

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

'KAKI RIBERA DEL XÚQUER'

Nº CE: ES-PDO-0105-0114-01.04.2011

IGP () DOP (X)

1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense]

2. TIPO DE MODIFICACIÓN

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006).
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006).

2. MODIFICACIONES:

La propuesta de modificación se centra en el **punto 3, del pliego de condiciones, Zona Geográfica**, de forma que se amplían los términos municipales incluidos en el ámbito de protección de la Denominación de Origen con los siguientes términos municipales: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent i La Pobla del Duc.

Además se incluyen pequeñas modificaciones en el **punto 2, Descripción del producto**, donde se establece que en el momento de la expedición los caquis deberán presentarse "provistos de cáliz y pedúnculo". Sin embargo, en el **apartado 5, Obtención del**

Producto, del mismo **Pliego de Condiciones**, se dice “para la recolección se cortará el pedúnculo de forma que el cáliz quede adherido al fruto”, al igual que aparece expresado en el **Documento Único publicado**, pudiendo crear confusión al considerarse en un lugar que debe haber pedúnculo y posteriormente decir que el pedúnculo se cortará, por lo que la redacción final quedaría de la siguiente forma: “provistos de cáliz con o sin pedúnculo”. Además se elimina la frase “Exentos de olor y/o saber extraños”.

En el mismo **punto 2, Descripción del producto**, se introduce al final de la descripción de los defectos tolerables en los frutos la frase “*así como las tolerancias para los frutos fuera de norma*”.

En el punto 5, obtención del producto, se actualizan las fechas de recolección del apartado “Recolección y transporte”, quedando de la siguiente forma ”*La recolección suele realizarse entre finales de septiembre y puede prolongarse hasta finales de diciembre o principio de enero*”

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

'KAKI RIBERA DEL XÚQUER'

Nº CE: ES-PDO-0105-0114 - 01.04.2011

IGP () DOP (X)

1. DENOMINACIÓN

'Kaki Ribera del Xúquer'

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

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 con o sin 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

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, así como las tolerancias para los frutos fuera de norma .
- 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, así como las tolerancias para los frutos fuera de norma.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el 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”

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA 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, Alcàsser, L’Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L’Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d’en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón y Xàtiva, todos ellos pertenecientes a la provincia de Valencia, en la Comunidad Valenciana.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Histórico

El caqui es un frutal de la familia de las Eanáceas, 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 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’Alcúdia, siendo ésta el preludeo del rápido desarrollo experimentado por la variedad en la zona.

Natural

La Ribera del Xúquer es una zona que abarca los municipios que rodean el cauce del río Xúquer y sus afluentes en la provincia de Valencia, pertenecientes a las comarcas de la Ribera Alta y Baixa, así como a comarcas limítrofes a éstas por las que discurre el río Xúquer y sus afluentes, en 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 ríos Júcar y Magro, con suelos muy compactos y ricos constituidos por terrenos de aluvión por la acumulación de los aportes de los ríos Júcar y sus afluentes 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 color rosa, sueltos y con gran capacidad para sustentar su explotación intensiva.

La zona 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 protección que ofrecen los montes circundantes defiende a los cultivos contra las heladas, especialmente en los valles afluentes.

5.2. Carácter específico del producto

La variedad Rojo Brillante es una variedad autóctona de la zona, que nació por mutación 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.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxuquer