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

2 8 APR. 2003
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Disciplinare
Zafferano di San Gimignano D.O.P.

Art. 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "Zafferano di San Gimignano" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

Lo "Zafferano di San Gimignano" è costituito esclusivamente dalla parte di colore rosso aranciato, sottoposta a tostatura, degli stimmi dei fiori provenienti dalla coltivazione del bulbo-tubero "crocus sativus L.", pianta erbacea monocotiledone appartenente alla famiglia delle iridacee.
Gli stimmi si presentano in filamenti dilatati e sfrangiati alla sommità.
Dopo la tostatura, il loro colore vira da aranciato in un caratteristico rosso bordeaux. Gli stimmi devono essere commercializzati integri e rispondere alle seguenti caratteristiche chimiche, secondo la norma ISO 3632-1:1993 (metodo di test: ISO 3632-2: 1993, punto 13)

Categoria	Potere colorante espresso in lettura diretta dell'assorbanza di crocina a circa 440 nm. su base secca	Potere amaricante espresso in lettura diretta dell'assorbanza di picrocrocina a circa 257 nm. su base secca	Potere aromatico safranale espresso in lettura diretta dell'assorbanza a circa 330 nm. su base secca
I	190 min.	70 min.	da 20 a 50

Art. 3 Zona di produzione:

La zona di produzione dello "Zafferano di San Gimignano" è rappresentata esclusivamente dal territorio del Comune di San Gimignano.

Art. 4 Origine del prodotto

Molteplici testimonianze attestano nel tempo a partire dal sec. XIII l'origine del prodotto a San Gimignano. Al riguardo ricordiamo una delibera del Consiglio della Comunità del 1228 che autorizza il rimborso di un pranzo effettuato dal Podestà Gregorio e costituito da "uno chapone, una gallina et quatuor fercolis carnium porchi et in ovis et pipere et croco". La qualità e rinomanza che

2 8 APR. 2008
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

fin dal 1200 ebbe lo zafferano di San Gimignano è documentata non solo da una significativa esportazione del prodotto verso altre piazze italiane (Pisa 1238, Genova 1291), ma anche dalla inedita direzione assunta dalla corrente di traffico verso i paesi orientali e africani (Alessandria d'Egitto, Tunisi, Damietta, Acri, Tripoli ed Aleppo negli anni dal 1221 al 1247). I guadagni che derivavano dal commercio dello zafferano erano talmente elevati da fare la fortuna di non poche casate, alcune delle quali – come si ricava da numerose fonti – decisero di impiegarli anche nella costruzione delle famose torri, tuttora motivo di orgoglio della città. In molti documenti medievali della città, lo zafferano è menzionato nei contratti. Particolarmente diffuso nelle campagne era il contratto che consisteva nel pagare anticipatamente in contanti un determinato quantitativo di zafferano da consegnarsi al raccolto, "ad novellum". Per la sua versatilità, veniva impiegato anche come sostituto del denaro: è indicativo al riguardo che nel 1228 il Comune fece fronte alle spese per l'assedio del castello della Nera con un mutuo contratto in denaro e in zafferano. Spesso il croco compare anche nei donativi: nel 1241, ad esempio, ne vennero inviate dalla Comunità 25 libbre all'imperatore Federico II accampato nelle vicinanze.

Sono storicamente legate al commercio del prodotto anche le rigide regole emanate dal Comune per garantirne il peso e la qualità. La correttezza delle operazioni di pesatura era affidata all'Arte dei Medici e Speziali, i quali provvedevano anche alla taratura delle bilance. Una testimonianza di tale attività si rinviene ancora oggi attraverso la permanenza in città di un cognome come Pesalgruoghi o Pesalgruoci.

Numerosi sono i riferimenti all' impiego dello zafferano come colorante nella fabbricazione dei tessuti. I testi sangimignanesi dei secoli XIII e XIV tramandano anche il nome delle famiglie che praticavano quest'arte e riportano le pene severissime comminate nei confronti degli adulteratori del prodotto.

I documenti della locale Spezieria di S.Fina ci illustrano come lo zafferano fosse una componente importante nella farmacopea dei secoli XIV-XVII e come entrasse nella preparazione di liquori, unguenti, purganti, sciroppi, digestivi, infusi e decotti.

E' provato anche il suo uso nella pittura, in particolare in quella senese e fiorentina.

Sulla coltivazione del croco a San Gimignano lungo il corso dei secoli la documentazione è straordinariamente ricca, tanto da consentire perfino la ricostruzione dell'ubicazione dei terreni interessati.

Come meglio specificato al successivo art. 6, il prodotto è fortemente intriso della storia cittadina: le fonti assicurano, fin dal 200, il suo utilizzo, oltre che in cucina, anche nella tintura, nella medicina e nella pittura. Riferimento di leggi e regolamenti comunali, viene, inoltre, menzionato in antichi documenti medievali di carattere finanziario o contrattuale. Oggi lo zafferano, nonostante non abbia più l'importanza di un tempo, viene impiegato in campo gastronomico e farmaceutico.

La sua origine viene attualmente attestata dalla permanenza nel territorio di pratiche produttive nel solco della tradizione, che contribuiscono a salvaguardare l'elevata qualità del prodotto, dimostrata da una copiosa e plurisecolare documentazione nonché dal suo inserimento nella fascia superiore della scala qualitativa di cui alla norma ISO 3632-1:1993. Tali pratiche sono integralmente riportate nel presente disciplinare.

28 APR. 2003

L'origine dello "Zafferano di San Gimignano" è garantita, inoltre, da un sistema di tracciabilità fondato sulla iscrizione dei produttori e dei terreni interessati in un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui all'art. 7.

Art. 5 Metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Metodo di coltivazione e raccolta

La selezione dei bulbo-tuberi per l'impianto avviene con la eliminazione di quelli che presentano tracce di marciume, macchie o tagli.
L'impianto viene eseguito sui terreni sabbiosi o sabbioso-limosi, che costituiscono la tessitura del territorio di San Gimignano, dopo aver eliminato le tuniche esterne e i residui radicali del bulbo tubero madre, tra l'inizio di agosto e la metà di settembre.
La concimazione utilizzata è organica
I fiori vengono raccolti a mano nelle prime ore mattutine, quando sono ancora chiusi, nel periodo compreso tra l'inizio di ottobre e la fine di novembre.

5.2 Metodo di lavorazione

I fiori raccolti vengono portati in locali chiusi, dove viene effettuata, nell'arco della stessa giornata della raccolta, la "mondatura" o "sfioritura", operazione manuale con la quale si separa la parte di colore rosso aranciato degli stimmi evitando di asportarne quella di colore bianco-gialliccio.
Si procede quindi all'essiccamento, che deve sempre avvenire a temperatura inferiore ai 50° centigradi. Gli stimmi vengono disposti su reticelle o in setacci, normalmente di acciaio inox, in prossimità di brace ardente ottenuta da legname di bosco (in particolare leccio o quercia), avendo cura di rigirarli continuamente in modo da assicurare la uniformità del processo. Sono ammessi altri sistemi di essiccamento, come quello solare o in forni elettrici.

5.3 Metodo di conservazione

La conservazione avviene in recipienti di vetro chiusi ermeticamente, nei quali gli stimmi vengono immessi entro i primi cinque minuti dal termine dell'essiccamento. Tali recipienti sono tenuti in locali freschi e asciutti e al riparo dalla luce.

Art. 6 Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Il clima di tipo subarido, che caratterizza la zona di produzione, in particolare per la deficienza idrica nel periodo estivo, influisce positivamente, come attestato dalla letteratura scientifica in materia, sulla coltivazione della pianta.

Particolarmente adatti risultano anche i fattori morfologici e pedologici, consistenti rispettivamente nella struttura collinare del territorio e nella specifica tessitura sabbiosa e limosa del suolo, che impediscono i ristagni di umidità.
Alla indubbia vocazione della zona corrisponde un legame del prodotto con il territorio basato su di una serie di fattori economici, sociali e produttivi, anche di antica tradizione.
In cucina lo zafferano era molto ricercato, non solo per il suo aroma ma anche come colorante. Nel "libro della cocina" di Anonimo Toscano del secolo XIV si nota come esso venisse utilizzato in abbondanza. Anche nei secoli successivi, esso ha costituito l'ingrediente fondamentale di piatti come "i pestelli", "la peverata", "l'agliata", "la porrata". E' rimasto l'uso di inserirlo nell'impasto di alcuni formaggi.
Attualmente lo "Zafferano di San Gimignano" è oggetto di una significativa riscoperta sia sul piano gastronomico che farmacologico. Nel territorio gli usi nella produzione come pure nella lavorazione sono quelli consolidati dalla tradizione secondo metodi leali e costanti. Molte operazioni vengono ancora eseguite a mano come nel Medioevo: la selezione dei bulbi, la raccolta dei fiori nelle prime ore mattutine, la mondatura, l'essiccazione presso il fuoco.
Il prodotto è presente nella ristorazione e in alcune specialità locali, anche in connessione con altri prodotti tipici sangimignanesi, come il pane con la vernaccia e lo zafferano e la schiacciata con lo zafferano.
Da anni, nel periodo autunnale, in occasione delle operazioni di mondatura del croco, si svolge a San Gimignano una festa "giallo come l'oro", che ha lo scopo di richiamare l'attenzione del pubblico sugli aspetti culturali legati al consumo del prodotto.

Art. 7 Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da un organismo conforme a quanto previsto dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

Art. 8 Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto viene confezionato a mano e posto in commercio lasciando gli stimmi come tali, ossia in fili. La confezione, contenente il prodotto di peso variabile da 10 centigrammi a 1 grammo, avviene in bustine o in contenitori di materiale idoneo per alimenti.
La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Zafferano di San Gimignano" intraducibile, seguita, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta". Tali indicazioni vanno riportate in caratteri di dimensione almeno doppia rispetto agli altri ;

28 APR. 2003
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda coltivatrice, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Art. 9 Utilizzo della denominazione geografica protetta per i prodotti derivati

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima lo "Zafferano di San Gimignano" DOP, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- lo "Zafferano di San Gimignano" DOP, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori dello "Zafferano di San Gimignano" DOP siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione "Zafferano di San Gimignano" DOP riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.

In assenza del consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

Art. 10 Logo

il logo del prodotto, consistente come da riproduzione sotto riportata, in una figura rappresentante una silouette di San Gimignano con campitura oro e un fiore di croco decentrato sulla sinistra con petali in primo piano campiti in colore bianco e lilla (pantone 258). I tre stimmi dello zafferano sono in colore rosso (pantone 180). Nella parte inferiore compare la scritta "ZAFFERANO", ottenuta con carattere dearjoe in nero sovrapposta al fondo oro e, nello spazio sottostante, la scritta "DI SAN

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

GIMIGNANO", ottenuta con carattere dj murphic full sempre di colore nero, su fondo bianco. Il logo ha una dimensione di mm. 36 sia in altezza che in larghezza.
Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

28 APR 2003
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali



28 APR. 2003
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

