

DOCUMENTO ÚNICO
REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO
sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos
agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«ARROZ DE VALENCIA»/«ARRÒS DE VALÈNCIA»

Nº CE: ES-PDO-0105-01162 — 30.09.2013 IGP()DOP(X)

1. **Denominación**

«Arroz de Valencia»/«Arròs de València»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas y hortalizas (frescas o transformadas)

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

Arroz (*Oryza sativa*) de las variedades *Senia, Bahía, Bomba, J. Sendra, Montsianell, Gleva, Sarçet y Albufera, Bombón, Argila, Copsemar 7*. Se comercializará arroz blanco o arroz integral con los siguientes parámetros (valores medios):

Medianos	4%
Granos amarillos y cobrizos	0.20%
Granos rojos y veteados en rojo	0.50%
Granos yesosos y verdes	2%
Granos manchados y picados	0.50%
Materias extrañas	0.10%
Cantidad mínima sin defectos	92.70%

Características del grano crudo elaborado (valores medios):

Variedad	Longitud (mm)	Longitud/anchura	Perlado (%)
Bahía	5,6	1,8	99
Senia	5,6	1,8	99
Bomba	5,2	1,8	99
J. Sendra	5,7	1,8	99
Montsianell	5,7	1,8	99

Gleva	5,7	1,8	99
Sarçet	6	1,8	99
Albufera	5,2	1,7	99
Bombon	5,3	1,8	99
Argila	5,8	1,7	99
Copsemar 7	5,5	1,7	99

Asimismo, el arroz DOP Valencia tendrá las siguientes características de composición (valores medios):

VARIEDAD	AMILOSA (%)
Bahía	19,1 %
Senia	16,3 %
Bomba	24,9 %
J. Sendra	17,5 %
Montsianell	18,1 %
Gleva	17,7 %
Sarçet	16,3 %
Albufera	25,6 %
Bombón	24 %
Argila	20,9 %
Copsemar 7	24,4 %

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*
Todas las fases, desde la siembra hasta la recolección, secado y preparación para el envasado.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Es necesario realizar el envasado en la zona de producción para garantizar las características organolépticas del producto y asegurar la trazabilidad del producto bajo un mismo sistema de control.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

El arroz protegido se comercializará únicamente en envases que irán provistos de una contraetiqueta numerada. Tanto en la etiqueta como en la contraetiqueta deberá figurar obligatoriamente la mención

«Denominación de Ori gen “Arroz de Valencia”» acompañada, en su caso, de su equivalente en valenciano «Denominació d’Orige “Arròs de València”».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El cultivo se sitúa en humedales naturales de las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, en la Comunidad Valenciana. Principalmente, municipios situados en el área de influencia del Parque natural de la Albufera de Valencia y el Parque Natural del Marjal de Pego-Oliva y el Marjal de Almenara. Todos ellos espacios de altísimo valor ecológico, para los cuales el arroz cumple un papel importantísimo en la sostenibilidad del ecosistema.

Municipios que la integran:

Área de influencia del Parque Natural de la Albufera (provincia de Valencia): Albal, Albalat de la Ribera, Alfafar, Algemesí, Beniparrell, Catarroja, Cullera, Massanassa, Sedaví, Silla, Sollana, Sueca y Valencia.

Otros municipios de la provincia de Valencia: Alginet, Almacera, Almusafes, Alquería de la Condesa, La Alcudia, Alcira, Benifayó, Corbera, Favareta, Fortaleny, Llaurí, Masamagrell, Oliva, La Pobla de Farnals, Polinya del Xuquer, Puzol, Rafelbuñol, Riola, Sagunto y Tavernes de Valldigna.

Municipio de la provincia de Alicante: Pego.

Municipios de la provincia de Castellón: Almenara, Castellón, Chilches y La Llosa.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores naturales

La zona de cultivo de la DOP Arroz de Valencia se desarrolla en zonas de marjal, con especiales condiciones de inundabilidad. Se trata de suelos de naturaleza caliza (30-50 % de carbonatos), arcillosos, pobres en materia orgánica y de reacción alcalina (pH 8-8,3). Son tierras fuertes y poco permeables.

En cuanto al clima, al estar la zona situada a orillas del mar Mediterráneo, las temperaturas son suaves durante todo el año y la pluviometría escasa y concentrada en las estaciones de otoño y primavera.

