Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5116

2025 9 19

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5116)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Azafrán de la Mancha“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-0112-AM04 – 2025 6 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SGN

☑ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Kastilijos-La Mančos regiono žemės ūkio, vandens ir kaimo plėtros ministerijos Maisto produktų generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Aprašyti ir pagrįsti pakeitimai neapima saugomos geografinės nuorodos pavadinimo keitimo arba to pavadinimo naudojimo keitimo. Dėl jų nekyla pavojus, kad bus panaikintas 5 straipsnio 2 dalies b punkte nurodytas ryšys, taip pat jie nesukelia papildomų prekybos produktu apribojimų. Taigi šie pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto savybių sąrašo sudarymas

Aprašymas

b.4 skirsnio „Juslinės savybės“ pakeitimas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Patobulinamas ir atnaujinamas nuoroda „Azafrán de la Mancha“ žymimo produkto juslinių savybių aprašymas.

Dabartinė specifikacijos formuluotė:

„b.4) Organoleptinės savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto organoleptinės savybės:

b.4.1) Daržinių krokų purkos (šafranai)

Mėginio paruošimas: ant Petri lėkštelės padėti 200 mg purkų.

Išvaizda: be žiedų liekanų ar pašalinių medžiagų. Ryškiai raudonos spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių, medaus, sausos žolės ir gėlių pokvapiai.

b.4.2) Daržinių krokų purkos (šafranai)

Užpilo paruošimas: pagal UNE-ISO 3632-2:2011 arba jį ateityje galintį pakeisti standartą, į vieną litrą 60 ± 5 °C temperatūros vandens įdėti 200 mg maltų ir išsijotų purkų, indą uždaryti ir užpilą palikti šiomis sąlygomis pritraukti 20 min., perkošti ir atvėsinti tamsioje patalpoje iki maždaug 25 °C temperatūros. Juslinį vertinimą atlikti per 2 val. Mėginius (maždaug 50 ml) pateikti žiuri stiklinėse, atitinkančiose UNE 87022:1992 arba jį ateityje galinčio pakeisti standarto reikalavimus.

Išvaizda: blizgus, skaidrus, geltonos su šviesiai oranžiniais atspalviais spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių, sausos žolės, gėlių ir prieskonių pokvapiai.

Skonis: kartokas bei aštrokas sausos žolės, skrebučių, saldžių prieskonių, žemės.“

Siūloma specifikacijos formuluotė

„b.4) Juslinės savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto juslinės savybės:

b.4.1) Daržinių krokų purkos (šafranai)

Mėginio paruošimas: ant Petri lėkštelės padėti 200 mg purkų.

Išvaizda: ryškiai raudonos spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių pokvapiai.

b.4.2) Šafrano užpilas

Užpilo paruošimas: pagal UNE-ISO 3632-2:2011 arba jį ateityje galintį pakeisti standartą, į vieną litrą 60 ± 5 °C temperatūros vandens įdėti 200 mg maltų ir išsijotų purkų, indą uždaryti ir užpilą palikti šiomis sąlygomis pritraukti 20 min., perkošti ir atvėsinti tamsioje patalpoje iki maždaug 25 °C temperatūros. Juslinį vertinimą atlikti per 2 val. Mėginius (maždaug 50 ml) pateikti žiuri stiklinėse, atitinkančiose UNE 87022:1992 arba jį ateityje galinčio pakeisti standarto reikalavimus.

Išvaizda: blizgus, skaidrus, geltonos su šviesiai oranžiniais atspalviais spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių pokvapiai.

Skonis: kartokas bei aštrokas skrebučių.“

Priežastis (-ys)

Pakeitimo priežastys

Specifikacija keičiama atsižvelgiant į daržinių krokų purkų ir šafrano užpilo savybes, kurias nustatė nepriklausoma degustatorių komisija.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

G skirsnio „Ženklinimo informacija“ formuluotės patobulinimas.

