



## PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN KAKI RIBERA DE XÚQUER

Enllaç publicat en el DOCV núm. 6388, de 2/11/2010

### 1) NOM DEL PRODUCTE:

Kaki Ribera de Xúquer

### 2) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

Fruit de caqui (*Diospyros kaki*) de la varietat Roig Brillant destinat al consum en fresc. És una baia que normalment es forma per via partenocàrpica i, per tant, com que no hi ha pol·linització, es tracta de fruits sense llavors.

Característiques dels fruits: color groc ataronjat en la recol·lecció i roig intens en madurar. Pell semiadherent i de grossor mitjà. Polpa de tacte consistent i color taronja rogenc en la recol·lecció i color roig intens en la maduresa. Sabor dolç en la maduresa i astringent abans. Forma de secció transversal arrodonida i lleugerament allargat en la secció longitudinal.

En el moment de l'expedició, els caquis hauran de presentar-se:

- Sencers
- Proveïts de calze i peduncle
- Sans (se n'exclouran els fruits afectats en l'interior per alteracions o podridures)
- Nets, pràcticament exempts de matèries estranyes visibles
- Exempts d'humitat exterior anormal
- Exempts d'olor i/o sabor estranys

Els caquis emparats per la denominació d'origen tindran un calibre mínim admés de 61 mm de diàmetre.

Els fruits no han de presentar danys en la polpa i poden admetre's lleugers defectes estètics en l'epidermis que no afecten l'estat general del producte, la qualitat, la conservació i la presentació en l'embalatge, dins dels límits següents:

- 1 cm<sup>2</sup> de superfície total màxima per als defectes estètics (que no afecten l'interior del fruit) de forma allargada o rectangular. S'admetrà una tolerància màxima de 2 cm<sup>2</sup>, que mai no superarà el 20 % de la fruita. Per a ambdós casos es determinen en les normes de qualitat de la Denominació d'Origen Protegida Kaki Ribera de Xúquer els diferents límits en funció del tipus de defecte.
- Àrea equivalent a un cercle d'un diàmetre màxim d'1,5 cm per als defectes estètics (que no afecten l'interior del fruit) de forma arrodonida. S'admetrà una tolerància de 2,5 cm que mai no superarà el 20 % de la fruita. Per a ambdós casos es determinen en les normes de qualitat de la Denominació d'Origen Kaki Ribera de Xúquer els diferents límits en funció del tipus de defecte.



### 3) ZONA GEOGRÀFICA:

La zona de producció està constituïda pels terrenys aptes per a este cultiu ubicats en els termes municipals d'Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, l'Alcúdia, Alfarf, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Càrcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, l'Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Massalavés, Montserrat, Montroi, la Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real, Riola, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, tots pertanyents a la província de València, a la Comunitat Valenciana.

La superfície dedicada al cultiu dins de la zona emparada és d'unes 2.300 ha, i n'hi ha inscrites prop de 1800.

La zona de condicionament i envasament coincideix amb la de producció.

### 4) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA:

Els elements fonamentals que avalen l'origen del producte i permeten la certificació de les qualitats estipulades es garantixen amb el seguiment i control dels aspectes següents:

- Els caquis procediran de les parcel·les inscrites situades en la zona de producció.
- Les pràctiques de cultiu seran les descrites en este plec de condicions.
- Els caquis es condicionaran i s'envasaran en els magatzems i instal·lacions inscrites en els registres corresponents.
- El producte se sotmetrà al control d'un comitè de qualificació que decidirà sobre la qualitat dels productes que siguen destinats al mercat.
- Només s'envasaran i eixiran al mercat amb la garantia del seu origen, avalada amb la contraetiqueta, els caquis que superen tots els controls previstos al llarg del procés.

### 5) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE:

- Varietats i portaemplelts: la varietat Roig Brillant pertany a l'espècie *Diospyros kaki*, i s'utilitza com a portaempelts el *Diospyros*.
- Plantació: es procuren marcs de plantació entre 5 x 5 m i 5 x 4 m. Normalment, la implantació en el terreny definitiu es fa amb plançons empeltats.
- Sistemes de conducció i poda: es realitza la poda en vas de 3-4 braços. És imprescindible la renovació i l'aclarida de les formacions fructíferes. S'han d'eliminar els xupladors i les branques inútils.
- Pràctiques culturals i recol·lecció: les labors solen limitar-se al control de les adventícies, encara que en alguns casos pot ser aconsellable el manteniment d'una coberta vegetal. Són convenients els regs freqüents per a assegurar una bona producció. El mètode més usual en la zona és el reg a manta.
- Recol·lecció i transport: la recol·lecció es farà entre finals de setembre i principis de novembre, quan la fruita arriba al grau adequat de maduresa essencialment segons la coloració. Per a la recol·lecció es tallarà el peduncle de manera que el calze quede adherit al fruit. La manipulació després del tall i el transport a fàbrica es realitzaran amb cura.



Els processos i tractaments postrecol·lecció són:

- Recepció en fàbrica i emmagatzematge: a fi de millorar el color dels fruits, es poden emmagatzemar en cambra preparada o en lloc obert i ben airejat durant el temps necessari.
- Preselecció: s'eliminen els fruits amb defectes de forma, color, amb danys en la pell i ruptures, etc.
- Classificació: els caquis es classificaran per grandària, evitant els calibres no aptes.
- Envasament: preparació dels fruits en els envasos d'ús comercial requerits pel mercat. La part visible del contingut serà representativa del conjunt, que haurà de correspondre a una mateixa qualitat i calibres sensiblement familiar.

## **6) VINCLE AMB EL MEDI:**

### 6.1) Caràcter específic de la zona geogràfica

#### Històric

El caqui és un fruiter de la família de les ebenàcies, originari de la Xina, on va començar a cultivar-se en el segle VIII. En la segona mitat del segle XIX s'introduïx el seu cultiu a l'Europa occidental, que arriba a Espanya al voltant de 1870. En l'actualitat, la producció nacional està molt localitzada a la Comunitat Valenciana, on l'àrea emparada per la Denominació d'Origen Kaki Ribera de Xúquer concentra el 50 % del total.

El caqui Roig Brillant va sorgir d'una forma espontània com a conseqüència de la sembra de llavors en el marge d'una parcel·la al terme municipal de Carlet. Més tard, al voltant de 1960, es va empeltar la primera plantació homogènia al terme municipal de l'Alcúdia, que va ser el preludi del ràpid desenrotllament experimentat per la varietat en la zona.

#### Natural

La Ribera de Xúquer és una comarca natural de la província de València, emmarcada per una ampla vall quaternària o plana al·luvial solcada pels rius Xúquer i Magre.

Gran part de les terres de cultiu estan localitzades en el pla sota les riberes dels rius mencionats, amb sòls molt compactes i rics constituïts per terrenys d'al·luvió per l'acumulació de les aportacions dels rius ja mencionats que baixen dels massissos muntanyosos. D'altra banda, en les zones baixes dels vessants de la vall o pendents d'escassa inclinació, apareixen sòls col·luvials de terra rosa, solts i amb gran capacitat per a sustentar la seua explotació intensiva.

La comarca disfruta d'un clima suau, amb una temperatura mitjana anual de 17 °C i mitjanes de 9-10 °C en el mes de gener i de 24-25 en el mes d'agost. La nuvolositat és escassa, amb pluges entre 400-500 mm de mitjana anual. A més, la protecció que ofereixen les muntanyes circumdants defensa els cultius contra les gelades, especialment en les valls afluent.

### 6.2) Caràcter específic del producte

La varietat Roig Brillant és una varietat autòctona de la zona, que va nàixer per mutació espontània d'una altra varietat local i que, per tant, està perfectament



adaptada a la zona d'àmbit de la Ribera de Xúquer, on el cultiu s'expressa en el seu màxim potencial.

Els caquis cultivats en la zona emparada compten amb un índex d'alçària/diàmetre major i són més punxeguts. El Kaki de la Ribera de Xúquer es distingix per la seua forma punxeguda, un poc més allargada del més habitual i té, per tant, un índex d'alçària/diàmetre major que dóna com a resultat una forma característica dels fruits obtinguts en la zona emparada, a més d'obtindre's un calibre mitjà major que en altres zones productores, gràcies al seu clima suau, sense temperatures extremes.

El Kaki de la Ribera de Xúquer presenta a més un color característic roig intens i dolçor en la seua maduresa, que en les condicions de la zona s'aconsegueix amb major precocitat, i es pot recol·lectar igualment amb anterioritat a esta maduresa i per mitjà de la tècnica d'eliminació de l'astringència es pot presentar en el mercat en la seua forma de carn ferma, amb una elevat dolçor i sabor distintiu dels caquis produïts en la zona de la Ribera de Xúquer.

### 6.3) Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte

La comarca de la Ribera de Xúquer és coneguda per ser el bressol del caqui Roig Brillant, ja que va ser en esta zona on va nàixer esta varietat per mutació espontània, que en l'actualitat està molt implantada en la comarca i està molt arrelada en el mercat.

Les particularitats del clima i del sòl de la zona geogràfica delimitada es reflectixen en les característiques del caqui.

El clima suau, a causa de la proximitat al mar Mediterrani i les terres de cultiu col·luvials, fruit dels rius Xúquer i Magre que rodegen la comarca, són la combinació que imprimixen al Kaki Ribera de Xúquer les seues característiques principals diferenciadores: una forma més punxeguda que es tradueix en una major relació alçària/diàmetre, major calibre i coloració en la seua maduresa.

## 7) ESTRUCTURA DE CONTROL:

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Kaki Ribera de Xúquer  
Plaça del País Valencià, 7  
46250 L'Alcúdia (València)  
Tel.: 962 997 702  
Fax: 962 997 702  
Adreça electrònica: d.o.kaki@kakifruit.com

## 8) ETIQUETATGE:



Les etiquetes comercials pròpies de cada operador podran ser revisades per l'organisme de control per a vetlar per una utilització correcta de la nomenclatura i logotips de la Denominació d'Origen Protegida. Hi figurarà obligatòriament la menció "Denominació d'Origen Protegida Kaki Ribera de Xúquer".

## 9) REQUISITS LEGISLATIUS NACIONALS

- Llei 25/1970, de 2 de desembre, de l'Estatut de la Vinya, del Vi i dels Alcohols.
- Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a estes.
- Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.
- Decret 46/2010, de 12 de març, del Consell, pel qual es modifica l'article 4, apartat 4; l'article 6, apartat 3; l'article 7, apartats 1, 3 i 5; l'article 8, apartat 1; i l'article 11, apartats 2, 3, 4 i 5, del Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.