



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

Denominación de origen “Kaki Ribera del Xúquer”.

B) 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, por lo que al no existir polinización se trata de frutos sin semillas.

Las características peculiares de la variedad autorizada son:

- **Color:** Piel semiadherente y de grosor mediano, con color amarillo anaranjado en la recolección y rojo intenso al madurar.
- **Sabor:** Dulce en la madurez y marcadamente astringente antes de ella, salvo que se someta a tratamiento de desastringentado.
- **Pulpa:** De tacto consistente y color naranja rojizo en la recolección. En la madurez se caracteriza por un color rojo intenso y pulpa acuosa.
- **Forma:** De sección transversal redondeada y ligeramente alargado en la sección longitudinal.
- **Presentación:** Se admiten dos presentaciones, siempre unido al cáliz: fruto en plena madurez y fruto perfectamente desarrollado pero sin alcanzar la sazón, sometido al tratamiento de desastringentado.

Los frutos no deben presentar daños en la pulpa, pudiendo admitirse ligeros defectos 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 siguientes límites:



- 1 cm. de longitud, para los defectos de forma alargada.
- 0.5 cm² de superficie total para los otros defectos.

En el momento de la expedición los caquis deberán presentarse:

- Enteros.
- Provistos de cáliz y pedúnculo.
- Sanos (se excluirán los frutos afectados 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.

C) 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, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, L'Ènova, 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 350 Has., estando inscritas cerca de 250.

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



D) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Los caquis de la variedad autorizada procederán de las parcelas inscritas. 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 atendiendo en cualquier caso a lo establecido por el Consejo Regulador para la campaña correspondiente.

Los procesos y tratamientos post-recolección son:

- **Recepción en fábrica y prealmacenamiento:** Con el fin de mejorar el color de los frutos, se pueden almacenar en cámara acondicionada o en lugar cubierto 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, eliminando los calibre no aptos y, favoreciendo un posterior envasado de frutos uniformes.
- **Envasado:** Persigue el acondicionamiento del fruto 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 calibre sensiblemente similar.

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

Estos elementos son:

a) Características del producto.

Los caquis oriundos de la zona de producción y variedad autorizada presentan las características descritas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, ligadas al medio geográfico dónde han sido producidos.



Los rasgos morfológicos identificativos son sutiles y detectados básicamente por los expertos vinculados al sector. La forma del fruto en el caqui, además de depender de la variedad, está influida por las condiciones climáticas. El índice altura/diámetro es mayor y más puntiagudo en los climas cálidos-secos, lo que permite añadir un punto más a la diferenciación.

b) Certificación y control.

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 autorizadas por el Consejo Regulador.
- Los caquis se acondicionarán y envasarán en los almacenes e instalaciones inscritas en el Consejo regulador.
- 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 numerada del Consejo Regulador, los caquis que superen todos los controles previstos a lo largo del proceso.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

a) 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 forma espontánea como consecuencia de la siembra de semillas en el margen 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 preludio del rápido desarrollo experimentado por la variedad.

b) Natural.

- Orografía, hidrografía y suelo:

La Ribera del Xúquer es una comarca natural de la provincia de Valencia, enmarcada 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 de las riberas de los mencionados ríos, con suelos muy compactos y ricos constituidos por terrenos de aluvión por la acumulación 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, con pendientes de escasa inclinación, aparecen suelos coluviales de terra rosa, sueltos y con gran capacidad para sustentar su explotación intensiva.

- Clima:

La comarca disfruta de un clima suave y favorable para el cultivo del caqui. 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 protección que ofrecen los montes circundantes defiende a los cultivos contra las heladas, especialmente en los valles afluentes.



c) Condiciones de cultivo.

- Variedades:

La variedad cultivada y, en concreto, el "Rojo Brillante", pertenece a la especie *Diospyros kaki*, utilizándose como portainjertos el *Diospyros loto* por el vigor que transmite su potente sistema radicular.

La recolección se da entre finales de septiembre y primeros de noviembre, teniendo una maduración natural tardía.

- Factores climáticos:

Aunque el origen del Caqui es subtropical, en general se adapta bien hasta una latitud de 40 °C, coincidiendo con la zona de producción referida.

El caqui es un árbol de hoja caduca que requiere frío en invierno, pero sin grandes exigencias en horas de frío. Durante el reposo vegetativo aguanta temperaturas por debajo de 0 °C. Es un cultivo muy exigente en luz.