Aprašymas

G skirsnio „Ženklinimo informacija, susijusi su kilmės vietos nuoroda“ pakeitimas

Nurodytas sertifikavimo statusas, kuris turi būti suteiktas produktus antrinėmis etiketėmis ženklinti prašantiems pakavimo operatoriams.

Dabartinė specifikacijos formuluotė:

„Saugomos kilmės vietos nuorodos „Azafrán de La Mancha“ pavadinimu ženklinamas tik šią produkto specifikaciją atitinkantis ir tikrinimo įstaigos sertifikuotas šafranas. Be to, šio produkto specifikacijos C skirsnyje aprašytai geografinei gamybos vietovei priklausančių komarkų ir savivaldybių pavadinimai negali būti nurodomi ženklinant minėtų reikalavimų neatitinkantį šafraną. Taip norima užtikrinti, kad vartotojai nebūtų klaidinami naudojant automatiškai su saugomu pavadinimu „La Mancha“ siejamus geografinius pavadinimus.

Pakuotojai turi ne tik užtikrinti, kad būtų laikomasi galiojančių ženklinimo teisės aktų, bet ir ant rinkai pateikto produkto „Azafrán de La Mancha“ pakuotės aiškiai ir įskaitomai nurodyti:

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

2) derliaus nuėmimo metus tokiu formatu: „XXXX m. derlius“ (XXXX – keturiais skaitmenimis žymimi gamybos metai);

3) ne ilgesnį kaip trejų metų tinkamumo vartoti terminą;

4) kilmės vietos nuorodą bet kuriuo iš šių būdų: „Producto de España“ (Ispanijos produktas), „Producido en España“ (pagaminta Ispanijoje) arba „Producto español“ (ispaniškas produktas).

Antrinė etiketė su toliau pavaizduotu paveikslu pritvirtinama prie pakuotės naudojant nustatytas spalvas ir nurodant raidinį skaitmeninį kodą XXYYYYYYYY (XX – dvi šafrano gamybos metus žyminčios raidės, YYYYYYYY – pakuotės identifikacinis numeris).

Pakuotojai turi teisę gauti šias antrines etiketes, kai jie yra sertifikuoti pagal UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 arba jį ateityje galintį pakeisti standartą ir kai jie Reguliavimo tarybai atsiskaito už ne mažiau kaip 90 % savo turimų antrinių etikečių. Antrines etiketes administruoja valdymo organas. Jos išduodamos reikalavimus atitinkantiems pakuotojams gavus išankstinį tikrinimo įstaigos leidimą.

Pakuotojų įpareigojimai dėl antrinių etikečių:

1) naudojantis Reguliavimo tarybos nustatytomis priemonėmis ir formatu, pranešti Tarybai apie antrinių etikečių naudojimą pakavimo procese. Šią informaciją privaloma pateikti per 60 kalendorinių dienų terminą, prasidedantį nuo antrinių etikečių naudojimo dienos. Kiekvienas didesnis negu 0,01 % kiekio neatitikimas deramai pagrindžiamas kontrolės institucijai atliekant sertifikavimo auditus. Visas nepanaudotas antrines etiketes grąžinti Reguliavimo tarybai. Grąžinimo terminas baigiasi metų, einančių po metų, kuriais etiketės galėjo būti naudojamos pagal šią produkto specifikaciją, sausio 15 d.“

Siūloma nauja produkto specifikacijos formuluotė:

„Saugomos kilmės vietos nuorodos „Azafrán de La Mancha“ pavadinimu ženklinamas tik šią produkto specifikaciją atitinkantis ir tikrinimo įstaigos sertifikuotas šafranas. Be to, šio produkto specifikacijos C skirsnyje aprašytai geografinei gamybos vietovei priklausančių komarkų ir savivaldybių pavadinimai negali būti nurodomi ženklinant minėtų reikalavimų neatitinkantį šafraną. Taip norima užtikrinti, kad vartotojai nebūtų klaidinami naudojant automatiškai su saugomu pavadinimu „La Mancha“ siejamus geografinius pavadinimus.

