

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP ARROZ DE VALENCIA/ARRÒS DE VALÈNCIA

A. Nombre del producto

Arroz de Valencia /Arròs de València

B. Descripción del producto

Arroz procedente de la especie *Oryza sativa* de las variedades Senia, Bahía, Bomba, y su variedad análoga Bombón, J.Sendra, y sus variedades análogas Copsemar 7 y Argila, Montsianell, Gleva, Sarçet, Albufera, [Campanar PV](#), [Regina](#), [Hispasur](#). Se comercializará arroz blanco o integral, con los siguientes parámetros de tolerancia admitidos:

Medianos	4.00 %
Granos amarillos y cobrizos	0.20 %
Granos rojos y veteados en rojo	0.50 %
Granos yesosos y verdes	2.00 %
Granos manchados y picados	0.50 %
Materias extrañas	0.10 %
Cantidad mínima sin defectos	92.70 %

Características del grano crudo (valores medios):

Variedad	Longitud (mm)	Longitud/anchura	Perlado (%)
Bahía	5,6	1,8	99
Senia	5,6	1,8	99
Bomba	5,2	1,8	99
J. Sendra	5,7	1,8	99
Montsianell	5,7	1,8	99
Gleva	5,7	1,8	99
Sarçet	6	1,8	99

Albufera	5,2	1,7	99
Bombón	5,3	1,8	99
Argila	5,7	1,8	99
Copsemar 7	5,7	1,8	99
Campanar PV	6	1,8	99
Regina	5,8	1,9	99
Hispasur	6	1,9	99

Asimismo, el arroz DOP Valencia tendrá las siguientes características de composición (valores medios):

VARIEDAD	AMILOSA (%)
Bahía	19,1 %
Senia	16,3 %
Bomba	24,9 %
J. Sendra	17,5 %
Montsianell	18,1 %
Gleva	17,7 %
Sarçet	16,3 %
Albufera	25,6 %
Bombón	24 %
Argila	17 %
Copsemar 7	17 %
Campanar PV	17
Regina	22,8
Hispasur	19,1

C. Zona geográfica

El cultivo se sitúa en humedales naturales de las provincias de Alicante, Castellón y Valencia.

Los municipios que la integran son:

Área de influencia del Parque Natural de la Albufera de Valencia: Albal, Albalat de la Ribera, Alfafar, Algemesí, Beniparrell, Catarroja, Cullera, Massanassa, Sedaví, Silla, Sollana, Sueca y Valencia.

Otros municipios de la provincia de Valencia: Alginet, Almacera, Almusafes, Alquería de la Condesa, La Alcudia, Alcira, Benifayó, Corbera, Favareta, Fortaleny, Llaurí, Massamagrell, Oliva, La Pobla de Farnals, Polinyà de Xúquer, Puzol, Rafelbuñol, Riola, Sagunto y Tavernes de Valldigna.

Municipios de la provincia de Alicante: Pego

Municipios de la provincia de Castellón: Almenara, Castellón, Chilches y La Llosa.

La superficie dedicada al cultivo de arroz es de aproximadamente 16.000 hectáreas.

A. Prueba del origen:

Sólo el arroz cultivado en las parcelas inscritas en los registros de la estructura de control y procesado en empresas inscritas en los registros de la misma podrá ser comercializado con Denominación de Origen

El arroz procede exclusivamente de las parcelas inscritas en el Registro de Parcelas, después de haber pasado una inspección durante el cultivo. Los inscritos en este Registro presentan una declaración de cosecha y una declaración de venta de cosecha, en la que constan los datos y la firma de la industria arrocera compradora. Dichas industrias deben estar inscritas en el correspondiente Registro de Industrias Manipuladoras de Arroz, y deben informar mensualmente sobre sus movimientos de arroz amparado. A lo largo del año estas industrias son inspeccionadas tres veces para comprobaciones a escala documental de procedencia y cantidades de arroz manejadas, y toma de muestras para comprobación de calidad de arroz. El producto así controlado irá provisto de una contraetiqueta numerada que identifique la Denominación de Origen y la estructura de control.

D. Obtención del producto

La siembra se realiza con sembradoras centrífugas o desde avionetas, siendo el periodo de siembra desde finales de abril a mitad de mayo.

La altura de la capa de agua que cubre el cultivo se varía de acuerdo con las condiciones climáticas y de desarrollo del cultivo. Durante el ciclo vegetativo se realizan uno o dos enjuagados ("eixugons"), que consisten en dejar sin agua el cultivo durante unos días para combatir las algas. Los "eixugons" se realizan, aproximadamente, a finales de junio, una vez ya han germinado las plantas de arroz. La recolección, que tiene lugar desde principios de septiembre a principios de octubre, se realiza con cosechadoras automotrices.

El secado del arroz tiene lugar entre septiembre y octubre y se lleva a cabo al sol o forzado en secadoras de aire caliente.

Finalmente, la limpieza, molturación y envasado son procesos totalmente mecanizados que se realizan a lo largo del año.

E. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales.

La zona de cultivo de la DOP Arroz de Valencia se desarrolla en zonas de marjal, con especiales condiciones de inundabilidad. Se trata de suelos de naturaleza caliza (30- 50% de carbonatos), arcillosos, pobres en materia orgánica y de reacción alcalina (pH 8-8.3). Son tierras fuertes y poco permeables.

