

1105 Orden de 22 de mayo de 1996, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, que establece el Registro de Elaboradores y Expendedores de Horchata de Chufa de Valencia, y encomienda su apertura y gestión al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia

La Orden de 25 de septiembre de 1995, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Chufa de Valencia y su Consejo Regulador.

En el artículo 13, punto 2, recoge la posibilidad, previa propuesta del Pleno del Consejo Regulador, de la apertura por parte de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente de un Registro de Elaboradores y Expendedores de Horchata de Chufa de Valencia.

Considerando que el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, en su reunión del 21 de diciembre de 1995, acordó solicitar a la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente la apertura de dicho registro,

ORDENO

Primero. Aprobación del registro.

Por la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, se crea el Registro de Elaboradores y Expendedores de Horchata de Chufa de Valencia (en lo sucesivo, Registro).

Segundo. Encomienda de gestión.

1. La Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, de acuerdo con la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y más concretamente con su artículo 15, encomienda la gestión de dicho registro al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia.

2. La financiación de los gastos derivados de la apertura y gestión de dicho registro será a cargo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, mediante las partidas económicas que le transfiera la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente para financiar su funcionamiento.

3. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia comunicará, antes del comienzo de cada campaña, a la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, las entidades, así como las variaciones que se produzcan durante el desarrollo de la misma.

4. La información relativa a las inspecciones realizadas por los veedores del Consejo Regulador se remitirán por éste, mensualmente, a la Dirección General de Comercialización, Industria Agroalimentaria y Relaciones Agrarias de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente.

5. La Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, a propuesta del Consejo Regulador, podrá denegar, suspender o anular las inscripciones en el Registro que no se ajusten al Reglamento de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, a los preceptos de la presente orden o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre cuestiones complementarias.

6. Tras la baja o anulación de la inscripción de una entidad, ésta no podrá reinscribirse hasta transcurridos tres años de producirse la misma.

Tercero. Secciones.

El Registro constará de dos secciones:

- Sección primera. En esta sección se inscribirán aquellas empresas dedicadas a la elaboración y, en su caso, al envasado de Horchata de Chufa de Valencia, cuyas instalaciones se encuentren ubicadas en alguno de los municipios de la zona de producción de chufa protegida contemplados en el punto primero del artículo 4 de la

Orden de 25 de septiembre de 1995, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Chufa de Valencia y su Consejo Regulador.

- Sección segunda. En esta sección se inscribirá cualquier otro elaborador, envasador o expendedor de horchata de Chufa de Valencia, no contemplado en la sección primera.

Cuarto. Derechos y obligaciones de los inscritos.

1. Los inscritos en la sección segunda podrán utilizar el logotipo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, acompañado de la mención "Horchata elaborada con chufa de la Denominación de Origen Chufa de Valencia".

2. Los inscritos en la sección primera, además del logotipo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, podrán utilizar la imagen y colores de la barraca del antiguo logotipo de las denominaciones específicas Chufa de Valencia y Horchata Valenciana de Chufa, orlado con la leyenda "Horchata de chufa de Valencia elaborada en la zona de producción de la Denominación de Origen Chufa de Valencia"

3. Para poder utilizar tales distintivos y menciones, los interesados deberán retirar el material correspondiente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia.

4. Con objeto de atender únicamente este uso, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, propietario del antiguo logotipo de las denominaciones específicas Chufa de Valencia y Horchata Valenciana de Chufa, faculta a la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente a que autorice el uso del mismo.

5. La entrega o autorización de uso de las contraetiquetas de los envases de horchata de Chufa de Valencia se efectuará tras la justificación, por las entidades inscritas en el Registro, la procedencia y cantidad de Chufa de Valencia a emplear en la elaboración de dicha horchata.

6. Igualmente, los elaboradores y/o expendedores de horchata de Chufa de Valencia natural deberán justificar la procedencia de la chufa protegida para poder hacer uso de las menciones y logotipos mencionados en los apartados primero y segundo anteriores.

7. La aportación económica de las empresas inscritas en este Registro, en concepto de utilización de la imagen y prestigio de la denominación de origen Chufa de Valencia es de igual cuantía que la de los inscritos en los registros de dicha denominación, pero aplicada a cada litro de horchata en vez de al kilo de chufa.

El Consejo Regulador establecerá la aportación mínima al principio de cada campaña.

8. Las aportaciones citadas se abonarán al Consejo Regulador anualmente, en el momento de éste acuerde. Caso de no efectuar dichos abonos, las correspondientes entidades dejarán de utilizar inmediatamente cualquier distintivo o mención de las señaladas en los apartados primero y segundo anteriores.

