



Munder Safran

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 8. März 2004 des Bundesamtes für Landwirtschaft.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Munder Safran, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB), Appellation d'origine contrôlée (AOC).

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Die Verarbeitung, Trocknung und Aufbereitung der Narben erfolgen ausschliesslich in den Gemeinden Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf und Termen.

² Das Anpflanzungsgebiet von *Munder Safran* beschränkt sich auf die Äcker der Gemeinde Mund im Kanton Wallis. Der *Munder Safran* wird dort angepflanzt und geerntet.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Beschreibung

Die in Mund produzierten Narben von *Crocus sativus* L. sind nach Entfernen des farblosen Teils der Narbenschkel im getrockneten Zustand 10 bis 45 mm lang, tiefrot, enden trichterförmig, sind zerbrechlich und sind stets gebogen. Getrocknet lässt sich der Safran zwischen Daumen und Zeigefinger gut zerreiben.

Art. 4 Physische Merkmale

¹ *Munder Safran* lässt sich im Porzellanmörser mit rauem Boden leicht zu Pulver zerreiben.

² Je nach Lagerbedingungen verliert *Munder Safran* durch die Flüchtigkeit der darin enthaltenen Aldehyde an Substanz. Je besser er getrocknet ist, desto geringer ist der Lagerverlust.

Art. 5 Chemische Merkmale

Die starke Färbekraft des *Munder Safrans* beruht vor allem auf dem Gehalt an Crocetin/Crocin ($E_{1\%}^{440nm} \geq 190$), der Geschmack auf Picrocrocin und der Geruch auf Safranal. Bestandteile des *Munder Safrans* sind Fett, Pentosane, Zellulose sowie Pektin. Je nach Lagerbedingungen können Crocetin und Picrocrocin enzymatisch in Safranal übergehen.

Art. 6 Organoleptische Merkmale

Munder Safran zeichnet sich durch seinen bittersüssen, würzigen Geschmack aus. Beim Kauen färbt sich der Speichel stark gelb. Im Vergleich zu anderen bekannten Safransorten färbt der *Munder Safran* sämtliche Lebensmittel stärker.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**Art. 7** Produktion von Zwiebeln für die Vermehrung

Es werden ausschliesslich noch nicht ausgetriebene hochwertige Zwiebeln von *Crocus sativus* L. verwendet.

Art. 8 Pflanzung und Herstellungsmethode

¹ Die Pflanzung der Safranzwiebeln hat jeweils bis spätestens Mitte September zu erfolgen.

² Der Einsatz von chemischen Hilfsstoffen auf den Safranäckern ist verboten. Tritt eine nicht bekannte Erkrankung der Safranzwiebeln und/oder -pflanzen oder ein bisher unbekannter Schädlingsbefall auf, ist eine von der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft des Kantons Wallis bewilligte Bekämpfungsmethode zulässig.

³ Hors-sol-Kulturen und die Verwendung gentechnisch veränderter Safranzwiebeln sind verboten.

⁴ Die Zwischenkultur mit Getreide ist erlaubt.

Art. 9 Blütenpflücken und Narbenernte

¹ Die Ernte erfolgt ausschliesslich von Hand. Der Safran wird jeweils in den Monaten September, Oktober und November geerntet.

² Zur Herstellung von *Munder Safran* werden nur Blüten verwendet, die innerhalb von drei Tagen nach dem Aufblühen gepflückt wurden.

³ Durch Zupfen am gleichen Tag nach dem Pflücken werden die Safrannarben gewonnen. Dazu werden sie von Hand abgezwickelt, und zwar an der Stelle, an welcher der farblose untere Teil der Narbenschenkel in den roten oberen Teil übergeht.

Art. 10 Verarbeitung, Trocknung und Lagerung der Narben

¹ Die Narben werden in einem dunklen Raum in einer Schicht auf glatter Unterlage ausgebreitet.

² Die Narben dürfen keine Temperatur über 30° C erreichen. Das Trocknen an der Sonne oder an einer anderen Wärmequelle ist nicht gestattet. Die minimale Trocknungszeit beträgt 48 Stunden.

³ Anschliessend wird *Munder Safran* in dicht schliessende Glasbehälter abgefüllt und in dunklen Behältnissen an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahrt. Bei einer Lagerzeit von über einem Jahr wird *Munder Safran* in vakuumierten Behältnissen aufbewahrt.

⁴ *Munder Safran* darf weder zerkleinert noch pulverisiert werden.

Art. 11 Verkauf

Munder Safran wird ausschliesslich in Fäden verkauft.

4. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts**Art. 12** Taxationskriterien

¹ Taxationskriterien sind die Gestalt der Narben sowie deren Farbe (Crocingehalt), Geruch und Reinheit. Als *Munder Safran* kann Safran, der mindestens 12 von maximal 16 Punkten auf der Bewertungsskala erreicht hat, bezeichnet werden.

² *Munder Safran* enthält weniger als 2,5 Gewichtsprozent nicht roter Blütenteile.

³ Er enthält keine weiteren Bestandteile.

Art. 13 Taxationskommission

¹ Die Taxationskommission wird von der gesuchstellenden Gruppierung bestimmt.

² Die Taxationskommission erstellt für die Beschreibung von *Munder Safran* eine Liste der massgebenden Kriterien mit den entsprechenden Skalen und Schwellenwerten.

Art. 14 Rückverfolgbarkeit

¹ Die gesuchstellende Gruppierung führt ein Parzellenkataster über die Produktionsflächen unter Angabe des Namens des Bewirtschafters oder des Eigentümers sowie der Parzellenfläche.

² Für jede einzelne Parzelle ist die Anzahl der gepflückten Blüten in das Erntebuch einzutragen. Diese Angaben werden der gesuchstellenden Gruppierung bei Ernteende mitgeteilt.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung**Art. 15** Etikettierung

¹ *Munder Safran* ist mit der durch die gesuchstellende Gruppierung herausgegebenen, nachfolgend aufgeführten Marke (Eintragsnummer 453 916) zu kennzeichnen.



² Die Etikette muss folgende Angaben enthalten:

- a. Vorname und Name des Safranpflanzers;
- b. Die oben abgebildete Kennzeichnung: „Munder Safran“;
- c. Angabe AOC;
- d. Jahr der Ernte;
- e. Menge;
- f. Fortlaufende Nummerierung.

Art. 16 Zertifizierungsstelle

¹ Zertifizierungsstelle ist: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.*

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch *Munder Safran* beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; diese sind für die Benutzer der GUB verbindlich.