MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P.º DE LA INFANTA ISABEL 1
28071 MADRID

DENOMINACION DE ORIGEN

"CHUFA DE VALENCIA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P.º DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 MADRID

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CHUFA DE VALENCIA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Denominación de Origen "Chufa de Valencia"

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 azucares.

Los tamaños y formas más frecuentes de chufas son las redondeadas y alargadas, conocidas tradicionalmente como Llargueta y Ametlla.

Las características mínimas de los tubérculos serán:

- Peso unitario: Comprendido entre 0,45-0,80 gr.en fresco por unidad.

- Parámetros morfológicos, para chufa tierna:

  Largo, entre 0,9 y 1,6 cm.
  Ancho, entre 0,7 y 1,1 cm.

Composición en peso de materia seca: Azúcares: 11-17,5%, grasas: 23-31%, proteínas: 6,5-12% ; almidón: 25-40%.

Color pardo oscuro, con rugosidades características en su superficie externa.

Tipos de Chufa:

Tierna: Chufa recién recolectada y lavada.

Seca: Chufa sometida a las operaciones de lavado y secado. Posee una humedad de 7,5 a 12 por 100.

Dentro de la chufa seca hay que distinguir:

"Chufa seca cosechero": Chufa seca con un calibre mínimo de 5 milímetro.

"Chufa seca granza": Chufa seca de tamaño igual o superior a 7,5 milímetros.

En la selección de las chufas se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

Tubérculos vacíos o semivacíos: 0,4 por 100 máximo, expresado en peso.
Tubérculos de coloración marrón oscuro o achocolatados, o alteraciones organolépticas: 0,6 por 100 máximo, expresado en peso.
Tubérculos con agresiones en la corteza, con coretes o segmentos: 1 por 100 máximo, expresado en peso.
Materias extrañas: hasta 0,1 por 100.
Exentos de plagas (polillas, barrenador), enfermedades criptogámicas ("fusarium" sp., etc), residuos contaminantes y residuos tóxicos.

Por selección, lavado, secado, maceración, trituración, prensado, tamizado y adición de agua junto con otros componentes característicos y autorizados (azúcar, corteza de limón, canela, etc., según gusto) se obtiene la bebida Horchata de Chufa de Valencia.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción está situada en la zona norte de la huerta de Valencia, con una extensión de 6.500 Ha.

Comprende los términos municipales de Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixech, Alfara del Patriarca, Almássera, Bonrepós i Mirambell, Burjassot, Foios, Godella, Meliana, Moncada, Paterna, Rocafort, Tavernes Blanques, Valencia 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:

1. Las chufas proceden de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2. Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán autorizadas por el Consejo Regulador.

3. Las chufas se manipularan en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4. Las chufas se almacenan en industrias, situadas en la zona de producción, que reúna las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5. Las chufas se someten a análisis físico-químicos y organolépticos para garantizar su calidad.

6. 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) <u>OBTENCIÓN DEL PRODUCTO</u>.

1. Los tubérculos de las variedades-población autóctonas proceden de parcelas inscritas y han sido cultivados de acuerdo a las normas establecidas por el Consejo Regulador y descritas en el apartado correspondiente a condiciones de cultivo.

2. La recolección se realiza con esmero, en la época que el Consejo determina, a fin de que estén en su grado adecuado de madurez.

3. Una vez transportados a los lavaderos, se someten a los siguientes procesos:

Lavado: La chufa recién recolectada se somete a un proceso de lavado para separar impurezas (tierra, piedras, restos de cultivo, etc.).

Se lleva acabo en lavaderos industrializados, con agua clorada a fin de garantizar en todo momento la calidad microbiológica de las chufas.

Las chufas obtenidas tienen una humedad aproximadamente del 45-50% y se denominan chufas tiernas.

Secado: Proceso en el que el tubérculo pierde humedad.

El secado se realiza de forma adecuada, en condiciones establecidas de tiempo, temperatura y aireación. Los tubérculos se colocan en capas de 10-20 cm. y se remueven 1 ó 2 veces al día. En este proceso el tubérculo queda con una humedad del 7,5 al 12%

Limpieza: Las chufas secas se someten a un nuevo proceso de limpieza para eliminar los tubérculos vacíos, con agresiones o de coloración anómala, así como los restos de impurezas, etc.

Clasificación: Las chufas secas y limpias se clasifican por su calibre.

Envasado: Las chufas tiernas o secas clasificadas se envasan y se disponen para su salida al mercado o a las industrias elaboradoras de horchata.

Control de calidad extrínseco: Operación encaminada a garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, chufas con defecto y que cumplen las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.

Etiquetado: Colocación de etiquetas y contraetiquetas numeradas en el envase.

4. El Consejo Regulador vigila rendimientos y califica las chufas en las plantas envasadoras inscritas de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la denominación.

Certificada la calidad, el Consejo controla el envasado y entrega las contraetiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

La chufa fue introducida en España por los árabes en el Siglo VIII, como producto de sabor y aroma 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. Hay constancia escrita de que se consumía una bebida llamada "leche de chufas" que sin duda fue el antecedente de la actual horchata de chufa.

A.J. Cavanilles en 1795 habla del cultivo de unas 15 Ha. de chufa en Alboraia y Almássera, con referencia a su consumo en remojo y describiendo su cultivo.

Existen numerosos estudios relativos tanto a la chufa como a la bebida obtenida de su maceración, la horchata, todos ellos realizados por investigadores de la zona de producción, entre los que señalamos:

- Alcalá. A., Casas, A. y Primo,E. (1954) "Estudio sobre la chufa"
- Alcalá, A (1956) "Estudio químico de la horchata de chufas"
- Hernández, E., Alonso, I. y Lafuente (1963) "tratamiento de la chufas para reducir su contenido en microorganismos"; "Un test objetivo de calidad sanitaria de la horchata de chufa".
- Hernández, E. y Vilar, R. (1967) "Microbiología de la horchata de chufas", "determinación de índices de calidad".

b) Natural

- Orografía:

Llana, propia de áreas sedimentarías costeras del mar Mediterráneo.

- Suelo:

Suelos franco-arenosos, con buen drenaje y bien nivelados.

Suelos de textura ligera, sueltos, arenas de grano fino, libres de salinidad y de malas hierbas.

En estos suelos la chufa adquiere mayor calidad, sabor más dulce e intenso, piel más fina y tamaño mas grande y uniforme.

- 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.

El cultivo de este producto requiere temperaturas medias elevadas de 13 a 25 °C y ausencia de heladas.

Para el brote del tubérculo se requiere una temperatura mínima de 12°C, situación que se dan en esta Comarca a partir de marzo.

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.

c) Condiciones de cultivo

- Sistemas de cultivo:

Se integra en rotaciones propias de la huerta (patata, cebolla, cacahuete, lechuga, etc). Cultivo al aire libre de plantación en primavera (abril, preferentemente) y recolección otoñal (noviembre-diciembre).

- Preparación del terreno:

Dirigida a desmenuzar residuos del cultivo precedente mediante varios pases de fresadora, si es posible cruzados. Seguidamente se hacen tablares de unos 4 m. de ancho

para regar por inundación. Cuando el suelo está en tempero se da un último pase de fresadora previo a la plantación mecánica o manual.

- Plantación:

Realmente es plantación, por no tratarse de semillas.

La fecha de plantación varia según el tipo de plantación:

* Plantaciones muy precoces : 10 marzo - 7 de abril.

Precoces: 8-30 de abril
Medias: 1 - 20 de mayo
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 .

Los marcos de plantación más usuales son en líneas separadas 60-70 cm. La distancia dentro de la misma línea es de 10 cm. y la profundidad de siembra de 4-10 cm.

- Labores culturales:

Fertilización:

Al ser la chufa un cultivo en rotación, la fertilización está en función del cultivo precedente. Si se ha incorporado al suelo materia orgánica en el cultivo anterior, se complementa con dosis de unos 10.000 Kg/Ha, y con abonados minerales de fondo de superfosfato de calcio y potasio y abonado de cobertera con superfosfatos.

