

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 324/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„COCHINILLA DE CANARIAS“

EU-Nr.: ES-PDO-0005-01302 — 22.1.2015

g.U. (X) g.g.A. ()

1. Name

„Cochinilla de Canarias“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 2.12. Cochenille

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Es handelt sich um das auf den Kanaren erzeugte Rohprodukt tierischen Ursprungs, das durch die natürliche Trocknung von weiblichen erwachsenen Schnabelkerfen aus der Familie der Schildläuse *Dactylopius coccus* (traditionell als Cochenilleschildlaus bekannt) gewonnen wird, nachdem diese von den Sprossen von Opuntien (*Opuntia ficus-indica*) abgesammelt wurden.

Die „Cochinilla de Canarias“ weist die folgenden spezifischen Merkmale auf:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Es handelt sich um einen Feststoff in Form von Körnchen, die aus den weiblichen Insekten bestehen. Die Form der Körnchen ist unregelmäßig, oval und segmentiert.

Die Körnchengröße ist unterschiedlich, beträgt jedoch immer weniger als 1 cm in der Länge.

Feuchtigkeit: höchstens 13 %.

Karminsäuregehalt: mindestens 19 % in der Trockenmasse.

Organoleptische Eigenschaften:

Das Produkt hat eine körnige Textur und fühlt sich trocken an.

Die Farbe schwankt innerhalb des Spektrums von dunkelgrau bis schwarz, mit rötlichen und weißlichen Farbtönen aufgrund der Reste des wattigen Wachses, das die Körnchen schützt.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Cochenilleschildlaus ernährt sich von der Wirtspflanze (*Opuntia ficus-indica*, ebenfalls klassifiziert als *Opuntia maxima*, *Opuntia tomentosa*), die auf den Kanaren vor dem 19. Jahrhundert eingeführt und wegen ihres landwirtschaftlichen Werts für die Zucht des Insekts auf allen Inseln angesiedelt wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die folgenden Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen:

- Anbau der Wirtspflanze.
- Ausbringen, Aufzucht und Ernte des Insekts.
- Trocknung des gesiebten Produkts und Aufbereitung vor dem Verpacken.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Verpacken erfolgt in Säcken aus Jute oder ähnlichem, vorzugsweise aus Naturfasern bestehendem Material, welches die Belüftung des Produkts zulässt.

Die Cochenille ist ein durch die natürliche Trocknung des Insekts gewonnenes Rohprodukt tierischen Ursprungs mit ausgeprägten physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmalen, derentwegen sie möglichst direkt nach dem Trocknen und Sieben verpackt werden muss. Deshalb ist es notwendig, das Endprodukt ausschließlich in dem geografischen Gebiet der Kanaren am Produktionsort zu verpacken, sodass jedwede Beeinträchtigung der physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale des Produkts vermieden und die Qualität des Produkts gewahrt wird.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Etiketten des Produkts müssen deutlich sichtbar und in hervorgehobener Form das EU-Bildzeichen für „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (Denominación de Origen Protegida) sowie die Bezeichnung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cochinilla de Canarias“ tragen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Produktion der Cochenille umfasst die sieben Inseln des Archipels der Kanaren.

Auf Teneriffa, Gran Canaria, La Gomera, La Palma und El Hierro wird „Cochinilla de Canarias“ im Küstengebiet und in Gebieten bis 1 200 m ü. NHN produziert. Auf Fuerteventura und Lanzarote umfasst das Produktionsgebiet die gesamte Agrarfläche unterhalb von 600 m Höhe.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die kausalen Zusammenhänge zwischen der Qualität und den Eigenschaften des Erzeugnisses einerseits und der geografischen Umwelt andererseits sind folgende:

- Die geografische Lage der Kanarischen Inseln:

Die Kanarischen Inseln befinden sich zwischen den Koordinaten 27° 37' und 29° 25' nördlicher Breite und 13° 20' und 18° 10' westlicher Länge. Diese geografische Lage bietet optimale Bedingungen für die Entwicklung der „Cochinilla de Canarias“.

