

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

"Persimon" és la marca comercial registrada del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida KAKI RIBERA DEL XÚQUER, sota la qual es comercialitza la varietat "Roig Brillant", en la seua forma de consum amb una consistència ferma, de pell i carn ataronjada, sense astringència i de polpa cruixent, similar a una poma o una bresquilla.

La marca comercial "Persimon" acompanya a les marques pròpies de cada empresa comercialitzadora inscrita i certificada pel Consell Regulador, la qual cosa permet identificar clarament al consumidor un kaki certificat que compleix amb

El caqui va començar a cultivar-se a partir del segle VII a Xina, el seu país d'origen, així com a Japó i Corea, on hi ha citats més de 2.000 varietats o cultivares.

Des d'antic, a la Comunitat Valenciana era freqüent trobar-ho com a arbre aïllat en marges o al costat d'edificacions rurals. A mitjan segle XX apareix una nova varietat de kaki autòctona en la Ribera del Xúquer, a València, que ha suposat una vertadera revolució en el cultiu i la seua comercialització que ha arribat tant al mercat nacional com a exterior: la varietat "Roig Brillant", que ha experimentat un creixement increïble en l'última dècada sota la marca comercial "Persimon" propietat del Consell Regulador Kaki Ribera del Xúquer.

les expectatives de qualitat i seguretat alimentària que només el KAKI DE LA RIBERA DEL XÚQUER pot oferir. Per a ajudar-lo a reconèixer-ho, s'ha creat un logotip que acompanya a tot el kaki certificat del Consell Regulador:

A més, els fruits s'identifiquen amb una etiqueta que permet reconèixer a l'hora de la compra els kakis amb Denominació d'Origen. Encara que la varietat "Roig Brillant" és una varietat de les considerades astringents, la forma de consum de carn ferma i cruixent suposa un canvi respecte a la forma de consum més tradicional dels països mediterranis, on es consumia en arribar la plena maduresa, en els quals el fruit presenta una consistència gelatinosa, molt dolça i de color roig, però de difícil maneig i comercialització. Així, seguint tècniques tradicionals aplicades en l'antic Japó, per mitjà d'un tractament natural consistent a mantenir la fruita una vegada recol·lectada, quan encara està ferma i amb un color ataronjat i abans d'arribar a la seua maduració plena, en un ambient d'anòxia (és a dir, sense oxigen), s'aconsegueixen eliminar els taninos presents en la fruita, responsables de l'astringència, la qual cosa ens permet presentar-li un kaki de consistència dura, de carn ferma i cruixent.

### La varietat "Roig Brillant"

És una varietat local de la zona de la Ribera del Xúquer, a València, i que es distingeix de la resta de varietats existents en el món pel seu gran calibre, amb fruits que superen de mitjana els 80 mm de diàmetre, amb una forma oblonga i de color ataronjat. No té llavors, i una vegada recol·lectat i eliminada l'astringència de forma natural, els fruits es confeccionen sense cap tipus de tractament postcollita, presentant un color brillant natural sense addició de cap tipus de ceres.

El kaki de la varietat "Roig Brillant" és una fruita dolça, d'aroma i sabor deliciós, i amb una pell molt sensible als defectes superficials pel frec de fulles i branques, per la qual cosa és habitual trobar sobre la superfície del fruit aquest tipus de defectes. Per la seua consistència dura és molt fàcil de tallar i pelar, així com la seua utilització en la cuina, podent-se fins i tot consumir amb pell.

Conté vitamina C i alts nivells de provitamina A, fonamental per al desenvolupament embrionari i el creixement en els xiquets. També presenta activitat antioxidant, bàsica en la disminució del risc de patir malalties degeneratives. És molt rica en fibra, i ajuda a la reducció del colesterol gràcies al seu contingut en pectines.

Conté pràcticament tots els aminoàcids que requereix el cos, inclosos aquells que el nostre organisme no és capaç de sintetitzar, a més de ser ric en fòsfor, mineral indispensable en els teixits humans.

### El suport del Consell Regulador

Aquestes característiques especials i diferencials de la varietat "Roig Brillant", van ser determinants per a l'obtenció de la figura de qualitat "Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida KAKI RIBERA DEL XÚQUER", obtinguda l'any 1998, i reconeguda com a Denominació d'Origen Protegida l'any 2001 per la Unió Europea.

"Persimon", com a marca comercial registrada per part del Consell Regulador, només pot ser utilitzada per les empreses inscrites i certificades pel Consell Regulador. Quan vosté consumeix un kaki "Persimon", sap que és un kaki certificat pel Consell Regulador, entitat acreditada per ENAC, la qual cosa li garanteix l'origen i la qualitat d'una fruita única.

A més, els nostres productors i comercialitzadors realitzen un esforç molt important per a complir amb les exigents normes de qualitat del Consell Regulador per a poder certificar el seu kaki. Quan vosté consumeix kaki de la Ribera del Xúquer, a més de totes aquestes garanties ha de tindre present que darrere hi ha un grup d'agricultors compromesos amb el seu entorn, amb una producció sostenible que ajuda a mantindre la riquesa natural de les àrees agrícoles i a mantindre el territori tal com ho coneixem, contribuint a la preservació dels entorns rurals i a la seua població.

Per tot això, recorde que només la marca comercial "Persimon", propietat del Consell Regulador de la Denominació d'Origen KAKI RIBERA DEL XÚQUER li pot garantir un kaki certificat amb Denominació d'Origen, de qualitat i compromés amb els seus productors i el seu entorn.

Si desitja informació addicional sobre el "kaki Persimon", pot obtindre-la en la pàgina web del Consell Regulador [www.kakifruit.com](http://www.kakifruit.com)

