

## DOCUMENT ÚNIC

«CHUFA DE VALENCIA»/«XUFA DE VALÈNCIA»

Núm. UE: PDO-ES-02201 – 28.10.2016

DOP (X)      IGP ( )

### 1. DENOMINACIÓ

«Chufa de Valencia »/«Xufa de València»

### 2. ESTAT MEMBRE O TERCER PAÍS

ESPANYA

### 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTÓS

#### 3.1. Tipus de producte

Classe 1.8. Altres productes de l'annex I del Tractat (espècies, etc.)

#### 3.2. Descripció del producte que es designa amb el nom indicat en el punt 1

Nom: Chufa de Valencia/Xufa de València.

Descripció: Tubercle de la varietat-població de xufa (*Cyperus esculentus L. var. sativus Boeck*), de diverses formes i grandàries, de pell fina, amb teixit suberitzat i elevat contingut en greix i sucres.

La Chufa de Valencia/Xufa de València, és la xufa recol·lectada, llavada, 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-ne el consum i la conservació.

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

- Sucres: 11% o més.
- Greixos: 25% o més.
- Proteïnes: 6,5% o més.
- Midó: 25% o més.
- Fibra bruta: 5% o més.



**3.3. Matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats):**

-

**3.4. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas de productes transformats)**

—

**3.5. Fases específiques de la producció que han de dur-se a terme en la zona geogràfica definida**

— La plantació, que es realitza entre els mesos de març-juny, que es cull a partir de finals d'octubre.

— La llavada i l'assecament de la xufa, que es prolonga durant un període de tres mesos. Les característiques climàtiques de la zona, així com el bon fer dels experts agricultors són fonamentals perquè l'assecament artesanal del producte es realitze correctament i que els tubercles aconseguisquen la composició final desitjada.

— La neteja de la xufa, en la qual les xufes seques se sotmeten a un nou procés de neteja per a eliminar els tubercles defectuosos. Per la llarga experiència dels productors de la zona, després d'aquesta operació de neteja queden totalment eliminats tots aquells tubercles que no complisquen les condicions adequades.

— La selecció i classificació, en les quals les xufes seques i netes se seleccionen per a eliminar restes de cultiu, xufes danyades amb atacs de plagues o altres circumstàncies i, si escau, es classifiquen per calibre. Aquestes són les últimes fases per a arribar al producte final, descrit en l'apartat 3.2. El coneixement de la xufa dels productors, juntament amb les tècniques desenvolupades i els mitjans de què disposen fan que la selecció i classificació d'aquestes es realitzen satisfactòriament, i així es dona lloc al producte final.

**3.6. Normes especials sobre el tall en rodanxes, el ratllat, l'envasament, etc., del producte al qual es refereix el nom registrat**

—

**3.7. Normes especials sobre l'etiquetatge del producte al qual es refereix el nom registrat**

—

**4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA**

La zona de producció de les xufes emparades està situada en la zona de l'Horta de València amb una extensió **aproximada de 420 ha**. Comprén els termes municipals d'Aldaia, Albalat dels Sorells, Alboraià, Albuixec, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Montcada, Museros, **Nàquera**, Paterna, **Puçol**, Rocafort, Tavernes Blanques, València i Vinalesa, tots de la província de València.



Es tracta d'una zona plana, pròpia d'àrees sedimentàries costaneres del mar Mediterrani, amb clima mediterrani, humitat relativa alta i escasses oscil·lacions tèrmiques al llarg del dia, a causa de la proximitat del mar.

## 5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

### 5.1. Caràcter específic de la zona geogràfica

- Factors naturals
  - Orografia: Plana, pròpia d'àrees sedimentàries costaneres del mar Mediterrani.
  - Sòl: Sòls francs arenosos, amb bon drenatge i ben anivellats.  
Sòls de textura lleugera, solts, i arenes 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 afavoreix el cultiu donada la baixa pluviometria en aquesta 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.

- 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, sota la cultura islàmica, s'expandeix el seu 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 Alboraià i Almàssera, amb referències al seu cultiu i consum. Existeixen 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'aquesta zona geogràfica i té una gran importància socioeconòmica, ja que suposa el mitjà de vida principal de més de 500 agricultors que posseeixen amplis coneixements tècnics del maneig del cultiu, i és determinant el seu bon fer en matèria de preparació del terreny, plantació, maneig del cultiu, recol·lecció i assecat, per a l'obtenció d'un producte final de màxima qualitat.

### 5.2. 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 tots dos 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'aquesta manera, la xufa valenciana té un sabor més dolç i intens, pell més fina i grandària major i més uniforme.



### **5.3. 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)**

La climatologia de la zona intervé decisivament en la germinació, el desenvolupament i la producció de la xufa. Aquest factor, unit a les condicions edafològiques del terreny, degudes principalment a les aportacions d'arena de platja al llarg dels anys, proporciona el mitjà idoni per al desenvolupament, grandària i qualitat d'aquest tubercle: sabor més dolç i intens, pell més fina i grandària major i més uniforme.

El cultiu d'aquest producte requereix temperatures mitjanes elevades, de 13 °C a 25 °C, i absència de gelades en els mesos de cultiu per al brot i desenvolupament del tubercle. Així mateix, l'elevada humitat relativa afavoreix el cultiu donada la baixa pluviometria d'aquesta comarca. Totes aquestes 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 fer 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 juntament amb les altres etapes determinants del cultiu són essencials per a obtindre una xufa de la qualitat adequada.

Les etapes posteriors a la recol·lecció i més concretament l'acurat i lent assecat artesanal que modifica la composició química dels tubercles de xufa confereixen a la xufa de València les característiques úniques que són pròpies d'ella.

#### **Referència a la publicació del plec de condicions**

(Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentosos).

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/166998507/pliego+DE+CONDICION+S+CHUFA2018cast.pdf/1a636a37-acc8-4d07-8c95-688fb3286861>