Control de malas hierbas:

El control de malas hierbas se realiza mediante escarda manual, mecánica o química, siendo la mecánica la más frecuente.

La escarda está en función del sistema de plantación y de la sazón del suelo.

Normalmente, la primera labor de escarda se realiza a los 25 o 30 días de efectuada la plantación, cuando la planta tiene unos 8 ó 10 cm. de altura, a una profundidad de unos 15 cm.. Esta labor además de eliminar malas hierbas, encauza el marco de riego. A los 8 o 10 días de la primera, se realiza una segunda labor de escarda a unos 2 a 5 cm de profundidad.

- Recolección:

La recolección se realiza durante los meses de noviembre y diciembre, pudiéndose alargar hasta enero.

La recolección, en su conjunto, presenta una serie de fases o etapas:

* Supresión de la vegetación:

Arranque o quema de la parte aérea del cultivo. Normalmente se realiza la quema. El arranque manual solo se efectúa en casos aislados para su aprovechamiento como forraje.

La quema de la parte aérea de la planta no afecta al tubérculo al estar éste enterrado.

* Limpieza del campo:

Consiste en eliminar restos no consumidos en la combustión, mediante rastrillos manuales o con tracción animal o mecánica. Esta labor favorece el descostrado de la tierra.

* Separación del tubérculo de la planta:

Esta labor se realiza mediante un apero especial o mediante cosechadoras especiales.

Tanto en un caso como en otro, el mecanismo consta de un "tallan" (cuchilla) 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 la mata.

* 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.

* Descarga de los tubérculos:

Una vez separada la tierra se descargan los tubérculos en grandes montones o en remolques para su traslado al lavadero.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

- **Constituido por:**

Un Presidente.
Un Vicepresidente.
Seis vocales en representación del sector productor, titulares de plantaciones inscritas en el Registro de Productores de Chufa.
Cuatro vocales en representación de los inscritos en el Registro de Envasadores y Comercializadores. De ellos, dos en representación de la sección de lavaderos y dos de la sección de secaderos-comercializadores y envasadores de Chufa de Valencia.
Dos vocales en representación del sector elaborador-expendedor de Horchata de Chufa de Valencia
Dos vocales técnicos en representación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, designados por ésta, con especiales conocimientos en la materia.

- **Ámbito de competencias:**

En lo territorial:	Por la zona de producción.
En razón de los productos:	Por la Chufa de Valencia protegida en cualquiera de sus fases desde la producción al comercio. Horchata de Chufa de Valencia.
En razón de las personas:	Por los inscritos en los diferentes Registros, incluido el de Elaboradores y Expendedores de Horchata de Chufa de Valencia.

- **Funciones:**

* Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de la chufa protegida, así como de la horchata con derecho a protección (Horchata de Chufa de Valencia).

* Calificar el producto.

* Velar por el prestigio de la Denominación de Origen Chufa de Valencia y de la Horchata de Chufa de Valencia.

* Elaborar y controlar los diferentes Registros:

* Expedir y controlar los certificados de origen y precintos de garantía.

* Promocionar los productos protegidos.

* Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación.

* Incoar y resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

H) ETIQUETADO.

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita, deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador .

Figurará obligatoriamente, en ellas, de forma destacada: Denominación de Origen **"Chufa de Valencia"**.

Cualquier tipo de envase en el que se expidan las chufas protegidas ira provisto de contraetiquetas numeradas, expedidas el Consejo Regulador y colocadas plantas envasadoras inscritas.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 21 de mayo de 1997 del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Chufa de Valencia" y de su Consejo Regulador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

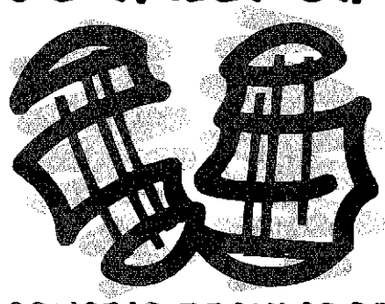
C/ DULCINEA, 4
28020 MADRID

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"CHUFA DE VALENCIA"

Contraetiquetas númeradas

CHUFA
DE VALENCIA



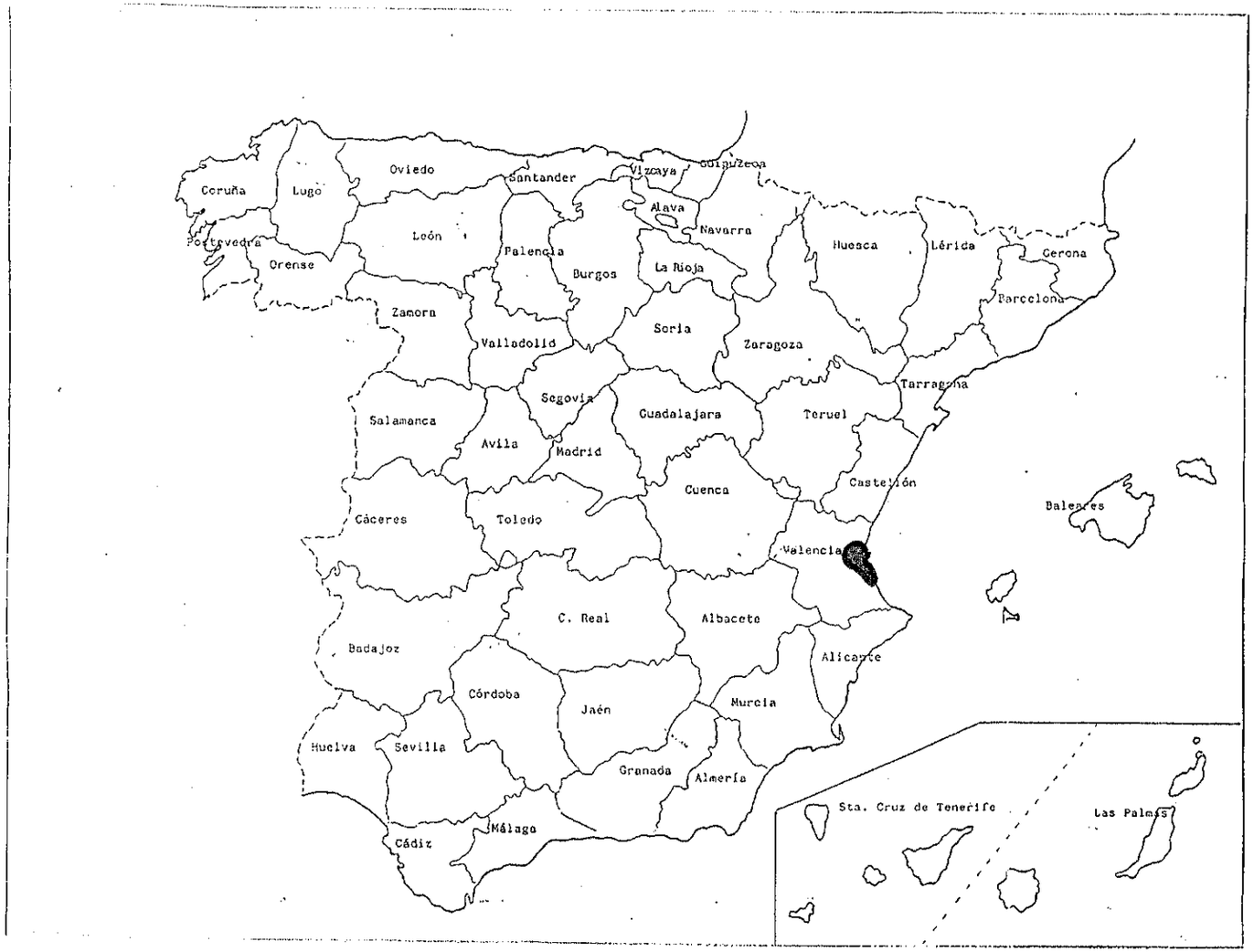
CONSEJO REGULADOR
DENOMINACION DE ORIGEN

B 01991

CAMPAÑA 95/96

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CHUFA DE VALENCIA"

Zona de producción



DENOMINACION DE ORIGEN "CHUFA DE VALENCIA"

Zona de producción

