



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



“El origen del Sabor Europeo”

DOP KAKI RIBERA DEL XÚQUER, EL SNACK MÁS ESPERADO Y NATURAL DEL OTOÑO

- *Una fruta dulce y crujiente con una calidad y sabor inigualables, ideal para aportar el toque perfecto a cualquier receta.*
- *El snack más esperado de la temporada capaz de llenar el otoño de un sabor y una textura inconfundibles*

El auténtico DOP Kaki Ribera del Xúquer llega este otoño para quedarse. Un snack saludable y natural, de color anaranjado con una carne firme y crujiente que enamorará a grandes y pequeños durante esta temporada.

Después de meses de cuidados y atenciones, la DOP Kaki Ribera del Xúquer, pone en el mercado el único kaki de la variedad rojo brillante, listo para consumirse. Una fruta de otoño que sólo se recolecta de octubre a enero y que se convierte ahora en la reina de la estación. Con una textura crujiente y preparada para consumirse en cualquier lugar y disfrutar de su delicioso sabor durante los meses más fríos del otoño y del invierno.

Un regalo para los sentidos y también para los que disfrutan de la cocina, de la elaboración y de la creación de nuevos platos, ya que la DOP Kaki Ribera del Xúquer es un producto rico y nutritivo con un sabor, color y textura únicos, y que ofrece infinidad de opciones a la hora de elaborar recetas originales. En ensaladas, tartas, aperitivos o para hacer brochetas de frutas de temporada, un producto ideal para cocinar y crear deliciosos platos desde el aperitivos o entrantes hasta los platos principales y postres.

Y además, para aquellos que no lo sepan: una Denominación de Origen Protegida es un sello amparado por la Unión Europea que garantiza la mejor calidad. Una calidad dada por su origen, claro. Como en la Ribera del Xúquer. ¡Busca la DOP Kaki Ribera del Xúquer y disfruta del origen del sabor!

Pero, ¿Por qué el Kaki de la Ribera del Xúquer es tan especial?

Ribera del Xúquer es el nombre con el que se identifican los kakis de la variedad local “Rojo Brillante”, **amparados y certificados por la Denominación de Origen Protegida**. Este nombre se eligió porque la principal área productiva de este magnífico fruto, se encuentra próxima a la **Ribera del Río Xúquer (Río Júcar)**.

Más de 6.000 agricultores trabajan a diario y transmiten sus pequeños cultivos de generación en generación. Desde hace más de 20 años, el Kaki Ribera del Xúquer DOP pertenece a esas frutas únicas, autóctonas de esa zona.

Esto la convierte en una de las zonas más fértiles de España y con mayor tradición agrícola, donde el kaki **se cultiva en un entorno privilegiado conocido como el Jardín de España**.

Todo ello hace que la DOP **Kaki Ribera del Xúquer** tenga un producto reconocido y protegido con una denominación de origen en todo el mundo, perfecto para ser la fruta perfecta para la estación de otoño.

EL ORIGEN DEL SABOR

El programa **“El Origen del Sabor”** está impulsado por la Comisión Europea dentro de su plan de apoyo a la promoción agroalimentaria y **en el que participan la DOP Cereza del Jerte y la DOP Kaki Ribera del Xúquer además de la IGP de Plátano de Canarias, y su objetivo es poner en marcha distintas acciones para la difusión y promoción de la calidad de los productos europeos agroalimentarios dentro de Europa**.

DOP Kaki Ribera del Xúquer

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer (Valencia) “tiene como principal función el control y la promoción del kaki de la variedad Rojo Brillante, única variedad amparada y que comercialmente se conoce como *“DOP Kaki Ribera del Xúquer*, siendo el kaki protegido el único que puede denominarse *DOP Kaki Ribera del Xúquer*”.

La denominación de origen, como entidad certificadora, se encarga de supervisar la producción, calidad, sabor, aspecto y envasado del kaki que llega al consumidor para ofrecerle las máximas garantías, además de todas las exigencias que nuestros asociados cumplen en cuanto a normas de calidad internacionales como BRC, GLOBALGAP, IFS, etc.....Cada caja expedida lleva una contraetiqueta con el logotipo del Consejo Regulador y de Denominación de Origen Protegida Europea y con un número de control que garantiza la trazabilidad del producto.

Además de todas estas garantías se 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.

DOP Cereza del Jerte

La Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte “ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona posee características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas. El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas situadas en umbría o solana”.

El producto certificado por este Consejo Regulador “es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico Picotas del Jerte cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual”. Además, son cultivadas artesanalmente entre montañas de más de 2000 metros de altitud en tierras fértiles, regadas por arroyos de aguas cristalinas y respirando aire puro. Cuando tiene el grado óptimo de madurez, la recogida de picotas se realiza a mano con cestas de castaño, según la tradición de siglos. Después, las picotas del Jerte son seleccionadas una a una a pie de árbol.

Plátano de Canarias IGP

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) “es la organización propietaria de la marca Plátano de Canarias y órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida que actualmente engloba a la totalidad de los plátanos cultivados en las islas. El Plátano de Canarias IGP se ve influenciado por las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas y que marcan el lento desarrollo de la planta. Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto en la planta define las características diferenciadoras del Plátano de Canarias; sabor dulce, aroma y apariencia exterior”.

Para más información o gestión de entrevistas

D.O.P. KAKI RIBERA DEL XÚQUER

Plaça País Valencià, 7 – 46250 – L’Alcúdia (Valencia)

Tel: 962997702