



Munder Safran

Registrato quale Denominazione di origine controllata

in virtù della decisione dell'8 marzo 2004 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Articolo 1 Nome e protezione

Munder Safran, denominazione di origine controllata (DOC).

Articolo 2 Area geografica

¹ La trasformazione, l'essiccazione e la preparazione degli stimmi avvengono nei Comuni di Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf e Termen.

² La regione d'impianto dello *Munder Safran* è limitata alle superfici campicole del Comune di Mund nel Canton Vallese. Lo *Munder Safran* viene ivi impiantato e raccolto.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Articolo 3 Descrizione

Una volta separati dalle altre parti florali, gli stimmi essiccati di *Crocus sativus L.*, prodotti a Mund, sono lunghi da 10 a 45 mm, di colore rosso porpora, a forma di cono, fragili e ricurvi. Lo zafferano è ben essiccato se si può facilmente frantumare con le dita.

Articolo 4 Caratteristiche fisiche

¹ In un mortaio di porcellana dal fondo ruvido, è possibile ridurre in polvere lo *Munder Safran*.

² A dipendenza delle condizioni di conservazione, lo *Munder Safran* perde peso a causa della volatilità degli aldeidi che contiene. Meglio essiccato è e meno importante sarà la perdita alla conservazione.

Articolo 5 Caratteristiche chimiche

Il colore forte e vivo dello *Munder Safran* è dovuto principalmente al tenore di crocetina/crocina ($E_{1\%}^{440nm} = 190$), il gusto alla picrocrocina e l'aroma al safranale. Gli elementi dello *Munder Safran* sono lipidi, pentosani, cellulosa e pectina. A dipendenza delle condizioni di conservazione, la crocetina e la picrocrocina possono trasformarsi enzimaticamente in safranale.

Articolo 6 Caratteristiche organolettiche

Lo *Munder Safran* è caratterizzato dal suo gusto agrodolce e saporito. Quando lo si assapora, la lingua si colora di un giallo intenso. In confronto ad altre varietà conosciute, lo *Munder Safran* colora maggiormente gli alimenti.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione**Articolo 7** Produzione di bulbi per la moltiplicazione

Vengono utilizzati esclusivamente bulbi di alta qualità non ancora germogliati di *Crocus sativus* L..

Articolo 8 Impianto e metodo di fabbricazione

¹ L'impianto dei bulbi di zafferano deve avvenire al più tardi entro la metà del mese di settembre.

² È vietata l'utilizzazione di sostanze ausiliarie chimiche sulle colture di zafferano. Se si dovessero manifestare malattie dei bulbi e/o delle piante di zafferano oppure organismi nocivi finora sconosciuti, il servizio cantonale d'agricoltura del Cantone Vallese autorizza un metodo di lotta riconosciuto.

³ Sono vietate le colture idroponiche e l'utilizzazione di bulbi di zafferano geneticamente modificati.

⁴ È consentita la coltura intercalare con cereali.

Articolo 9 Raccolta dei fiori e raccolto degli stimmi

¹ Il raccolto si effettua esclusivamente a mano. Lo zafferano viene raccolto durante i mesi di settembre, ottobre e novembre.

² Per la fabbricazione dello *Munder Safran* vengono utilizzati solo i fiori che sono stati raccolti entro tre giorni dalla fioritura.

³ Lo stesso giorno della raccolta si estraggono gli stimmi di zafferano. Questi vengono separati a mano dagli stili.

Articolo 10 Trasformazione, essiccazione e conservazione degli stimmi

¹ Gli stimmi vengono allargati su una superficie liscia in un luogo buio.

² Gli stimmi non devono raggiungere una temperatura superiore ai 30 gradi centigradi. Non è autorizzata l'essiccazione al sole o ad un'altra fonte di calore. La durata minima dell'essiccazione è 48 ore.

³ Successivamente lo *Munder Safran* viene messo in contenitori di vetro a chiusura ermetica e conservato in un luogo buio, fresco e asciutto. In caso di una durata di conservazione superiore ad un anno, lo *Munder Safran* viene conservato in recipienti sottovuoto.

⁴ Lo *Munder Safran* può essere sia macinato che ridotto in polvere.

Articolo 11 Vendita

Lo *Munder Safran* viene venduto esclusivamente in filamenti.

Sezione 4 Controllo del prodotto finito**Articolo 12** Criteri di tassazione

¹ I criteri di tassazione sono la forma degli stimmi e il loro colore (tenore in crocina), l'aroma e la purezza. Lo zafferano che ha raggiunto almeno 12 dei 16 punti massimi della scala di valutazione, può essere designato quale *Munder Safran*.

² Lo *Munder Safran* contiene meno del 2,5 per cento del proprio peso di parti di fiori non rosse.

³ Non contiene altri elementi.

Articolo 13 Commissione di tassazione

¹ La commissione di tassazione è stabilita dal raggruppamento richiedente.

² Per la descrizione dello *Munder Safran*, la commissione di tassazione compila una lista contenente i criteri determinati con le relative scale e valori soglia.

Articolo 14 Tracciabilità

¹ Il raggruppamento richiedente tiene un catasto delle particelle sulle superfici di produzione con indicazione del gestore o del proprietario nonché della superficie particellare.

² Per ogni singola particella va indicato il numero dei fiori raccolti nel registro del raccolto. Tali indicazioni vengono comunicate al raggruppamento richiedente alla fine del raccolto.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione**Articolo 15** Etichettatura

¹ Lo *Munder Safran* va contrassegnato con il marchio definito dal raggruppamento richiedente indicato di seguito (numero di registrazione 453 916):



² L'etichetta deve contenere le indicazioni seguenti:

- a. nome e cognome del coltivatore di zafferano;
- b. designazione precedentemente riportata; "*Munder Safran*";
- c. indicazione DOC
- d. anno del raccolto;
- e. quantità;
- f. numerazione progressiva.

Articolo 16 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Losanna 6; SCES 054.*

² Le esigenze minime richieste dai controlli sono indicate nel manuale di controllo dello *Munder Safran*, compilato dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente; sono vincolanti per tutti coloro che usufruiscono della DOC.