

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

**MODIFICACIÓN PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “CHUFA DE
VALENCIA/XUFA DE VALÈNCIA”**

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Chufa de Valencia/Xufa de València

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tubérculo de la variedad población de chufa *Cyperus sculentus L.*, de diversas formas y tamaños, de piel fina, con tejido suberificado y elevado contenido en grasa 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 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%.

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción de las chufas amparadas está situada en la zona de la huerta de Valencia, con una extensión de 400 Ha. Comprende los términos municipales de Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, Paterna, Rocafort, Tavernes Blanques, València y Vinalesa todos de la provincia de Valencia.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

Los elementos que prueban que el producto es originario de una zona son:

Las características del producto:

Las chufas de esta zona presentan unas características señaladas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que las relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo, de recolección y acondicionado. Solo las chufas que han adquirido las características reseñadas en el Reglamento salen al mercado amparadas por la denominación.

Controles y Certificación:

Son elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Comprenden los siguientes procesos:

- Las chufas proceden de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán autorizadas por el Consejo

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

Regulador.

- Las chufas se manipularan en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
- Las chufas se almacenan en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
- Las chufas se someten a análisis físico-químicos y organolépticos para garantizar su calidad.
- Solo se envasan y salen al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las chufas que superan todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria está en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Los tubérculos de las variedades-población autóctonas proceden de parcelas situadas en la zona descrita en el apartado c)

DESCRIPCIÓN DEL CULTIVO

Sistema de cultivo en rotación con productos de la huerta mediterránea. (patata, cebolla, lechuga, etc).

Cultivo al aire libre de plantación en primavera (abril, preferentemente) y recolección en otoño-invierno (noviembre-febrero).

- Preparación del terreno:

Dirigida a desmenuzar residuos del cultivo precedente.

- Plantación:

Realmente es plantación, por no tratarse de semillas. La fecha de plantación varia según el tipo de plantación:

1. Plantaciones muy precoces : 10 marzo - 7 de abril.
2. Precoces: 8-30 de abril
3. Medias: 1 - 20 de mayo
4. Tardías: 25 -20 de junio.

Las plantaciones más interesantes son las precoces y medias dado que tienen un mayor ahijamiento, menor peligro de daños, mayor rendimiento.

La cantidad de tubérculos para siembra varia con la fecha de plantación y oscila de 120- 140 Kg./Ha, para plantaciones precoces y medias.

- Labores culturales:

1. Fertilización: Al ser la chufa un cultivo en rotación, la fertilización está en función del cultivo precedente.
2. Control de malas hierbas: El control de malas hierbas se realiza habitualmente mediante escarda manual o mecánica. La escarda está en función del sistema de plantación y de la sazón del suelo.

- Recolección: La recolección se realiza durante los meses de noviembre a febrero, pudiéndose alargar hasta marzo. La recolección, en su conjunto, presenta una serie de fases o etapas:

1. Supresión de la vegetación: Eliminación de la parte aérea del cultivo.
2. Separación del tubérculo de la planta: Esta labor se realiza mediante cosechadoras especiales. El mecanismo consta de una hoja de corte que corta la tierra a unos dos centímetros por debajo del nivel de la regadora que forman los dos caballones contiguos del cultivo. Posteriormente una fresadora, desmenuza la tierra y separa los tubérculos de

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

la mata.

3. Elevación de tierra y tubérculos para su tamizado: Mediante una cinta transportadora el conjunto tierra-chufa sube al tambor de cribado que elimina la tierra y retiene las chufas.
4. Descarga de los tubérculos: Una vez separada la tierra se descargan los tubérculos en remolques para su traslado al lavadero.

OPERACIONES TRAS LA RECOLECCIÓN

1. Lavado: La chufa recién recolectada se somete a un proceso de lavado para separar impurezas (tierra, piedras, restos de cultivo, etc.). Se lleva a cabo en lavaderos industrializados.
2. Secado: Proceso en el que el tubérculo pierde humedad. El secado se realiza de forma adecuada, en condiciones establecidas de tiempo, temperatura y aireación. En este proceso el tubérculo queda con una humedad del 6,5 al 12%
3. Limpieza: Las chufas secas se someten a un nuevo proceso de limpieza para eliminar los tubérculos defectuosos.
4. Selección y clasificación: Las chufas secas y limpias se seleccionan para eliminar restos de cultivo, chufas dañadas, con ataques de plagas, etc. y, en su caso, se clasifican por su calibre.
5. Envasado: Las chufas secas, tras el proceso de selección, se envasan y se disponen para su salida al mercado.
6. Control de calidad: Operación encaminada a garantizar que las chufas envasadas estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, chufas con defecto y que cumplen las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.
7. Etiquetado: Colocación de etiquetas y contraetiquetas numeradas en el envase

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

Carácter específico de la zona geográfica

a) 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.

b) Factores humanos

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

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.

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.

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 son esenciales 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/xufa de València las características únicas que le son propias.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Chufa de Valencia/Xufa de València.

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

Dirección: Plaça de la Constitució, 17.- 46120 Alboraià
Teléfono: (34) 963 690 499
Fax: (34) 963 690 499
Correo electrónico: info@chufadevalencia.org
Página web: www.chufadevalencia.org

H) ETIQUETADO:

Las industrias utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención Denominación de Origen Protegida Chufa de Valencia/Xufa de València, junto a la etiqueta numerada que permite el seguimiento del producto en la comercialización.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.
- Decreto 222/2007, de 9 de noviembre del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.
- Decreto 46/2010, de 12 de marzo, del Consell, por el que se modifica el artículo 4, apartado 4; el artículo 6, apartado 3; el artículo 7, apartados 1, 3 y 5; el artículo 8, apartado 1; y el artículo 11, apartados 2, 3, 4 y 5, del Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.