

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Link publicado en el DOCV nº 6388 de 2/11/2010

1) NOMBRE DEL PRODUCTO:

“Kaki Ribera del Xúquer”

2) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Fruto de Caqui (*Diospyros kaki*) de la variedad “Rojo Brillante” destinado al consumo en fresco. Es una baya que normalmente se forma por vía partenocárpica, con lo que al no existir polinización se trata de frutos sin semillas.

Características de los frutos: color amarillo anaranjado en la recolección y rojo intenso al madurar. Piel semiadherente y de grosor mediano. Pulpa de tacto consistente y color naranja rojizo en la recolección y color rojo intenso en la madurez. Sabor dulce en la madurez y astringente antes de ella. Forma de sección transversal redondeada y ligeramente alargado en la sección longitudinal.

En el momento de la expedición, los caquis deberán presentarse:

- Enteros
- Provistos de cáliz y pedúnculo
- Sanos (se excluirán los frutos afectados en su interior por alteraciones o podredumbres)
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles
- Exentos de humedad exterior anormal
- Exentos de olor y/o sabor extraños

Los caquis amparados por la denominación de origen tendrán un calibre mínimo admitido de 61 mm de diámetro.

Los frutos no deben presentar daños en la pulpa, pudiendo admitirse ligeros defectos estéticos en la epidermis que no afecten al estado general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje, dentro de los límites siguientes:

- 1 cm² de superficie total máxima para los defectos estéticos (que no afectan al interior del fruto) de forma alargada o rectangular. Se admitirá una tolerancia máxima de 2 cm², que nunca superará el 20% de la fruta. Para ambos casos se determinan en las normas de calidad de la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer los diferentes límites en función del tipo de defecto.
- Área equivalente a un círculo de un diámetro máximo de 1.5 cm para los defectos estéticos (que no afectan al interior del fruto) de forma redondeada. Se admitirá una tolerancia de 2.5 cm que nunca superará el 20% de la fruta. Para ambos casos se determinan en las normas de calidad de la Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer los diferentes límites en función del tipo de defecto.

3) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción está constituida, por los terrenos aptos para este cultivo ubicados en los términos municipales de: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Càrcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, L'Énova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de , Montroi, Riola, San Juan de Énova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, todos ellos pertenecientes a la provincia de Valencia, en la Comunidad Valenciana.

La superficie dedicada al cultivo dentro de la zona amparada es de unas 2300 Has., estando inscritas cerca de 1800.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la de producción.

4) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

Los elementos fundamentales que avalan el origen del producto y permiten la certificación de las calidades estipuladas se garantizan con el seguimiento y control de los siguientes aspectos:

- Los caquis procederán de las parcelas inscritas situadas en la zona de producción
- Las prácticas de cultivo serán las descritas en el presente pliego de condiciones
- Los caquis se acondicionarán y envasarán en los almacenes e instalaciones inscritos en los correspondientes registros.
- El producto se someterá al control de un Comité de Calificación que decidirá sobre la calidad de los productos que sean destinados al mercado.
- Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta, los caquis que superen todos los controles previstos a lo largo del proceso.

5) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

- Variedades y portainjertos: La variedad "Rojo Brillante" pertenece a la especie Diospyros kaki, utilizándose como portainjertos el Diospyros.
- Plantación: se procuran marcos de plantación entre 5x5 m y 5x4 m. Normalmente la implantación en el terreno definitivo se hace con plántones injertados.
- Sistemas de conducción y poda: Se realiza la poda en vaso de 3-4 brazos. Es imprescindible la renovación y el aclareo de las formaciones fructíferas. Se deben eliminar los chupones y las ramas inútiles.
- Prácticas culturales y recolección: Las labores suelen limitarse al control de las adventicias, aunque en algunos casos puede ser aconsejable el mantenimiento de una cubierta vegetal. Son convenientes los riegos frecuentes para asegurar una buena producción. El método más usual en la zona es el riego a manta.
- Recolección y transporte: La recolección se hará entre finales de septiembre y primeros de noviembre, cuando la fruta alcance el grado adecuado de madurez esencialmente según la coloración. Para la recolección se cortará el pedúnculo de forma que el cáliz quede adherido al fruto. La manipulación tras el corte y el transporte a fábrica se realizarán con esmero.

Los procesos y tratamientos postrecolección son:

- Recepción en fábrica y almacenamiento: con el fin de mejorar el color de los frutos, se pueden almacenar en cámara acondicionada o en lugar abierto y bien aireado durante el tiempo necesario
- Preselección: Se eliminan los frutos con defectos de forma, color, con daños en la piel y roturas, etc.
- Clasificación: Los caquis se clasificarán por tamaño, evitando los calibres no aptos.
- Envasado: Acondicionado de los frutos en los envases de uso comercial requeridos por el mercado. La parte visible del contenido será representativa del conjunto, que deberá corresponder a una misma calidad y calibres sensiblemente familiar.

