

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 324/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«COCHINILLA DE CANARIAS»

Αριθ. ΕΕ: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Cochinilla de Canarias»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.12. Κοχενίλλη

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Πρόκειται για ακατέργαστο προϊόν ζωικής προέλευσης λαμβανόμενο στις Κανάριες Νήσους με φυσική ξήρανση ενήλικων θηλυκών του ημίπτερου εντόμου, της οικογένειας των Κοκκιδών, *Dactylopius coccus* (που παραδοσιακά καλείται «κοχενίλλη») τα οποία συλλέγονται από τα σαρκώδη «φύλλα» της φραγκοσουκιάς (*Opuntia ficus indica*).

Η «Cochinilla de Canarias» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Πρόκειται για στερεό που παρουσιάζεται σε μορφή μικρών κόκκων, οι οποίοι αντιστοιχούν στο σώμα του θηλυκού εντόμου. Οι μικροί αυτοί κόκκοι έχουν ακανόνιστο ωοειδές και κατακεραματισμένο σχήμα.

Το μέγεθός τους ποικίλλει αλλά έχει πάντοτε μήκος μικρότερο από 1 cm.

Υγρασία: μέγιστο 13 %.

Περιεκτικότητα σε καρμινικό οξύ: τουλάχιστον 19 % επί ξηρού υπολείμματος.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Η υφή του προϊόντος είναι κοκκώδης και ξηρή στην αφή.

Το χρώμα του ποικίλλει από βαθύ γκρι σε μαύρο και τα υπολείμματα πηλώδους κηρού που επικαλύπτουν τους μικρούς κόκκους παρουσιάζουν ερυθρώπες και λευκώπες ανταύγειες.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η κοχενίλλη τρέφεται από το φυτό ξενιστή (*Opuntia ficus indica*, ταξινομούμενο επίσης ως *Opuntia maxima* και *Opuntia tormentosa*). Το φυτό αυτό εισήχθη στις Κανάριες νήσους πριν τον 19ο αιώνα και εγκλιματίστηκε σε όλο το Αρχιπέλαγος λόγω της μεγάλης γεωργικής του αξίας για την εκτροφή της κοχενίλλης.

(1) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι τα ακόλουθα:

- καλλιέργεια του φυτού ξενιστή,
- ενοφθαλμισμός, ανάπτυξη και συλλογή των εντόμων,
- ξήρανση του προϊόντος που έχει διέλθει από το κόσκινο και πρώτη συσκευασία.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η τελική συσκευασία γίνεται σε σάκους από γιούτα ή ανάλογο υλικό, κατά προτίμηση από φυσικές ίνες, που επιτρέπουν τον αερισμό του προϊόντος.

Δεδομένων των χαρακτηριστικών της κοχενίλλης, που είναι ακατέργαστο προϊόν ζωικής προέλευσης το οποίο λαμβάνεται με φυσική ξήρανση του εντόμου από το οποίο προέρχεται και διαθέτει ειδικές φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες, η συσκευασία του τελικού προϊόντος πρέπει να εκτελείται το ταχύτερο δυνατό μετά την ξήρανση και τη διαλογή με κοσκίνιση και, ως εκ τούτου, εντός της γεωγραφικής περιοχής των Καναρίων, δηλαδή, πιο συγκεκριμένα, στον τόπο παραγωγής, ώστε να αποφεύγεται κάθε πιθανή αλλοίωση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος και να διαφυλάσσεται η ποιότητά του.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στις ετικέτες του προϊόντος πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζονται, με ορατό τρόπο, το σύμβολο της ΕΕ για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cochinilla de Canarias».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Cochinilla de Canarias» αντιστοιχεί στο έδαφος των επτά νησιών του αρχιπελάγους των Καναρίων Νήσων.

Στα νησιά Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma και El Hierro, η κοχενίλλη εκτρέφεται στην παράκτια ζώνη και στη ζώνη μέσου υψόμετρου (έως τα 1 200 m). Στα νησιά Fuerteventura και Lanzarote, η περιοχή παραγωγής καλύπτει το σύνολο του γεωργικού εδάφους που βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 600 m.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ ποιότητας και χαρακτηριστικών του προϊόντος, αφενός, και της γεωγραφικής περιοχής, αφετέρου, παρουσιάζεται στη συνέχεια:

- Γεωγραφική θέση των Καναρίων Νήσων:

Οι εν λόγω νήσοι βρίσκονται μεταξύ γεωγραφικού πλάτους 27° 37' και 29° 25' Β, και γεωγραφικού μήκους 13° 20' και 18° 10' Δ. Η γεωγραφική αυτή θέση προσφέρει βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη της κοχενίλλης των Καναρίων.

