



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Munder Safran*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Name: Safranzunft Mund
Adresse: p.A. Daniel Jeitziner, 3903 Mund
Zusammensetzung: Produzenten, Trockner

2. Name des Erzeugnisses

Munder Safran.

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB/AOC).

4. Art des Erzeugnisses

Getrocknete Narbenschenkel von *Crocus sativus L.*

5. Nachweis der Repräsentativität

Die gesuchstellende Gruppierung setzt sich zusammen aus Produzenten und Trocknern. Die in der Safranzunft Mund vertretenen Mitglieder produzieren und verarbeiten über 90 Prozent der gesamten Menge von *Munder Safran*.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Munder Safran ist die einzige Safranproduktion in der Schweiz. Die Ernte wird hauptsächlich über den lokalen Direktverkauf abgesetzt oder vom Gewerbe und von den Restaurationsbetrieben der Region verarbeitet. Nachahmungen sind nicht bekannt.

7. Geschichtliche Elemente

Früher wurde Safran in mehreren Regionen der Schweiz angebaut. Erwähnung findet die Safranpflanzung erstmals im 14. Jahrhundert in Basel. Der Safranbau beruht in der bezeichneten Region des Oberwallis auf einer langen Tradition. In den Gemeindearchiven werden die Safrankulturen in Mund zwar erstmals 1870 erwähnt, aber wahrscheinlich wurde dort bereits früher Safran angebaut. Heute erfolgt der Safranbau nur noch in Mund, wo er weiterhin das Interesse einer grossen Mehrheit der Einwohner weckt. Diese haben sich zu einer Zunft zusammengeschlossen mit dem Ziel, die lokale Safranproduktion zu erhalten. Die meisten Produzenten sind keine Landwirte und gehen einer Beschäftigung im Tal nach. Sie sind indessen mit dieser Tätigkeit nach wie vor sehr verbunden. Der Anbau wird auf einer Gesamtfläche von rund 14'000 m² betrieben und erzielt eine jährliche Produktion von rund drei Kilo getrocknetem Safran.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Das kontinentale Klima der Region von Mund begünstigt die Herbstvegetation. Nach übereinstimmender Meinung der Botaniker weist diese Region eine Herbstflora von einem Reichtum auf, wie er in anderen Gebieten nur selten zu finden ist. Dank des Aufeinanderfolgens trockener und feuchter Perioden, die zeitlich mit dem Austreiben der Krokuszwiebeln zusammenfallen, kann das natürliche Potenzial dieser Pflanze vollständig ausgeschöpft werden. Der lockere und durchlässige Boden mindert die Fäulnisgefahr der Zwiebeln.

9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Alle Arbeitsschritte des Anbaus, der Ernte und des Trocknens der Narben werden wie früher unverändert von Hand ausgeführt. Die Ernte und die Trocknung sind langwierige und heikle Vorgänge, die zu einer ganz bestimmten Zeit erfolgen müssen. Dazu bedarf es vieler Arbeitskräfte. Ganze Familien sind daher in diese kollektive Tätigkeit eingebunden, wodurch das Wissen von Kindheit an erworben und von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Die gleich bleibenden Methoden der Blütenproduktion, der Verarbeitung, Trocknung und Aufbereitung der Narben verleihen dem *Munder Safran* seine besonderen organoleptischen Eigenschaften.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet ist auf die Gemeinden Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf, Termen begrenzt. Die Anpflanzung der Zwiebeln sowie die Produktion und Ernte der Blüten haben hingegen ausschliesslich in der Gemeinde Mund zu erfolgen.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Die Narbenschenkel von *Crocus sativus* L. sind lang, tiefrot, enden trichterförmig, sind zerbrechlich und stets gebogen. Getrocknet lässt sich der Safran zwischen Daumen und Zeigefinger gut zerreiben.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Chemische Hilfsstoffe dürfen nicht eingesetzt werden. Ebenso sind Hors-sol-Kulturen und Zwiebeln aus gentechnisch veränderten Organismen verboten.

Die Blüterernte hat ausschliesslich manuell von September bis November in einem Rhythmus von nicht mehr als drei Tagen zu erfolgen. Die Narben werden von den Blüten mit den Fingernägeln spätestens am gleichen Tag entfernt.

Sie werden an der Luft lichtgeschützt während mindestens 48 Stunden getrocknet. Für die Lagerung werden kleine Konserven aus schliessenden Glasbehältern verwendet.

d) Verkauf

Munder Safran wird ausschliesslich in Fäden verkauft.

e) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, Postfach 128, 1000 Lausanne 6 (SCES 054)*. Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Munder Safran* beschrieben.

f) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Etikette muss folgende Angaben enthalten:

- a. Vorname und Name des Safranpflanzers;
- b. Kennzeichnung „*Munder Safran*“;
- c. Angabe AOC;
- d. Menge;
- e. Jahr der Ernte;
- f. Fortlaufende Nummerierung.