Precisamente la cercanía al mar es la responsable de las brisas que actúan en la zona, evitando la aparición de vientos fríos diurnos. Durante los meses de verano se da el viento de poniente, muy seco y caliente, que proviene de la meseta.

Una parte importante de la zona amparada se encuentra enclavada en el Parque Natural de la Albufera de Valencia, de elevado valor paisajístico. En esta zona, debido a sus peculiares características, el único cultivo posible es el del arroz que, a su vez, es imprescindible para preservar el equilibrio ecológico del parque natural.

El Parque Natural de la Albufera de Valencia, con 21 120 hectáreas de extensión, tiene arrozales en un 65 % de su superficie.

Factores humanos

El cultivo del arroz en la zona amparada se viene practicando desde siglos atrás. Existen documentos que prueban que el arroz se cultivaba en el antiguo Reino de Valencia antes de su conquista por Jaime I, en 1238. El *Llibre dels repartiments*, que repartía las tierras del recientemente conquistado Reino ya describe arrozales.

En el reglamento del año 1753 del Rey Fernando VI se delimitan los cotos arroceros de la zona. Otros documentos que recogen la historia del cultivo del arroz en la Comunidad Valenciana son *El arroz* (1939) de

Rafael Font de Mora y Llorens y *Compendio arroceros* (1952) de José María Carrasco García.

A lo largo de tantos años de cultivo se han desarrollado prácticas específicas en la zona, como por ejemplo los denominados «eixugons» (enjuagados), que consisten en dejar sin agua el cultivo durante unos días para combatir las algas. Los «eixugons» se realizan, aproximadamente, a finales de junio, una vez ya han germinado las plantas de arroz.

Otra práctica de cultivo específica de la zona es la inundación durante el barbecho del invierno. Esta práctica tiene el efecto de romper los ciclos biológicos de algunos organismos del suelo actuando como una desinfección. Al mismo tiempo se produce un aumento de la biodiversidad acuática (hongos, algas, pequeños artrópodos) que facilita la descomposición de los restos de cosecha, regenerando el suelo con sus propios restos y los aportes de macro y micronutrientes.

5.2. *Carácter específico del producto*

La DOP Arroz de Valencia tiene una gran absorción del sabor debido al porcentaje de amilosa de las variedades cultivadas en la zona. Además de un elevado porcentaje de perlado, la homogeneidad en el tamaño de los granos es un factor muy importante garantiza un punto de cocción muy homogéneo y constante.

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 zona amparada se sitúa entre la línea de playa y las sierras costeras. Esta singular geografía hace que durante las noches los campos reciban una brisa marina que garantiza una maduración lenta y gradual del grano, evitando la aparición de fisuras y minimizando los granos partidos tanto durante la molienda como durante la cocción.

La zona amparada, constituida mayoritariamente por el Parque Natural de la Albufera de Valencia, está formada por humedales naturales antiquísimos. En ellos, los suelos son de naturaleza caliza, arcillosos, pobres en materia orgánica y de reacción alcalina. Eso hace que sean suelos pesados, muy fuertes e impermeables, que permiten un cultivo inundado con una mínima cantidad de agua y un aprovechamiento excelente de los recursos nutritivos, lo cual influye muy positivamente en el llenado de los granos basales de cada panícula, minimizando la aparición de granos deformes o amorfos.

En la zona amparada hay ausencia de vientos fríos diurnos y las aguas son templadas, lo cual favorece la aparición del perlado y permite la siembra de variedades de ciclo largo sin que haya problemas de fallado, haciendo posible el cultivo de las variedades amparadas, cuya producción en la zona definida le confiere su característica diferencial, que es el porcentaje de amilosa. Este componente se traduce después en una apreciada cualidad culinaria, ya que de ella depende que el arroz cuente con un adecuado equilibrio entre absorción del sabor y grado de dureza.

La tradición agronómica arrocerca valenciana está íntimamente ligada con la tradición gastronómica. Valencia posee una vasta gastronomía arrocerca centrada en la paella, los arroces caldosos y los arroces al horno. Esta gastronomía arrocerca establece una relación causa-efecto con las variedades típicas de la zona, pues son variedades que absorben muy bien los sabores del caldo convirtiéndose en un buen conductor del sabor lo que ha derivado en una cocina muy específica si la comparamos con la cocina del arroz que se da en el resto del mundo.

El viento de poniente, actúa contra las esporas de hongos como *Pyricularia* y *Hemiltosporium*, favoreciendo la ausencia de granos defectuosos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.agricultura.gva.es/pc_arrozdevalencia