



C/2025/5116

19.9.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/5116)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Azafrán de la Mancha”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. Nazwa produktu

„Azafrán de la Mancha”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☐ ChOG

☒ ChNP

☐ OG

3. Sektor

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. Państwo, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

5. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Nazwa

Regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Wód i Rozwoju Wsi Castile-La Mancha Dyrekcja Generalna ds. Żywności

6. Kwalifikacja jako zmiana standardowa

Opisane i uzasadnione zmiany nie obejmują zmiany nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani zmiany w stosowaniu tej nazwy. Nie stwarzają one ryzyka unieważnienia związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), ani nie pociągają za sobą dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te odpowiadają zatem definicji zmiany standardowej.

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych

Tytuł

Zestawienie wykazu właściwości produktu

Opis

Zmiana w pkt b.4 „Właściwości organoleptyczne”

(¹) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Poprawiono i zaktualizowano opis właściwości organoleptycznych Azafrán de La Mancha.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

„b.4) Właściwości organoleptyczne

Właściwości organoleptyczne Azafrán de La Mancha są następujące:

b.4.1) Nitki szafranu

Przygotowanie próbek: umieścić 200 mg nitek na płytce Petriego.

Wygląd: brak ciał lub substancji obcych. Barwa lśniąco czerwona.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia, miodu, suszonej trawy i kwiatów.

b.4.2) Nitki szafranu

Przygotowanie naparu. Umieścić 200 mg zmielonych odcędzonych znamion w jednym litrze wody o temperaturze 60 ± 5 °C zgodnie z normą UNE-ISO 3632-2:2011 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, przykryć pojemnik i przeprowadzić ekstrakcję w tych warunkach przez 20 minut. Przefiltrować, schłodzić w ciemnych warunkach do temperatury około 25 °C i przeprowadzić ocenę sensoryczną w ciągu 2 godzin. Próbkę mają być używane przez osoby przeprowadzające ocenę w szkło standardowym zgodnym z UNE 87022:1992 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, i zawierać około 50 ml naparu.

Wygląd: błyszczący, klarowny, żółty z jasnymi, pomarańczoworóżowymi odcieniami.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia, suszonej trawy, kwiatów i przypraw.

Smak: suszonej trawy, prażenia, łagodnej goryczki, łagodnych przypraw korzennych, słodkich przypraw, ziemisty.”

Proponowane brzmienie specyfikacji produktu

„b.4) Właściwości organoleptyczne

Właściwości organoleptyczne Azafrán de La Mancha są następujące:

b.4.1) Nitki szafranu

Przygotowanie próbek: umieścić 200 mg nitek na płytce Petriego.

Wygląd: barwa lśniąco czerwona.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia.

b.4.2) Napar z szafranu

Przygotowanie naparu. Umieścić 200 mg zmielonych odcędzonych znamion w jednym litrze wody o temperaturze 60 ± 5 °C zgodnie z normą UNE-ISO 3632-2:2011 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, przykryć pojemnik i przeprowadzić ekstrakcję w tych warunkach przez 20 minut. Przefiltrować, schłodzić w ciemnych warunkach do temperatury około 25 °C i przeprowadzić ocenę sensoryczną w ciągu 2 godzin. Próbkę mają być używane przez osoby przeprowadzające ocenę w szkło standardowym zgodnym z UNE 87022:1992 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, i zawierać około 50 ml naparu.

Wygląd: błyszczący, klarowny, żółty z jasnymi, pomarańczoworóżowymi odcieniami.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia.

Smak: prażenia, łagodnej goryczki, łagodnych przypraw korzennych.”

Uzasadnienie

Powody zmiany

Specyfikację zmieniono w odniesieniu do właściwości szafranu jako nitek i w naparze z wodą, zgodnie z wynikami analizy uzyskanymi przez zespół niezależnych degustatorów.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Poprawa brzmienia tekstu w pkt G „Informacje dotyczące etykietowania”.

Opis

Zmiana w pkt G „Informacje dotyczące etykietowania odnoszące się do nazwy pochodzenia”

Określono status certyfikacji dla podmiotu pakującego, który może zażądać etykiet dodatkowych.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu:

Chronioną nazwę pochodzenia „Azafrán de La Mancha” można stosować wyłącznie na etykietach szafranu, który jest zgodny ze specyfikacją produktu i jest jako taki certyfikowany przez organ kontrolny. Ponadto na etykietach szafranu, który nie spełnia takich wymogów, nie można stosować nazw powiatów i gmin obejmujących obszar geograficzny produkcji opisany w pkt C niniejszej specyfikacji produktu. Ma to na celu zapobieganie dezorientacji wśród konsumentów z powodu nazw geograficznych automatycznie związanych z chronioną nazwą „La Mancha”.