Pakuotojai turi ne tik užtikrinti, kad būtų laikomasi galiojančių ženklinimo teisės aktų, bet ir ant rinkai pateikto produkto „Azafrán de La Mancha“ pakuotės aiškiai ir įskaitomai nurodyti:

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

2) derliaus nuėmimo metus tokiu formatu: „XXXX m. derlius“ (XXXX – keturiais skaitmenimis žymimi gamybos metai);

3) ne ilgesnį kaip trejų metų tinkamumo vartoti terminą;

4) kilmės vietos nuorodą bet kuriuo iš šių būdų: „Producto de España“ (Ispanijos produktas), „Producido en España“ (pagaminta Ispanijoje) arba „Producto español“ (ispaniškas produktas).

Antrinė etiketė su toliau pavaizduotu paveikslu pritvirtinama prie pakuotės naudojant nustatytas spalvas ir nurodant raidinį skaitmeninį kodą XXYYYYYYYY (XX – dvi šafrano gamybos metus žyminčios raidės, YYYYYYYY – pakuotės identifikacinis numeris).

Pakuotojai turi teisę gauti šias antrines etiketes, kai jie yra sertifikuoti įgaliotosios tikrinimo įstaigos pagal SKVN „Azafrán de la Mancha“ produkto specifikaciją ir kai jie Reguliavimo tarybai atsiskaito už ne mažiau kaip 90 % savo turimų antrinių etikečių. Antrines etiketes administruoja valdymo organas. Jos išduodamos reikalavimus atitinkantiems pakuotojams gavus išankstinį tikrinimo įstaigos leidimą.

Pakuotojų įpareigojimai dėl antrinių etikečių:

1) naudojantis Reguliavimo tarybos nustatytomis priemonėmis ir formatu, pranešti Tarybai apie antrinių etikečių naudojimą pakavimo procese. Šią informaciją privaloma pateikti per 60 kalendorinių dienų terminą, prasidedantį nuo antrinių etikečių naudojimo dienos. Kiekvienas didesnis negu 0,01 % kiekio neatitikimas deramai pagrindžiamas kontrolės institucijai atliekant sertifikavimo auditus;

2) visas nepanaudotas antrines etiketes grąžinti Reguliavimo tarybai. Grąžinimo terminas baigiasi metų, einančių po metų, kuriais etiketės galėjo būti naudojamos pagal šią produkto specifikaciją, sausio 15 d.“

Priežastis (-ys)

Pakeitimo priežastys – Siekiama išvengti klaidingo aiškinimo dėl pakuotojo sertifikavimo statuso pagal UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 arba jį ateityje galintį pakeisti standartą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Azafrán de la Mancha“

ES nuorodos numeris: PDO-ES-0112-AM04 – 2025 6 23

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Azafrán de la Mancha“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0910 – Imbieras, šafranas, ciberžolė, čiobreliai, lauro lapai, karis ir kiti prieskoniai

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Azafrán de La Mancha“ yra purkų pavidalo prieskonis, gaunamas iš sudžiovintų daržinio kroko *Crocus sativus* L. purkų.

b.1 Fizinės savybės

b.1.1 Grynumas

Tolesnėje lentelėje pateikiamos nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto grynumo specifikacijos ir taikomi analizės metodai:

Žiedų liekanos (svorio %) – ≤ 0,5 – Analizės metodas – UNE ISO 3632-2: 2011 (8 skyrius) arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas

Pašalinės medžiagos (svorio %) – ≤ 0,1 – Analizės metodas – UNE ISO 3632-2: 2011 (9 skyrius) arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas

Žiedų liekanas sudaro daržinio kroko *Crocus sativus* L. žiedų dalys, neskirtos vartoti kaip prieskoniai: pavyzdžiui, žiedlapiai, atsiskyrę liemenėliai, kuokeliai, žiedadulkės ir mezginių dalys.

