

PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN XUFA DE VALÈNCIA

A) NOM DEL PRODUCTE:

Xufa de València

B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

Tubercle de la varietat població de xufa *Cyperus esculentus* L., de diverses formes i grandàries, de pell fina, amb teixit suberitzat i elevat contingut en greix i sucres.

La Xufa de València és la xufa recol·lectada, rentada, assecada, amb una humitat compresa entre el 6,5 i el 12 %, i seleccionada, amb un calibre superior a 3 mm.

Les xufes seleccionades han de presentar un aspecte típic, estar sanes, senceres, netes i exemptes d'alteracions que puguen perjudicar el seu consum i conservació.

La composició química de la Xufa de València protegida per la denominació d'origen, referida a pes de matèria seca, és:

- Sucres: major o igual a l'11 %.
- Greixos: major o igual al 25 %.
- Proteïnes: major o igual al 6,5 %.
- Midó: major o igual al 25 %.
- Fibra bruta: major o igual al 5 %.

C) ZONA GEOGRÀFICA:

La zona de producció de les xufes emparades està situada en la zona de l'horta de València, amb una extensió de 400 ha. Comprén els termes municipals d'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 i Vinalesa, tots de la província de València.

D) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA:

Els elements que proven que el producte és originari d'una zona són:

Les característiques del producte:

Les xufes d'esta zona presenten unes característiques assenyalades en l'apartat corresponent a la descripció del producte, que les relacionen amb el seu medi natural, amb les condicions de cultiu, de recol·lecció i preparació. Només les xufes que han adquirit les característiques ressenyades en el Reglament ixen al mercat emparades per la denominació.

Controls i certificació:

Són elements fonamentals que avalen l'origen del producte. Comprenen els processos següents:

- Les xufes procedixen de plantacions inscrites situades en la zona de producció i de les varietats autoritzades.
- Les pràctiques de cultiu, en les plantacions inscrites, seran autoritzades pel Consell Regulador.
- Les xufes es manipularan en indústries inscrites i sota el control dels inspectors autoritzats pel Consell.
- Les xufes s'emmagatzemen en indústries, situades en la zona de producció, que posseïsquen les condicions establides i que prèviament hagen sigut inscrites.
- Les xufes se sotmeten a anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques per a garantir la seua qualitat.
- Només s'envasen i ixen al mercat amb la garantia del seu origen, avalada amb la contraetiqueta numerada del Consell Regulador, les xufes que superen tots els controls al llarg del procés.

El nombre de contraetiquetes entregades pel Consell Regulador a la indústria està en funció del producte entregat per l'agricultor a la indústria i de la capacitat dels envasos en què el producte serà comercialitzat.

E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE:

Els tubercles de les varietats població autòctones procedixen de parcel·les situades en la zona descrita en l'apartat c.

DESCRIPCIÓ DEL CULTIU

Sistema de cultiu en rotació amb productes de l'horta mediterrània (creïlla, ceba, encisam, etc.).

Cultiu a l'aire lliure de plantació a la primavera (abril, preferentment) i recol·lecció a la tardor-hivern (novembre-febrer).

- Preparació del terreny:

Dirigida a esmicolar residus del cultiu precedent.

- Plantació:

Realment és plantació, per no tractar-se de llavors. La data de plantació varia segons el tipus de plantació:

1. Plantacions molt precoces: 10 març - 7 d'abril.
2. Precoces: 8-30 d'abril.
3. Mitjanes: 1-20 de maig.
4. Tardanes: 25-20 de juny.

Les plantacions més interessants són les precoces i mitjanes, atés que tenen un major fillolament, menor perill de danys i major rendiment.

La quantitat de tubercles per a sembra varia amb la data de plantació i oscil·la de 120 a 140 kg/ha, per a plantacions precoces i mitjanes.

- Labors culturals:

1. Fertilització: com que la xufa és un cultiu en rotació, la fertilització està en funció del cultiu precedent.
 2. Control de males herbes: el control de males herbes es realitza habitualment per mitjà de birbada manual o mecànica. La birbada està en funció del sistema de plantació i de la saó del sòl.
- Recol·lecció: la recol·lecció es realitza durant els mesos de novembre a febrer, i es pot allargar fins a març. La recol·lecció, en el seu conjunt, presenta una sèrie de fases o etapes:
1. Supressió de la vegetació: eliminació de la part aèria del cultiu.
 2. Separació del tubercle de la planta: esta labor es realitza per mitjà de recol·lectores especials. El mecanisme consta d'una fulla de tall que talla la terra a uns dos centímetres per davall del nivell de la regadora que formen els dos cavallons contigus del cultiu. Posteriorment, una fresadora esmicola la terra i separa els tubercles de la mata.
 3. Elevació de terra i tubercles per al seu tamisatge: per mitjà d'una cinta transportadora el conjunt terra-xufa puja al tambor de garbellament que elimina la terra i reté les xufes.
 4. Descàrrega dels tubercles: una vegada separada la terra es descarreguen els tubercles en remolcs per al seu trasllat al llavador.

OPERACIONS DESPRÉS DE LA RECOL·LECCIÓ

1. Rentat: la xufa recent recol·lectada se sotmet a un procés de neteja i classificació per a separar impureses (terra, pedres, restes de cultiu, etc.). Es du a terme en llavadors industrialitzats.
2. Assecatge: procés en què el tubercle perd humitat. L'assecatge es realitza de forma adequada, en condicions establides de temps, temperatura i aireig. En este procés el tubercle queda amb una humitat del 6,5 al 12 %.
3. Neteja: les xufes seques se sotmeten a un nou procés de neteja per a eliminar els tubercles defectuosos.
4. Selecció i classificació: les xufes seques i netes se seleccionen per a eliminar restes de cultiu, xufes danyades, amb atacs de plagues, etc. i, si és el cas, es classifiquen pel seu calibre.
5. Envasament: les xufes seques, després del procés de selecció, s'envasen i es disposen per a l'eixida al mercat.
6. Control de qualitat: operació encaminada a garantir que els envasos estiguen correctes quant a pes, matèries estranyes, xufes amb defecte i que complixen les toleràncies assenyalades en la normativa corresponent.
7. Etiquetatge: col·locació d'etiquetes i contraetiquetes numerades en l'envàs.