Oprócz zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami dotyczącymi etykietowania podmioty pakujące muszą umieścić na wprowadzanych do obrotu opakowaniach Azafrán de La Mancha w sposób jasny i czytelny następujące informacje:

- 1) wyrażenie „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;
- 2) rok zbioru, przy użyciu wyrażenia: „Cosecha XXXX” [Zbiór XXXX], gdzie XXXX oznacza rok produkcji wyrażony w czterech cyfrach;
- 3) datę minimalnej trwałości, która musi wynosić trzy lata;
- 4) oznaczenie pochodzenia przy użyciu któregośkolwiek z następujących wyrażeń: „Producto de España” [Produkt z Hiszpanii], „Producido en España” [Wyprodukowano w Hiszpanii] lub „Producto español” [Produkt hiszpański].

Na opakowaniu należy umieścić etykietę dodatkową z następującą ilustracją w określonych kolorach, z kodem alfanumerycznym XXXYYYYYYY, w którym XX są dwiema literami alfabetu identyfikującymi rok produkcji szafranu, a YYYYYYYY – numerem identyfikującym opakowanie.

Podmioty pakujące mają prawo do otrzymania tych etykiet dodatkowych, jeżeli zostały certyfikowane zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 lub jakąkolwiek normą, która może ją w przyszłości zastąpić, oraz zgłosiły Radzie Regulacyjnej co najmniej 90 % etykiet dodatkowych będących w ich posiadaniu. Etykietami dodatkowymi administruje organ zarządzający. Są one wydawane uprawnionym podmiotom pakującym za uprzednią zgodą organu kontrolnego.

W odniesieniu do etykiet dodatkowych podmioty pakujące są zobowiązane:

- 1) Korzystać ze środków i formatu ustanowionych przez Radę Regulacyjną w celu informowania Rady o stosowaniu etykiet dodatkowych w procesie pakowania. Termin przekazania tych informacji wynosi 60 dni kalendarzowych od daty wykorzystania. Wszelkie rozbieżności w ilości przekraczające 0,01 % muszą być należycie uzasadnione wobec organu kontrolnego podczas audytów certyfikacyjnych. Zwrócić niewykorzystane etykiety dodatkowe Radzie Regulacyjnej. Termin zwrotu upływa 15 stycznia roku następującego po roku, w którym etykiety mogły być stosowane zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu.

Proponowane nowe brzmienie specyfikacji produktu:

Chronioną nazwę pochodzenia „Azafrán de La Mancha” można stosować wyłącznie na etykietach szafranu, który jest zgodny ze specyfikacją produktu i jest jako taki certyfikowany przez organ kontrolny. Ponadto na etykietach szafranu, który nie spełnia takich wymogów, nie można stosować nazw powiatów i gmin obejmujących obszar geograficzny produkcji opisany w pkt C niniejszej specyfikacji produktu. Ma to na celu zapobieganie dezorientacji wśród konsumentów z powodu nazw geograficznych automatycznie związanych z chronioną nazwą „La Mancha”.

Oprócz zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami dotyczącymi etykietowania podmioty pakujące muszą umieścić na wprowadzanych do obrotu opakowaniach Azafrán de La Mancha w sposób jasny i czytelny następujące informacje:

- 1) wyrażenie „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;
- 2) rok zbioru, przy użyciu wyrażenia: „Cosecha XXXX” [Zbiór XXXX], gdzie XXXX oznacza rok produkcji wyrażony w czterech cyfrach;
- 3) datę minimalnej trwałości, która musi wynosić trzy lata;
- 4) oznaczenie pochodzenia przy użyciu któregośkolwiek z następujących wyrażeń: „Producto de España” [Produkt z Hiszpanii], „Producido en España” [Wyprodukowano w Hiszpanii] lub „Producto español” [Produkt hiszpański].

Na opakowaniu należy umieścić etykietę dodatkową z następującą ilustracją w określonych kolorach, z kodem alfanumerycznym XXXXXXXXXX, w którym XX są dwiema literami alfabetu identyfikującymi rok produkcji szafranu, a YYYYYYYY – numerem identyfikującym opakowanie.