Pašalinės medžiagos – bet kokios ne daržinio kroko *Crocus sativus* L. žiedų liekanos. Šios pašalinės medžiagos gali būti įvairios kilmės: augalinės (lapai, šiaudai, žiedlapiai ir kt.), gyvūninės (vabzdžiai ar jų dalys arba kitos gyvūnų liekanos), mineralinės (žemė, akmenukai ir t.t.) ar kitos (popierius, audiniai, plastikas, metalas ir kt.).

b.1.2 Dydžio savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimų krokų purkų (šafranų) dydžio savybės pateikiamos šioje lentelėje:

Mažiausias purkos ilgio ir liemenėlio ilgio santykis – Ribinė vertė 2:1 – Paklaida (%) – 1

b.2 Cheminės savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto cheminės savybės, būtini analizės metodai ir didžiausios leidžiamos paklaidos nurodytos šioje lentelėje:

Drėgnis ir lakiosios medžiagos (%) – < [*sic*] 11

Dažomoji geba – > 200

Aromatingumas – > 20

Kartumas (pikrokrosinas) – > 70

Dirbtiniai dažikliai – mrpl[1] (Mažiausias aptiktinas ir patvirtintinas dažiklio kiekis (mg/kg))

Analizės metodas: UNE-ISO 3632-2: 2011 arba bet kuris jį ateityje galintis pakeisti standartas

b.4) Juslinės savybės

Nuoroda „Azafrán de La Mancha“ žymimo produkto juslinės savybės:

b.4.1) Daržinių krokų purkos (šafranai)

Mėginio paruošimas: ant Petri lėkštelės padėti 200 mg purkų.

Išvaizda: ryškiai raudonos spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių pokvapiai.

b.4.2) Šafrano užpilas

Užpilo paruošimas: pagal UNE-ISO 3632-2:2011 arba jį ateityje galintį pakeisti standartą, į vieną litrą 60 ± 5 °C temperatūros vandens įdėti 200 mg maltų ir išsijotų purkų, indą uždaryti ir užpilą palikti šiomis sąlygomis pritraukti 20 min., perkošti ir atvėsinti tamsioje patalpoje iki maždaug 25 °C temperatūros. Juslinį vertinimą atlikti per 2 val. Mėginius (maždaug 50 ml) pateikti žiuri stiklinėse, atitinkančiose UNE 87022:1992 arba jį ateityje galinčio pakeisti standarto reikalavimus.

Išvaizda: blizgus, skaidrus, geltonos su šviesiai oranžiniais atspalviais spalvos.

Kvapas: grynas, intensyvus, aštrus. Jaučiami skrebučių pokvapiai.

Skonis: kartokas bei aštrokas skrebučių.

Prireikus ir pateikiant nuorodas gali būti taikomi ir vartojami terminai, apibrėžtys ir specifikacijos, nurodyti UNE-ISO 3632-1:2012 „Daržinis krokas (*Crocus sativus* L.)“ 1 dalyje „Specifikacijos“ ir UNE-ISO 3632-2: 2011 „Prieskoniai (*Crocus sativus* L.)“ 2 dalyje „Analizės metodai“ arba šiuos standartus ateityje galinčiuose pakeisti standartuose.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos etapai, kurie turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje*

Daržiniai krokai auginami, renkami ir džiovinami nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

„Saugomos kilmės vietos nuorodos „Azafrán de La Mancha“ pavadinimu ženklinamas tik šią produkto specifikaciją atitinkantis ir tikrinimo įstaigos sertifikuotas šafranas. Be to, šio produkto specifikacijos C skirsnyje aprašytai geografinei gamybos vietovei priklausančių komarkų ir savivaldybių pavadinimai negali būti nurodomi ženklinant minėtų reikalavimų neatitinkantį šafraną. Taip norima užtikrinti, kad vartotojai nebūtų klaidinami naudojant automatiškai su saugomu pavadinimu „La Mancha“ siejamus geografinius pavadinimus.