Quinto. Condiciones de inscripción.

Para poder estar inscritas en cualquier sección del Registro, las entidades deberán cumplir los siguientes preceptos:

1. Utilizar exclusivamente chufa amparada por la Denominación de Origen Chufa de Valencia, para lo cual el Consejo Regulador garantiza que el contenido de los envases está amparado por dicha denominación a través de la etiqueta correspondiente.

2. Estar previamente inscritas en los registros que legalmente y por la actividad desarrollada les sean exigibles.

3. Comprometerse a justificar documentalmente haber adquirido las cantidades de chufa con la denominación de origen Chufa de Valencia razonablemente necesarias para la elaboración de horchata de Chufa de Valencia.

4. Cumplir lo dispuesto en la legislación vigente sobre composición, características y prácticas industriales, así como con las condiciones de los establecimientos de elaboración y venta, de material y personal con ellos relacionados.

5. Comprometerse a facilitar la inspección por personal debidamente autorizado por el Consejo Regulador y por la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, así como la toma de muestras, tanto de materias primas como del producto final, durante las fases de almacenamiento, elaboración, envasado y venta.

6. Las empresas elaboradoras de horchata de Chufa de Valencia sólo podrán tener almacenada la chufa protegida en los locales declarados en la inscripción, no pudiendo introducir en los mismos más que chufas amparadas por la denominación de origen Chufa de Valencia.

7. En la solicitud de inscripción en el Registro figurará el nombre completo del titular de la entidad, razón social, datos de localización, proveedor de Chufa de Valencia u horchata de Chufa de Valencia, según se trate de elaboradores o de expendedores, y cuantos datos técnicos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de las entidades.

8. Las inscripciones serán renovadas anualmente, en el plazo que fije el Consejo Regulador.

Sexto. Tipos de horchata de Chufa de Valencia.

Los tipos de horchata de Chufa de Valencia y características de las mismas, se atenderán a lo dispuesto en el Real Decreto 1.338/1988, de 28 de octubre (BOE de 10 de noviembre, modificado por el Real Decreto 1.410/1991, de 27 de septiembre, BOE de 4 de octubre) por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de horchata de chufa. Tales tipos son los siguientes:

1. Horchata de Chufa de Valencia Natural:

Se preparará con la proporción adecuada de chufa, agua y azúcar para que el producto tenga un mínimo del 12 por ciento de sólidos solubles expresados como grados Brix a 20°C. Su contenido mínimo de almidón será del 2,2 por ciento y el de grasas del 2,5 por ciento. Tendrá un pH mínimo de 6,3. Los azúcares totales, expresados en sacarosa, superarán el 10 por ciento. Tanto el almidón como las grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados en la preparación de la horchata.

Optativamente, la horchata podrá prepararse simplemente con chufa y agua, en cuyo caso deberá tener un mínimo del 4,5 por ciento de sólidos solubles expresados como grados Brix a 20°C. Análogamente, su contenido de almidón será, como mínimo, del 2,2 por ciento y el de grasas del 2,5 por ciento, y tanto los sólidos solubles como el almidón y las grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados en la preparación de la horchata.

La horchata de Chufa de Valencia natural puede presentarse líquida, granizada o congelada.

2. Horchata de Chufa de Valencia natural pasterizada:

Es la horchata de Chufa de Valencia natural que ha sido sometida a un tratamiento de pasterización por debajo de 72º, sin adición de aditivos ni coadyuvantes tecnológicos.

Su composición y características organolépticas y fisicoquímicas serán las mismas que las de la horchata de Chufa de Valencia natural.

La horchata de Chufa de Valencia natural pasterizada puede presentarse líquida, granizada o congelada.

3. Horchata de Chufa de Valencia pasteurizada:

Es la horchata de Chufa de Valencia sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente, su contenido de almidón y procesada mediante un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la mayoría de flora banal.

El producto tendrá un contenido mínimo del 12 por ciento de sólidos solubles expresados en grados Brix a 20°C, su contenido en grasas será del 2,5 por ciento y estas grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados.

El ph mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa superarán el 10 por ciento.

4. Horchata de Chufa de Valencia esterilizada:

Es la horchata de Chufa de Valencia sometida a un proceso tecnológico que transforme o suprima total o parcialmente su contenido en almidón y procesada después de su envasado mediante un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, de acuerdo con lo definido en el apartado de "Características microbiológicas", contemplado en el Real Decreto 1.338/1988, de 28 de octubre.

