

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2019/C 431/17)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N.º UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida «Kaki Ribera del Xúquer»

Plaça del País Valencià, 7.- 46250 Alcudia (Valencia)

Tel. +34 962997702

Correo electrónico: d.o.kaki@kakifruit.com

El Consejo Regulador de la DOP «Kaki Ribera del Xúquer» tiene un interés legítimo en el procedimiento de modificación del pliego de condiciones, ya que es el órgano de control de dicha DOP, aprobado por la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Está compuesto por productores de kakis originarios de la zona delimitada y también lleva a cabo acciones de promoción y difusión del producto.

2. Estado miembro o Tercer País

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

Nombre del producto

Descripción del producto

Zona geográfica

Prueba del origen

Método de obtención

Vínculo

Etiquetado

Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

1. La primera modificación consiste en la ampliación de la zona geográfica para que incluya 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.

Desde los primeros pasos para el registro de la denominación de origen «Kaki Ribera del Xúquer» en el año 1998 por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana y la posterior publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la aprobación de esta DOP en el año 2002, el cultivo ha experimentado un crecimiento acelerado en el ámbito geográfico definido, en la provincia de Valencia, pasando de apenas 4 000 t en el año 1997 a más de 200 000 t en la última campaña 2015, con la importancia económica y social que ello representa.

En este sentido, en 1998, año de la creación del Consejo Regulador, el cultivo del kaki estaba prácticamente reducido a una pequeña zona de la Ribera, concentrándose la producción en apenas cinco términos municipales. Sin embargo, con el paso de los años el cultivo ha experimentado un importante crecimiento y se ha producido una fuerte expansión del mismo por toda la zona de la Ribera y comarcas limítrofes.

Así, de acuerdo con los datos oficiales disponibles desde el año 2002, la provincia de Valencia ha pasado de una superficie cultivada de algo más de 1 900 Ha, a las más de 14 659 Ha en 2015, estando centrado el cultivo principalmente en las comarcas de la Ribera, pero extendiéndose a municipios de comarcas limítrofes, que comparten las mismas características edafoclimáticas que la zona protegida.

La implantación del cultivo en estos nuevos municipios desde hace más de una década ha sido satisfactoria, ya que este frutal se ha adaptado del mismo modo que en los municipios ya amparados por la DOP y los kakis obtenidos comparten idénticas características físico-químicas y organolépticas.

En este sentido, se propone realizar una ampliación de la zona amparada por la denominación de origen como respuesta del crecimiento y adaptación del cultivo en determinados municipios y sobre todo por la calidad de la misma, asegurando que las características de los kakis de dichas zonas son las mismas que en la actualidad para la zona amparada. Dicha ampliación puede suponer un aumento máximo del 20 % de la producción actualmente amparada.

Así, las condiciones climáticas de las zonas propuestas son similares a las existentes en la zona amparada actualmente, y los kakis de las zonas propuestas son iguales a los de las existentes en la actualidad. Además se incluye en el listado de municipios a Cotes, municipio que por error en la redacción del pliego de condiciones inicial no se incluyó, dado que dicho término municipal se encuentra dentro de los municipios de la Ribera Alta, rodeado de municipios sí incluidos en el listado inicial del primer pliego de condiciones.

Por otra parte, y también en el apartado de la zona geográfica, se elimina la siguiente frase «La superficie dedicada al cultivo dentro de la zona amparada es de unas 2 300 Ha, estando inscritas cerca de 1 800 Ha».

El apartado de la zona geográfica debe incluir únicamente las poblaciones amparadas por la denominación de origen. La cifra de hectáreas de cultivo – inscritas o no en el órgano de control- es cambiante y no tiene sentido, por tanto, que aparezca en el pliego de condiciones.

2. La segunda modificación consiste en una puntualización en la descripción del producto. Concretamente, se sustituye la siguiente frase «en el momento de la expedición los kakis deberán presentarse provistos de cáliz y pedúnculo» por «En el momento de la expedición los kakis deberán presentarse provistos de cáliz con o sin pedúnculo».

En el apartado 2. Descripción del producto del pliego de condiciones, se establece que en el momento de la expedición los kakis deberán presentarse «provistos de cáliz y pedúnculo». Sin embargo, en el apartado 5, Obtención del Producto, del mismo pliego de condiciones, se dice que «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. Este hecho puede crear confusión al considerarse en un lugar que debe haber pedúnculo y posteriormente decir que el pedúnculo se cortará.

Por ello, para evitar interpretaciones incorrectas, en el apartado 2. Descripción del producto del pliego de condiciones se sustituirá «con cáliz y pedúnculo» por «*provistos de cáliz con o sin pedúnculo*», dado que en la recolección, en el momento del corte del pedúnculo este puede quedar más o menos largo, pero procurando siempre que no sobresalga por encima del cáliz para evitar daños por punzamientos al resto de frutos en las cajas de recolección. Hay que tener en cuenta que parte del pedúnculo se encuentra por debajo de la parte superior del kaki ya que se produce una especie de depresión en el área del cáliz respecto a la parte superior del fruto, aunque se recomienda eliminar totalmente el pedúnculo para evitar daños entre los frutos durante la recolección.

