

ALLEGATO

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOP “Zafferano di Sardegna”

### Art. 1

#### Denominazione

La Denominazione d’Origine Protetta (D.O.P.) “Zafferano di Sardegna” è riservata allo zafferano essiccato in stimmi o fili proveniente dalle coltivazioni di *Crocus sativus L.* rispondente alle condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione.

### Art. 2

#### Caratteristiche del prodotto

Lo “Zafferano di Sardegna”, Iridacea geofita, perenne, è una pianta erbacea, alta circa 15 cm, formata da un apparato ipogeo (bulbo-tubero), da foglie e fiori con le seguenti caratteristiche:

- *bulbo-tuberi* - tunicati di forma subvoidale, compressi alla base, conico-rotondati ed appiattiti all’apice, carnosì, internamente di colore bianco, ricoperti da tuniche reticolate a fibre sottili, brune ed allungate ad avvolgere gli scapi fiorali in forme di guaine membranose. Il peso oscilla dai 0,5 ai 25 gr; l’altezza da 1 a 5 cm e la larghezza tra 0,5 e 4 cm.

- *foglie* strette, lineari, allungate e di colore verde intenso, avvolte da una spatula biancastra costituita da 3-4 strati di tuniche. Il margine è intero e appena papilloso con uno sviluppo di 60-70 cm. di lunghezza e una larghezza media compresa tra 2-3 mm. Sono presenti in numero di 3-7.

- *perigonio* campanulato, violaceo con striature più scure, di forma tubulosa a fauce dilatata in alto da cui emergono sei tepali (tre interni e tre esterni) di colore rosso violaceo e lunghezza compresa tra i 4 ed i 5,6 cm, sono per lo più solitari oppure in numero di due o tre, raramente cinque, ciascuno avvolto da 1 o 2 spatule.

- *stimmi* interi, trifidi di colore rosso scarlatto, si presentano in numero di 3, con una lunghezza tra 1,4 e 4,8 cm ed un peso compreso tra 0,02 e 0,055 gr, sporgenti dalle lacinie perigoniali.

Lo “Zafferano di Sardegna” D.O.P. ai fini dell’immissione in commercio deve essere classificato nella categoria “zafferano in stimmi o fili”: e presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso brillante dato dal contenuto di crocina, aroma molto intenso derivante dal contenuto di safranale e gusto deciso scaturente dal contenuto di picrocrocina .

Categoria	Potere colorante espresso in lettura diretta dell’assorbenza di crocina a circa 440 nm su base secca	Potere amaricante espresso in lettura diretta dell’assorbenza di picrocrocina a circa 257 nm su base secca	Potere aromatico safranale espresso in lettura diretta dell’assorbenza a circa 330 nm su base secca
I	≥ 190	≥ 70	Da 20 a 50

Deve, inoltre, essere scevro da qualsiasi forma di sofisticazione o adulterazione.

### Art. 3

#### Zona di produzione

La zona di produzione dello “Zafferano di Sardegna” D.O.P. comprende il territorio dei Comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia del Medio Campidano.



**Art. 4****Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

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

La Denominazione d'Origine Protetta "Zafferano di Sardegna" è riservata esclusivamente allo Zafferano coltivato in pieno campo secondo le tecniche sottoelencate.

Il terreno deve essere sciolto e ben drenato. La sua preparazione inizia con una sistemazione superficiale seguita da un'aratura a 30-40 cm, da un'erpatura e assolcatura.

E' ammessa la concimazione che deve avvenire con l'impiego di fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica apportando 300-400 q.li/ha di letame maturo distribuito nell'autunno precedente l'impianto. L'arricchimento del terreno di elementi nutritivi è consentito facendo precedere l'impianto dello Zafferano con una leguminosa da granella (fave, ceci, ecc.).

Il controllo delle erbe infestanti deve avvenire prevalentemente attraverso interventi manuali di zappatura sulla fila affiancati da quelli meccanici di fresatura tra le file, senza, quindi, l'utilizzo di sostanze chimiche. Tali interventi devono essere eseguiti in autunno, prima e/o dopo la fioritura, e in primavera.

La messa a dimora dei bulbo-tuberi deve essere realizzata nel periodo compreso tra il 1° di giugno e il 10 di ottobre ponendoli alla profondità di 15-20 cm. I sesti d'impianto devono essere caratterizzati da una distanza sulla fila di 5-10 cm e tra le file di almeno 30 cm. I bulbo-tuberi, di provenienza dalle zone indicate al precedente articolo 3, devono essere selezionati, scartando quelli che presentano malformazioni, lesioni ed evidenti sintomi di avversità fitopatologiche.

