

**Disciplinare di produzione del
"Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana"**

Art.1

Nome del prodotto

La denominazione "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" è riservata allo zafferano che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

Descrizione del prodotto

Si definisce "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" lo zafferano ottenuto dagli stigmi del fiore *Crocus sativus* L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle iridacee.

Il prodotto ammesso a tutela con la denominazione "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" è riservato esclusivamente allo zafferano in filamenti/stigmi essiccati e/o tostati.

Il prodotto ammesso a tutela con la denominazione "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" è ottenuto esclusivamente da bulbi impiantati nel territorio di cui all'Art.3 del disciplinare di produzione al fine di realizzare e consolidare, nel tempo, lo specifico ecotipo del "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana".

Per raggiungere questo obiettivo ogni associato produttore dovrà, ogni anno, adempire alle indicazioni di cui all'art. 4 del presente disciplinare di produzione.

Il "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" presenta tre stigmi della lunghezza variabile da 1 a 3,5 cm che nella parte estrema superiore presentano delle papille larghe e cilindriche e si presentano di colore dal rosso porpora al rosso aranciato.

Art.3

Delimitazione zona di produzione

La zona di produzione, di essiccazione e di confezionamento è all'interno del territorio amministrativo della Valle Grana, comprendente i comuni di Caraglio, Bernezzo, Cervasca, Valgrana, Montemale di Cuneo, Monerosso Grana, Pradleves, Castelmagno.

Art. 4

Dichiarazione dell'impianto, della quantità prodotta e fissazione dei prezzi

Entro il 10 agosto di ogni anno dovranno essere denunciati (compilando l'apposita scheda fornita dal Consorzio):

- la superficie di terreno impiantato;
- la superficie di terreno che sarà impiantata;
- il numero indicativo dei bulbi messi a dimora e a quale anno di impianto essi sono;
- il numero indicativo dei bulbi che verranno messi a dimora;
- la provenienza dei bulbi.

Disposizioni, queste, utili ad assicurare al produttore la possibilità di porre la denominazione "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" al prodotto ottenuto nella zona di cui all'art.3.

I prezzi minimi dei bulbi e dello zafferano verranno fissati dall'assemblea ogni anno, rispettivamente entro il 30 giugno (bulbi) ed entro 15 novembre (zafferano).

Ciascun produttore dovrà dichiarare entro il 15 dicembre di ogni anno la quantità prodotta ed il tipo di confezionamento scelto.

I produttori al primo anno di iscrizione non potranno impiantare più di 3000 bulbi.

I produttori al secondo anno di iscrizione non potranno impiantare più di 9000 nuovi bulbi.

I produttori al terzo anno di iscrizione al Consorzio non potranno impiantare più di 25000 nuovi bulbi.

Ciascun produttore dovrà conferire al Consorzio entro il 20 novembre di ogni anno la quantità stabilita dall'assemblea su proposta del Consiglio Direttivo

Tutte le informazioni specificate nell'Art.4 del disciplinare di produzione verranno annotate su di un apposito registro (Registro Unico del "Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana") tenuto dal "Consorzio di promozione, tutela e valorizzazione del Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana".

Art.5
Origine del prodotto

I richiami storici che attestano la presenza produttiva, la commercializzazione e il riconoscimento dello “Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” risalgono al 1870 quando, in occasione della “Prima esposizione agraria-industriale della provincia di Cuneo”, un cittadino caragliese portò in esposizione il suo zafferano. Altri richiami storici circa la presenza della pregiata coltivazione, in provincia di Cuneo, si hanno già da metà del 1400 quando proprio la zona del Marchesato di Saluzzo (di cui anche la nostra valle faceva parte) era interessata da produzioni e commercializzazioni di questa spezia prodotta da agricoltori locali. Lo zafferano, stando alle fonti storiche, veniva utilizzato anche come tintura e in taluni casi come valore di scambio di merci o come “moneta” per offerte. L’utilizzo come spezia per cucina era minore.