6) VÍNCULO CON EL MEDIO:

6.1) Carácter específico de la zona geográfica

Histórico

El caqui es un frutal de la familia de las Evanáceas, originario de China, donde empezó a cultivarse en el siglo VIII. En la segunda mitad del siglo XIX se introduce su cultivo en la Europa occidental, llegando a España alrededor de 1870. EN la actualidad, la producción nacional está muy localizada en la Comunidad Valenciana, donde el área amparada por la denominación de origen Kaki Ribera del Xúquer concentra el 50% del total.

El caqui "Rojo Brillante " surgió de una forma espontánea como consecuencia de la siembra de semillas en el amrgen de una parcela en el término municipal de Carlet. Más tarde, alrededor de 1960, se injertó la primera plantación homogénea en el término municipal de L´Alcudia, siendo ésta el prelude del rápido desarrollo experimentado por la variedad en la zona.

Natural

La Ribera del Xúquer es una comarca natural de la provincia de Valencia, enmarcad por un ancho valle cuaternario o llanura aluvial surcada por los ríos Xúquer y Magro.

Gran parte de las tierras de cultivo están localizadas en el llano bajo las riberas de los mencionados ríos, con suelos muy compactos y ricos constituidos por terrenos de aluvi3n por la acumulaci3n de los aportes de los ríos ya mencionados que bajan de los macizos montañosos. Por otra parte, en las zonas bajas de las laderas del valle, ocn pendientes de escasa inclinaci3n, aparecen suelos coluviales de terra rosa, sueltos y con gran capacidad para sustentar su explotaci3n intensiva.

La comarca disfruta de un clima suave, con una temperatura media anual de 17°C y medias de 9-10°C en el mes de enero y de 24-25 en el mes de agosto. La nubosidad es escasa, con lluvias entre 400-500 mm de promedio anual. Además, la protecci3n que ofrecen los montes circundantes defiende a los cultivos contra las heladas, especialmente en los valles afluentes.

6.2) Carácter específico del producto

La variedad Rojo Brillante es una variedad autóctona de la zona, que nació por mutaci3n espontánea de otra variedad local, y que por lo tanto esta perfectamente adaptada a la zona de ámbito de la Ribera del Xúquer, donde el cultivo se expresa en su máximo potencial.

Los caquis cultivados en la zona amparada cuentan con un índice altura/diámetro mayor y son más puntiagudos. El Kaki de la Ribera del Xúquer se distingue por su forma puntiaguda, un poco más alargada de lo habitual, tiene, por tanto, un índice altura/diámetro mayor que da como resultado una forma característica de los frutos obtenidos en la zona amparada, además de obtenerse un calibre medio mayor que en otras zonas productoras, gracias a su clima suave, sin temperaturas extremas.

El Kaki de la Ribera del Xúquer presenta además un color característico rojo intenso y dulzor en su madurez, que en las condiciones de la zona se alcanza con mayor precocidad, pudiéndose recolectar igualmente con anterioridad a esta madurez y mediante la técnica de eliminación de la astringencia se puede presentar en el mercado en su forma de carne firme, con un elevado dulzor y sabor distintivo de los kakis producidos en la zona de la Ribera del Xúquer.

6.3) Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

La comarca de la Ribera del Xúquer es conocida por ser la cuna del Kaki “Rojo Brillante”, ya que fue en esta zona donde nació esta variedad por mutación espontánea, que en la actualidad está muy implantada en la comarca y está muy enraizada en el mercado.

Las particularidades del clima y del suelo de la zona geográfica delimitada se reflejan en las características del caqui.

El clima suave, debido a la proximidad al Mar Mediterráneo y las tierras de cultivo coluviales, fruto de los ríos Xúquer y Magro que rodean la comarca, son la combinación que imprimen al Kaki Ribera del Xúquer sus principales características diferenciadoras: una forma más puntiaguda que se traduce en una mayor relación altura/diámetro, mayor calibre y coloración en su madurez.

7) ESTRUCTURA DE CONTROL:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer
Plaza País Valencià, 7
46250 L'Alcudia (Valencia)
Tel: 962997702
Fax: 962997702
Email: d.o.kaki@kakifruit.com

8) ETIQUETADO:

Las etiquetas comerciales propias de cada operador podrán ser revisadas por el organismo de control para velar por una correcta utilización de la nomenclatura y logotipos de la Denominación de Origen Protegida. Figurará obligatoriamente en ellas la mención “Denominación de origen protegida Kaki Ribera del Xúquer”

9) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- Decreto 222/2007, de 9 de noviembre del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.
- Decreto 46/2010, de 12 de marzo, del Consell, por el que se modifica el artículo 4, apartado 4; el artículo 6, apartado 3; el artículo 7, apartados 1, 3 y 5; el artículo 8, apartado 1; y el artículo 11, apartados 2, 3, 4 y 5, del Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.