Disciplinare di produzione dello "Zafferano dell'Aquila" a Denominazione di Origine Protetta

Reg. CEE n. 2081/92



-4 DIC. 2002

ART. 1

-Denominazione del prodotto-

La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) "Zafferano dell'Aquila" è riservata allo Zafferano prodotto nei comuni di cui all'art. 3 del presente disciplinare e che abbia i requisiti specificati nel presente disciplinare.

ART. 2

-Descrizione del prodotto-

Lo "**Zafferano dell'Aquila**" a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) si ottiene dagli stimmi del fiore del Crocus Sativus L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle iridacee..

Il prodotto è di colore rosso porpora e viene commercializzato, previa tostatura, in filamenti allo stato naturale o in polvere.

Il prodotto ammesso a tutela, in condizioni di assoluta purezza, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) Presentazione

- Polvere, mediante macinatura degli stimmi tostati;
- Filamenti, stimmi tostati integri.

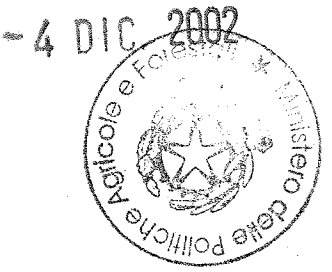
b) Specifiche di prodotto

1. POLVERE

COLORE	AROMA
Numero di Crocina > 7,5%	Numero di Safranale >3%
$\frac{1\%_{000}}{E_{440}^{1}} > 1$	Δ E Picocrocina > 0,400

2. FILAMENTI

COLORE	AROMA
Numero di Crocina >6%	Numero di Safranale >4%
$1^{\circ}/_{000}$ E $\frac{}{440}$ > 0,800	Δ E Picocrocina > 0,400



ART. 3

-Delimitazione area di produzione-

La zona di produzione dello "**Zafferano dell'Aquila**" di cui al presente disciplinare comprende il territorio dei comuni di: Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S.Angelo.

I confini dell'area sono definiti dal perimetro dei territori dei comuni suddetti.

Nell'ambito dell'area la coltivazione dovrà essere praticata in quei terreni posti ad un'altitudine compresa tra 350 e 1000 metri s.l.m..

ART. 4

-Origine del prodotto-

Numerosissime fonti storiche documentano con dovizia di particolari le vicende che per oltre sei secoli sono state legate alla produzione ed alla commercializzazione dello zafferano nella provincia di L'Aquila. Addirittura le alterne fortune del comprensorio e lo sviluppo economico e quindi urbano, della stessa città di L'Aquila, sono state strettamente legate alla disponibilità di questo prodotto assurto in alcune epoche storiche a vero e proprio bene rifugio, particolare questo, che gli ha conferito l'attributo di "Oro vermiglio".

L'importanza assunta dalla commercializzazione dello Zafferano indusse molti commercianti, soprattutto del nord Europa, a stabilire una fissa dimora a L'Aquila, creando così le premesse per una fiorente attività economica ed un intenso scambio culturale che favorirono

moltissimo l'evoluzione dei rapporti sociali e politici tra popolazioni locali e quelle del centro e nord Europa.

In questo caso porre in essere la tutela della denominazione geografica significa non soltanto salvaguardare un prodotto commerciale soggetto ad imitazione ed ad usurpazione della denominazione per le caratteristiche merceologiche uniche, bensì tutelare il patrimonio storico e culturale nell'area considerata, ancora oggi vivo e presente nelle pratiche colturali, in cucina, nelle quotidiane espressioni idiomatiche e manifestazioni folcloristiche.

La consapevolezza che la tutela della denominazione geografica presuppone la certezza dell'origine del prodotto, impone particolari procedure per assicurare la tracciabilità delle varie fasi di produzione. Pertanto i produttori dello "**Zafferano dell'Aquila**" e le particelle catastali su cui si coltiva, verranno iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7.

4 DIC. 2002
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ART. 5

-Metodo di ottenimento del prodotto-

Il sistema di coltivazione del Crocus Sativus L. , dal quale si ottiene lo Zafferano a D.O.P., adotta le seguenti pratiche colturali, desunte direttamente da quelle tradizionalmente in uso nella zona.