- Die Kanaren liegen unter dem Einfluss der Passatwinde, die durch das Hochdruckgebiet über den Azoren entstehen, das für eine thermische Inversion mit einer Wolkendecke sorgt und so einen Treibhauseffekt erzeugt. Diese feuchten Winde versorgen die Wirtspflanze der „Cochinilla de Canarias“ ohne Übermaß in idealer Weise mit Wasser, sodass die Entwicklung sowohl der Pflanze als auch des Insekts begünstigt wird.
- Die für den Treibhauseffekt verantwortlichen Wolken tragen zur Stabilität des „Kalten Kanarenstroms“ bei, der für das milde Klima der Inselgruppe sorgt.
- Der Temperaturunterschied zwischen dem wärmsten und dem kältesten Monat beträgt weniger als 10 °C und liegt, mit Ausnahme der Berggipfel, zwischen 17 °C und 25 °C. Der Effekt dieser Temperaturstabilisierung begünstigt die Entwicklung des Insekts und seine ausgesprochen gering schwankenden physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die in Punkt 3.2 dieser Produktspezifikation definiert werden.
- Die subtropische geografische Lage der Kanarischen Inseln mit einer durchschnittlichen Jahressonneneinstrahlung von 3 000 Stunden garantiert eine natürliche Trocknung ohne chemische Stoffe und unter alleiniger Nutzung der natürlichen Sonneneinstrahlung.
- Die für die Kanarischen Inseln typischen vulkanischen Böden sind Böden, die sich durch den Mangel an organischer Materie und ein reichhaltiges Vorkommen an basaltigen Mineralien auszeichnen. Aufgrund ihres Gehalts an amorphen oder gering kristallisierten Anteilen, wie etwa Alumosilikaten oder Eisen- und Aluminiumoxihydroxiden, haben sie sehr besondere physikalische und chemische Eigenschaften. Diese über sogenannte *Andic*-Eigenschaften verfügbaren Bestandteile verleihen dem Boden eine hohe Porosität, eine niedrige Dichte, eine große Wasserspeicherkapazität und begünstigen die Bildung stabiler Mikroaggregate. Die auf diesen Böden wachsende Wirtspflanze zeichnet sich durch einen geringen Wassergehalt und sehr geringe Nährstoffansprüche aus, weshalb die auf ihr lebende Cochenille einen geringen Feuchtigkeitsgehalt (weniger als 13 %) und daraus folgend eine hohe Karminsäurekonzentration (mindestens 19 % in der Trockenmasse) aufweist.

Es existieren zudem inhärente menschliche Faktoren, welche die Cochenille der Kanaren prägen.

- Im Unterschied zu der in anderen Gebieten erzeugten Cochenille wird auf den Kanaren nur ein Wirtspflanzentyp, die *Opuntia ficus-indica*, und eine einzige Insektenart, *Dactylopius coccus*, angebaut. Sowohl die Wirtspflanze als auch das Insekt sind perfekt an die geografische Umwelt angepasst.
- Vom Pflanzen des Kaktus, der Zucht des Parasiten, der Ernte und der Trocknung werden sämtliche Phasen der Erzeugung von Hand und handwerklich ausgeführt. Diese Arbeiten haben sich zu „Techniken“ bzw. Know-how entwickelt, die von Generation zu Generation weitergegeben worden sind und sogar zur Entstehung einer eigenen Terminologie (*rengues, cuchara, milana, grano* usw.) geführt haben.

Aus dem Zusammenwirken natürlicher Faktoren und historischer Aspekte ergibt sich ein Zusammenhang zwischen den spezifischen Eigenschaften der „Cochinilla de Canarias“ und ihrer geografischen Umwelt, der Tradition und den Bräuchen ihrer Erzeuger.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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