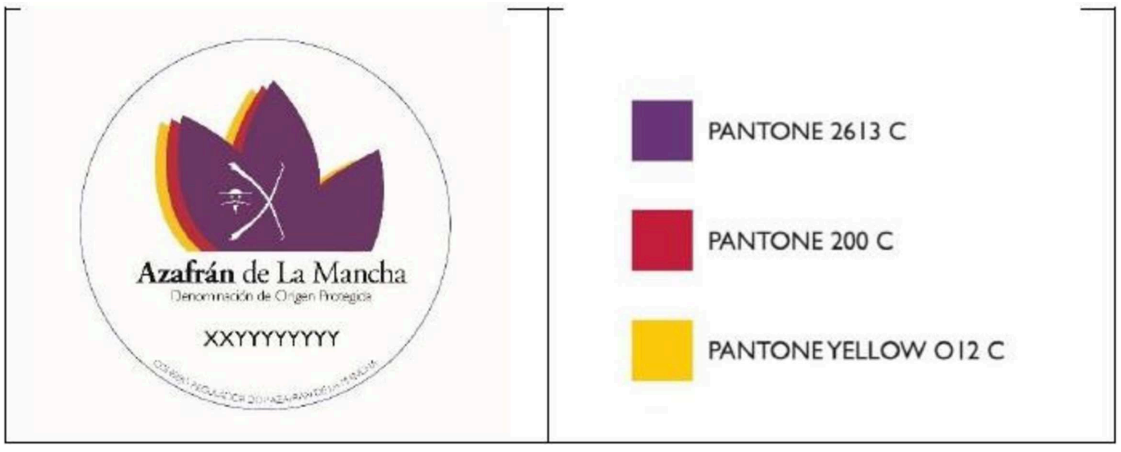
1) ilmaisu ”Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”

2) satovuosi muodossa ”Sato XXXX”, jossa XXXX on tuotantovuosi nelinumeroisena

3) parasta ennen -päiväys, johon on oltava kolme vuotta

4) alkuperämerkintä käyttäen jotakin seuraavista ilmaisuista: ”Producto de España” (Espanjan tuote), ”Producido en España” (tuotettu Espanjassa) tai ”Producto español” (espanjalainen tuote).

Pakkaukseen on kiinnitettävä jäljempänä olevan kuvan ja määriteltyjen värien mukainen lisämerkintä, jossa on aakkosnumeerinen koodi XXYYYYYYYY. Koodissa XX on kaksi kirjainta, joilla yksilöidään sahramin valmistusvuosi, ja YYYYYYYY on pakkauksen yksilöivä numero.



Lisämerkintöihin liittyvät pakkaajien velvoitteet ovat seuraavat:

1) Niiden on sääntelyneuvoston vahvistamia keinoja ja muotoa käyttäen ilmoitettava sääntelyneuvostolle lisämerkintöjen käytöstä pakkausprosessissa. Tiedot on toimitettava 60 kalenteripäivän kuluessa käyttöpäivästä. Määrän yli 0,01 prosentin poikkeamat on perusteltava asianmukaisesti valvontaelimelle sertifiointitarkastuksissa.

2) Käyttämättömät lisämerkinnät on palautettava sääntelyneuvostolle. Palauttamisen määräaika on 15. tammikuuta sitä vuotta seuraavana vuonna, jona merkintöjä voidaan käyttää tämän tuote-eritelmän mukaisesti.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Alkuperänimityksen kattama alue ulottuu Kastilia-La Manchan keskiosasta kaakkoisosaan. Alkuperänimityksen kattaman alueen ytimeen kuuluvat La Manchan piirikunnat Toledon, Ciudad Realin, Cuencan ja Albaceten maakunnissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Sahrami löysi tiensä Espanjaan arabivallan aikana. Se oli 700- ja 800-luvuilla yksinomaan Andalusian ylemmän keskiluokan käyttämä tuote. Arabialaisia ruokia maustettiin monilla yrteillä, ja kaikissa kotipuutarhoissa kasvatettiin erilaisia yrttejä, pääasiassa roomankuminaa, kuminaa, mustakuminaa, vihanneskrassia, anista, fenkolia, tähtianista, korianteria, sinappia, piparminttua ja persiljaa. Tärkein ja korvaamaton mauste arabialaisessa taloudessa oli kuitenkin sahrami, jota käytettiin mausteena ja väriaineena useimmissa ruoissa.

Sahramin viljelystä La Manchassa on kirjallisia todisteita J. A. López de la Osan teoksessa [–] vuodelta 1897. Siinä on tietoja sahraminviljelystä sadan vuoden ajalta, ja siinä mainitaan sahraminkin sisältävä oikeuden inventaario vuodelta 1720. La Mancha tuotti 1800-luvun ensimmäisellä kolmanneksella laadultaan parasta sahramia Espanjassa ja myös hehtaarisadot olivat siellä parhaimmat. Tästä sahramin vanhasta viljelyperinteestä on runsaasti aineistoa Pedro Muñozista, Campo de Criptanasta ja Manzanaresista (Ciudad Real), Lillosta, Madridejosista, Villacañasista, Villanueva de Alcardetesta ja Cabezamesadasta (Toledo) sekä Motilla del Palancarista (Cuenca).

Parhaan todisteen sahramin vahvasta yhteydestä La Manchan alueeseen tarjoaa tämän alueen moninainen kulttuuriperintö.

Kuten kaikki syvästi yhteiskuntaan juurtuneet toiminnat, sahraminviljelykin on synnyttänyt oman rikkaan sanastonsa. M. Núñezin ja J. C. Conden sanakirjassa – (Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses, 28, Albacete 1991) on useita sahramiin liittyviä ilmaisuja, jotka on kerätty Albaceten maakunnassa tehdyissä kyselyissä. La Manchan sahraminviljelyperinne on mukana alueen tyypillisissä kansanperinnemenoissa, lauluissa ja sananparsissa, onpa sahramille omistettu oma kansanperinnetanssikin. Se on myös keskeisenä teemana – -laulunäytelmän sovituksessa (libretto F. Romero ja G. Fernández Shaw, musiikki Jacinto Guerrero, kantaesitys Madridissa 1930).

Vielä voidaan tuoda esiin viljely- ja valmistustekniikkojen käsikirjat, kuten jo aiemmin mainittu J. A. López de la Osan teos tai L. Jiménez Martínin teos – (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

Osoituksena sahraminviljelyn merkityksestä voidaan perinteisten kulttuuritapahtumien joukosta poimia Fiesta de la Rosa del Azafrán, jota vietetään Consuegrassa (Toledo), suojeluspyhimyksen juhlien yhteydessä La Solanassa (Ciudad Real) järjestettävät sahramin perkuukilpailut sekä Festival de la Rosa del Azafrán -festivaali Santa Anassa (Albacete).

Selkeä osoitus sahraminviljelyn perinteisestä luonteesta ja taloudellisesta merkityksestä on yhä vielä joissakin La Manchan kylissä elävä tapa lahjoittaa vaurautta symboloivia sahramin emin luotteja onnentoivotuksena vihkipareille.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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