

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 324/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„COCHINILLA DE CANARIAS”

Nr UE: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Cochinilla de Canarias”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.12. Koszenila

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Surowy produkt (nazywany potocznie koszenilą) pochodzenia zwierzęcego wytwarzany na Wyspach Kanaryjskich w procesie naturalnego suszenia dorosłych samic czerwca kaktusowego (*Dactylopius coccus*), czyli owadów z rzędu pluskwiaków i nadrodziny czerwce, po ich uprzednim zebraniu z pędów opuncji figowej (*Opuntia ficus indica*).

Produkt „Cochinilla de Canarias” odznacza się następującymi cechami charakterystycznymi:

Właściwości fizykochemiczne:

Produkt ma postać stałą, złożoną z granulowanych odwłoków samic owada. Ich kształt jest nieregularny, owalny i segmentowany.

Granulki mogą być różnej wielkości, ale ich długość nie może przekraczać 1 cm.

Wilgotność: mniejsza lub równa 13 %.

Zawartość kwasu karminowego: wyższa lub równa 19 % w suchej masie.

Właściwości organoleptyczne:

Produkt ma strukturę granulowaną i jest suchy w dotyku.

Jego barwa może przybierać odcień od ciemnoszarego po czarny z czerwonymi i białymi akcentami, których źródłem jest przypominający bawełniane włókno wosk chroniący odwłok owada.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Czerwce żywią się tkanką rośliny-gospodarza (*Opuntia ficus indica*, która jest także klasyfikowana jako *Opuntia maxima* lub *Opuntia tormentosa*), która została introdukowana na Wyspach Kanaryjskich przed początkiem XIX w. i naturalizowana na wszystkich wyspach archipelagu ze względu na swoją wartość dla rolnictwa, związaną z chowem czerwców.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- uprawa rośliny-gospodarza,
- zaszczerpienie, rozwój i zbiórka owadów,
- suszenie przesianego produktu oraz jego przygotowanie do pakowania.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt pakowany jest w worki z juty lub podobnego materiału, najlepiej z włókna naturalnego, umożliwiającego wentylację produktu.

Ze względu na cechy charakterystyczne koszenili, która jest surowym produktem pochodzenia zwierzęcego, pozyskiwanym w drodze naturalnego suszenia owadów i odznaczającym się szczególnymi właściwościami fizykochemicznymi i organoleptycznymi, pakowanie powinno następować jak najszybciej po suszeniu i przesiewaniu. Dlatego też produkt końcowy powinien być pakowany na obszarze geograficznym Wysp Kanaryjskich, a konkretnie w miejscu produkcji, co pozwala uniknąć jakiegokolwiek zmiany właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych produktu i zagwarantować jego jakość.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Obowiązkowe jest umieszczenie na opakowaniu w sposób widoczny wspólnotowego symbolu „chronionej nazwy pochodzenia” oraz wskazanie samej chronionej nazwy pochodzenia „Cochinilla de Canarias”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym wytwarza się produkt „Cochinilla”, obejmuje wszystkie siedem Wysp Kanaryjskich.

Na Teneryfie, Gran Canarii, La Gomerze, La Palmie i Hierro koszenilę produkuje się na wybrzeżu oraz na terenach położonych na średniej wysokości nad poziomem morza, nieprzekraczającej 1 200 metrów. Na Fuerteventurze i Lanzarote produkt wytwarza się na wszystkich terenach rolniczych położonych na wysokości do 600 metrów nad poziomem morza.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowo-skutkowy pomiędzy jakością i cechami charakterystycznymi produktu a środowiskiem geograficznym jest następujące:

- Położenie geograficzne Wysp Kanaryjskich:

Wyspy Kanaryjskie leżą pomiędzy 27° 37' a 29° 25' szerokości geograficznej północnej oraz 13° 20' a 18° 10' długości geograficznej zachodniej. Położenie to decyduje o optymalnych warunkach do produkcji koszenili na archipelagu.

