

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2004/C 93/11)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo: 8/2003

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Telefono (39-6) 481 99 68

Fax (39-6) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Associazione richiedente*

2.1. Nome: Comitato Promotore per riconoscimento DOP Zafferano di San Gimignano

2.2. Indirizzo: Via delle fonti 3/A San Gimignano (SI)

Telefono (39) 577 95 02 32

2.3. Composizione: Produttore/trasformatore (x) altro ()

3. *Tipo di prodotto*: Classe 1.8 — Altri prodotti dell'allegato I — Spezie

4. *Descrizione del disciplinare*

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Zafferano di San Gimignano»

- 4.2. **Descrizione:** Lo «Zafferano di San Gimignano» è prodotto mediante tostatura della parte di colore rosso aranciato degli stimmi floreali 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'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 min	70 min	da 20 a 50

- 4.3. **Zona geografica:** La zona di produzione dello «Zafferano di San Gimignano» è rappresentata esclusivamente dal territorio del Comune di San Gimignano (SI).

- 4.4. **Prova dell'origine:** Molteplici testimonianze attestano a partire dal sec. XIII, l'origine del prodotto a San Gimignano. La qualità e rinomanza che 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. Spesso lo zafferano compare anche nei donativi: nel 1241, ad esempio, ne vennero inviate dalla Comunità 25 libbre all'imperatore Federico II accampato nelle vicinanze.

La documentazione storica sulla coltivazione del croco (termine volgare di *crocus sativus*) a San Gimignano, è straordinariamente ricca, tanto da consentire perfino la ricostruzione dell'ubicazione dei terreni interessati. Varie fonti assicurano, fin dal 200, l'utilizzo dello zafferano oltre che in cucina, anche nella tintura, nella medicina e nella pittura. Esso viene menzionato in antichi documenti medievali di carattere finanziario o contrattuale, così come nelle leggi e nei regolamenti comunali.

Esistono numerosissime fonti testimoniali che dimostrano la tradizionale coltivazione dello zafferano a S. Gimignano. Tra queste la nutrita bibliografia di cui si riportano alcuni testi.

A. Petino: «Lo zafferano nell'economia del Medioevo» pag. 172;

D. Abulafia: «Crociati e zafferano»;

E. Fiumi: «Storia economica e sociale di S. Gimignano»;

V. R. Ciasca: «L'arte dei medici e degli speciali nella storia del commercio fiorentino dei sec. XII e XV».

Oggi lo zafferano, nonostante non abbia più la grande valenza finanziaria di un tempo, mantiene una notevole importanza in campo gastronomico e farmaceutico.

L'origine dello «Zafferano di San Gimignano» sarà garantita 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'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

- 4.5. **Metodo di ottenimento:** 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.

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. 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. 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, 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.

- 4.6. **Legame:** 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. Il territorio di San Gimignano presenta le condizioni favorevoli alla produzione dello zafferano, quali terreni permeabili, ben drenati e sani ed un clima con piovosità media annua non elevata ma a distribuzione tipicamente invernale con periodo estivo siccitoso. L'aspetto geomorfologico del territorio è caratterizzato dalla presenza quasi uniforme di colline con altimetria compresa tra i 170 m e i 624 m, dai profili ondulati e versanti a debole o moderata pendenza, con erosione superficiale di debole entità. La frequenza areale dei fondovalle è molto limitata in rapporto alla estensione del paesaggio collinare. Nel territorio di san Gimignano non sono presenti corsi d'acqua di rilievo ed il reticolo idrografico è scarso e con disposizione irregolare.

L'indagine pedologica del territorio evidenzia una sostanziale conformazione del suolo di tipo sabbioso o sabbioso-limoso con scarse presenze d'argilla, ben sviluppato, generalmente fertile, con discreta permeabilità, caratterizzato da alta porosità, ottimo drenaggio e conseguente elevata capacità di aria del terreno. Anche dal punto di vista climatico, il territorio di San Gimignano presenta una situazione favorevole alla coltivazione dello zafferano, con valori massimi di precipitazione in autunno e primavera, e valori minimi nella stagione estiva. In base al valore dell'escursione termica annua il clima della zona di San Gimignano viene definito clima sublitoraneo-continentale. L'insieme di questi fattori contribuisce a far sì che il territorio di San Gimignano sia un ambiente ottimale per la coltivazione dello zafferano, che in questo contesto pedoclimatico particolare ha trovato il suo habitat naturale, acquistando in tal modo una sua peculiarità. 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. A San Gimignano la coltivazione dello zafferano ha una lunga tradizione, documentata fin dal 1200.

A partire dalla raccolta dei fiori fino alla selezione degli stimmi e alla loro essiccazione, ogni operazione è, ancora oggi, manuale senza alcun ausilio tecnico. Così anche la «mondatura» o «sfioritura» viene con estrema perizia compiuta a mano; mentre l'indicazione del punto ideale di tostatura è effettuato ad occhio in base all'esperienza, acquisita negli anni, degli operatori più anziani. 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. 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.

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. Dalla consultazione di alcuni testi come ad esempio il «libro della cucina» di Anonimo Toscano del secolo XIV si nota come l'importanza in cucina dello zafferano sia oggi ridimensionata rispetto al passato. Infatti lo zafferano costituiva l'ingrediente fondamentale di piatti come «i pestelli», «la peverata», «l'agliata», «la porrata» così come di alcuni formaggi. Questa disattenzione a carico dello zafferano è da imputare soprattutto ad uno stravolgimento del costume che negli ultimi decenni ha penalizzato non poco le pratiche ed i prodotti tradizionali. Oggi per fortuna si assiste ad una inversione di tendenza che dà vita a tutta una serie di iniziative e manifestazioni. Da anni, nel periodo autunnale, in occasione delle operazioni di mondata 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.

4.7. Struttura di controllo

Nome: AGROQUALITÀ

Indirizzo: Via Montebello, 8 — Roma

- 4.8. 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 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;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È 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.

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 regolamento (CEE) n. 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva dello «Zafferano di San Gimignano» DOP, consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene o in cui è trasformato o elaborato.

Il logo del prodotto, consistente come da riproduzione sotto riportata, in una figura rappresentante una silhouette 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 stammi 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 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.



4.9. Condizioni nazionali: —

N. CE: IT/00289/08.05.2003.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 8 dicembre 2003.
