C/2025/5116

19.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu ([1])

(C/2025/5116)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Azafrán de la Mancha”

ES atsauces numurs: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Azafrán de la Mancha”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, ūdens un lauku attīstības reģionālā ministrija. Kastīlijas-Lamančas Pārtikas ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Aprakstītie un pamatotie grozījumi neietver izmaiņas aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā vai šā nosaukuma lietojumā. Tie nerada risku, ka 5. panta 2. punkta b) apakšpunktā minētā saikne vairs nebūs spēkā, kā arī neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Tādējādi šie grozījumi atbilst standarta grozījuma definīcijai.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Produkta īpašību saraksta izveide

Apraksts

Grozījums b.4. iedaļā “Organoleptiskās īpašības”

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

“Azafrán de La Mancha” organoleptisko un ķīmisko īpašību apraksts ir uzlabots un atjaunināts.

Pašreizējais specifikācijas formulējums:

b.4. “Azafrán de La Mancha”

organoleptiskās īpašības ir norādītas tālāk tekstā

b.4.1. Safrāna drīksnas.

Paraugu sagatavošana: Petri traukā ievieto 200 mg drīksnu.

Izskats: nav svešķermeņu. Spīdīgi sarkanā krāsā.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas, medus, kaltētas zāles un ziedu nianses.

b.4.2. Safrāna drīksnas. Infūzijas sagatavošana.

Saskaņā ar UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to varētu aizstāt, vienā litrā ūdens 60 ± 5 °C temperatūrā ievieto 200 mg samaltu, izsijātu drīksnu, nosedz tvertni un šādos apstākļos 20 minūtes veic ekstrakciju. Filtrē, atdzesē tumsā, līdz temperatūra ir aptuveni 25 °C, un veic sensoro novērtējumu 2 stundu laikā. Tiesneši izmanto paraugus standarta stiklā traukā saskaņā ar UNE 87022:1992 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to var aizstāt, un tajos ir aptuveni 50 ml infūzijas.

Izskats: spīdīgs, dzidrs, dzeltens ar gaiši oranžiem un sārtiem toņiem.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas, izkaltētas zāles, ziedu un garšvielu nianses.

Garša: izkaltēta zāle, grauzdēta, maigs rūgtenums, viegls pikantums, saldas garšvielas, zeme.

Ierosinātais specifikācijas formulējums

b.4. “Azafrán de La Mancha”

organoleptiskās īpašības ir norādītas tālāk tekstā.

b.4.1. Safrāna drīksnas.

Paraugu sagatavošana: Petri traukā ievieto 200 mg drīksnu.

Izskats: spīdīgi sarkanā krāsā.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas nianses

b.4.2. Safrāna infūzija

Infūzijas sagatavošana. Saskaņā ar UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to varētu aizstāt, vienā litrā ūdens 60 ± 5 °C temperatūrā ievieto 200 mg samaltu, izsijātu drīksnu, nosedz tvertni un šādos apstākļos 20 minūtes veic ekstrakciju. Filtrē, atdzesē tumsā, līdz temperatūra ir aptuveni 25 °C, un veic sensoro novērtējumu 2 stundu laikā. Tiesneši izmanto paraugus standarta stiklā traukā saskaņā ar UNE 87022:1992 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to var aizstāt, un tajos ir aptuveni 50 ml infūzijas.

Izskats: spīdīgs, dzidrs, dzeltens ar gaiši oranžiem un sārtiem toņiem.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas nianses.

Garša: grauzdēta, maigs rūgtenums, viegls pikantums.

Pamatojums(-i)

Grozījuma pamatojums

Specifikācija ir mainīta attiecībā uz safrāna kā drīksnu un infūzijas ūdenī īpašībām, pamatojoties uz analīžu rezultātiem, kas iegūti neatkarīgā degustācijas panelī.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Uzlabots formulējums G iedaļā “Marķējuma informācija”.