- Wyspy Kanaryjskie znajdują się w strefie występowania pasatów, czyli wiatrów wywołanych przez system wyżowy nad Azorami, który prowadzi do inwersji termicznej powodującej znaczne zachmurzenie i efekt cieplarniany. Wspomniane wilgotne wiatry sprzyjają odpowiedniemu nawilżeniu roślin, na których żerują czerwce – nie wywołują nadmiaru wilgotności, a przy tym umożliwiają odpowiedni rozwój zarówno rośliny, jak i owadów.
- Chmury powodujące efekt cieplarniany wzmocniają stabilny charakter zimnego prądu kanaryjskiego, który łagodzi klimat archipelagu.
- Wahania temperatury pomiędzy najcieplejszym a najzimniejszym miesiącem roku (17 °C–25 °C) nie przekraczają dziesięciu stopni Celsjusza – z wyjątkiem szczytów górskich. Opisany tu efekt stabilizacji termicznej sprzyja rozwojowi owadów o jednolitych właściwościach fizykochemicznych i organoleptycznych opisanych w pkt 3.2 niniejszego dokumentu.
- Położenie Wysp Kanaryjskich w strefie klimatu subtropikalnego, ze średnim rocznym nasłonecznieniem rzędu 3 000 godzin, gwarantuje naturalny przebieg procesu suszenia przy wykorzystaniu wyłącznie światła słonecznego i bez użycia żadnych środków chemicznych.
- Wulkaniczne gleby charakterystyczne na Wysp Kanaryjskich są ubogie w materię organiczną i bogate w minerały typu bazaltowego. Mają one bardzo szczególne właściwości fizyczne i chemiczne ze względu na zawartość składników amorficznych i słabo wykryszalowanych, tj. krzemiany glinu oraz wodorotlenki żelaza i glinu. Składniki te, określane mianem andyjskich, czynią glebę porowatą i niezbyt zbitą. Ma ona dzięki nim dużą zdolność zatrzymywania wody i tworzenia stabilnych mikroagregatów. Rośliny, na których żerują czerwce, rosną na opisanych powyżej glebach i charakteryzują się niską zawartością wody i niewysokimi wymaganiami, jeżeli chodzi o składniki odżywcze. Sprawia to, że pasożytujące na nich owady mają niską wilgotność (poniżej 13 %), a co za tym idzie wysokie stężenie kwasu karminowego (równe lub wyższe niż 19 % w suchej masie).

Swoje właściwości produkt „Cochinilla de Canarias” zawdzięcza także czynnikom antropogenicznym.

- W odróżnieniu od koszenili pozyskiwanej na innych obszarach, na Wyspach Kanaryjskich uprawia się jedynie jeden rodzaj roślin-gospodarzy, tj. opuncję figową (*Opuntia ficus indica*) oraz jeden rodzaj owada z gatunku *Dactylopius coccus*. Zarówno rośliny-gospodarze, jak i owady są doskonale przystosowane do środowiska geograficznego.
- Wszystkie etapy produkcji, od sadzenia opuncji przez chów pasożytów po ich zbiór i suszenie, przeprowadzane są ręcznie i w sposób tradycyjny. W pracach tych wykorzystywane są techniki i wiedza praktyczna przekazywane z pokolenia na pokolenie. Doprowadziło to nawet do wykształcenia się specjalnego słownictwa związanego z tym rzemiosłem, a więc do powstania terminów takich jak np. „rengues” (woreczki używane do zasiedlenia opuncji owadami), „cuchara” (narzędzie do zbierania owadów z rośliny), „milana” (tacka wykorzystywana przy zbieraniu owadów), „grano” (pojedyncze owady zbierane z rośliny) itd.

Wszystko to świadczy o tym, że w wyniku działania czynników naturalnych w połączeniu z historycznymi wytworzył się silny związek produktu „Cochinilla de Canarias” z obszarem geograficznym, na którym powstaje, a także z tradycją i zwyczajami jej wytwórców. Produkt ten odznacza się w związku z tym bardzo szczególnymi właściwościami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_COCHINILLA_DE_CANARIAS.pdf