Le operazioni di preparazione del terreno prevedono: aratura ad una profondità di 30 cm. ed interramento di concime organico, affinamento e livellamento della superficie, preparazione delle aiuole e apertura da 2 a 4 solchi alla distanza di 20 – 25 cm. che ospiteranno la nuova piantagione.

E' vietato l'apporto di qualsiasi altro tipo di fertilizzante durante il ciclo vegetativo.

I bulbo-tuberi, raccolti nella prima metà di agosto devono essere cerniti , avendo cura di selezionare quelli più grandi ed esenti da attacchi parassitari , reimpiantati, con l'apice vegetativo rivolto verso l'alto, nel nuovo terreno nella seconda metà di agosto.

La rotazione colturale è di cinque anni.

Entro ogni fila i bulbi vanno posti a fila continua, la quantità di bulbi necessari oscilla tra 500.000-600.000 per ettaro, ovvero 7 – 10 t/ha.

Dopo la semina vanno effettuate semplici operazioni colturali di rincalzatura e zappatura.

Non è consentito il diserbo chimico mentre le irrigazioni sono consentite solo in casi di eccezionali siccità.

Nel mese di ottobre, dopo circa 60-70 giorni dall'impianto, inizia la fioritura che si protrae per circa 20 giorni; in questa fase i fiori devono essere raccolti manualmente nelle prime ore del

mattino, prima che questi si aprono, e portati nei laboratori per procedere alle operazioni di sfioratura che consiste nella separazione degli stimmi dal calice costituito dai petali. Gli stimmi ottenuti dalle operazioni di sfioratura vanno raccolti in setacci e messi ad asciugare sopra la brace di legna (quercia, mandorlo) a circa 20 cm. di distanza facendo attenzione a smuoverli di tanto in tanto fino a tostatura ottimale. La tostatura può durare circa 15-20 minuti.

E' considerato disseccamento ottimale quando lo stimma, premuto tra le dita si frantuma.

Con l'essiccazione alla brace lo zafferano conserva il colore rosso porpora, fragranza e aroma.

Sono vietati altri sistemi di tostatura.

Il prodotto, in filamenti integri o ridotto in polvere, deve essere conservato in modo naturale, in sacchetti di tela, senza conservanti, in ambienti asciutti e bui.

Terminata la raccolta dei fiori la pianta deve restare nel terreno fino ai primi giorni di agosto dell'anno successivo, per permettere lo sviluppo dei nuovi bulbi.

4 DIC. 2002

Ministero delle Politiche Agricole Forestali

ART. 6

-Legame con l'ambiente-

Numerosi documenti attestano che la coltivazione dello Zafferano nella provincia di L'Aquila veniva effettuata già dal XIII – XIV secolo. L'importanza economica assunta e le alterne fortune hanno segnato fortemente la vita delle popolazioni locali, favorendo scambi commerciali con diverse aree europee come si può desumere dalle notizie storiche.

Inoltre, la particolarità biologica di questa pianta che si propaga solo per clonazione, in quanto sterile triploide, fa si che in mancanza di una evoluzione genetica legata alla riproduzione gamica, la pianta mantenga inalterati i caratteri nel tempo. Questa particolarità rende lo "Zafferano dell'Aquila" un fossile vivente in quanto, sia i caratteri botanici della pianta, che le tecniche colturali impiegate per la coltivazione, sono rimaste invariate da olre 600 anni. Ne consegue che le piante coltivate nella provincia di L'Aquila rappresentano una popolazione, che definiamo cultivar o biotipo perché le piccole modifiche biologiche che la distinguono da altre cultivars sono intervenute eslusivamente a causa delle particolari condizioni pedoclimatiche dell'area.

ART. 7

-Organismo di controllo-

Le verifiche di rispondenza del prodotto alle disposizioni del presente disciplinare verranno svolte da un organismo di controllo conforme alle disposizioni dell'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.