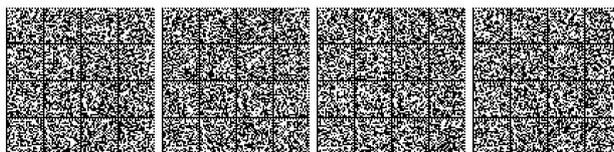
La fioritura avviene in un arco di tempo compreso tra il 15 ottobre ed il 30 novembre e si protrae per circa 15-20 gg. I fiori devono essere raccolti a partire dalle prime ore del giorno quando sono ancora chiusi o leggermente aperti. La raccolta deve essere eseguita con un taglio praticato alla base del perigonio. I fiori devono, quindi, essere adagiati in sottili strati, senza alcuna compressione, dentro ceste e conservati in locali areati.

La coltivazione ha una durata di 4 anni ed il bulbo - tubero non può essere reimpiantato sullo stesso terreno prima di 4 anni.

I valori massimi di resa annua dello Zafferano di Sardegna essiccato sono pari a 15 Kg. per ettaro, mentre quelli dello Zafferano di Sardegna fresco sono pari a 75 Kg. per ettaro.

Lo "Zafferano di Sardegna" DOP deve essere ottenuto attraverso un processo di lavorazione, da realizzarsi nel giorno di raccolta, che si articola nelle seguenti fasi:

- a) separazione degli stimmi dalle restanti parti del fiore (perigonio e stami); tale operazione deve essere eseguita con molta cura ed esperienza, in modo che gli stimmi non subiscano troppe manipolazioni né presentino, nel prodotto finito, residui del fiore. Essa deve essere realizzata aprendo i fiori e recidendo lo stilo poco più in alto dell'attaccatura degli stimmi, facendo attenzione a non dividerli. Per rendere il prodotto puro, si provvede ad eliminare la parte biancastra che tiene uniti gli stimmi allo stilo.
- b) Essiccazione degli stimmi; deve essere eseguita dopo aver distribuito gli stimmi su dei supporti di legno e/o carta attraverso la loro esposizione a sorgenti di calore blando, in modo che il processo avvenga lentamente, fino al punto in cui gli stimmi si spezzano



facilmente con frattura netta. Sono ammessi altri sistemi di essiccamento: solare o in forni o essiccatoi elettrici. Per tale processo la temperatura della fonte di calore è compresa tra i 20 ed i 45 °C.

- c) Prima dell'essiccazione degli stimmi è consentita la pratica dell'umettamento degli stimmi con olio extra vergine d'oliva prodotto in Sardegna. Essa deve essere realizzata manipolando il materiale con delicatezza con i polpastrelli delle dita unti; la quantità di olio per questa operazione è compreso tra 0,1 ml e 1,5 ml per 100 gr di prodotto.

Lo "Zafferano di Sardegna" D.O.P. deve essere coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nella zona di produzione indicata all'articolo 3.

## Art. 6

### Legame con l'ambiente

Le caratteristiche morfologiche e pedo climatiche di alcune zone della Sardegna, unite a tradizionali tecniche di coltivazione e lavorazione tramandate nei secoli di padre in figlio, consentono di ottenere un prodotto con peculiarità organolettiche e gustative uniche ed inconfondibili.

Da un'attenta analisi qualitativa dello zafferano prodotto in Sardegna è stato, infatti, riscontrato che il contenuto medio di crocina (l'elemento al quale è collegato il potere colorante dello zafferano), picrocrocina (l'elemento al quale sono riconducibili gli effetti euptetici ed il correttivo di sapore) e safranale (l'elemento al quale sono associate le proprietà aromatizzanti) è notevolmente superiore alla norma.

Queste peculiari caratteristiche del prodotto "Zafferano di Sardegna" DOP esprimono in realtà il forte legame con il territorio di origine, particolarmente vocato, sia per le sue potenzialità umane che per le favorevoli condizioni climatiche, dove ben prospera una pianta che, come si è soliti affermare, "timit su frius e cikat su kallenti" (teme il freddo e cerca il caldo).

Il clima della zona di coltivazione dello zafferano, è tipicamente mediterraneo, con piogge concentrate nel periodo autunno- invernale, generalmente mite, mentre le estati sono calde e aride.

La temperatura media invernale è di 11,3 °C, mentre quella estiva risulta di circa 24°C, con una media annuale di 17,6 °C. Le brinate sono rarissime, eccezionali le nevicate.

