



RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE LO *Munder Safran*

1. Raggruppamento richiedente

Cognome: Safranzunft Mund
Indirizzo: c/o Daniel Jeitziner, 3903 Mund
Composizione: produttori, essiccatori

2. Nome del prodotto

Munder Safran

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine controllata (DOC)

4. Tipo di prodotto

Stimmi essiccati di *Crocus sativus* L.

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento richiedente è composto da produttori ed essiccatori. I membri rappresentati nel Safranzunft Mund producono e trasformano oltre il 90 per cento del quantitativo totale di *Munder Safran*.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Lo *Munder Safran* è l'unica produzione di zafferano in Svizzera. Il raccolto viene smerciato principalmente tramite la vendita diretta locale o trasformato dalle industrie e dalle aziende di ristorazione della regione. Non si è a conoscenza di imitazioni.

7. Elementi storici

Un tempo lo zafferano era coltivato in diverse regioni della Svizzera. La prima menzione esplicita di coltivazioni di zafferano risale al XIV secolo e si riferisce a Basilea. La coltivazione di zafferano nella regione dell'Alto Vallese cui si riferisce la denominazione, si basa su una lunga tradizione. Negli archivi comunali le colture di *Munder Safran* vengono citate per la prima volta già nel 1870, ma verosimilmente la coltivazione esisteva già prima. Oggi la coltivazione di zafferano avviene solo a Mund, dove continua a risvegliare l'interesse di una larga maggioranza degli abitanti. Questi si sono raggruppati in una corporazione con l'obiettivo di mantenere la produzione locale. La maggior parte dei produttori non sono agricoltori ed esercitano una professione in pianura. Nonostante ciò sono legati tanto quanto prima a questa attività. La coltivazione viene effettuata su una superficie totale di circa 14'000 m² e rappresenta una

produzione annua di circa 3 kg di zafferano essiccato.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il clima continentale della regione di Mund favorisce la vegetazione autunnale. Secondo l'opinione unanime dei botanici questa regione presenta una flora autunnale di una ricchezza pari a pochissime altre regioni. Grazie al susseguirsi di periodi secchi e umidi, che in parte coincidono con la germogliazione dei bulbi di croco, il potenziale naturale di tale pianta può essere sfruttato appieno. Il suolo aperto e permeabile diminuisce il rischio di marcescenza dei bulbi.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Tutte le fasi del lavoro di coltivazione, raccolto ed essiccazione degli stimmi vengono effettuate a mano come un tempo. Il raccolto e l'essiccazione sono procedure lunghe e delicate, che devono avvenire in un periodo ben determinato. A tal scopo c'è bisogno di molta manodopera. Intere famiglie sono coinvolte in questa attività collettiva, attraverso la quale il sapere appreso durante l'infanzia viene trasmesso di generazione in generazione.

I metodi invariati di produzione dei fiori, di trasformazione, essiccazione e preparazione degli stimmi conferiscono allo *Munder Safran* le sue particolari caratteristiche organolettiche.

10. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica è limitata ai Comuni di Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf e Termen. Tuttavia, l'impianto dei bulbi, la produzione e il raccolto dei fiori avvengono esclusivamente nel Comune di Mund.

b) Descrizione del prodotto

Gli stimmi di *Crocus sativus* L. sono lunghi, di colore rosso porpora, a forma di cono, fragili e ricurvi. Lo zafferano è ben essiccato se si può facilmente frantumare con le dita.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Non possono venire utilizzate sostanze ausiliarie chimiche. Sono vietate le colture idroponiche e i bulbi contenenti organismi geneticamente modificati.

Il raccolto dei fiori avviene esclusivamente a mano da settembre a novembre durante un periodo non superiore ai tre giorni. Gli stimmi vengono estratti dai fiori con le unghie lo stesso giorno del raccolto.

Gli stimmi vengono essiccati all'aria e protetti dalla luce durante 48 ore almeno. Per la conservazione vengono utilizzati contenitori di vetro a chiusura ermetica.

d) Vendita

Lo *Munder Safran* viene venduto esclusivamente in filamenti.

e) Organismo di certificazione

La certificazione è garantita da: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, casella postale 128, 1000 Losanna 6; (SCES 054)*. Le esigenze minime prescritte dai controlli sono descritte nel manuale di controllo dello *Munder Safran* valido per tutta la filiale.

f) Etichettatura e tracciabilità

L'etichetta deve contenere le indicazioni seguenti:

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

