

PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN “XUFA DE VALÈNCIA/CHUFA DE VALÈNCIA”

A) NOM DEL PRODUCTE:

Xufa de València/**Chufa de València**

B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

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

La Xufa de València/**Chufa de València**, és la xufa recol·lectada, llavada, assecada, amb una humitat compresa entre 6,5 i 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 Xufa de València/**Chufa 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 **aproximada de 420 hectàrees**. Comprén els termes municipals d'Aldaia , Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Emperador, Foios, Godella, Massalfassar, Meliana, Moncada, Museros, **Nàquera**, Paterna, **Puçol**, 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'aquesta 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 condicionat. 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 procedeixen 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 reuneixen les condicions establides i que prèviament hagen sigut inscrites.
- Les xufes se sotmeten a anàlisi físicaquímica i **morfològica** per a garantir-ne la 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 els quals el producte serà comercialitzat.

E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE:

Els tubercles de les varietats-població autòctones procedeixen 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 en tardor-hivern

(novembre-febrer).

- Preparació del terreny:

Dirigida a esmicolar residus del cultiu precedent.

- Plantació:

En realitat és plantació, ja que no es tracta 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: **21 de maig - 20 de juny.**

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



La quantitat de tubercles per a sembra varia amb la data de plantació i oscil·la de 120-140 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 mitjançant 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: aquesta labor es realitza mitjançant 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 a garbellar: mitjançant una cinta transportadora el conjunt terra-xufa puja al tambor de garbellat que elimina la terra i reté les xufes.

4. Descàrrega dels tubercles: una vegada separada la terra es descarreguen els tubercles en remolcs per a traslladar-los al llavador.

OPERACIONS DESPRÉS DE LA RECOL·LECCIÓ

1. Rentada: la xufa acabada de recol·lectar se sotmet a un procés de rentada per a separar impureses (terra, pedres, restes de cultiu, etc.). Es du a terme en llavadors industrialitzats.
2. Assecatge: procés en el qual el tubercle perd humitat. La deshidratació es realitza de forma adequada, en condicions establides de temps, temperatura i ventilació. En aquest 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 escau, es classifiquen pel seu calibre.
5. Envasat: les xufes seques, després del procés de selecció, s'envasen i es disposen per a la seua eixida al mercat.



6. Control de qualitat: operació encaminada a garantir que **les xufes envasades estiguen correctes** quant a matèries estranyes, xufes amb defecte i que compleixen 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, 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.

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 per la maceració. En el segle XIII, sota la cultura islàmica, s'expandeix 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. Existeixen nombroses publicacions d'estudis d'investigadors de la zona, relatius a la xufa, les seues característiques, microbiologia i a la beguda obtinguda per la maceració.

El cultiu de la xufa és tradicional d'aquesta zona geogràfica i té una gran importància socioeconòmica, ja que representa el mitjà de vida principal de més de 500 agricultors que posseeixen amplis coneixements tècnics del maneig del cultiu, i és determinant el seu saber fer 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 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 més gran i uniforme.

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, desenvolupament i 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 citat desenvolupament, grandària del tubercle i qualitat d'aquest tubercle: sabor més dolç i intens, pell més fina i grandària més gran i 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 a la brotada 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, tal com s'ha reflectit en l'apartat 5.1.

El factor humà també determina la qualitat del producte; el saber fer dels experts agricultors de la zona de producció per a tractar 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 amb la qualitat adequada.

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

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

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

Adreça: plaça de la Constitució, 17.- 46120 Alboràia

Telèfon: (34) 963 690 499

Fax: (34) 963 690 499

Correu electrònic: info@chufadevalencia.org



Pàgina web: www.chufadevalencia.org

H) ETIQUETATGE:

Les indústries utilitzaran obligatòriament en les etiquetes dels envasos l'esment Denominació d'Origen Protegida Xufa de València/**Chufa de València**, al costat de l'etiqueta numerada atorgada pel Consell Regulador 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 1335/2011 de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes.
- Reial decret 149/2014, de 7 de març, pel qual es modifica el Reial decret 1335/2011 de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes.
- Decret 222/2007, de 9 de novembre del Consell, pel qual s'estableixen 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'estableixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.