Il 95% degli apporti idrici annuali, che ammontano a circa 560 mm, è dovuto a precipitazioni di carattere piovoso, mentre la rugiada e la grandine concorrono per il restante 5%. La distribuzione annua delle piogge è notevolmente irregolare, presentando un picco di 196 mm durante la stagione invernale ed un'assenza quasi totale (21mm) nel corso dell'estate. I giorni piovosi ammontano mediamente a 51.

I terreni destinati alla coltivazione dello zafferano sono di ottima fertilità. Si tratta in gran parte di terreni di origine alluvionale profondi (vertisuoli) a tessitura franco sabbiosa-argillosa, permeabili, privi o con ridotta percentuale di scheletro e con un'ottima capacità di ritenzione idrica.

Lo zafferano di Sardegna deve le sue peculiarità, oltre agli aspetti pedoclimatici della zona di produzione alle tecniche agronomiche e di lavorazione e trasformazione del prodotto, adottate nelle diverse fasi del processo produttivo.

In particolare già dalla fase di avvio della coltura e a partire dalla selezione del materiale di propagazione oggetto di attenta e meticolosa selezione per poi arrivare alla raccolta, mondatura, essiccazione, conservazione, l'uomo interviene apportando conoscenze e pratiche acquisite nei secoli e tramandate ai giorni nostri che consentono di ottenere un prodotto con elevate qualità intrinseche ma anche con un forte e solido legame con la storia e la cultura del territorio in cui viene prodotto. Lo zafferano di Sardegna ha condizionato nelle sue alterne vicende economiche e per la sua importanza la vita delle popolazioni locali in cui veniva coltivato.

Il ciclo di coltivazione dello zafferano in Sardegna è poliennale. Le tecniche agronomiche poste in atto in tutte le fasi del ciclo colturale sono quelle tipiche di una coltivazione "biologica", cioè senza l'apporto e l'uso di sostanze chimiche di sintesi. Particolare importanza e tipicità riveste l'operazione dell'umettamento degli stimmi con olio extravergine nella fase che precede



l'essiccazione. Operazione questa che si tramanda da secoli e che richiede l'attenzione di mani esperte.

La cultura dello zafferano in Sardegna, infatti, è molto antica ed affonda le sue radici all'epoca dei Fenici che, probabilmente, la introdussero nell'Isola.

Sotto il dominio punico e nel periodo romano e bizantino, si consolidò la coltivazione e l'uso della droga nell'isola, utilizzata principalmente per usi tintori, terapeutici e ornamentali.

Ma la prima vera testimonianza di commercializzazione del prodotto "zafferano" si ha nel XIV° secolo con il Regolamento del porto di Cagliari del 1317 (Breve Portus) che contiene una norma per disciplinare l'esportazione degli stimmi dalla Sardegna.

Nell'800, si diffonde ulteriormente la coltura e l'uso della droga, impiegata non solo per le sue qualità aromatiche e medicinali, ma anche per la tintoria delle sete e dei cotoni. Non meno importante era però l'utilizzo che veniva fatto in cucina nelle preparazioni tipiche di pane, primi, secondi e dolci o, nei mercati, come merce di scambio.

Già a partire dalla guerra e con la ripresa economica, lo zafferano perde però la sua funzione di metro di valutazione dello stato sociale delle famiglie ma rimane, per molte di esse, un'importante fonte di integrazione al reddito, oltre che il simbolo della cultura e della tradizione di un popolo che da sempre si dedica all'agricoltura ed alla pastorizia.

#### **Art. 7 Controlli**

I controlli saranno garantiti da una struttura di controllo rispondente agli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

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

Lo "Zafferano di Sardegna" D.O.P., in attesa del confezionamento, deve essere conservato in contenitori di vetro o latta o acciaio inox, a chiusura ermetica che lo preservino dall'esposizione alla luce e all'aria.

Il confezionamento deve avvenire con cura e in confezioni tali da non provocare danni interni o esterni al prodotto. Il materiale delle confezioni deve essere di vetro o terracotta, o sughero o cartoncino (quello a diretto contatto con il prodotto è costituito da vetro o carta) e deve essere tale da evitare danni o alterazioni durante il trasporto e la conservazione. Le confezioni hanno un peso di 0,25 g, o 0,50 g, o 1 g, o 2g, o 5 g.