Art.6
Metodo di ottenimento del prodotto

1. Il sistema di coltivazione e di essiccamento del “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” adotta le pratiche colturali in uso tradizionalmente nel territorio della valle Grana.
2. La preparazione del terreno prevede da una media a una leggera aratura con affinamento, livellamento del terreno e preparazione delle aiuole che accoglieranno i bulbi.
3. La concimazione si può effettuare solo con prodotti naturali come il letame maturo, stallatico o prodotti utilizzabili nell’agricoltura biodinamica e biologica: sono in ogni caso vietati tutti i tipi di concimi chimici.
4. La rotazione colturale è triennale: la coltivazione ha una durata di 2 anni e non si possono reimpiantare i bulbi sullo stesso terreno prima di 3 anni. E’ possibile effettuare una coltura minore dei 2 anni stabiliti solo in caso di necessità di controllo dello stato di salute della coltura (segni evidenti di malattia). In questo caso il Consiglio Direttivo del Consorzio dovrà essere informato della variazione straordinaria. Anche in questo caso non è possibile effettuare un reimpianto di bulbi nello stesso terreno prima di 3 anni.
5. L’interramento dei bulbi avviene indicativamente tra il 1 Agosto e il 7 di Settembre.
6. Dopo l’interramento dei bulbi vengono effettuate le operazioni colturali di rincalzatura e zappatura ed è consentita l’irrigazione.
7. Con l’avvento della fioritura, inizia la raccolta dei fiori che avviene in fasi successive seguendo la naturale scalarità della fioritura, sino alla conclusione della stessa. I fiori sono raccolti manualmente e successivamente viene eseguita la sfioritura, ovvero la separazione degli stigmi dal calice.
8. Gli stigmi sono raccolti in contenitori e posti ad essiccazione (tostatura): a fuoco diretto nelle vicinanze di un camino, in stufa a legno o utilizzando altre forme di riscaldamento fino ad ottenere le caratteristiche del prodotto finale.
9. Conclusa l’essiccazione, i filamenti – stigmi sono conservati in contenitori (di vetro o porcellana) che li preservino dall’umidità, dalla luce e da ogni interferenza esterna che ne alteri le qualità chimico-fisiche ed organolettiche.
10. Il “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” deve essere coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nella zona di produzione indicata nell’art. 3 del disciplinare.

Art.7
Legame con l’ambiente e il territorio

Il “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” presenta un forte legame con l’ambiente e il territorio in tutte le fasi della sua produzione. Nel 1800 la coltivazione del prodotto, nell’area territoriale della “provincia di Saluzzo”, era definita come “meravigliosa” e viene naturale identificare tale area geografica con l’intera zona delle valli dell’antico Marchesato di Saluzzo (aventi un’orografia, un andamento climatico ed una struttura pedologica pressoché omogenea) in cui già a fine medioevo era presente questa preziosa coltura. Lo Zafferano, nei tempi passati, conviveva con altre coltivazioni quali le “piante industriali” (in prevalenza per la tintura), ma anche viti e cereali. Attualmente sono da ricordare anche le coltivazioni tutelate “PAT” quali l’Aglione di Caraglio, la mela Gamba fina, la patata Piatlina e Ciarda.

Le caratteristiche morfologiche e pedo climatiche della valle Grana consentono di ottenere un prodotto con peculiarità organolettiche e gustative uniche. I terreni, a tessitura franco sabbiosa e di medio impasto, atti alla coltivazione sono pedemontani e montani, con un’altitudine superiore ai 500 metri s.l.m., di origine alluvionale e ben soleggiati. Questi terreni sono in prevalenza calcarei, dolomitici e cristallini (tipici delle montagne della valle Grana), in genere di media consistenza e caratterizzati da buona permeabilità.

