

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1133/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Kaki Ribera del Xúquer (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el 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 ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por España con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Kaki Ribera del Xúquer», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 245/2002 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene como finalidad modificar el pliego de condiciones a fin de precisar la descripción del producto con la inserción de los límites de tolerancia máxima admitida para los defectos ligeros de la piel que puede presentar el producto.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 39 de 9.2.2002, p. 12.

ANEXO I

Queda aprobada la modificación siguiente del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer»:

La parte de la descripción del producto en la que se hace referencia a los defectos que pueda presentar se leerá como sigue:

«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 límites siguientes:

- 1 cm² de superficie total máxima para los defectos 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 determinarán en las normas de calidad del Consejo Regulador los diferentes límites en función del tipo de defecto.
 - Área equivalente a un círculo de un diámetro máximo de 1,5 cm para los defectos de forma redondeada. Se admitirá una tolerancia de 2,5 cm que nunca superará el 20 % de la fruta. Para ambos casos se determinarán en las normas de calidad del Consejo Regulador los diferentes límites en función del tipo de defecto».
-

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N° CE: ES-PDO-0105-0114-1.4.2011

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 en estado natural o transformados

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

Fruto del 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 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,
- exentos de olores y sabores extraños.

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. En ambos casos, las normas de calidad de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer» fijarán los diferentes límites en función del tipo de defecto.
- 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. En ambos casos, las normas de calidad de la denominación de origen «Kaki Ribera del Xúquer» fijarán los diferentes límites en función del tipo de defecto.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el 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 (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

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, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobra Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Ènova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís y Villanueva de Castellón, todos ellos pertenecientes a la provincia de Valencia, en la Comunidad Valenciana.

El cultivo de caqui en la zona es de unas 1 300 ha.

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'Alcudia, siendo esta el prelude del rápido desarrollo experimentado por la variedad en la zona.

Natural

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 Júcar (Xúquer en valenciano) y su afluente el 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 del río 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 comarca 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 y 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 está 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 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 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 caquis 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 caqui «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

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>