Pakuotojai turi ne tik užtikrinti, kad būtų laikomasi galiojančių ženklinimo teisės aktų, bet ir ant rinkai pateikto produkto „Azafrán de La Mancha“ pakuotės aiškiai ir įskaitomai nurodyti:

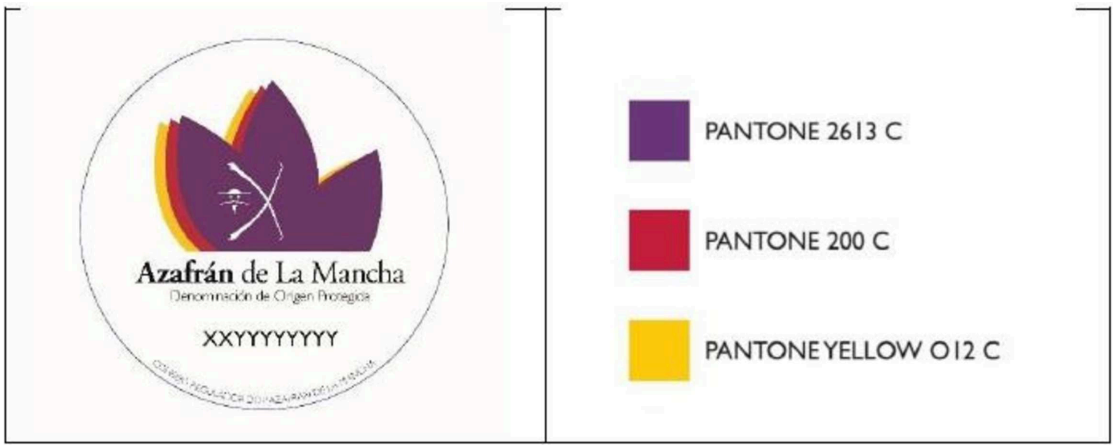
1) frazę „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha“;

2) derliaus nuėmimo metus tokiu formatu: „XXXX m. derlius“ (XXXX – keturiais skaitmenimis žymimi gamybos metai);

3) ne ilgesnį kaip trejų metų tinkamumo vartoti terminą;

4) kilmės vietos nuorodą bet kuriuo iš šių būdų: „Producto de España“ (Ispanijos produktas), „Producido en España“ (pagaminta Ispanijoje) arba „Producto español“ (ispaniškas produktas).

Antrinė etiketė su toliau pavaizduotu paveikslu pritvirtinama prie pakuotės naudojant nustatytas spalvas ir nurodant raidinį skaitmeninį kodą XXYYYYYYYY (XX – dvi šafrano gamybos metus žyminčios raidės, YYYYYYYY – pakuotės identifikacinis numeris).



Pakuotojų įpareigojimai dėl antrinių etikečių:

1) naudojantis Reguliavimo tarybos nustatytomis priemonėmis ir formatu, pranešti Tarybai apie antrinių etikečių naudojimą pakavimo procese. Šią informaciją privaloma pateikti per 60 kalendorinių dienų terminą, prasidedantį nuo antrinių etikečių naudojimo dienos. Kiekvienas didesnis negu 0,01 % kiekio neatitikimas deramai pagrindžiamas kontrolės institucijai atliekant sertifikavimo auditus;