-4 DIC. 2009

ART. 8

-Confezionamento ed etichettatura-

L'immissione al consumo della D.O.P. "**Zafferano dell'Aquila**" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

Il prodotto deve essere posto in vendita in bustine di carta o vasetti di vetro o altro materiale nobile purché risponda alle vigenti normative comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili. Sono escluse confezioni in plastica.

Il contenuto di ogni confezione deve essere dichiarato al netto così come deve essere dichiarata la presentazione se polvere o stimmi integri (fili, filamenti), la quantità per ogni confezione può essere determinata senza vincoli.

Sulle etichette delle confezioni contrassegnate a D.O.P. , bustine, vasetti o altro, devono essere riportati, a caratteri chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- Il logo come specificato al successivo art. 9;
- La denominazione "ZAFFERANO DELL'AQUILA" . Denominazione d'Origine Protetta, realizzata con caratteri di dimensione maggiore di quelli di ogni altra scritta dell'etichetta;
- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice, nonché l'eventuale marchio aziendale;
- Dovrà figurare il simbolo grafico comunitario relativo alla identificazione della Denominazione d'Origine Protetta.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, scelto e similari.

Art. 9

- Logo-

Descrizione: Il marchio di identificazione è rappresentato da un riquadro (colore blu Pantone 5125) dentro il quale si evidenziano gli emblemi di riconoscimento del prodotto.

Il nome del prodotto "**ZAFFERANO DELL'AQUILA**" utilizza caratteri Proteus Medium cp 48, al centro è raffigurato il fiore stilizzato del Crocus S. con petali colore rosso Pantone 219 al 50% gli stessi bordati di colore rosso Pantone 219, dal fiore inoltre escono i tre stimmi, caratteristica del Crocus S., di colore rosso Pantone 1795.

La scritta "**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA**" , caratteri Garamond colore nero, è posizionata al di sopra del riquadro. Completa l'identificazione della D.O.P. il Logo Comunitario posizionato ad un lato dell'immagine principale.

-4 DIC. 2002

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA



DG AGRICULTURE
43818 27 DEC 02 10 38
ORIGINAL B3
COPIE

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Fax: 06-42013126 - e-mail:qtc3@politicheagricole.it

Divisione QTC III
Prot. N° 66052 Posiz.

RACCOMANDATA - 4 DIC. 2002

AGRI B.3
03 -01- 2003
TO: CP
COPY:

A + 15 days

la Commissione C.E.
DG VI B.I. 4
Ufficio 5/140
Rue de la Loi, 120
B - 1049 BRUXELLES

Reg. (CEE) n.2081/92 - Domanda di registrazione ai sensi dell'art.5 del regolamento (CEE) n.2081/92 del Consiglio.

IT/00266

e, p.c.

Alla Rappresentanza Permanente
d'Italia c/o C.E.
Rue du Marteau, 9
BRUXELLES

Con la presente si trasmette il fascicolo relativo alla domanda di registrazione, come D.O.P., della denominazione "Zafferano dell'Aquila".

Al riguardo si specifica che il fascicolo comprende la Scheda riepilogativa, contenente le informazioni necessarie alla sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee, il disciplinare di produzione, la relazione tecnico storica, la cartografia con la delimitazione dell' area di produzione nonché pubblicazioni varie.

La richiesta di registrazione è presentata da :
Soc. Cooperativa Altopiano di Navelli srl
Via Umberto I C.A.P. 67020 Civitaretenga (AQ)
Organizzazione formata da produttori di Zafferano.

Direttore Generale

REGOLAMENTO (CEE) N.2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART.5
DOP ( ) IGP (X)
N. Nazionale del fascicolo: 9/2002



-4 DIC. 2002

1. **Servizio competente dello Stato membro:**
nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
indirizzo: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA
Tel : 06-4819968 - Fax:06-42013126
e-mail:qtc3@politicheagricole.it

2. **Associazione richiedente:**
2.1 nome: Cooperativa Altopiano di Navelli
2.2 indirizzo: Via Umberto I , – 67020 CIVITARETENGA (AQ)
Tel. (39)862862959163
2.3 composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. **Tipo di prodotto: Classe 1.8 – Altri prodotti dell'allegato II – Spezie**

4. **Descrizione del disciplinare:**
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, par.2)
4.1 Nome: " Zafferano dell'Aquila"

4.2 Descrizione: Prodotto ottenuto dalla tostatura degli stimmi del fiore del Crocus Sativus L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle iridacee, avente colore rosso porpora e commercializzato in filamenti allo stato naturale o ridotti in polvere.