Apraksts

Grozījums G iedaļā “Ar cilmes vietas nosaukumu saistītā marķējuma informācija”

Ir norādīts sertifikācijas statuss iepakojuma operatoram, kas var pieprasīt kontroletiķetes.

Pašreizējais specifikācijas formulējums:

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Azafrán de La Mancha” var izmantot tikai tāda safrāna marķējumā, kas atbilst šai specifikācijai un ko par tādu ir sertificējusi kontroles iestāde. Turklāt, marķējot safrānu, kas neatbilst šīm prasībām, nevar izmantot to rajonu un pašvaldību nosaukumus, kas aptver šīs specifikācijas C iedaļā aprakstīto ģeogrāfisko ražošanas apgabalu. Tā mērķis ir novērst neskaidrības patērētāju vidū ar tādu ģeogrāfiskos nosaukumu izmantošanu, kas automātiski saistīti ar aizsargāto nosaukumu “La Mancha”.

Papildus tam, ka tiek nodrošināta atbilstība spēkā esošajiem marķēšanas tiesību aktiem, iepakotājiem uz tirgū laistā “Azafrán de La Mancha” iepakojuma skaidri un salasāmi jānorāda:

1) frāze “Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”,

2) ražas novākšanas gads šādā formā: “Raža XXXX”, kur XXXX ir ražošanas gads, kas izteikts ar četriem cipariem,

3) “ieteicams līdz” datums, kam jābūt trīs gadiem,

4) izcelsmes norāde, izmantojot jebkuru no šādiem apzīmējumiem: “Producto de España” [Spānijas produkts], “Producido en España” [Spānijā ražots produkts] vai “Producto español” [Spānijas produkts].

Iepakojumam jāpiestiprina kontroletiķete ar zemāk redzamo attēlu noteiktajās krāsās ar burtciparu kodu XXYYYYYYYY, kurā XX ir divi alfabēta burti, kas apzīmē safrāna ražošanas gadu, un YYYYYYYY ir numurs, kas identificē iepakojumu.

Iepakotājiem ir tiesības saņemt šīs kontroletiķetes, ja tie ir sertificēti saskaņā ar UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 vai jebkuru standartu, kas to nākotnē varētu aizstāt, un ja tie regulatīvajai padomei ir atskaitījušies par vismaz 90 % no viņu rīcībā esošajām kontroletiķetēm. Kontroletiķetes pārvalda vadības struktūra. Tās izsniedz atbilstīgajiem fasētājiem ar kontroles iestādes iepriekšēju atļauju.

Iepakotāju pienākumi attiecībā uz kontroletiķetēm ir šādi:

1) izmantojot regulatīvās padomes noteiktos līdzekļus un formātu, informēt padomi par kontroletiķešu izmantošanu iepakošanas procesā. Šīs informācijas sniegšanas termiņš ir 60 kalendārās dienas no izmantošanas dienas. Jebkura daudzuma neatbilstība, kas pārsniedz 0,01 %, ir pienācīgi jāpamato kontroles iestādei sertifikācijas revīziju laikā. Atdot visas neizmantotās kontroletiķetes regulatīvajai padomei. Atgriešanas termiņš ir tā gada 15. janvāris, kas seko gadam, kurā etiķetes varēja izmantot saskaņā ar šo produkta specifikāciju.

Ierosinātais jaunais produkta specifikācijas formulējums:

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Azafrán de La Mancha” var izmantot tikai tāda safrāna marķējumā, kas atbilst šai specifikācijai un ko par tādu ir sertificējusi kontroles iestāde. Turklāt, marķējot safrānu, kas neatbilst šīm prasībām, nevar izmantot to rajonu un pašvaldību nosaukumus, kas aptver šīs specifikācijas C iedaļā aprakstīto ģeogrāfisko ražošanas apgabalu. Tā mērķis ir novērst neskaidrības patērētāju vidū ar tādu ģeogrāfiskos nosaukumu izmantošanu, kas automātiski saistīti ar aizsargāto nosaukumu “La Mancha”.