2) visas nepanaudotas antrines etiketes grąžinti Reguliavimo tarybai. Grąžinimo terminas baigiasi metų, einančių po metų, kuriais etiketės galėjo būti naudojamos pagal šią produkto specifikaciją, sausio 15 d.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Teritorija, kurioje gaminamas nuoroda žymimas produktas, driekiasi į pietryčius nuo centrinės Kastilijos–La Mančos autonominės srities dalies. Centrinę šios teritorijos dalį sudaro La Mančos komarkos Toledo, Siudad Realio, Kuenkos ir Albasetės provincijose.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Šafranas į Ispaniją atkeliavo arabų valdymo laikais. VIII ir IX a. jį vartojo tik Andalūzijos aukštojo miestiečių luomo atstovai. Arabiški patiekalai buvo gardinami daugybe žolelių, todėl jos buvo auginamos kiekviename sode. Pagrindinės jų rūšys buvo kuminas, kmynai, juodgrūdė, sėjamoji pipirnė, anyžinė ožiažolė, paprastasis pankolis, tikrasis žvaigždanyžis, kalendra, garstyčia, mėta, pipirmėtė ir petražolė. Tačiau arabų ekonomikai svarbiausias prieskonis buvo šafranas – būtinas daugelio patiekalų dažiklis ir prieskonis.

1897 m. J. A. Lópezo de la Osos parašytame vėlesnio laikotarpio veikale pateikiami rašytiniai šafrano auginimo La Mančoje įrodymai. Jame pateikiama 100 metų senumo informacija apie šią kultūrą ir cituojamas 1720 m. teisinis aprašas, kuriame taip pat minimas šafranas. Pirmaisiais trimis XIX a. dešimtmečiais La Mančoje gamintas šafranas buvo kokybiškiausias visoje Ispanijoje, be to, čia derlius iš hektaro sausringos žemės būdavo didžiausias. Senovinė daržinių krokų auginimo tradicija įamžinta gausiuose Pedro Munjoso, Kampo de Kriptanos ir Mansanareso (Siudad Realio), Liljo, Madridechoso, Viljakanjaso, Viljanueva de Alkardetės ir Kabesamesados (Tolede) bei Motilja del Palankaro (Kuenkos) šaltiniuose.

Vis dėlto svariausias glaudaus La Mančos regiono ir krokų istorinio ryšio įrodymas slypi daugybėje šios vietovės tradicinių kultūrinių renginių.

Kaip ir visa visuomenėje giliai įsišaknijusi veikla, daržinių krokų auginimo veikla paskatino turtingo su ja susijusio žodyno formavimąsi. M. Núñezo ir J. C. Condės veikale (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses*, 28, Albasetė, 1991) pateikiami įvairūs su krokais susiję posakiai, surinkti Albasetės provincijoje atliktų tyrimų metu. Šafrano auginimo La Mančoje tradicija atsispindi šiam regionui būdingoje tautosakoje, šiam produktui skirtame tradiciniame regioniniame šokyje ir dainose bei posakiuose. Apie jį taip pat pastatyta operetė (libretas – F. Romero ir G. Fernández Shaw, muzika – Jacinto Guerrero, premjera įvyko 1930 m. Madride).

Be to, reikėtų paminėti, kad esama praktinių vadovų, kuriuose aprašomi krokų auginimo ir apdorojimo būdai, pavyzdžiui, minėtas J. A. Lópezo de la Osos veikalas arba L. Jiménezo Martíno veikalas (*Albacete: Imprenta Eduardo Miranda*, 1900).

Šio augalo reikšmė tradicinėje kultūroje taip pat matyti iš Konsuegroje (Tolede) rengiamos šventės „Fiesta de la Rosa del Azafrán“, per šventojo globėjo šventes La Solanoje (Siudad Realyje) rengiamų krokų purkų skynimo konkursų ir Santa Anoje (Albasetėje) rengiamo festivalio „Festival de la Rosa del Azafrán“.

Galiausiai, aiškus šio augalo tradicinio pobūdžio ir ekonominės svarbos įrodymas yra kai kuriuose La Mančos kaimuose vis dar gyvas paprotys jaunavedžiams dovanoti kelis krokų plaušelius, simbolizuojančius gerovės linkėjimą.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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