Le confezioni devono recare:

- Il logo della D.O.P. "Zafferano di Sardegna" ;
- il logo comunitario della D.O.P;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti;
- il bollino recante la numerazione progressiva delle quantità prodotte, rilasciato dal Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in caso di sua assenza dalla Struttura di controllo.

Il logo della denominazione è costituito da tre parti ben distinte con al centro il simbolo dello zafferano rappresentato, con segno stilizzato, da un fiore a sei tepali disposto a sinistra per lasciar spazio agli stimmi che si protendono verso destra e verso sinistra; in alto è disposto ad arco la dicitura "Zafferano di Sardegna" in carattere Futura Condensed; in basso chiusa in un bacchettone la scritta "Denominazione di Origine Protetta" in carattere Futura Condensed.

La D.O.P. deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinto nettamente dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

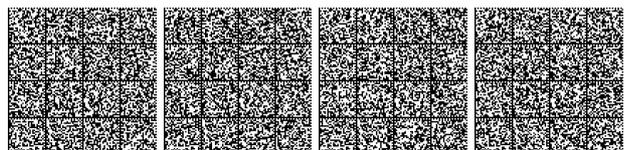
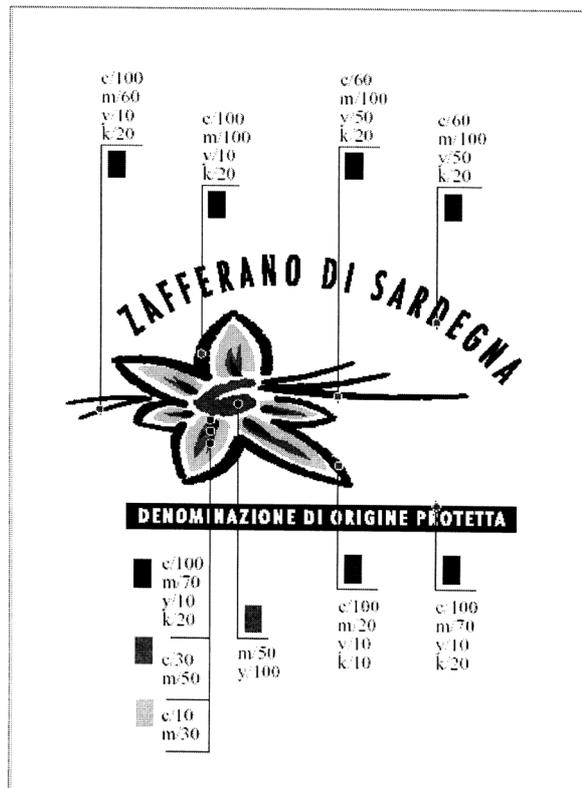
Alla Denominazione d'Origine Protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e



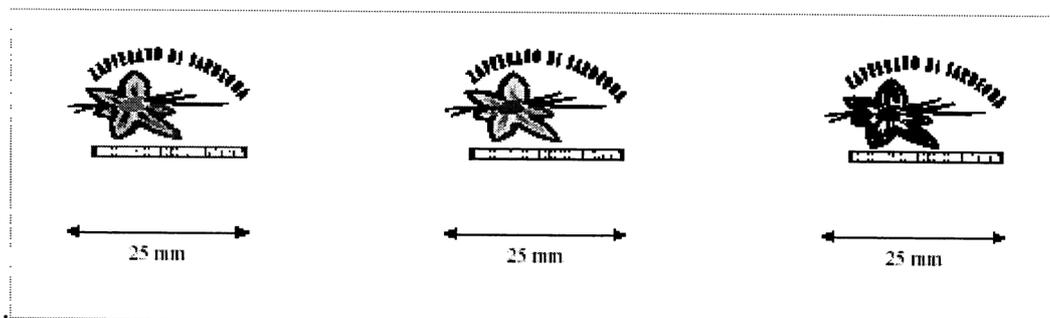
marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.



Il logo deve essere presentato a colori in quadricromia. I colori di riferimento sono indicati di seguito:



Se l'applicazione del logo su diversi tipi di etichette o confezioni rende necessario ridurre le dimensioni, è prescritto il seguente formato minimo.



### Art. 9 Prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato lo “Zafferano di Sardegna” DOP, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo, in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione di origine, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione di origine protetta certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;
- gli utilizzatori del prodotto a Denominazione d'Origine Protetta siano autorizzati dal Consorzio, costituito dai produttori della DOP, incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Denominazione d'Origine Protetta.

In assenza di un Consorzio di Tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. CE 510/06.

09A01760