Papildus tam, ka tiek nodrošināta atbilstība spēkā esošajiem marķēšanas tiesību aktiem, iepakotājiem uz tirgū laistā “Azafrán de La Mancha” iepakojuma skaidri un salasāmi jānorāda:

1) frāze “Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”,

2) ražas novākšanas gads šādā formā: “Raža XXXX”, kur XXXX ir ražošanas gads, kas izteikts ar četriem cipariem,

3) “ieteicams līdz” datums, kam jābūt trīs gadiem,

4) izcelsmes norāde, izmantojot jebkuru no šādiem apzīmējumiem: “Producto de España” [Spānijas produkts], “Producido en España” [Spānijā ražots produkts] vai “Producto español” [Spānijas produkts].

Iepakojumam jāpiestiprina kontroletiķete ar zemāk redzamo attēlu noteiktajās krāsās ar burtciparu kodu XXYYYYYYYY, kurā XX ir divi alfabēta burti, kas apzīmē safrāna ražošanas gadu, un YYYYYYYY ir numurs, kas identificē iepakojumu.

Iepakotājiem ir tiesības saņemt šīs kontroletiķetes, ja tos sertificējusi pilnvarota kontroles iestāde saskaņā ar ACVN "Azafrán de la Mancha" produkta specifikāciju, un ja tie ir atskaitījušies regulatīvajai padomei par vismaz 90 % to rīcībā esošo kontroletiķešu. Kontroletiķetes pārvalda vadības struktūra. Tās izsniedz atbilstīgajiem fasētājiem ar kontroles iestādes iepriekšēju atļauju.

Iepakotāju pienākumi attiecībā uz kontroletiķetēm ir šādi:

1) izmantojot regulatīvās padomes noteiktos līdzekļus un formātu, informēt padomi par kontroletiķešu izmantošanu iepakošanas procesā. Šīs informācijas sniegšanas termiņš ir 60 kalendārās dienas no izmantošanas dienas. Jebkura daudzuma neatbilstība, kas pārsniedz 0,01 %, ir pienācīgi jāpamato kontroles iestādei sertifikācijas revīziju laikā.

2) atgriezt regulatīvajai padomei visas neizmantotās kontroletiķetes. Atgriešanas termiņš ir tā gada 15. janvāris, kas seko gadam, kurā etiķetes varēja izmantot saskaņā ar šo produkta specifikāciju.

Pamatojums(-i)

Grozījuma pamatojums: izvairīties no kļūdām interpretācijā attiecībā uz iepakotāja sertifikācijas statusu saskaņā ar UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 vai jebkuru standartu, kas to nākotnē varētu aizstāt.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Azafrán de la Mancha"

ES atsauces numurs: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

"Azafrán de la Mancha"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0910 – Ingvers, safrāns, kurkuma, mārsils, lauru lapas, karijs un citas garšvielas

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Azafrán de La Mancha" ir garšviela drīksnu veidā, ko iegūst, apgrauzdējot *Crocus sativus* L. drīksnas.

b.1. Fiziskās īpašības

b.1.1. Tīrība

"Azafrán de La Mancha" tīrības specifikācijas un izmantotās analītiskās metodes ir norādītas tabulā tālāk tekstā.

Svešķermeņi (% p) – ≤ 0,5 – analīzes metode UNE ISO 3632–2: 2011. 8. nodaļa vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt.

Svešķermeņi (% p) – ≤ 0,1 – analīzes metode UNE ISO 3632–2: 2011. 9. nodaļa vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt.

Svešķermeņi sastāv no *Crocus sativus* L. zieda daļām, ko nav paredzēts izmantot kā garšvielu. Piemēram, ziedlapiņas, atdalījušies irbuļi, putekšņlapas, putekšņu graudi un sēklotnes daļas.

Svešķermeņi sastāv no jebkādiem citiem atlikumiem, kas nav no *Crocus sativus* L. zieda. Svešķermeņu izcelsme var būt dārzeņi (lapas, salmi, ziedlapiņas u. c.); dzīvnieks (veseli kukaiņi vai to fragmenti, vai citas dzīvnieku atliekas); minerāli (zeme, akmeņi u. c.) vai citi materiāli (papīrs, audums, plastmasa, metāls utt.).

b.1.2. Izmēri

"Azafrán de La Mancha" drīksnu izmēri ir norādīti tabulā tālāk tekstā.

Minimālais drīksnas / irbuļa garuma koeficients – robežvērtība 2:1 – pielaide (%) – 1

b.2. Ķīmiskās īpašības

"Azafrán de La Mancha" ķīmiskās īpašības, vajadzīgās analītiskās metodes un maksimāli pieļaujamās pielaides ir norādītas tabulā tālāk tekstā.

Mitrums un gaistošās vielas (%) -< [sic] 11

Krāsošanas spēja > 200

Aromatizēšanas spēja > 20

Rūgtināšanas spēja (pikrokrocīns) > 70

Mākslīgās krāsvielas mrpl[1] (Minimālais krāsvielas saturs, izteikts kā mg/kg, kas ir jākonstatē un jāapstiprina)

Analīzes metode: UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkurš standarts, kas to nākotnē varētu aizstāt

b.4. Organoleptiskās īpašības

"Azafrán de La Mancha" organoleptiskās īpašības ir norādītas tālāk tekstā.

b.4.1. Safrāna drīksnas

Parauga sagatavošana: Petri traukā ievieto 200 mg drīksnu.

Izskats: spīdīgi sarkanā krāsā.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas nianses

b.4.2. Safrāna infūzija

Infūzijas sagatavošana. Saskaņā ar UNE-ISO 3632–2:2011 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to varētu aizstāt, vienā litrā ūdens 60 ± 5 °C temperatūrā ievieto 200 mg samaltu, izsijātu drīksnu, nosedz tvertni un šādos apstākļos 20 minūtes veic ekstrakciju. Filtrē, atdzesē tumsā, līdz temperatūra ir aptuveni 25 °C, un veic sensoro novērtējumu 2 stundu laikā. Tiesneši izmanto paraugus standarta stiklā traukā saskaņā ar UNE 87022:1992 vai jebkuru standartu, kas nākotnē to var aizstāt, un tajos ir aptuveni 50 ml infūzijas.

Izskats: spīdīgs, dzidrs, dzeltens ar gaiši oranžiem un sārtiem toņiem.

Smarža: maiga, intensīva, asa. Grauzdēšanas nianses

Garša: grauzdēta, maigs rūgtenums, viegls pikantums.

Vajadzības gadījumā un kā atsauci izmanto terminus, definīcijas un specifikācijas, kas minētas standartos UNE-ISO 3632–1:2012 "Safrāns (*Crocus sativus* L.)", 1. daļa. Specifikācija, un UNE-ISO 3632-2:2011 "Garšvielas. (*Crocus sativus* L.)", 2. daļa. Piemēro un izmanto analīzes metodes vai attiecīgā gadījumā jebkādus standartus, kas tās varētu aizstāt nākotnē.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Safrānu audzē, novāc un žāvē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Azafrán de La Mancha" var izmantot tikai tāda safrāna marķējumā, kas atbilst šai specifikācijai un ko par tādu ir sertificējusi kontroles iestāde. Turklāt, marķējot safrānu, kas neatbilst šīm prasībām, nevar izmantot to rajonu un pašvaldību nosaukumus, kas aptver šīs specifikācijas C iedaļā aprakstīto ģeogrāfisko ražošanas apgabalu. Tā mērķis ir novērst neskaidrības patērētāju vidū ar tādu ģeogrāfiskos nosaukumu izmantošanu, kas automātiski saistīti ar aizsargāto nosaukumu "La Mancha".