- Στις Κανάριες Νήσους κυριαρχούν οι αληγείς άνεμοι (vientos alisios) που προέρχονται από τον αντικυκλώνα των Αζορών, ο οποίος προκαλεί θερμική αναστροφή και τον σχηματισμό «θάλασσας σύννεφων», που δημιουργούν ένα φαινόμενο του θερμοκηπίου. Αυτοί οι υγροί άνεμοι επιτρέπουν την ενυδάτωση του φυτού ξενιστή της κοχενίλλης στις κατάλληλες αναλογίες, χωρίς υπερβολική υγρασία, καθώς και την ανάπτυξη του φυτού και του εντόμου.

- Τα σύννεφα που προκαλούν το φαινόμενο του θερμοκηπίου συμβάλλουν στη σταθερότητα του «ψυχρού ρεύματος των Καναρίων», που καθιστά ηπιότερο το κλίμα του αρχιπελάγους.

- Το θερμοκρασιακό εύρος μεταξύ του θερμότερου και του ψυχρότερου μήνα είναι μικρότερο των δέκα βαθμών Κελσίου (μεταξύ 17 και 25 °C), εκτός από την περιοχή των ορεινών κορυφών. Αυτό το φαινόμενο θερμικής σταθεροποίησης ευνοεί την ανάπτυξη του εντόμου, του οποίου τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που ποικίλλουν ελάχιστα, ορίζονται στο σημείο 3.2 των παρουσών προδιαγραφών.

- Η γεωγραφική θέση των Καναρίων Νήσων στην υποτροπική ζώνη, με μέση ετήσια ηλιοφάνεια 3 000 ωρών, επιτρέπει τη φυσική ξήρανση, χωρίς χρήση χημικών ουσιών αλλά μόνο με ηλιακή ακτινοβολία.

- Τα τυπικά ηφαιστειογενή εδάφη των Καναρίων Νήσων είναι φτωχά εδάφη, που χαρακτηρίζονται από την απουσία οργανικής ύλης και από την αφθονία ανόργανων συστατικών βασαλτικού τύπου. Παρουσιάζουν εντελώς ιδιαίτερες φυσικοχημικές ιδιότητες λόγω της περιεκτικότητάς τους σε συστατικά άμορφα ή ελάχιστα κρυσταλλοποιημένα, όπως τα αργίλο-πυριτικά και το οξειδία και υδροξείδια σιδήρου και αργιλίου. Τα συστατικά αυτά, που καλούνται ανδικά υλικά, προσδίδουν στα εδάφη υψηλό πορώδες, χαμηλή πυκνότητα και υψηλή ικανότητα κατακράτησης και προκαλούν τον σχηματισμό σταθερών μικροσυσσωματωμάτων. Το φυτό ξενιστής που φύτευται σε αυτά τα εδάφη έχει μικρή περιεκτικότητα σε υγρασία και πολύ χαμηλές διατροφικές ανάγκες, γεγονός που εξηγεί ότι η κοχενίλλη, το παράσιτό τους, παρουσιάζει χαμηλό ποσοστό υγρασίας (μικρότερο του 13 %) και, εξ αυτού, σημαντική συγκέντρωση καρμινικού οξέος (τουλάχιστον 19 % επί ξηρού υπολείμματος).

Ενδογενείς ανθρώπινοι παράγοντες καθορίζουν επίσης την ιδιαιτερότητα της «Cochinilla des Canarias».

- Οι Κανάριες Νήσοι, σε αντίθεση με άλλες περιοχές παραγωγής κοχενίλλης, εκμεταλλεύονται έναν μόνο τύπο φυτού ξενιστή, το *Opuntia ficus indica*, και έναν μόνο τύπο εντόμου, το *Dactylopius coccus*. Αμφότερα είναι πλήρως εγκλιματισμένα στο γεωγραφικό περιβάλλον.
- Όλες οι φάσεις της παραγωγής, από τη φύτευση των κάκτων και την εκτροφή των παρασίτων έως τη συλλογή και ξήρανσή τους, εκτελούνται χειρωνακτικά, με βιοτεχνικές μεθόδους. Για τον λόγο αυτό, αναπτύχθηκαν «τεχνικές» και τεχνογνωσία που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά αλλά και επινοήθηκε ιδιαίτερη ορολογία, όπως rengues, cuchara, milana, grano κ.λπ.

Από την περιγραφή των φυσικών και ιστορικών παραγόντων προκύπτει επομένως ότι η «Cochinilla de Canarias» συνδέεται με το γεωγραφικό της περιβάλλον και τις παραδόσεις και έθιμα των παραγωγών της και ότι παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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