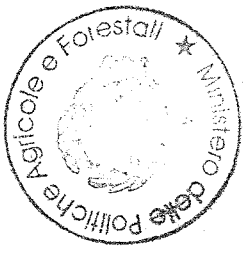
Il prodotto ammesso a tutela, in condizioni di assoluta purezza, deve avere le seguenti caratteristiche:

1. POLVERE

COLORE	AROMA
Numero di Crocina > 7,5%	Numero di Safranale >3%
$1^{\circ}/_{000}$ E $\frac{}{440}$ > 1	Δ E Picocrocina > 0,400

2. FILAMENTI

COLORE	AROMA
Numero di Crocina >6%	Numero di Safranale >4%
1°/000 E >0,800 440	Δ E Picocrocina > 0,400



4 DIC. 2002

4.3 Zona geografica:

La zona di produzione dello "**Zafferano dell'Aquila**" di cui al presente disciplinare comprende il territorio dei comuni di: Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S.Angelo.

I confini dell'area sono definiti dal perimetro dei territori dei comuni suddetti.

Nell'ambito dell'area la coltivazione dovrà essere praticata in quei terreni posti ad un'altitudine compresa tra 350 e 1000 metri s.l.m..

4.4 Prova dell'origine:

Numerosissime fonti storiche documentano con dovizia di particolari le vicende che per oltre sei secoli sono state legate alla produzione ed alla commercializzazione dello zafferano nella provincia di L'Aquila. Addirittura le alterne fortune del comprensorio e lo sviluppo economico e quindi urbano, della stessa città di L'Aquila, sono state strettamente legate alla disponibilità di questo prodotto assurto in alcune epoche storiche a vero e proprio bene rifugio, particolare questo, che gli ha conferito l'attributo di "Oro vermiglio".

L'importanza assunta dalla commercializzazione dello Zafferano indusse molti commercianti, soprattutto del nord Europa, a stabilire una fissa dimora a L'Aquila, creando così le premesse per una fiorente attività economica ed un intenso scambio culturale che favorirono moltissimo l'evoluzione dei rapporti sociali e politici tra popolazioni locali e quelle del centro e nord Europa.

In questo caso porre in essere la tutela della denominazione geografica significa non soltanto salvaguardare un prodotto commerciale soggetto ad imitazione ed ad usurpazione della denominazione per le caratteristiche merceologiche uniche, bensì tutelare il patrimonio storico e culturale nell'area considerata, ancora oggi vivo e presente nelle pratiche colturali, in cucina, nelle quotidiane espressioni idiomatiche e manifestazioni folcloristiche.

La consapevolezza che la tutela della denominazione geografica presuppone la certezza dell'origine del prodotto, impone particolari procedure per assicurare la tracciabilità delle varie fasi di produzione. Pertanto i produttori dello "**Zafferano dell'Aquila**" e le particelle catastali su cui si coltiva, verranno iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7.

4 DIC. 2008
Ministero delle Politiche Agricole Forestali

4.5 Metodo di ottenimento

Il sistema di coltivazione del Crocus Sativus L. , dal quale si ottiene lo Zafferano a D.O.P., adotta le seguenti pratiche colturali, desunte direttamente da quelle tradizionalmente in uso nella zona.

Le operazioni di preparazione del terreno prevedono: aratura ad una profondità di 30 cm. ed interramento di concime organico, affinamento e livellamento della superficie, preparazione delle aiuole e apertura da 2 a 4 solchi alla distanza di 20 – 25 cm. che ospiteranno la nuova piantagione.

E' vietato l'apporto di qualsiasi altro tipo di fertilizzante durante il ciclo vegetativo.