El producto tendrá un mínimo de 12 por ciento de sólidos solubles expresados como grados Brix a 20°C.

Su contenido mínimo de grasas será del 2,2 por ciento y estas grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados. El ph mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa superará el 10 por ciento.

5. Horchata de Chufa de Valencia UHT:

Es la horchata de Chufa de Valencia sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente, su contenido en almidón y procesada mediante un tratamiento térmico UHT que asegure, después de su envasado aséptico, la destrucción de microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, de acuerdo con lo definido en el apartado de "Características microbiológicas" contemplado en el Real Decreto 1.338/1988, de 28 de octubre.

El producto tendrá un contenido mínimo de 12 por ciento de sólidos solubles expresados en grados Brix a 20°C.

Su contenido mínimo de grasas será del 2,2 por ciento. El ph mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa superarán el 10 por ciento en el caso de utilizar azúcar o azúcares.

6. Horchata de Chufa de Valencia concentrada:

Es la preparada con las proporciones de Chufa de Valencia, agua y azúcar o azúcares adecuadas para obtener un producto con una concentración mínima de sólidos disueltos del 42 por ciento, expresados como grados Brix a 20°C y un ph mínimo de 6,0 y que por disolución con agua según el modo de empleo permita obtener un producto de características organolépticas y microbiológicas correspondientes a la de la horchata de Chufa de Valencia natural.

Si la concentración de sólidos disueltos está comprendida entre 42° y 60° Brix a 20°C deberá conservarse a una temperatura por debajo de 8°C y recibirá el nombre de horchata de Chufa de Valencia concentrada refrigerada. En el caso de que se someta al proceso de congelación y que se conserve por debajo de -18°C, recibirá la denominación de horchata de Chufa de Valencia concentrada congelada.

7. Horchata de Chufa de Valencia condensada:

1. Horchata de Chufa de Valencia condensada pasteurizada:

Es la preparada con las proporciones adecuadas de chufa protegida, agua y azúcares para que el producto resultante tenga un mínimo de 60 por ciento de sólidos disueltos, expresados como grados Brix a 20°C, un 4,2 por ciento de almidón y un 5,4 por ciento de grasa, procedentes exclusivamente de las chufas. Tendrá un ph mínimo de 6.

Por disolución, según el modo de empleo, tendrá como mínimo un contenido de almidón y grasas, procedentes exclusivamente de las chufas, del 0,85 por ciento y del 1,1 por ciento, respectivamente, y un ph mínimo de 6,3. Los azúcares totales serán como mínimo el 50 por ciento expresados en sacarosa.

2. Horchata de Chufa de Valencia condensada congelada:

Es la que por sus características de conservación no precisa de una alta concentración de azúcares. Tendrá un mínimo de 50 por ciento de sólidos disueltos expresados en grados Brix a 20°C, un 5,4 por ciento de almidón, y un 7,2 por ciento de grasa, procedentes exclusivamente de las chufas. Tendrá un ph mínimo de 6.

Por disolución, según el modo de empleo, tendrá como mínimo un contenido en almidón y grasas, procedentes exclusivamente de las chufas, del 1,3 por ciento y del 1,8 por ciento respectivamente, y un ph mínimo de 6,3. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 40 por ciento.

8. Horchata de Chufa de Valencia en polvo:

Es la horchata de Chufa de Valencia sometida a un proceso tecnológico que pueda suprimir o transformar, total o parcialmente, su contenido en almidón en forma de partículas o gránulos sólidos, y obtenida mediante procesos de secado, con un contenido en agua inferior al 5 por ciento.

Por conveniente reconstitución en agua, según el modo de empleo, permitirá obtener un producto de características organolépticas y fisicoquímicas correspondientes, como mínimo a la de la horchata de Chufa de Valencia pasteurizada.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

Hasta la entrada en vigor y puesta en funcionamiento de la presente orden, los registros de Elaboradores, Envasadores y Expendedores de Horchata Valenciana de Chufa, debidamente actualizados, procedentes del derogado reglamento de las denominaciones específicas Chufa de Valencia y Horchata Valenciana de Chufa, aprobado por Orden de 28 de febrero de 1989, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, podrán ser utilizados a título censal, previo acuerdo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia y aprobación por la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, para su utilización a los efectos que aquél proponga a ésta.

DISPOSICIÓN FINAL.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana.

Valencia, 22 de mayo de 1.996.

La consellera de Agricultura y Medio Ambiente
Maria Àngels Ramón-Llin i Martínez.