Papildus tam, ka tiek nodrošināta atbilstība spēkā esošajiem marķēšanas tiesību aktiem, iepakotājiem uz tirgū laistā "Azafrán de La Mancha" iepakojuma skaidri un salasāmi jānorāda:

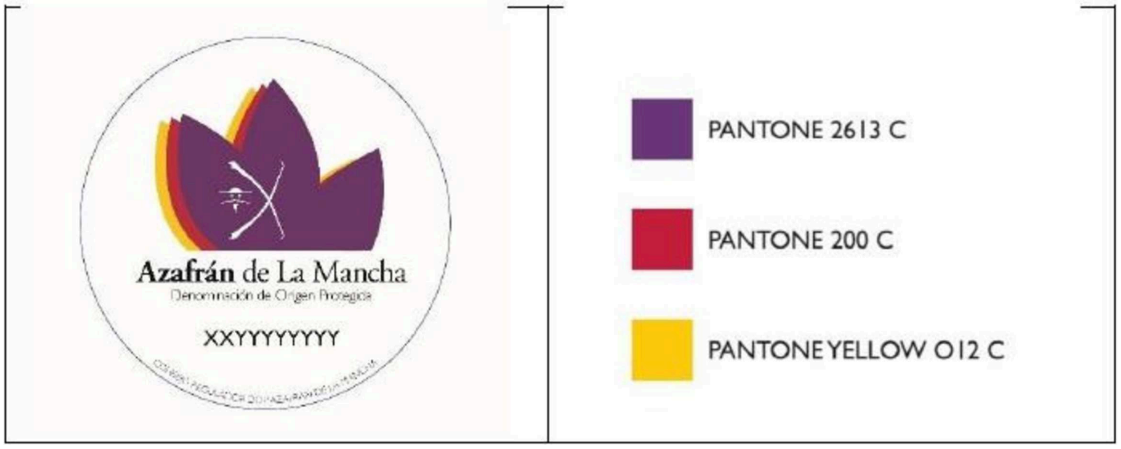
1) frāze "Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha",

2) ražas novākšanas gads šādā formā: "Raža XXXX", kur XXXX ir ražošanas gads, kas izteikts ar četriem cipariem,

3) "ieteicams līdz" datums, kam jābūt trīs gadiem,

4) izcelsmes norāde, izmantojot jebkuru no šādiem apzīmējumiem: "Producto de España" [Spānijas produkts], "Producido en España" [Spānijā ražots produkts] vai "Producto español" [Spānijas produkts].

Iepakojumam jāpiestiprina kontroletiķete ar zemāk redzamo attēlu noteiktajās krāsās ar burtciparu kodu XXYYYYYYYY, kurā XX ir divi alfabēta burti, kas apzīmē safrāna ražošanas gadu, un YYYYYYYY ir numurs, kas identificē iepakojumu.



Iepakotāju pienākumi attiecībā uz kontroletiķetēm ir šādi:

1) izmantojot regulatīvās padomes noteiktos līdzekļus un formātu, informēt padomi par kontroletiķešu izmantošanu iepakošanas procesā. Šīs informācijas sniegšanas termiņš ir 60 kalendārās dienas no izmantošanas dienas. Jebkura daudzuma neatbilstība, kas pārsniedz 0,01 %, ir pienācīgi jāpamato kontroles iestādei sertifikācijas revīziju laikā.

2) atgriezt regulatīvajai padomei visas neizmantotās kontroletiķetes. Atgriešanas termiņš ir tā gada 15. janvāris, kas seko gadam, kurā etiķetes varēja izmantot saskaņā ar šo produkta specifikāciju.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Apgabals, uz kuru attiecas nosaukums, plešas no Kastīlijas-Lamančas reģiona centrālās daļas uz dienvidaustrumiem. Noteiktā apgabala centrālo kodolu veido Lamančas rajoni *Toledo*, *Ciudad Real*, *Cuenca* un *Albacete* provincēs.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Safrāns Spānijā tika ievests arābu valdīšanas laikā. 8. un 9. gadsimtā to izmantoja tikai Andalūzijas vidussķiras augstākais slānis. Arābu ēdienus aromatizēja ar daudziem garšaugiem, tāpēc tos – galvenokārt kumīnu, ķimenes, sējas melnsēklīti, kresi, anīsu, fenheli, koriandru, sinepes, mētras, piparmētras un pētersīļus – audzēja visos augļu dārzos. Tomēr arābu ekonomikai visnozīmīgākā garšviela bija safrāns, kas ir būtisks lielākās daļas ēdienu krāsai un garšai.

Darbā "Cultivo del azafrán en la Solana" (1897. g.) *J. A. López de la Osa* sniedz rakstiskas liecības par safrāna audzēšanu Lamančā. Tajā ir iekļauta informācija par to, ka šis kultūraugs izmantots pirms 100 gadiem, un citēts 1720. gada tiesību aktu krājums, kurā minēts arī safrāns. 19. gadsimta pirmajā trešdaļā Lamančā tika ražots labākās kvalitātes safrāns Spānijā un ievākta vislielākā raža no sausas zemes hektāra. Senā safrāna audzēšanas tradīcija ir ļoti labi dokumentēta šādās vietās: *Pedro Muñoz*, *Campo de Criptana* un *Manzanares* (*Ciudad Real*), *Lillo*, *Madridejos*, *Villacañas*, *Villanueva de Alcardete* un *Cabezamesada* (*Toledo*) un *Montilla del Palancar* (*Cuenca*).

Tomēr pārliecinošākie pierādījumi par spēcīgu vēsturisko saikni starp Lamančas reģionu un safrānu ir atrodami apgabala daudzajās kultūras tradīcijās.

Tāpat kā visas darbības, kas cieši iesakņojušās sabiedrībā, arī safrāna audzēšana radījusi savdabīgu un bagātīgu vārdu krājumu. *M. Núñez* un *J. C. Conde* darbā (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [*Albacete* pētījumu žurnāls], 28, Albacete, 1991) ir ietverts daudz ar safrānu saistītu izteicienu, kas savākti *Albacete* provincē veiktos apsekojumos. Safrāna audzēšanas tradīcija Lamančā atspoguļojas šā reģiona folklorā, šim produktam veltītajās tradicionālajās dejās, kā arī dziesmās un parunās. Tas ir arī pamats operetei "La rosa del azafrán" (*F. Romero* un *G. Fernández Shaw* librets, *Jacinto Guerrero* mūzika, pirmizrāde – 1930. gadā Madridē).

Būtu jāmin arī lietošanas pamācības, kurās aprakstīti audzēšanas un ražošanas paņēmieni, piemēram, iepriekš minētais *J. A. López de la Osa* darbs un *L. Jiménez Martín* darbs "El azafranero práctico" (*Albacete*: *Imprenta Eduardo Miranda*, 1900).

Šā kultūrauga nozīmi tradicionālajā kultūrā apliecina arī "Fiesta de la Rosa del Azafrán", kas notiek *Consuegra* (*Toledo*), safrāna plūkšanas konkursi, kurus rīko svēto aizbildņu svētkos *La Solana* (*Ciudad Real*), un "Festival de la Rosa del Azafrán" *Santa Ana* (*Albacete*).

Visbeidzot, skaidra norāde uz šā kultūrauga tradicionālo raksturu un ekonomisko nozīmi ir dažos Lamančas ciematos joprojām piekoptā paraža, saskaņā ar kuru jaunlaulātajam pārim dod dažus safrāna pavedienus, kas simbolizē tiekšanos pēc labklājības.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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