I bulbo-tuberi, raccolti nella prima metà di agosto devono essere cerniti , avendo cura di selezionare quelli più grandi ed esenti da attacchi parassitari , reimpiantati, con l'apice vegetativo rivolto verso l'alto, nel nuovo terreno nella seconda metà di agosto.

La rotazione colturale è di cinque anni.

Entro ogni fila i bulbi vanno posti a fila continua, la quantità di bulbi necessari oscilla tra 500.000-600.000 per ettaro, ovvero 7 – 10 t/ha.

Dopo la semina vanno effettuate semplici operazioni colturali di rincalzatura e zappatura.

Non è consentito il diserbo chimico mentre le irrigazioni sono consentite solo in casi di eccezionali siccità.

4.6 Legame:

Numerosi documenti attestano che la coltivazione dello Zafferano nella provincia di L'Aquila veniva effettuata già dal XIII – XIV secolo. L'importanza economica assunta e le alterne fortune hanno segnato fortemente la vita delle popolazioni locali, favorendo scambi commerciali con diverse aree europee come si può desumere dalle notizie storiche.

Inoltre, la particolarità biologica di questa pianta che si propaga solo per clonazione, in quanto sterile triploide, fa si che in mancanza di una evoluzione genetica legata alla

riproduzione gamica, la pianta mantenga inalterati i caratteri nel tempo. Questa particolarità rende lo "Zafferano dell'Aquila" un fossile vivente in quanto, sia i caratteri botanici della pianta, che le tecniche colturali impiegate per la coltivazione, sono rimaste invariate da olre 600 anni. Ne consegue che le piante coltivate nella provincia di L'Aquila rappresentano una popolazione, che definiamo cultivar o biotipo perché le piccole modifiche biologiche che la distinguono da altre cultivars sono intervenute esclusivamente a causa delle particolari condizioni pedoclimatiche dell'area.

- 4 DIC 2009



4.7 Struttura di controllo:
Nome: C.C.I.A.A. Camera di Commercio di L'Aquila.

Indirizzo: Via del Guastatore, 7 C.A.P. 67100 L'Aquila

4.8 Etichettatura:

L'immissione al consumo della D.O.P. "**Zafferano dell'Aquila**" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

Il prodotto deve essere posto in vendita in bustine di carta o vasetti di vetro o altro materiale nobile purché risponda alle vigenti normative comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili. Sono escluse confezioni in plastica.

Il contenuto di ogni confezione deve essere dichiarato al netto così come deve essere dichiarata la presentazione se polvere o stimmi integri (fili, filamenti), la quantità per ogni confezione può essere determinata senza vincoli.

Sulle etichette delle confezioni contrassegnate a D.O.P. , bustine, vasetti o altro, devono essere riportati, a caratteri chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- Il logo come specificato al successivo art. 9;
- La denominazione "ZAFFERANO DELL'AQUILA" . Denominazione d'Origine Protetta, realizzata con caratteri di dimensione maggiore di quelli di ogni altra scritta dell'etichetta;
- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice, nonché l'eventuale marchio aziendale;
- Dovrà figurare il simbolo grafico comunitario relativo alla identificazione della Denominazione d'Origine Protetta.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, scelto e similari.

4.9 - Logo-

Descrizione: Il marchio di identificazione è rappresentato da un riquadro (colore blu Pantone 5125) dentro il quale si evidenziano gli emblemi di riconoscimento del prodotto.
Il nome del prodotto "**ZAFFERANO DELL'AQUILA**" utilizza caratteri Proteus Medium cp 48, al centro è raffigurato il fiore stilizzato del Crocus S. con petali colore rosso Pantone 219 al 50% gli stessi bordati di colore rosso Pantone 219, dal fiore inoltre escono i tre stimmi, caratteristica del Crocus S., di colore rosso Pantone 1795.
La scritta "**DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA**" , caratteri Garamond colore nero, è posizionata al di sopra del riquadro. Completa l'identificazione della D.O.P. il Logo Comunitario posizionato ad un lato dell'immagine principale.

4 DIC. 2002
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali



4.10 Condizioni nazionali:

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N.° CE:
Data di ricevimento del fascicolo completo alla CE: