

# DISCIPLINARE DELLO ZAFFERANO AMMESSO AD USARE IL MARCHIO “ECCELLENZE DI MONTALCINO”



*Ente Attuatore del Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni d'Asso*



*Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni d'Asso*

Disciplinare di Produzione Approvato dal Consiglio di Amministrazione dell'Ente Attuatore del Distretto Rurale in data **9 giugno 2023**

## **Sommario**

<b>ART. 1. DENOMINAZIONE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	<b>3</b>
<b>ART. 3. ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 4. ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 5. METODO DI OTTENIMENTO</b>	<b>3</b>
<b>ART. 6. LEGAME CON L'AMBIENTE</b>	<b>4</b>
<b>ART. 7. CONTROLLO</b>	<b>4</b>
<b>ART. 8. ETICHETTATURA</b>	<b>4</b>

### **Art. 1. Denominazione**

Lo zafferano può essere ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" se è prodotto, lavorato e confezionato in Comune di Montalcino e se rispetta tutti requisiti fissati con il presente disciplinare. In deroga a quanto stabilito per ogni altro prodotto ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" e solo in considerazione della estrema scarsità del prodotto ottenibile da ogni singolo appezzamento di terra, si autorizza esclusivamente per lo zafferano e solo fino alla produzione dell'anno 2023 l'aggiunta fino al massimo di un terzo di zafferano prodotto da campi siti all'interno dei cinque comuni della Val d'Orcia (Castiglione d'Orcia, Pienza, Montalcino, San Quirico d'Orcia, Radicofani).

### **Art. 2. Caratteristiche del prodotto**

Lo zafferano di Montalcino è costituito esclusivamente dagli stimmi dei fiori, sottoposti a essiccazione, provenienti dalla coltivazione del bulbo-tubero "crocus sativus L", pianta erbacea monocotiledone, appartenente alla famiglia delle iridacee. Dopo la essiccazione, gli stimmi si presentano in filamenti di un caratteristico colore rosso bordeaux. Essi devono essere commercializzati integri.

### **Art. 3. Zona di produzione**

Per zafferano ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" si intende lo zafferano prodotto da campi localizzati all'interno del territorio del Comune di Montalcino, che deve essere raccolto e preparato per la commercializzazione all'interno dello stesso territorio. È ammessa l'aggiunta fino ad un massimo di un terzo di zafferano prodotto da campi siti all'interno dei cinque comuni della Val d'Orcia (Castiglione d'Orcia, Pienza, Montalcino, San Quirico d'Orcia, Radicofani), ma lavorato e confezionato nel Comune di Montalcino.

### **Art. 4. Elementi che comprovano l'origine**

La tracciabilità e la salubrità del prodotto è garantita mediante il piano di autocontrollo verificato da autorità di controllo certificate UE che ogni produttore, a norma di legge, è tenuto ad avere. Tutte le persone fisiche e giuridiche che richiedono di produrre (nome del prodotto) ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" accettano esplicitamente di assoggettarsi al controllo da parte dell'organismo di controllo designato dal Distretto Rurale."

### **Art. 5. Metodo di ottenimento**

Entro 12 ore dalla raccolta, si procede alla "mondatura", vale a dire all'operazione con la quale si separano manualmente gli stimmi dai fiori. Entro 8 ore dalla mondatura gli stimmi vengono inseriti in appositi forni/essiccatori o in locali areati. Nel caso in cui siano utilizzati i forni, l'essiccamento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 40° e i 50° e in un tempo compreso tra i 20 minuti e 6 ore al massimo. Entro due ore dal termine dell'essiccamento, gli stimmi vengono immessi in recipienti di vetro e chiusi ermeticamente. La conservazione deve avvenire in luoghi al riparo dalla luce e alla temperatura di 15°/20°. Il periodo di maturazione in queste condizioni deve essere di almeno un mese. Il prodotto viene confezionato in appositi contenitori di vetro o di altro materiale simile idoneo agli alimenti. Le confezioni ammesse sono comprese tra il peso netto di 0,10 gr fino ad un massimo di 100 gr. La selezione dei bulbo-tuberi per l'impianto avviene con l'eliminazione di quelli che presentano tracce di marciume, macchie o tagli. L'impianto viene eseguito, dopo aver eliminato le tuniche esterne e i residui del bulbo-tubero madre, tra la fine di luglio e la metà di settembre. La distanza da osservare tra le file di bulbi-tuberi deve essere di minimo 20 cm. I fiori vengono raccolti a mano nel periodo compreso tra l'inizio di ottobre e la fine di novembre dalle prime ore del mattino, preferibilmente quando sono ancora chiusi. Lo zafferano viene classificato secondo 4 categorie merceologiche previste dalle norme ISO 3632-1/1993 (E), lo zafferano ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" deve avere i seguenti valori minimi, che sono quelli previsti per la 2° categoria: potere colorante oltre 150, potere amaricante oltre 55, potere odoroso da 20 a 50.

### **Art. 6. Legame con l'ambiente**

Lo zafferano ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” nasce da piante coltivate a Montalcino e, in piccola parte, nella adiacente Val d’Orcia, e trae le sue peculiarità che lo rendono intenso, molto sapido e di alto potere colorante da terreni e micro-climi sostanzialmente omogenei, integri e salubri. La coltura avviene con metodi tradizionali, ed è documentata nel territorio fin dal primo Medioevo. In ogni fase di produzione è effettuata con modalità che assicurano la tracciabilità del prodotto.

### **Art. 7. Controllo**

Il soggetto, utilizzatore, previa autorizzazione da parte dell’Ente Attuatore dell’utilizzo del marchio “Eccellenze di Montalcino”, si impegna ad osservare tutte le norme riportate nel presente documento ed ai fini della verifica della rispondenza di quanto stabilito dal presente disciplinare, si impegna a fornire garanzie circa il corretto utilizzo, fornendo con cadenza SEMESTRALE un’autocertificazione attestante i quantitativi e quanto di connesso e/o richiesto. Detta certificazione sarà rilasciata ai sensi dell’art. 46 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445) e potrà essere valutata dai Competenti Organi di Controllo, qualora se ne faccia esplicita richiesta.

### **Art. 8. Etichettatura**

Lo zafferano ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” all'atto della sua immissione al consumo deve recare su ogni singola confezione il marchio “Eccellenze di Montalcino”, a garanzia della rispondenza del disciplinare. In etichetta la dimensione di tale marchio sarà almeno doppia rispetto ad ogni altra dizione, nelle forme indicate dal Distretto Rurale per ogni diversa tipologia di prodotto.

Le etichette devono essere approvate preventivamente da parte della Fondazione.