Il clima della zona di coltivazione dello zafferano, è tipicamente temperato fresco con estati calde, con piogge concentrate sia nel periodo primaverile, sia nel periodo autunnale, generalmente mite, mentre le estati sono calde e generalmente non aride. Le brinate arrivano all’avvicinarsi dell’inverno, le nevicate (che ricoprono e proteggono le coltivazioni) sono tipicamente invernali.

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto e il legame con l’ambiente e il territorio si procederà:

- alla costituzione del Registro Unico (elenco dei produttori, dei terreni coltivati e del prodotto – vedi art.4) tenuto dal Consiglio Direttivo (Art.15 dello Statuto del Consorzio) e redatto grazie alle indicazioni fornite dai soci e, se necessario, controllate dall’Organismo di Controllo (vedi art. 8 del Disciplinare di Produzione) del “Consorzio di promozione, tutela e valorizzazione del Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana”.
- a monitorare tutte le fasi del processo produttivo.
- a controllare i quantitativi prodotti.

Art. 8

Organismo di controllo

La struttura di controllo (Art.15 dello Statuto del Consorzio) è formata da quattro persone. Tutti i soci, ordinari e fondatori, possono far parte dell’Organismo di controllo. L’Organismo di controllo è formato da 3 soci e dal tecnico agronomo che segue il Consorzio. L’Organismo di controllo, visionato il Registro Unico, potrà procedere in ogni momento a verificare la veridicità delle dichiarazioni degli associati in esso contenuto.

Art. 9

Caratteristiche, Confezionamento ed Etichettatura

Il “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” in filamenti, ai fini della tutela, deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità inferiore al 12%

L’immissione al consumo del “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- il prodotto deve essere posto in vendita sano, in contenitori in vetro, ceramica, cotto o altro materiale che risponda alle vigenti normative comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili;
- il contenuto può essere confezionato nelle quantità 0.10 g, 0.20 g, 0.50 g, 1 g o 2 g e deve essere dichiarato al netto ed esclusivamente in filamenti–stigma;

Sulle etichette devono comparire le seguenti indicazioni:

1. “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana”
2. “P.A.T. Prodotto inserito nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali”.
3. Logo del “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana”, come richiamato graficamente all’art.11 ed essere di dimensioni maggiori di ogni altra scritta in etichetta;
4. Il nome, la ragione sociale e l’indirizzo dell’azienda produttrice e/o confezionatrice, il contenuto netto, nonché l’eventuale marchio aziendale;
5. La scadenza: il 31 dicembre del secondo anno successivo a quello della raccolta;

Sulle etichette possono comparire le seguenti indicazioni:

1. Eventuali informazioni a garanzia del consumatore circa l’uso e le caratteristiche organolettiche dello zafferano, nonché richiami storici e culturali riferiti al “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana”;

Sulle etichette è vietata:

1. l’aggiunta di ogni altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, scelto e similari.

Art. 11

Utilizzo della Denominazione di P.A.T. per i prodotti elaborati e/o trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la P.A.T. “Zafferano di Caraglio e della Valle Grana”, anche a seguito di processi di elaborazione o di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione con l’apposizione del logo, a condizione che:

il prodotto a denominazione Agroalimentare Tradizionale, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza.

Art.11

Logo

Il logo del Consorzio di promozione, tutela e valorizzazione del “Söfran - Zafferano di Caraglio e della Valle Grana” è costituito dal Logotipo e dal Marchio.

Il Marchio rappresenta un fiore aperto di zafferano con sei petali viola, tre stami di colore giallo e tre stimmi (o stigma) di colore rosso. È presente, sotto il fiore, la scritta SÖFRAN e sotto essa compare la dicitura “consorzio di promozione,

tutela e valorizzazione". È presente un cerchio rosso, che racchiude Marchio e Logotipo, che rappresenta la polvere di zafferano. Il cerchio che racchiude è anche simbolo di unione tra le piccole realtà che assieme creano un prodotto importante e di alta qualità.

Il carattere utilizzato per il Logotipo è "PAPIRUS".