Podmioty pakujące mają prawo do otrzymania tych etykiet dodatkowych, jeżeli zostały certyfikowane przez upoważniony organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu objętego ChNP Azafrán de la Mancha oraz zgłosiły Radzie Regulacyjnej co najmniej 90 % etykiet dodatkowych będących w ich posiadaniu. Etykietami dodatkowymi administruje organ zarządzający. Są one wydawane uprawnionym podmiotom pakującym za uprzednią zgodą organu kontrolnego.

W odniesieniu do etykiet dodatkowych podmioty pakujące są zobowiązane:

- 1) Korzystać ze środków i formatu ustanowionych przez Radę Regulacyjną w celu informowania Rady o stosowaniu etykiet dodatkowych w procesie pakowania. Termin przekazania tych informacji wynosi 60 dni kalendarzowych od daty wykorzystania. Wszelkie rozbieżności w ilości przekraczające 0,01 % muszą być należycie uzasadnione wobec organu kontrolnego podczas audytów certyfikacyjnych.
- 2) Zwrócić niewykorzystane etykiety dodatkowe Radzie Regulacyjnej. Termin zwrotu upływa 15 stycznia roku następującego po roku, w którym etykiety mogły być stosowane zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu.

Uzasadnienie

Powód zmiany – aby uniknąć błędów w interpretacji statusu certyfikacji podmiotu pakującego zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 lub jakąkolwiek normą, która może ją w przyszłości zastąpić.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Azafrán de la Mancha”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0112-AM04 – 23.6.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Azafrán de la Mancha”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

- ☒ ChNP
☐ ChOG
☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0910 – Imbir, szafran, kurkuma, tymianek, liście laurowe, curry i pozostałe przyprawy korzenne

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Azafrán de La Mancha jest przyprawą w postaci nitek otrzymanych przez prażenie słupków *Crocus sativus* L.

b.1 Właściwości fizyczne

b.1.1 Klarowność

Specyfikacje czystości Azafrán de La Mancha oraz zastosowane metody analityczne przedstawiono w poniższej tabeli:

Ciała obce (% p) – $\leq 0,5$ – Metoda analizy UNE ISO 3632-2: 2011. rozdział 8 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić

Substancje obce (% p) – $\leq 0,1$ – Metoda analizy UNE ISO 3632-2: 2011. rozdział 9 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić

Ciała obce składają się z części kwiatu *Crocus sativus* L. nieprzeznaczonych do stosowania jako przyprawy. Na przykład płatki, słupki, które się oddzieliły, pręciki, ziarna pyłku i części załączni.

Substancje obce składają się z wszelkich innych pozostałości, które nie pochodzą z kwiatu *Crocus sativus* L. Substancje obce mogą być pochodzenia roślinnego (liście, słoma, płatki itp.); zwierzęcego (całe owady lub ich fragmenty lub inne pozostałości zwierzęce); mineralnego (ziemia, kamienie itp.) lub innego (papier, tkanina, tworzywo sztuczne, metal itp.).

b.1.2 Właściwości wymiarowe

Właściwości wymiarowe nitek Azafrán de La Mancha przedstawiono w poniższej tabeli:

Minimalny stosunek długości znamion do słupka – Poziom 2:1 – Tolerancja (%) – 1

b.2 Właściwości chemiczne

Właściwości chemiczne Azafrán de La Mancha, wymagane metody analityczne i maksymalne dopuszczalne tolerancje określono w poniższej tabeli:

Wilgotność i substancje lotne (%) -< [sic] 11

Siła barwiąca > 200

Siła nadawania smaku > 20

Siła goryczy (pikrokrocyna) > 70

Sztuczne barwniki mrpl¹ (Minimalna zawartość barwnika, wyrażona w mg/kg, którą należy wykryć i potwierdzić)

Metoda analizy: UNE-ISO 3632-2:2011 lub inna norma, która może ją w przyszłości zastąpić

b.4) Właściwości organoleptyczne

Właściwości organoleptyczne Azafrán de La Mancha są następujące:

b.4.1) Nitki szafranu

Przygotowanie próbki: umieścić 200 mg nitek na płytce Petriego.

Wygląd: barwa lśniąco czerwona.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia.

b.4.2) Napar z szafranu

Przygotowanie naparu. Umieścić 200 mg zmielonych odcędzonych znamion w jednym litrze wody o temperaturze 60 ± 5 °C zgodnie z normą UNE-ISO 3632-2:2011 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, przykryć pojemnik i przeprowadzić ekstrakcję w tych warunkach przez 20 minut. Przefiltrować, schłodzić w ciemnych warunkach do temperatury około 25 °C i przeprowadzić ocenę sensoryczną w ciągu 2 godzin. Próbki mają być używane przez osoby przeprowadzające ocenę w szkle standardowym zgodnym z UNE 87022:1992 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić, i zawierać około 50 ml naparu.

