

DOCUMENTO ÚNICO

«CHUFA DE VALENCIA»/«XUFA DE VALÈNCIA»

Nº UE: PDO-ES-0055-AM02 – 28.10.2016

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE (S) [DE DOP o IGP]

«Chufa de Valencia» / «Xufa de València»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Nombre: «Chufa de Valencia» / «Xufa de València»

Descripción: Tubérculo de la variedad-población de chufa (“*Cyperus esculentus* L. var. *sativus* Boeck.”), de diversas formas y tamaños, de piel fina, con tejido suberificado y elevado contenido en grasas y azúcares.

La Chufa de Valencia/Xufa de València, es la chufa recolectada, lavada, secada, con una humedad comprendida entre 6,5 y 12% y seleccionada, con un calibre superior a 3 mm.

Las chufas seleccionadas deben presentar un aspecto típico, estar sanas, enteras, limpias y exentas de alteraciones que puedan perjudicar su consumo y conservación.

La composición química de la Chufa de Valencia/Xufa de València protegida por la Denominación de Origen, referida a peso de materia seca, es:

- Azúcares: mayor o igual al 11%.
- Grasas: mayor o igual al 25%.
- Proteínas: mayor o igual al 6,5%.
- Almidón: mayor o igual al 25%.



- Fibra bruta: mayor o igual al 5

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

- La plantación, que se realiza entre los meses de marzo – junio, siendo recolectada a partir de finales de octubre.
- El lavado y el secado de la chufa, que se prolonga durante un periodo de tres meses. Las características climáticas de la zona, así como el buen hacer de los expertos agricultores son fundamentalmente para que el secado artesanal del producto se realice correctamente y que los tubérculos alcancen la composición final deseada.
- La limpieza de la chufa, en las que las chufas secas se someten a un nuevo proceso de limpieza para eliminar los tubérculos defectuosos. Debido a la larga experiencia de los productores de la zona, tras esta operación de limpieza quedan totalmente eliminados todos aquellos tubérculos que no cumplan las condiciones adecuadas.
- La selección y clasificación, en las que la chufa secas y limpias se seleccionan para eliminar restos de cultivo, chufas dañadas por ataques de plagas u otras circunstancias y, en su caso, se clasifican por calibre. Estas son las últimas fases para llegar al producto final, descrito en el apartado 3.2. El conocimiento de la chufa de los productores, junto con las técnicas desarrolladas y los medios de que disponen hacen que la selección y clasificación de los mismos se realicen satisfactoriamente, dando lugar al producto final.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

—Las industrias utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención de Denominación de Origen Protegida: «Chufa de Valencia», junto a la etiqueta numerada otorgada por el Consejo Regulador que permite el seguimiento del producto en la comercialización. Las etiquetas se facilitarán sin distinción a los productores que cumplan con el pliego de condiciones.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de las chufas amparadas está situada en l’Horta Nord de Valencia y comprende los siguientes términos municipales: Aldaia, Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepós i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Massamagrell, Meliana, Moncada, Museros, Náquera, Paterna, Poble de Farnals, Puçol, el Puig



de Santa María, Rafelbunyol, Rocafort, Sagunto, Tavernes Blanques, València y Vinalesa, todos de la provincia de Valencia.

Se trata de una zona llana, propia de áreas sedimentarias costeras del mar Mediterráneo, con clima mediterráneo, humedad relativa alta y escasas oscilaciones térmicas a lo largo del día, debido a la proximidad del mar.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

- Factores naturales
 - Orografía: Llana, propia de áreas sedimentarias costeras del mar Mediterráneo.
 - Suelo: Suelos franco-arenosos, con buen drenaje y bien nivelados.
 - Suelos de textura ligera, sueltos, arenas de grano fino y libres de malas hierbas.
 - Clima: Mediterráneo con humedad relativa alta y escasas oscilaciones térmicas a lo largo del día, debido a la proximidad del mar, que actúa como amortiguador térmico.

La elevada humedad relativa favorece el cultivo dada la baja pluviometría en esta comarca.

Hidrología: Zona de escasa pluviometría, cifrada en unos 400 mm anuales. La zona de producción se encuentra regada por una red de acequias, que arrancan del río Turia, que son un utilizadas durante el período estival.

- Factores humanos

La chufa fue introducida en España por los árabes en el siglo VIII, como producto de sabor delicado y como base de la bebida refrescante obtenida de su maceración. En el siglo XIII, bajo la cultura islámica, se expande su cultivo en el área mediterránea de la actual Comunidad Valenciana. A.J. Cavanilles en 1975 habla de la existencia de 15 ha de chufa en Alboraya y Almàssera, con referencias a su cultivo y consumo. Existen numerosas publicaciones de estudios de investigadores de la zona, relativos a la chufa, sus características, microbiología y a la bebida obtenida de su maceración.

El cultivo de la chufa es tradicional de esta zona geográfica y tiene una gran importancia socio-económica, suponiendo el medio de vida principal de más de 500 agricultores que poseen amplios conocimientos técnicos del manejo del cultivo, siendo determinante su buen hacer en materia de preparación del terreno, plantación, manejo del cultivo, recolección y secado, para la obtención de un producto final de máxima calidad.

5.2. Carácter específico del producto

De los parámetros químicos que determinan la calidad de la chufa, son los valores de la grasa y la proteína, los que principalmente marcan las diferencias



de calidad de la chufa valenciana con las de otras procedencias, con porcentajes en ambos parámetros inferiores a los que presentan las chufas valencianas. Además, la piel de la chufa valenciana es más fina que la de otras procedencias. De este modo, la chufa valenciana tiene un sabor más dulce e intenso, piel más fina y tamaño más grande y uniforme.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La climatología de la zona interviene decisivamente en la germinación, desarrollo y producción de la chufa. Este factor, unido a las condiciones edafológicas del terreno, debidas principalmente a los aportes de arena de playa a lo largo de los años, proporciona el medio idóneo para el citado desarrollo, tamaño del tubérculo y calidad de este tubérculo: sabor más dulce e intenso, piel más fina y tamaño más grande y uniforme.

El cultivo de este producto requiere temperaturas medias elevadas, de 13°C a 25°C, y ausencia de heladas en los meses de cultivo para el brote y desarrollo del tubérculo. Asimismo, la elevada humedad relativa favorece el cultivo dada la baja pluviometría de esta comarca. Todas estas condiciones se dan en la zona delimitada de la DOP como ya se ha reflejado en el apartado 5.1

El factor humano también determina la calidad del producto; el buen hacer de los expertos agricultores de la zona de producción manejando el cultivo. Concretamente, la integración del cultivo de la chufa en rotación con productos de la huerta mediterránea, un eficiente control de las malas hierbas, junto con las otras etapas determinantes del cultivo, es esencial para obtener una chufa de la calidad adecuada.

Las etapas posteriores a la recolección y más concretamente el cuidadoso y lento secado artesanal que modifica la composición química de los tubérculos de chufa, confieren a la chufa de Valencia las características únicas que le son propias.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<https://breu.gva.es/b/bDPloyNg7M>