En cuanto al clima, al estar la zona situada a orillas del mar Mediterráneo, las temperaturas son suaves durante todo el año y la pluviometría escasa y concentrada en las estaciones de otoño y primavera.

Precisamente la cercanía al mar es la responsable de las brisas que actúan en la zona, evitando la aparición de vientos fríos diurnos. Durante los meses de verano se da el viento de poniente, muy seco y caliente, que proviene de la meseta.

Una parte importante de la zona amparada se encuentra enclavada en el Parque Natural de la Albufera de Valencia, de elevado valor paisajístico. En esta zona, debido a sus peculiares características, el único cultivo posible es el arroz que, a su vez, es imprescindible para preservar el equilibrio ecológico del Parque Natural. El parque Natural de la Albufera de Valencia, con 21.120 has de extensión, tiene arrozales en un 65 % de su superficie.

Factores humanos.

El cultivo del arroz en la zona amparada se viene practicando desde siglos atrás. Existen documentos que prueban que el arroz se cultivaba en el antiguo Reino de Valencia antes de su conquista por Jaime I, en 1238. El “Llibre dels repartiments”, que repartía las tierras del recientemente conquistado Reino ya describe arrozales.

En el reglamento del año 1753 del Rey Fernando VI se delimitan los cotos arroceros de la zona. Otros documentos que recogen la historia del cultivo del arroz en la Comunidad Valenciana son “El arroz (1939) de Rafael Font de Mora y Llorens y “Compendio arroceros” (1952) de José Ma Carrasco García.

A lo largo de tantos años de cultivo se han desarrollado prácticas específicas en la zona, como por ejemplo los denominados “eixugons” (enjuagados), que consisten en dejar sin agua el cultivo durante unos días para combatir las algas. Los “eixugons” se realizan, aproximadamente, a finales de junio, una vez ya han germinado las plantas de arroz.

Otra práctica de cultivo específica de la zona es la inundación durante el barbecho del invierno. Esta práctica tiene el efecto de romper los ciclos biológicos de algunos organismos del suelo actuando

como una desinfección. Al mismo tiempo se produce un aumento de la biodiversidad acuática (hongos, algas, pequeños artrópodos) que facilitan la descomposición de los restos de cosecha, regenerando el suelo con sus propios restos y los aportes de macro y micronutrientes.

Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

La DOP Arroz de Valencia tiene una gran absorción del sabor debido al porcentaje de amilosa de las variedades cultivadas en la zona. Además de un elevado porcentaje de perlado, la homogeneidad en el tamaño de los granos es un factor muy importante garantiza un punto de cocción muy homogéneo y constante.

Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

La zona amparada se sitúa entre la línea de playa y las sierras costeras. Ésta singular geografía hace que durante las noches los campos reciban una brisa marina que garantiza una maduración lenta y gradual del grano, evitando la aparición de fisuras y minimizando los granos partidos tanto durante la molienda como durante la cocción.

La zona amparada, constituida mayoritariamente por el Parque Natural de la Albufera de Valencia, está formada por humedales naturales antiquísimos. En ellos, los suelos son de naturaleza caliza, arcillosos, pobres en materia orgánica y de reacción alcalina. Eso hace que sean suelos pesados, muy fuertes e impermeables, que permiten un cultivo inundado con una mínima cantidad de agua y un aprovechamiento excelente de los recursos nutritivos, lo cual influye muy positivamente en el llenado de los granos basales de cada panícula, minimizando la aparición de granos deformes o amorfos.

En la zona amparada hay ausencia de vientos fríos diurnos y las aguas son templadas, lo cual favorece la aparición del perlado y permite la siembra de variedades de ciclo largo sin que haya problemas de fallado, haciendo posible el cultivo de las variedades amparadas, cuya producción en la zona definida le confiere su característica diferencial, que es el porcentaje de amilosa. Este componente se traduce después en una apreciada cualidad culinaria, ya que de ella depende que el arroz cuente con un adecuado equilibrio entre absorción del sabor y grado de dureza.

La tradición agronómica arrocerca valenciana está íntimamente ligada con la tradición gastronómica. Valencia posee una vasta gastronomía arrocerca centrada en la paella, los arroces caldosos y los arroces al horno. Esta gastronomía arrocerca establece una relación causa-efecto con las variedades típicas de la zona, pues son variedades que absorben muy bien los sabores del caldo convirtiéndose en un buen conductor del sabor lo que ha derivado en una cocina muy específica si la comparamos con la cocina del arroz que se da en el resto del mundo.

El viento de poniente actúa contra las esporas de hongos como pyricularia y hemiltosporium, favoreciendo la ausencia de granos defectuosos.

G. Estructura de control

Consejo Regulador de la DOP Arroz de Valencia

Av del Mar, 1.- 46410 Sueca

Tel: 961706156

Fax: 961712073

e-mail: santos@arrozdevalencia.org

H. Etiquetado

El arroz protegido se comercializará únicamente en envases que irán provistos de una contraetiqueta numerada. Tanto en la etiqueta como en la contraetiqueta deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de Origen “Arroz de Valencia”» acompañado, en su caso, de su equivalente en valenciano «Denominació d'Origen “Arròs de València”».



Requisitos nacionales.

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

Orden de 27 de junio de 2001 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Arroz de Valencia” (BOE no 167 de 13/07/2001)