

Denominació d'Origen
RIBERA DEL XÚQUER

KAKI




CRDOP KAKI RIBERA DEL XÚQUER

Plaça País Valencià, 7
46250 L'Alcúdia

 96 299 77 02

 d.o.kaki@kakifruit.com

 www.kakifruit.com



La marca Persimon



El caqui comenzó a cultivarse a partir del siglo VII en China, su país de origen, así como en Japón y Corea, donde hay citados más de 2.000 variedades o cultivares.

Desde antiguo, en la Comunidad Valenciana era frecuente encontrarlo como árbol aislado en márgenes o junto a edificaciones rurales. A mediados del siglo XX aparece una nueva variedad de kaki autóctona en la Ribera del Xúquer, en Valencia, que ha supuesto una verdadera revolución en el cultivo y su comercialización que ha llegado tanto al mercado nacional como exterior: la variedad "Rojo Brillante", que ha experimentado un crecimiento increíble en la última década bajo la marca comercial "Persimon" propiedad del Consejo Regulador Kaki Ribera del Xúquer.

"Persimon" es la marca comercial registrada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida KAKI RIBERA DEL XÚQUER, bajo la que se comercializa la variedad "Rojo Brillante", en su forma de consumo con una consistencia firme, de piel y carne anaranjada, sin astringencia y de pulpa crujiente, similar a una manzana o un melocotón.

La marca comercial "Persimon" acompaña a las marcas propias de cada empresa comercializadora inscrita y certificada por el Consejo Regulador, lo que permite identificar claramente al consumidor un kaki certificado que cumple con las expectativas de calidad y seguridad alimentaria que solo el

KAKI DE LA RIBERA DEL XÚQUER puede ofrecer. Para ayudarle a reconocerlo, se ha creado un logotipo que acompaña a todo el kaki certificado del Consejo Regulador:

Además, los frutos se identifican con una etiqueta que permite reconocer a la hora de la compra los kakis con Denominación de Origen. Aunque la variedad "Rojo Brillante" es una variedad de las consideradas astringentes, la forma de consumo de carne firme y crujiente supone un cambio respecto a la forma de consumo más tradicional de los países mediterráneos, donde se consumía al llegar la plena madurez, en los que el fruto presenta una consistencia gelatinosa, muy dulce y de color rojo, pero de difícil manejo y comercialización. Así, siguiendo técnicas tradicionales aplicadas en el antiguo Japón, por medio de un tratamiento natural consistente en mantener la fruta una vez recolectada, cuando todavía esta firme y con un color anaranjado y antes de llegar a su maduración plena, en un ambiente de anoxia (es decir, sin oxígeno), se consiguen eliminar los taninos presentes en la fruta, responsables de la astringencia, lo que nos permite presentarle un kaki de consistencia dura, de carne firme y crujiente.

La variedad "Rojo Brillante"

Es una variedad local de la zona de la Ribera del Xúquer, en Valencia, y que se distingue del resto de variedades existentes en el mundo por su gran calibre, con frutos que superan de media los 80 mm de diámetro, con una forma oblonga y de color anaranjado. No tiene semillas, y una vez recolectado y eliminada la astringencia de forma natural, los frutos se confeccionan sin ningún tipo de tratamiento postcosecha, presentando un color brillante natural sin adición de ningún tipo de ceras.

El kaki de la variedad "Rojo Brillante" es una fruta dulce, de aroma y sabor delicioso, y con una piel muy sensible a los defectos superficiales por el roce de hojas y ramas, por lo que es habitual encontrar sobre la superficie del fruto este tipo de defectos. Por su consistencia dura es muy fácil de cortar y pelar, así como su utilización en la cocina, pudiéndose incluso consumir con piel.

Contiene vitamina C y altos niveles de provitamina A, fundamental para el desarrollo embrionario y el crecimiento en los niños. También presenta actividad antioxidante, básica en la disminución del riesgo de padecer enfermedades degenerativas. Es muy rica en fibra, y ayuda a la reducción del colesterol gracias a su contenido en pectinas.

Contiene prácticamente todos los aminoácidos que requiere el cuerpo, incluidos aquellos que nuestro organismo no es capaz de sintetizar, además de ser rico en fósforo, mineral indispensable en los tejidos humanos.

El respaldo del Consejo Regulador

Estas características especiales y diferenciales de la variedad "Rojo Brillante", fueron determinantes para la obtención de la figura de calidad "Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida KAKI RIBERA DEL XÚQUER", obtenida en el año 1998, y reconocida como Denominación de Origen Protegida en el año 2001 por la Unión Europea.

"Persimon", como marca comercial registrada por parte del Consejo Regulador, solo puede ser utilizada por las empresas inscritas y certificadas por el Consejo Regulador. Cuando usted consume un kaki "Persimon", sabe que es un kaki certificado por el Consejo Regulador, entidad acreditada por ENAC, lo que le garantiza el origen y la calidad de una fruta única.

Además, nuestros productores y comercializadores realizan un esfuerzo muy importante para cumplir con las exigentes normas de calidad del Consejo Regulador para poder certificar su kaki. Cuando usted consume kaki de la Ribera del Xúquer, además de todas estas garantías debe tener presente que detrás hay un grupo de agricultores comprometidos con su entorno, con una producción sostenible que ayuda a mantener la riqueza natural de las áreas agrícolas y a mantener el territorio tal como lo conocemos, contribuyendo a la preservación de los entornos rurales y a su población.

Por todo ello, recuerde que solo la marca comercial "Persimon", propiedad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen KAKI RIBERA DEL XÚQUER le puede garantizar un kaki certificado con Denominación de Origen, de calidad y comprometido con sus productores y su entorno.

Si desea información adicional sobre el "kaki Persimon", puede obtenerla en la página web del Consejo Regulador www.kakifruit.com

