
 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE LA CHUFA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-05 Hoja 1 de 5 Edición: 3 Fecha: 24/07/20</p>
---	---	---

CARACTERÍSTICAS DE LA CHUFA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CHUFA DE VALENCIA


Rev nº	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
1	24/03/14	Creación del documento tras auditoría ENAC
2	14/03/16	Se añade consideración de aceptación de resultados físico-químicos
3	24/07/20	Cambios tras auditoría de ENAC, NCM3.

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Resp. Calidad	Director Técnico	Órgano de Gobierno

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE LA CHUFA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-05 Hoja 2 de 5 Edición: 3 Fecha: 24/07/20</p>
---	---	---

ÍNDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS
4. CRITERIOS DE CALIDAD DE LA CHUFA DE VALENCIA
 - Especificaciones relativas al calibre
 - Especificaciones relativas a la composición química
 - Especificaciones relativas al aspecto
5. FORMATOS ASOCIADOS

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE LA CHUFA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-05 Hoja 3 de 5 Edición: 3 Fecha: 24/07/20</p>
---	---	---

1. OBJETO

El objeto del presente documento es definir la calidad que debe tener la chufa de la Denominación de Origen Chufa de Valencia en el momento de su expedición, después del secado y la selección.

2. ALCANCE

El alcance incluye la chufa de Valencia con Denominación de Origen.

3. REFERENCIAS

El presente documento complementa lo descrito en el PO-05 Procedimiento de certificación y en el Manual de Calidad apartado 7, en el documento CC-02 Criterios para la inscripción y mantenimiento en el registro de comercializadores de chufa de Valencia, PO-06 Procedimiento de inspección y PO-11 Procedimiento para la realización de ensayos.

4. CRITERIOS DE CALIDAD DE LA CHUFA DE VALENCIA

La chufa de Valencia con Denominación de Origen debe tener las siguientes especificaciones que se describen a continuación:

HUMEDAD

La humedad debe estar comprendida entre 6.5 y 12%.


CALIBRE:

El calibre debe ser superior a 3 mm.

La chufa de calibre igual o inferior a 3 mm no estará protegida por la Denominación de Origen.

El calibre se determina por diámetro máximo de la sección ecuatorial. Se comprobará mediante un pie de rey.

Tolerancias admisibles: Se admitirá un 2% de chufas que no correspondan al calibre indicado.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE LA CHUFA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-05 Hoja 4 de 5 Edición: 3 Fecha: 24/07/20</p>
---	---	---

COMPOSICIÓN QUÍMICA REFERIDA A PESO DE MATERIA SECA:

Las chufas amparadas por la Denominación de Origen Chufa de Valencia tendrán la siguiente composición química:

- 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%

Los métodos analíticos y las incertidumbres en las determinaciones serán los establecidos por el laboratorio de referencia para la realización de los análisis químicos del CRDO Chufa de Valencia.

Si existe alguna desviación entre el resultado del parámetro analizado y el valor establecido en el Pliego de Condiciones, se tendrá en cuenta la incertidumbre del laboratorio de ensayo para esa determinación, considerando siempre el valor más favorable para el operador.

Se podrá establecer asumible un valor inferior al 10% de diferencia por un motivo justificado y estudiando las condiciones y factores que hayan podido influir en el resultado obtenido (retraso en la toma de muestras, destino final de la chufa, etc.)

ASPECTO:

Las chufas seleccionadas deben presentar un aspecto típico, estar sanas, enteras, limpias y exentas de alteraciones que puedan perjudicar su consumo y conservación.


El aspecto se comprobará visualmente mediante un análisis morfológico efectuado sobre una muestra de chufa lista para expedición tomada en las instalaciones del comercializador. La realización del ensayo está definida en la Instrucción Técnica de Ensayo (IT-02).

Variedad:

Las chufas con Denominación de Origen deben presentar las características típicas de la variedad (*Cyperus esculentus* L. var. *Sativus* Boeck.) Si existen dudas respecto de la variedad, se actuará según lo indicado en la Instrucción Técnica IT-04 "Sospecha de mezcla de chufas."

Defectos relativos al aspecto:

- **Tubérculos achocolatados:** esta alteración se produce por un deficiente e inadecuado secado de los tubérculos. Consiste en el oscurecimiento del tubérculo,

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE LA CHUFA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-05 Hoja 5 de 5 Edición: 3 Fecha: 24/07/20</p>
---	---	---

apreciable tanto externa como internamente y un tacto más blando del habitual por la zona achocolatada. El color que pueden adquirir los tubérculos achocolatados va desde el marrón hasta el negro. Esta alteración hace que los tubérculos adquieran mal sabor, lo que afecta negativamente a la calidad de la horchata elaborada con ellos.

- **Tubérculos con alteraciones organolépticas:** aquellos cuya coloración externa y/o interna sean anómalos.
- **Tubérculos con cortes:** estos cortes pueden haberse producido durante alguna de las fases de recolección, secado, selección.
- **Tubérculos atacados por plagas de campo:** se observan en los tubérculos agujeros de contorno circular y de diámetro y profundidad variable o bien, en caso de tratarse de insectos mordedores, se pueden ver las marcas de la mordida en el exterior del tubérculo. Suelen observarse heridas cicatrizadas, de coloración oscura, de distinta magnitud, realizadas en cualquier punto del tubérculo.
- **Tubérculos atacados por plagas de almacén:** se observan en los tubérculos las lesiones
- **Materias extrañas:** englobamos dentro de este apartado los carbones, pequeños trozos de madera, caracoles, piedras, etc.

Tolerancias de defectos admisibles:

- Tubérculos achocolatados: 0.5%
- Tubérculos con alteraciones organolépticas: 1%
- Tubérculos con cortes: 1%
- Tubérculos atacados por plagas de campo: 5%
- Tubérculos atacados por plagas de almacén: 0%
- Materias extrañas: 0.5%