

Pflichtenheft für die Produktion des Pannonischen Safrans

1. Name und Gebiet

Pannonischer Safran wird ausschließlich im geografischen Gebiet Burgenland (Teil des Pannonischen Raums) angebaut, geerntet und getrocknet. Daher leitet sich auch der Name „Pannonischer Safran“ ab.

2. Beschreibung

Die Narben des Pannonischen Safrans stammen nur von erstklassigen Zwiebeln des *Crocus sativus*. Die Zwiebeln werden von einem zertifizierten Betrieb bezogen. Die Narben (Safranspitzen) sind nach dem Entfernen des gelben bzw. farblosen Teils der Narbenschenkel 1 - 5 Zentimeter lang und am oberen Ende trichterförmig erweitert. Sie haben einen fein gekerbten, auf der Innenseite kurz geschlitzten Saum von 3 - 4 Millimeter Breite. Die Fäden sind zerbrechlich und lassen sich leicht zerreiben. Beim Kauen färbt sich der Speichel rot/orange.

3. Urproduktion

Der Anbau der Safranzwiebeln muss bis spätestens Ende August abgeschlossen sein. Die Verwendung gentechnisch veränderter Safranzwiebeln ist verboten. Der Safrankrokus wächst in der sandigen, nicht wasserhaltigen Erde des Pannonischen Raumes und im Pannonischen Klima.

4. Ernte

Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand. Pannonischer Safran wird im Oktober und November geerntet. Es werden nur Blüten verwendet, die spätestens zwei Tage nach dem Aufblühen gepflückt werden. Die Narben werden noch am gleichen Tag aus den Blüten gelöst. Sie werden langsam und mild - etwa 24 Stunden lang bei Temperaturen von maximal 50 Grad Celsius - getrocknet.

5. Lagerung

Pannonischer Safran wird licht- und aromageschützt in Glasbehältern an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort gelagert. Die Lagerung darf nicht länger als zwei Jahre erfolgen.

6. Verkauf

Pannonischer Safran wird nicht pulverisiert. Er wird nur in Fäden verkauft.

7. Qualität

Pannonischer Safran besteht aus den reinen Blütennarben des *Crocus sativus* und enthält keine weiteren Bestandteile.