

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2015/C 324/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>

## ENHEDSDOKUMENT

## »COCHINILLA DE CANARIAS«

EU-nr.: ES-PDO-0005-01302 — 22.1.2015

BOB ( X ) BGB ( )

## 1. Navn

»Cochinilla de Canarias«

## 2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

## 3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

## 3.1. Produkttype

Kategori 2.12. Kochenille

## 3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Cochinilla de Canarias« er et animalsk produkt fra De Kanariske Øer, som fremstilles ved naturlig tørring af voksne hunner af det hemiptære insekt *Dactylopius coccus* (også kaldet kochenille), som lever på planten ægte figenkaktus (*Opuntia ficus indica*).

»Cochinilla de Canarias« har følgende særlige egenskaber:

Fysisk-kemiske:

Der er tale om et fast stof bestående af korn, som hver især er et huninsekt. Kornenes form er uensartet, oval og segmenteret

Kornene er af varierende størrelse, men deres længde er altid under 1 cm

Vandindhold: højst 13 %

Indhold af karminsyre: højst 19 % på tørstofbasis.

Organoleptiske egenskaber:

Produktet er kornet og tørt at røre ved

Farven svinger fra mørkegrå til sort med røde og hvide toner i resterne af den vatagtige voks, der beskytter kornene.

## 3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Kochenillen får næring fra værtsplanten (*Opuntia ficus indica*, også kategoriseret som *Opuntia máxima*, *Opuntia tormentosa*), som blev indført til De Kanariske Øer inden det 19. århundrede og udbredt til alle øerne på grund af den betydning for landbruget, som opdrættet af dette insekt har.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1

3.4. *Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende produktionsetaper skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

- dyrkning af værtsplanten
- inokulation, udvikling og indsamling af insektet
- tørring af det sigtede produkt og forberedelse inden emballering.

3.5. *Særlige regler vedrørende skiveskæring, rivning og emballering osv. vedrørende det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Til emballering anvendes sække af jute eller et lignende materiale, helst af naturfiber, som muliggør ventilering af produktet.

Kochenillen er et uforarbejdet produkt af animalsk oprindelse, der fremstilles ved naturlig tørring af insektet, og som har særlige fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber, og emballeringen bør derfor ske så hurtigt som muligt efter tørring og sigtning. Det er årsagen til, at emballeringen af det færdige produkt bør finde sted på De Kanariske Øer — på selve produktionsstedet — således at man undgår enhver ændring af produktets fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber og derved kan sikre dets kvalitet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

På produktetiketterne skal der være en tydelig angivelse af EU-logoet for beskyttede oprindelsesbetegnelser samt af navnet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cochinilla de Canarias«.

#### 4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske produktionsområde for »Cochinilla de Canarias« omfatter alle syv kanariske øer.

På Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma og El Hierro finder opdrættet af kochenillen sted i kystområderne og i områder op til 1 200 m. På Fuerteventura og Lanzarote omfatter produktionsområdet hele landbrugsområdet i op til 600 meters højde over havoverfladen.

#### 5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenhængen mellem produktets kvalitet og egenskaber og det geografiske område er resultatet af følgende faktorer:

- De Kanariske Øers geografiske placering:

De Kanariske Øer er beliggende mellem 27°37' og 29°25' nordlig bredde og 13°20' og 18°10' vestlig længde. Denne geografiske placering giver optimale produktionsbetingelser for »Cochinilla de Canarias«.

- De Kanariske Øer er under indflydelse af passatvinde skabt af højtrykket ved Azorerne, som skaber en temperaturinversion med et »skyhav« og en drivhuseffekt. Disse fugtige vinde befugter kochenillens værtsplante i det helt rigtige omfang — uden at der skabes for megen fugtighed — og gør det muligt for både planten og insektet at udvikle sig
- Skyerne, som skaber drivhuseffekten, bidrager til stabiliteten i den kolde strøm ved De Kanariske Øer, som mildner øgruppens klima
- Temperaturudsvinget mellem den varmeste og den koldeste måned er på mindre end 10 grader (mellem 17 °C og 25 °C), når der ses bort fra de højeste bjergtoppe. Denne temperaturstabiliserende effekt gør, at insektet udvikler nogle meget stabile fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber, som er angivet i pkt. 3.2 i denne varespecifikation
- De Kanariske Øers subtropiske placering og de årlige 3 000 solskinstimer (i gennemsnit) sikrer en naturlig tørring, der ikke kræver anvendelse af kemiske stoffer
- De Kanariske Øers vulkanske jordbund, som er ufrugtbar, er karakteriseret ved et have et meget lille indhold af organisk materiale og være meget basalholdig. Den har meget særegne fysiske og kemiske egenskaber på grund af indholdet af amorfe eller dårligt krystalliserede bestanddele som f.eks. aluminiumsilicat og jern- og aluminiumoxyhydroxider. Disse bestanddele, kaldet andiske materialer, giver jordbunden en høj porøsitet, ringe densitet og stor evne til at holde på vand og skaber stabile mikroaggregater. Værtsplanten, som vokser her, har et lavt vandindhold og kun meget få næringskrav, hvorfor kochenillen, som den er vært for, har en lav fugtighedsprocent (under 13 % og derfor også en høj koncentration af karminsyre (mindst 19 % målt i tørstof)).

Hertil kommer, at der også er menneskelige faktorer, som har indflydelse på »Cochinilla de Canarias«.

- Til forskel fra kocheniller fra andre områder anvendes der på De Kanariske Øer kun én type værtsplante, *Opuntia ficus indica*, og ét insekt, *Dactylopius coccus*. Både værtsplanten og insektet er perfekt tilpasset det geografiske miljø
- Alle faser i produktionen — plantningen af kaktussen og opdrættet, indsamlingen og tørringen af parasitten — gennemføres manuelt og håndværksmæssigt. Der er i forbindelse med dette arbejde udviklet teknikker eller knowhow, der er overleveret fra generation til generation, og som ovenikøbet har affødt en særlig terminologi inden for denne aktivitet (*rengues, cuchara, milana, grano* m.m.)

De naturlige faktorer og de historiske faktorer gør, at »Cochinilla de Canarias« er tæt forbundet med sine geografiske omgivelser, traditionerne og skikkene hos producenterne og derfor har særlige egenskaber.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

[http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos\\_calidad/PLIEGO\\_DE\\_CONDICIONES\\_DOP\\_COCHINILLA\\_DE\\_CANARIAS.pdf](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_COCHINILLA_DE_CANARIAS.pdf)

---