3. La tercera modificación consiste en la eliminación de la siguiente frase de la descripción del producto: «En el momento de la expedición estarán exentos de olor y/o sabor extraños».

El aspecto que se propone eliminar raramente se da en este tipo de frutos, ya que los «*olores extraños*» solo pueden deberse a procesos de podredumbre o alteraciones fisiológicas que se detectan fácilmente y que ya están contemplados en las normas de calidad, mientras que la expresión «*sabores extraños*» implica que se deberían realizar catas de frutos, algo que no tiene sentido, dado que como se ha dicho anteriormente los sabores extraños solo pueden proceder de alteraciones en los frutos fácilmente detectables a simple vista por alteraciones asociadas a patologías o desordenes fisiológicos de los frutos.

Durante los controles realizados por parte del órgano de control, al igual que durante los realizados por parte de los operadores, ya se examinan todos aquellos aspectos que aseguran la calidad del producto. Mediante la eliminación de esta expresión se pretende evitar que se produzca una confusión en el contexto de las inspecciones de control y certificación del producto.

4. La cuarta modificación consiste en incorporar la siguiente expresión: «*así como las tolerancias fuera de norma*». Concretamente, en la descripción del producto, en la parte en la que se definen los defectos tolerables, se añade dos veces.

En la descripción del producto, además de factores analíticos, se indican características descriptivas del producto, entre ellas, los defectos superficiales admitidos. De este modo, se especifica el tamaño máximo admitido para defectos estéticos, tanto de forma redondeada como de forma rectangular. No obstante, dentro de los defectos estéticos (tanto de forma redondeada como de forma rectangular), existen diferentes tipos de defectos, y, para cada uno de estos tipos, diferentes límites. Esta clasificación, más detallada, queda especificada en el manual de calidad de la DOP «Kaki Ribera del Xúquer».

Las Normas de Calidad de frutas y hortalizas establecen categorías (Extra, I, II...). Para cada categoría, se permite un número (reducido) de frutas que no cumplen con los parámetros. Son los llamados frutos «*fuera de norma*».

Mediante esta modificación, se determinan unas tolerancias para los frutos fuera de norma. Con esta puntualización se establecen unos límites de defectos superficiales en el pliego de condiciones y se remite al manual de calidad de la denominación de origen, donde se detallan los diferentes defectos que se pueden encontrar y sus límites en función del tipo de defecto. En dichas normas y siguiendo los modelos de normas de calidad existentes, se realiza una referencia a los frutos fuera de norma, que son aquellos frutos que exceden de los límites determinados, para los que las normas de calidad del Consejo Regulador marcan igualmente unos límites.

Se propone añadir la frase «*así como las tolerancias para los frutos fuera de norma*», evitando así interpretaciones arbitrarias sobre este aspecto y detallándose claramente en las normas de calidad los porcentajes admitidos, además de que la ausencia de dicha puntualización en el pliego de condiciones también supone ciertas malinterpretaciones en el proceso de control y certificación del producto, al no encontrarse este aspecto reflejado en el pliego de condiciones y sí en las normas de calidad del órgano de control, por lo que se considera necesario armonizar ambos documentos.

5. La quinta modificación afecta al apartado Obtención del producto y se trata de una actualización de las fechas de recolección del kaki.

En efecto, anteriormente en el apartado Obtención del producto se indicaba que «*La recolección se hará entre finales de septiembre y primeros de noviembre*». El nuevo texto propuesto reza «*La recolección suele realizarse entre finales de septiembre y puede prolongarse hasta finales de diciembre o principios de enero*».

Desde el registro inicial de la DOP Kaki, cambios en la climatología así como la evolución de las técnicas de gestión del cultivo han llevado a prolongar el período de recolección del kaki. De este modo, desde hace varios años es habitual que la campaña del kaki se alargue hasta finales de diciembre o incluso principios de enero, por lo que este hecho debe reflejarse en el pliego de condiciones.

6. La sexta modificación afecta al apartado Vínculo, el punto que hace referencia a los factores naturales del carácter específico de la zona protegida.

Concretamente, se elimina la frase «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 Xúquer y Magro» y se sustituye por la siguiente frase «La Ribera del Xúquer es una amplia zona que abarca tanto las comarcas de la Ribera Alta y Baixa, así como comarcas limítrofes 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».

En la primera modificación del pliego de condiciones se propone incluir varios municipios. El vínculo del pliego de condiciones incluye factores naturales, en los que se describe la zona geográfica de la DOP. Lógicamente, el vínculo ha de ser consecuente con esta ampliación del territorio protegido, por lo que se formula de nuevo la descripción de la zona protegida, acorde con la zona solicitada, que incluye nuevas poblaciones.

DOCUMENTO ÚNICO

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N.º UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

DOP (X) IGP ()

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 el nombre indicado en el punto 1

Fruto de kaki (*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 kakis 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 kakis 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. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *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.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

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, Càrcer, 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 kaki es un frutal de la familia de las ebenáceas, 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 kaki «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 esta el prelude 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 estas 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 está perfectamente adaptada a la zona de ámbito de la Ribera del Xúquer, donde el cultivo se expresa en su máximo potencial.

Los kakis 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 kaki.

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 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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