

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2015/C 324/15)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„COCHINILLA DE CANARIAS“

ЕС №: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Cochinilla de Canarias“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.12. Кохинил

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Кохинилът е суров продукт от животински произход, получен на Канарските острови в резултат на естествен процес на сушене на възрастни женски твърдокрили насекоми от семейството на *Dactylopius coccus*, след като бъдат събрани от стъблата на опунцията (*Opuntia ficus indica*).

„Cochinilla de Canarias“ притежава следните специфични характеристики:

Физико-химични:

Става въпрос за твърда материя под формата на зрънца, които съответстват на тялото на женските насекоми. Зрънцата са с неправилна, овална и наксана форма.

Размерът им варира, но никога не надхвърля 1 cm дължина.

Съдържание на влага: по-ниско или равно на 13 %.

Съдържание на карминова киселина: по-високо или равно на 19 % в сухо вещество.

Органолептични характеристики:

Консистенцията на продукта е зърнеста на вид и суха на допир.

Цветът варира от тъмно сиво до черно, а мъхестата восъчна обвивка, която предпазва зърната, се отличава с червеникави и белезникави нюанси.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Насекомото се храни в растението гостоприемник (*Opuntia ficus indica*, наричано още *Opuntia máxima*, *Opuntia tomentosa*), привнесено в Канарските острови преди XIX в. и въведено във всички острови от архипелага с оглед на селскостопанското му значение за отглеждането на насекомото.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Етапите на производството, които трябва да бъдат осъществени в географския район, са следните:

- отглеждане на растението гостоприемник,
- инокулация, развитие и събиране на насекомите,
- сушене на пресетия продукт и неговото подготвяне преди опаковането му.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането се извършва в чували от юта или от подобна материя, за предпочитане от естествени влакна, която позволява проветряването на продукта.

Предвид характерните особености на кохинила, който е суров продукт от животински произход, получен в резултат на естествен процес на сушене на насекомите, и ясно изразените физико-химични и органолептични характеристики, опаковането трябва да се извърши възможно най-скоро след процесите на сушене и пресяване; с оглед на това опаковането на крайния продукт трябва да се извършва в географския район на Канарските острови, и по-точно на мястото на производство, като по този начин се възпрепятства каквото и да било влошаване на физико-химичните и органолептичните характеристики на продукта и се запазва неговото качество.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху етикета на продукта трябва задължително по ясен начин да фигурира символът на Общността за „Denominación de Origen Protegida“ (защитено наименование за произход) и означението за защитеното наименование за произход „Cochinilla de Canarias“.

4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на „Cochinilla de Canarias“ включва седемте острова от Канарския архипелаг.

В Тенерифе, Гран Канария, Ла Гомера, Ла Палма и Ел Йеро кохинилът се произвежда в крайбрежните райони и в районите със средна надморска височина (до 1 200 m). Във Фуертевентура и Лансароте районът на производство включва всички селскостопански земи, разположени на надморска височина под 600 m.

5. Връзка с географския район

Причинно-следствената връзка между качеството и характеристиките на продукта и географския район е следната:

- географско разположение на Канарските острови:

архипелагът е разположен между 27°37' и 29°25' северна ширина и 13°20' и 18°10' западна дължина. Това географско разположение обуславя оптимални условия за отглеждането на насекомото от Канарските острови.

- На Канарските острови преобладават пасати от Азорския антициклон, който генерира температурна инверсия и формирането на „море от облаци“, което създава парников ефект. Тези влажни ветрове хидратират растението гостоприемник, в което живеят насекомите, по правилния начин, без да поражда прекалено висока влага, което позволява развитието на растението и на насекомите.
- Облаците, които създават парников ефект, допринасят за стабилния характер на „Студеното течение от Канарските острови“, което смекчава климата на архипелага.
- Разликата в температурите между най-горещия (25 °C) и най-студения месец (17 °C) е по-малко от 10 °C, с изключение на планинските върхове. Стабилността на температурите благоприятства развитието на насекоми с почти постоянни физико-химични и органолептични характеристики, които са описани в точка 3.2 от настоящата спецификация.
- Субтропичното географско разположение на Канарските острови, което гарантира средно годишно слънцегреене от 3 000 часа, създава условия за естествено сушене на насекомите, без използването на химични вещества, единствено под въздействието на слънчевите лъчи.
- Характерните за Канарските острови вулканични почви са бедни по състав и се отличават с липсата на органична материя и с изобилието на минерални компоненти от базалтов тип. Техните специфични физични и химични свойства се обуславят от съдържанието на аморфни или недобре кристализирани компоненти, като алуминиеви силикати и желязни и алуминиеви оксиди и хидроксиди. Тези компоненти, наречени „андосоли“, придават на почвата висока порьозност, ниска плътност, висока степен на задържане на водата и образуване на стабилни микроагрегати. Растението гостоприемник, което расте на тези почви, е с ниско съдържание на вода и с минимални хранителни потребности, поради което насекомите, които живеят в него, са с ниско съдържание на влага (по-малко от 13 %), а оттам и с висока концентрация на карминова киселина (по-висока или равна на 19 % в сухо вещество).

Специфичният характер на „Cochinilla de Canarias“ се обуславя и от фактори, които са свързани с ролята на човека за получаването на този продукт.

- За разлика от кохинила, който се получава на други места, на Канарските острови се отглежда един-единствен вид растение гостоприемник, *Opuntia ficus indica*, и един-единствен вид насекомо — *Dactylopius coccus*. Както растението гостоприемник, така и насекомото са отлично приспособени към географската среда.
- Всички етапи на производството се осъществяват на ръка, по занаятчийски метод, от засаждането на кактуса, до отглеждането на паразита, неговото събиране и сушене. Всички те са обусловили зараждането на „техники“ или умения, които се предават от поколение на поколение и които са довели до появата на присъщи за дейността термини, като „rengues“, „cuchara“, „milana“, „grapo“ и др.

От изложеното по-горе описание на природните и историческите фактори, става ясно, че продуктът „Cochinilla de Canarias“ е свързан с географската среда и с традициите и обичаите на производителите, които обуславят специфичните за него характеристики.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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