-Suelo:

Se adapta bien a todo tipo de suelos, prefiriendo los franco-arcillosos, profundos y ricos en materia orgánica, exentos de encharcamientos y humedades excesivas. Los suelos de la comarca de la Ribera del Xúquer reúnen en su gran mayoría estas condiciones óptimas para el cultivo.

-Plantación:

Para facilitar la iluminación del arbolado y el acceso de la maquinaria, se procuran marcos de plantación entre 5x5 m. y 5x4 m. Aunque normalmente la implantación en el terreno definitivo se hace con plantones injertados, es posible el trasplante del pie, realizándose el injerto con posterioridad.

- Sistemas de conducción y poda:

Aunque admite distintos tipos de poda, en la zona de producción se realiza la poda en vaso de 3-4 brazos.



El caqui fructifica sobre ramas del año, con lo que es imprescindible la renovación y el aclareo de las formaciones fructíferas. No conviene despuntar puesto que las yemas más fértiles se encuentran a partir de la 5^a-9^a. Se deben eliminar los chupones y las ramas inútiles.

- Prácticas culturales y recolección:

En el momento de la plantación es conveniente una labor de fondo que favorezca el desarrollo radicular. Con posterioridad, las labores suelen limitarse al control de las adventicias, aunque en algunos casos puede ser aconsejable el mantenimiento de una cubierta vegetal.

El caqui es resistente a la sequía, si bien, son convenientes los riegos frecuentes para asegurar una buena producción. El método más usual en la zona es el riego a manta.

Los aportes de abonado y tratamientos fitosanitarios están en función de las determinaciones analíticas e inspecciones en campo efectuadas por personal técnico.

No se requiere aclareo de frutos cuajados, que se produce por caída natural de los mismos hasta conseguir niveles de producción óptimos. La recolección se realizará con mucho esmero, cuando el fruto haya alcanzado la suficiente coloración, sin permitir que se produzca la sobremaduración en el árbol, de forma que permita soportar un acondicionamiento y transporte que aseguren su llegada a destino en condiciones satisfactorias

G) ESTRUCTURA DE CONTROL:

El control de la denominación de origen corresponde al Consejo Regulador, órgano de gobierno con representación de todos los sectores implicados.

Competencias.

Ámbito de competencia:

- En lo territorial: por la zona de producción.



- En razón de los productos: por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases.
- En razón de las personas: por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes censos o registros.

Funciones.

- Elaborar y controlar los siguientes registros: Registro de plantaciones, y registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento y envasado
- Orientar, vigilar y controlar la producción, almacenamiento, acondicionamiento y calidad de los frutos protegidos. Para tal efecto, se dispondrá de inspectores, habilitados por la autoridad administrativa correspondiente, con garantías de imparcialidad.
- Certificar el producto.
- Promocionar y defender la denominación de origen.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento Específico de la denominación de origen.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le corresponda en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación.

Control y certificación

El Consejo Regulador será la estructura de control y certificación.

El Consejo Regulador tiene preparada la documentación necesaria para funcionar de acuerdo a los requisitos establecidos en la Norma EN 45.011, recogida en el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

Pº Infanta Isabel, 1
28071 Madrid

H) ETIQUETADO:

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. Figurará obligatoriamente en ellas, la mención: "denominación de origen 'Kaki Ribera del Xúquer'".

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- **Ley 25/1970**, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes
- **Real Decreto 1648/1999**, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de origen protegidas y de Indicaciones geográficas protegidas.



**CONSELLERIA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

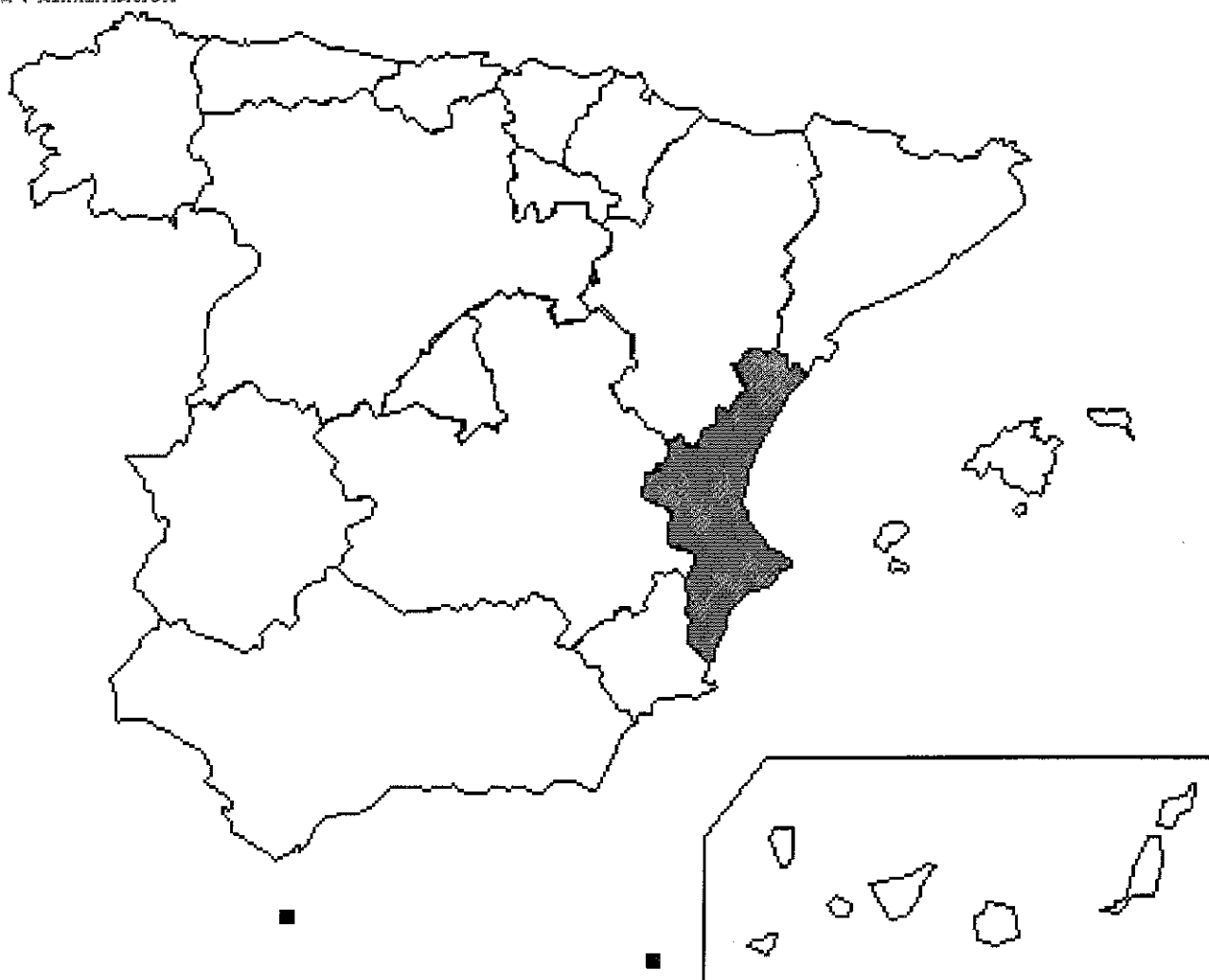
ANEXOS

MAPA DE SITUACIÓN DE LA COMUNIDAD VALENCIANA EN ESPAÑA

MAPA DE TÉRMINOS MUNICIPALES

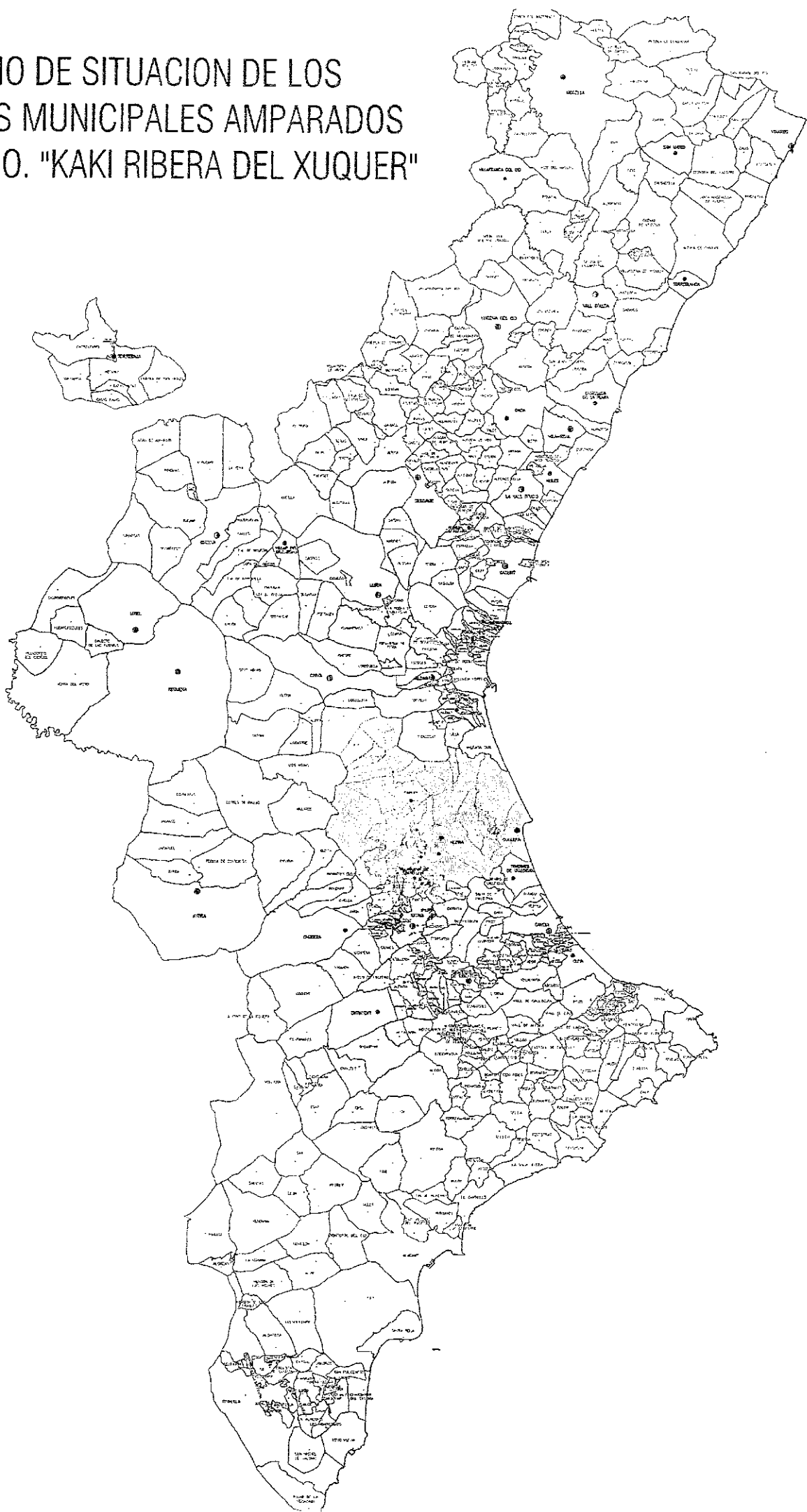


CONSELLERIA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**LA COMUNIDAD VALENCIANA.
SITUACIÓN EN ESPAÑA**

PLANO DE SITUACION DE LOS
TÉRMINOS MUNICIPALES AMPARADOS
POR LA D. O. "KAKI RIBERA DEL XUQUER"

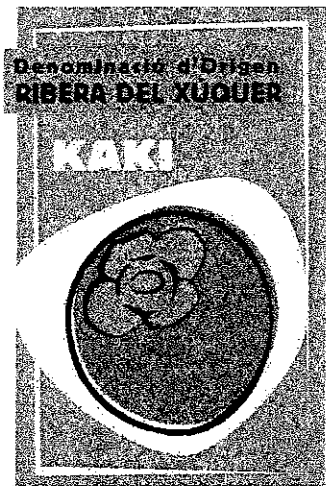




CONSELLERIA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

DOP "KAKI RIBERA DEL XUQUER"

MODELO DE LOGOTIPO



MODELO DE CONTRAETIQUETA NUMERADA

	ORIGEN VALENCIA (SPAIN)	CATEGORIA I
	PRODUCTO KAKI	VARIEDAD ROJO BRILANTE
	GALAXIE	PESO NETO APROX. KILOS
Nº 098124 A		