



Munder Safran

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 8 mars 2004 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Munder Safran, appellation d'origine contrôlée (AOC).

Article 2 Aire géographique

¹ Le traitement, le séchage et le conditionnement des stigmates s'effectuent exclusivement dans les communes de Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf et Termen.

² La zone de culture et de cueillette du *Munder Safran* se limite aux parcelles situées sur la commune de Mund dans le canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Description

Une fois séchés, les stigmates de *Crocus sativus L.* produits à Mund mesurent, après que l'on a ôté la partie incolore, entre 10 et 45 mm de long. De couleur rouge intense, ils sont toujours recourbés, fragiles et se terminent en forme d'entonnoir. A l'état sec, le safran se laisse facilement réduire en poudre entre le pouce et l'index.

Article 4 Caractéristiques physiques

¹ Le *Munder Safran* se laisse aisément broyer dans un mortier en porcelaine à fond rugueux.

² Selon les conditions de stockage, le *Munder Safran* perd de son arôme en raison de l'aldéhyde, composé volatil, qu'il contient. Plus il a été séché dans de bonnes conditions, moins les pertes dues au stockage sont grandes.

Article 5 Caractéristiques chimiques

Le puissant pouvoir colorant du *Munder Safran* est principalement dû à sa teneur en crocétine/crocine ($E_{1\%}^{440nm} = 190$), sa saveur est due à la picrocrocine et son odeur au safranal. Le *Munder Safran* a pour autres composants des corps gras, le pentosane, la cellulose ainsi que la pectine. En fonction des conditions de stockage, la crocétine et la picrocrocine peuvent, par voie enzymatique, se transformer en safranal.

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

Le *Munder Safran* se distingue par sa saveur douce-amère épicée. Il donne à la salive une couleur jaune intense quand on le mâche. Comparé aux autres variétés de safran, le *Munder Safran* colore toutes les denrées alimentaires de manière plus intense.

Section 3 Description de la méthode de production**Article 7** Production de bulbes destinés à la multiplication

On utilise exclusivement des bulbes de qualité supérieure de la variété *Crocus sativus* L., n'ayant pas encore germé.

Article 8 Plantation et méthode de production

¹ La plantation des bulbes de safran s'effectue au plus tard jusqu'à la mi-septembre.

² L'utilisation d'adjuvants chimiques est interdite sur les parcelles de safran. Si les bulbes et/ou les plantes de safran sont atteints d'une maladie inconnue ou endommagés par un ravageur nuisible inconnu jusqu'à présent, il sera admis de recourir à une méthode de lutte autorisée par le Service cantonal de l'agriculture du canton du Valais.

³ Les cultures hors-sol et l'emploi de bulbes de safran génétiquement modifiés sont interdits.

⁴ La culture intermédiaire de céréales est autorisée.

Article 9 Cueillette des fleurs et récolte des stigmates

¹ La récolte du safran est exclusivement manuelle et a toujours lieu durant les mois de septembre, octobre et novembre.

² Seules les fleurs cueillies dans les trois jours qui suivent leur épanouissement sont utilisées pour la production du *Munder Safran*.

³ Après la cueillette, les fleurs sont émondées le jour même afin de récolter les stigmates. Ces derniers sont pincés avec l'ongle, juste à l'endroit où le stigmate, incolore à la base, vire au rouge dans sa partie supérieure.

Article 10 Traitement, séchage et stockage des stigmates

¹ Les stigmates sont étalés en couche sur un support lisse dans un local obscur.

² Les stigmates ne doivent pas être exposés à une température supérieure à 30 °C. Le séchage au soleil ou au moyen d'une autre source de chaleur est interdit. Le temps de séchage est de 48 heures au minimum.

³ Le *Munder Safran* est ensuite mis dans des bocaux en verre étanches et entreposé dans des récipients de couleur foncée dans un lieu froid et sec. Lorsque la durée de stockage dépasse un an, le *Munder Safran* est conservé dans des récipients sous vide.

⁴ Le *Munder Safran* ne doit être ni broyé ni pulvérisé.

Article 11 Vente

Le *Munder Safran* est exclusivement vendu en filaments.

Section 4 Contrôle du produit fini**Article 12** Critères de taxation

¹ Les critères de taxation sont la forme des stigmates ainsi que leur couleur (teneur en crocine), l'odeur et la pureté. Est désigné par *Munder Safran* le safran qui obtient au minimum 12 points sur les 16 points du barème d'évaluation.

² Le *Munder Safran* contient moins de 2,5 % en poids de restes floraux non rouges.

³ Il ne contient pas d'autres éléments.

Article 13 Commission de taxation

¹ La commission de taxation est désignée par le groupement demandeur.

² Pour décrire le *Munder Safran*, la commission de taxation dresse une liste des critères déterminants avec les barèmes et valeurs-seuils correspondants.

Article 14 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un cadastre des parcelles utilisées pour la production de safran et indiquant le nom de l'exploitant ou du propriétaire ainsi que la surface de la parcelle.

² Pour chaque parcelle, le nombre des fleurs cueillies doit être inscrit dans le livre de récolte. Ces indications sont communiquées au groupement demandeur à la fin de la récolte.

Section 5 Etiquetage et certification**Article 15** Etiquetage

¹ Le *Munder Safran* doit être identifié par le logo représenté ci-dessous (n° d'enregistrement 453 916) édité par le groupement demandeur.



² L'étiquette doit comporter les indications suivantes :

- a. le prénom et le nom du planteur de safran ;
- b. le logo représenté ci-dessus avec l'appellation : « Munder Safran » ;
- c. l'indication AOC ;
- d. l'année de récolte ;
- e. la quantité ;
- f. la numérotation continue.

Article 16 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est l'*Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.*

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Munder Safran*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'AOC.