



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO

TUSCIA
VITERBESE

ZAFFERANO DELLA TUSCIA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Revisione novembre 2023



**ZAFFERANO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che producono e trasformano lo Zafferano della Tuscia.

Si definisce *Zafferano della Tuscia* la spezia ottenuta dagli stimmi del fiore indaco *Crocus Sativus L.*, pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle Iridacee. Lo zafferano della Tuscia è coltivato nella provincia di Viterbo.

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese" (d'ora in poi "licenziatario") corrisponde all'impresa agricola che coltiva e colloca il prodotto sul mercato con il proprio marchio aziendale.

2. Caratteristiche del prodotto e modalità produttive

Il prodotto da immettere sul mercato consiste pertanto negli stimmi interi, sani, essiccati, puliti, privi di terra e di residui visibili che, dopo essere stati sottoposti ad essiccazione, hanno un'umidità inferiore al 12%.

Il fiore presenta tre stimmi 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.

Il bulbo leggermente appiattito nel punto di inserimento dell'apparato radicale deve essere di forma rotondeggiante, di color champagne lucente ed esente da fitopatologie. La pianta presenta foglie lanceolate e strette con una colorazione verde/azzurra.

Preparazione del terreno

Il sistema di coltivazione adotta le seguenti pratiche colturali, in uso tradizionalmente nel territorio nazionale. Il terreno deve essere sciolto e ben drenato, con una pendenza naturale.

La preparazione del terreno necessita di uno scasso di profondità a 80 cm, una aratura, una fresatura, e un affinamento seguito da concimazione con letame ben maturo, livellamento del terreno e preparazione delle aiuole che accoglieranno i bulbi.

Mondatura e selezione dei bulbi

I bulbi utilizzati per la semina devono essere di buona qualità, con un diametro pari a almeno 4/5 cm, privi di muffe e parassiti ed eliminati dalla tunica esterna di contenimento.

Semina

La messa a dimora dei bulbi avviene tra luglio e settembre.

La semina può avvenire manualmente, con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici pneumatiche.

Entro ogni fila i bulbi devono essere posti a fila continua, alla profondità di 20 cm e distanziati 15 cm l'uno dall'altro. La distanza tra le file è di circa 20 cm. Le aiuole possono essere a due, tre, quattro o cinque file. La distanza tra le aiuole è di circa 40 cm.

È vietato l'apporto di qualsiasi fertilizzante durante il ciclo vegetativo.

È consentita l'irrigazione di soccorso solo in casi di eccezionale siccità.

La rotazione colturale è almeno quadriennale.

Il controllo delle erbe infestanti viene fatta costantemente attraverso interventi di leggera zappatura senza l'utilizzo di sostanze chimiche.



**ZAFFERANO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Tali interventi devono essere eseguiti più volte durante l'anno, in autunno, prima e dopo la fioritura e in primavera.

Raccolta

La fioritura avviene in un arco temporale compreso mediamente tra ottobre e novembre e si protrae per almeno 20 giorni.

I fiori devono essere raccolti a mano nelle prime ore del giorno quando sono ancora chiusi o leggermente aperti, recidendoli con una leggera pressione alla base del fiore e riposti in ceste di vimini.

Sfioritura ed essiccazione

La sfioritura e successiva essiccazione/tostatura devono essere eseguite entro la giornata di raccolta per evitare la possibile perdita di qualità del prodotto.

La sfioritura consiste nella separazione degli stimmi dai petali e dagli stami, l'operazione va eseguita con cura e attenzione per non danneggiarli. Per la migliore purezza del prodotto si elimina la parte bianca e arancione che tiene uniti gli stimmi allo stilo.

Le operazioni di sfioritura ed essiccazione devono svolgersi dentro un laboratorio dedicato ed autorizzato, dove sono presenti attrezzature, tecnologie e procedure che permettano di contenere la carica microbica ed eventuali contaminazioni al fine di ottenere un prodotto che si conservi igienicamente salubre entro i tempi di scadenza e secondo i limiti di legge.

Per evitare ogni sorta di contaminazione e garantire l'integrità del prodotto lavorato, tutti gli operatori devono indossare vestiario protettivo professionale.

Gli stimmi vanno posti su teglie traforate in acciaio inox ed inseriti in specifici forni elettrici ventilati con temperature controllate tra i 30 e i 50 gradi. Il tempo viene stabilito in base all'umidità.

Conclusa l'essiccazione, gli stimmi vanno stagionati per un periodo di tre mesi in appositi contenitori che li preservano dalla luce e da ogni interferenza esterna. Il prodotto va conservato in un luogo buio e asciutto.

Prima di essere selezionati e confezionati in contenitori ermetici di vetro vengono sottoposti ad un controllo di umidità.

Il prodotto deve esser posto in vendita in contenitori in vetro per uso alimentare o ceramica o altro materiale che risponda alle vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili.

Nel processo di trasformazione e di conservazione sono completamente esclusi i coloranti e conservanti di qualsiasi origine.

Il confezionamento viene identificato mediante un lotto di produzione che permetta la tracciabilità del prodotto. Ogni fase del processo produttivo, compresa la coltivazione, viene monitorata e registrata, documentandone gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita).

3. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti del presente disciplinare, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre



**ZAFFERANO DELLA TUSCIA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Il licenziatario dovrà assicurare agli addetti al controllo l'accesso a tutti gli ambienti dove avviene la lavorazione e mettere a disposizione la documentazione da questi richiesta.

4. Obblighi del soggetto Licenziatario

I soggetti Licenziatari sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese

I licenziatari devono inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra i prodotti oggetto di apposizione del marchio "Tuscia Viterbese" dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda ma che non formano oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovranno essere documentabili e comprovabili durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa al settore di attività, nonché quella sull'igiene, la salute e la sicurezza degli addetti.