F) VINCLE AMB EL MEDI:

Caràcter específic de la zona geogràfica

a) Factors naturals

- Orografia: plana, pròpia d'àrees sedimentaries costaneres del mar Mediterrani.
 - Sòl: sòls francoarenosos, amb bon drenatge i ben anivellats.
Sòls de textura lleugera, solts, arenos de gra fi i lliures de males herbes.
 - Clima: mediterrani amb humitat relativa alta i escasses oscil·lacions tèrmiques al llarg del dia, a causa de la proximitat del mar, que actua com a amortidor tèrmic.
L'elevada humitat relativa n'afavorix el cultiu, atesa la baixa pluviometria en esta comarca.
- Hidrologia: zona d'escassa pluviometria, xifrada en uns 400 mm anuals. La zona de producció es troba regada per una xarxa de séquies, que arranquen del riu Túria, que són utilitzades durant el període estival.

b) Factors humans

La xufa va ser introduïda a Espanya pels àrabs en el segle VIII, com a producte de sabor delicat i com a base de la beguda refrescant obtinguda de la seua maceració. En el segle XIII, davall la cultura islàmica, se n'expandix el cultiu en l'àrea mediterrània de l'actual Comunitat Valenciana. A. J. Cavanilles, en 1975, parla de l'existència de 15 ha de xufa a Alboraya i Almàssera, amb referències al seu cultiu i consum. Hi ha nombroses publicacions d'estudis d'investigadors de la zona relatius a la xufa, les seues característiques, microbiologia i a la beguda obtinguda de la seua maceració.

El cultiu de la xufa és tradicional d'esta zona geogràfica i té una gran importància socioeconòmica, suposa el mitjà de vida principal de més de 500 agricultors que posseïxen amplis coneixements tècnics del maneig del cultiu i és determinant el treball ben fet en matèria de preparació del terreny, plantació, maneig del cultiu, recol·lecció i assecatge per a l'obtenció d'un producte final de màxima qualitat.

Caràcter específic del producte

Dels paràmetres químics que determinen la qualitat de la xufa, són els valors del greix i la proteïna els que principalment marquen les diferències de qualitat de la xufa valenciana amb les d'altres procedències, amb percentatges en ambdós paràmetres inferiors als que presenten les xufes valencianes. A més, la pell de la xufa valenciana és més fina que la d'altres procedències. D'esta manera, la xufa valenciana té un sabor més dolç i intens, pell més fina i dimensions més grans i uniformes.

Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o una qualitat específica, la reputació o altres característiques del producte (en el cas de les IGP)

El clima de la zona intervé decisivament en la germinació, el desenrotllament i la producció de la xufa. Este factor, unit a les condicions edafològiques del terreny, degudes principalment a les aportacions d'arena de platja al llarg dels anys, proporciona el medi idoni per al desenrotllament esmentat, grandària i qualitat del tubercle: sabor més dolç i intens, pell més fina i dimensions més grans i uniformes.

El cultiu d'este producte requereix temperatures mitjanes elevades, de 13 °C a 25 °C, i absència de gelades en els mesos de cultiu per al brot i desenrotllament del tubercle. Així mateix, l'elevada humitat relativa afavorix el cultiu atesa la baixa pluviometria d'esta comarca. Totes estes condicions es donen en la zona delimitada de la DOP, com ja s'ha reflectit en l'apartat 5.1.

El factor humà també determina la qualitat del producte; el bon treball dels experts agricultors de la zona de producció manejant el cultiu. Concretament, la integració del cultiu de la xufa en rotació amb productes de l'horta mediterrània, un eficient control de les males herbes junt amb les altres etapes determinants del cultiu són essencials per a obtenir una xufa de la qualitat adequada.

Les etapes posteriors a la recol·lecció i, més concretament, l'assecatge artesanal cuidadós i lent que modifica la composició química dels tubercles de xufa, conferixen a la xufa de València les característiques úniques que li són pròpies.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

La verificació del compliment d'allò que s'ha especificat en el present plec de condicions correspon al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Xufa de València.

Direcció: C/ Poeta Eduard Buïl, 5, 6a. 46020. València

Telèfon: (34) 963 690 499

Fax: (34) 963 690 499

Adreça electrònica: info@chufadevalencia.org

Pàgina web: www.chufadevalencia.org

H) ETIQUETATGE:

Les indústries utilitzaran obligatòriament en les etiquetes dels envasos la menció Denominació d'Origen Protegida Xufa de València, junt amb l'etiqueta numerada que permet el seguiment del producte en la comercialització.

I) REQUISITS LEGISLATIUS NACIONALS:

- Llei 25/1970, de 2 de desembre, Estatut de la Vinya, del Vi i dels Alcohols.
- Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció en el registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides i l'oposició a estes.
- Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.
- Decret 46/2010, de 12 de març, del Consell, pel qual es modifica l'article 4, apartat 4; l'article 6, apartat 3; l'article 7, apartats 1, 3 i 5; l'article 8, apartat 1; i l'article 11, apartats 2, 3, 4 i 5, del Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.