Wygląd: błyszczący, klarowny, żółty z jasnymi, pomarańczoworóżowymi odcieniami.

Aromat: łagodny, intensywny, ostry. Nuty prażenia.

Smak: prażenia, łagodnej goryczki, łagodnych przypraw korzennych.

W razie potrzeby i jako odniesienie, terminy, definicje i specyfikacje, o których mowa w normach UNE-ISO 3632-1:2012 „Szafran (*Crocus sativus* L.)”, część 1: Specyfikacje oraz UNE-ISO 3632-2:2011 „Przyprawy. (*Crocus sativus* L.)”, część 2: Metody analizy lub, w stosownych przypadkach, wszelkie normy, które mogą je w przyszłości zastąpić, będą miały zastosowanie i będą wykorzystywane.

- 4.3. Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)

4.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Szafran jest uprawiany, zbierany i suszony na określonym obszarze geograficznym.

4.5. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

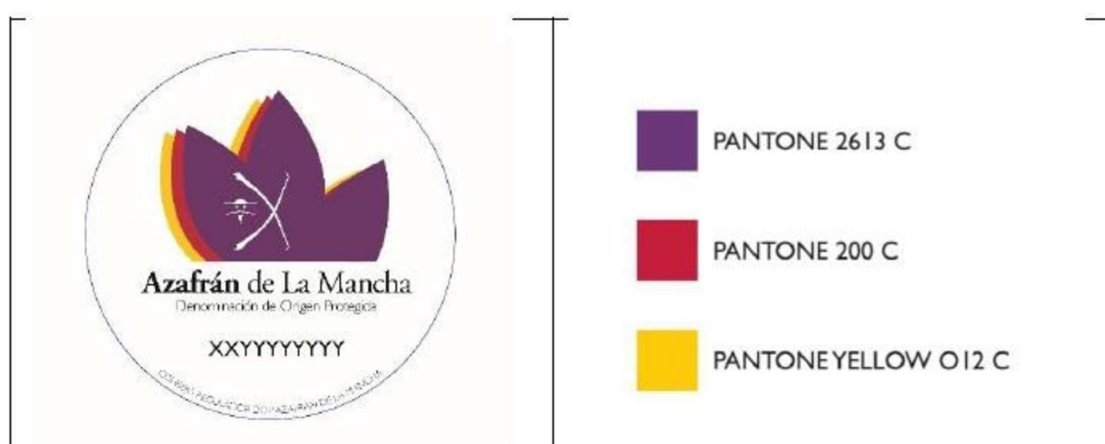
4.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Chronioną nazwę pochodzenia „Azafrán de La Mancha” można stosować wyłącznie na etykietach szafranu, który jest zgodny ze specyfikacją produktu i jest jako taki certyfikowany przez organ kontrolny. Ponadto na etykietach szafranu, który nie spełnia takich wymogów, nie można stosować nazw powiatów i gmin obejmujących obszar geograficzny produkcji opisany w pkt C niniejszej specyfikacji produktu. Ma to na celu zapobieganie dezorientacji wśród konsumentów z powodu nazw geograficznych automatycznie związanych z chronioną nazwą „La Mancha”.

Oprócz zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami dotyczącymi etykietowania podmioty pakujące muszą umieścić na wprowadzanych do obrotu opakowaniach „Azafrán de La Mancha” w sposób jasny i czytelny następujące informacje:

- 1) wyrażenie „Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha”;
- 2) rok zbioru, przy użyciu wyrażenia: „Cosecha XXXX” [Zbiór XXXX], gdzie XXXX oznacza rok produkcji wyrażony w czterech cyfrach;
- 3) datę minimalnej trwałości, która musi wynosić trzy lata;
- 4) oznaczenie pochodzenia przy użyciu któregośkolwiek z następujących wyrażeń: „Producto de España” [Produkt z Hiszpanii], „Producido en España” [Wyprodukowano w Hiszpanii] lub „Producto español” [Produkt hiszpański].

Na opakowaniu należy umieścić etykietę dodatkową z następującą ilustracją w określonych kolorach, z kodem alfanumerycznym XXYYYYYYYY, w którym XX są dwiema literami alfabetu identyfikującymi rok produkcji szafranu, a YYYYYYYY – numerem identyfikującym opakowanie.



