



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, LA FRUTA PERFECTA PARA MANTENER UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE

- *Una fruta de temporada con garantía de calidad desde el origen que se convierte en el mejor aliado para cuidarse durante estos meses.*
- *La DOP Kaki Ribera del Xúquer te ofrece esta fruta versátil y con múltiples opciones de consumo que llega a tu mesa con un color, un sabor y una textura inconfundibles.*

El otoño es temporada de kakis y el auténtico DOP Kaki Ribera del Xúquer se presenta como la opción más saludable para los que les gusta cuidarse. Los deportistas y los amantes de lo *healthy* están de suerte ya que encontrarán en esta fruta, un snack natural y sabroso que además, aporta **fibra**.

DOP Kaki Ribera del Xúquer posee vitaminas y minerales como la Vitamina C o el Hierro así como otras sustancias antioxidantes. Además, mediante la ingesta regular de fibra que aportan alimentos como el kaki, **ayudamos a combatir el estreñimiento**, por lo que su consumo es perfecto para todos aquellos que desean llevar una dieta saludable, rica en frutas y verduras.

Una **fruta de temporada** que sólo se recolecta de octubre a enero y **que se convierte ahora en la protagonista de los meses más fríos del otoño y del invierno**. De color anaranjado con una carne firme y crujiente, el Kaki DOP Kaki Ribera del Xúquer, variedad rojo brillante posee un **sabor único** y se puede consumir solo o como ingrediente de infinidad de recetas tanto dulces como saladas. Una fruta **muy versátil** con la que se pueden crear sabrosos platos desde el aperitivo hasta el postre.

Y además, la DOP Kaki Ribera del Xúquer es una **Denominación de Origen Protegida, un sello amparado por la Unión Europea que garantiza la mejor calidad**. Una calidad dada por su origen, las ricas tierras de la Ribera del Xúquer. **¡Busca la DOP Kaki Ribera del Xúquer y disfruta del origen del sabor!**



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”

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.



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”

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: 96 299 77 02