W odniesieniu do etykiet dodatkowych podmioty pakujące są zobowiązane:

- 1) Korzystać ze środków i formatu ustanowionych przez Radę Regulacyjną w celu informowania Rady o stosowaniu etykiet dodatkowych w procesie pakowania. Termin przekazania tych informacji wynosi 60 dni kalendarzowych od daty wykorzystania. Wszelkie rozbieżności w ilości przekraczające 0,01 % muszą być należycie uzasadnione wobec organu kontrolnego podczas audytów certyfikacyjnych.
- 2) Zwrócić niewykorzystane etykiety dodatkowe Radzie Regulacyjnej. Termin zwrotu upływa 15 stycznia roku następującego po roku, w którym etykiety mogły być stosowane zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu.

4.7. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar objęty oznaczeniem rozciąga się od centralnego regionu Kastylii-La Mancha na południowy wschód. Główny trzon obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia obejmuje powiaty La Manchy w prowincjach Toledo, Ciudad Real, Cuenca i Albacete.

5. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

Szafran pojawił się w Hiszpanii po raz pierwszy podczas rządów muzułmańskich. W VIII i IX wieku był on wykorzystywany wyłącznie przez andaluzyjskie wyższe klasy średnie. Arabskie potrawy były aromatyzowane wieloma ziołami, więc uprawiano je w każdym ogrodzie. Najczęstszymi gatunkami były: kmin rzymski, kminek, czarnuszka siewna, biedrzynek anyż, koper włoski, kolendra, gorczyca, mięta, mięta pieprzowa i pietruszka. Najważniejszą przyprawą dla gospodarki arabskiej był jednak szafran, niezbędny barwnik i przyprawa większości dań.

Dzieło z późniejszego okresu autorstwa J. A. Lópeza de la Osa (1897 r.), dostarcza pisemnych dowodów na uprawę szafranu w La Manchy. Zawiera ono informacje o uprawie szafranu sprzed 100 lat przed swoim powstaniem i cytuje inwentarz sądowy z 1720 r., w którym wymienia się również szafran. W pierwszej połowie XIX w. La Mancha produkowała w Hiszpanii najwyższej jakości szafran, osiągając najwyższe plony z hektara suchych gruntów. W Hiszpanii od średniowiecza tradycja uprawy szafranu jest bardzo dobrze udokumentowana w Pedro Muñoz, Campo de Criptana i Manzanares (Ciudad Real), Lillo, Madridejos, Villacañas, Villanueva de Alcardete i Cabezamesada (Toledo) oraz Montilla del Palancar (Cuenca).

Najwyraźniejsze dowody na istnienie silnego związku historycznego między regionem La Mancha a szafranem można jednak znaleźć w wielu tradycjach kulturowych tego regionu.

Podobnie jak w przypadku wszystkich działań, które są głęboko zakorzenione w konkretnym społeczeństwie, uprawa szafranu doprowadziła do powstania bogatego słownictwa z nim związanego. Dzieło autorstwa M. Núñeza i J. C. Conde – (*Al-Basit: Revista de Estudios Albacetenses* [Rocznik badań nad prowincją Albacete], 28, Albacete 1991) zawiera szeroki zakres wyrażen związanych z szafranem zebranych podczas badań przeprowadzonych w prowincji Albacete. Tradycja uprawy szafranu w La Manchy znajduje odzwierciedlenie w typowym dla regionu folklorze, tradycyjnym regionalnym tańcu poświęconym temu produktowi, a także w piosenkach i powiedzeniach. Stanowi ona również tło dla operetki zatytułowanej – (libretto autorstwa F. Romera i G. Fernández Shawa; z muzyką Jacinto Guerrera, premiera miała miejsce w Madrycie w 1930 r.).

Należy również zauważyć, że istnieją instrukcje opisujące techniki uprawy i produkcji, takie jak wyżej wymienione prace J.A. Lópeza de la Osa i dzieło autorstwa L. Jiménez Martina – (Albacete: Imprenta Eduardo Miranda, 1900).

O znaczeniu tej uprawy w tradycyjnej kulturze świadczą również „Fiesta de la Rosa del Azafrán”, która odbywa się w Consuegra (Toledo), konkursy zbierania szafranu organizowane w ramach uroczystości ku czci patrona La Solana (Ciudad Real) oraz „Festival de la Rosa del Azafrán” w Santa Ana (Albacete).

Ponadto wyraźną wskazówką co do tradycyjnego charakteru i znaczenia gospodarczego tej uprawy jest zwyczaj, nadal praktykowany w niektórych wioskach La Manchy, polegający na obdarowaniu nowożeńców szafranem, który jest symbolem dobrobytu.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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