

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 324/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„COCHINILLA DE CANARIAS”

ELi nr: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus**

„Cochinilla de Canarias”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

3.1. *Tooteliik*

Klass 2.12. Košenill

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Tegemist on töötlemata loomse tootega, mida saadakse Kanaari saartel looduslikul teel kuivatatavatel täiskasvanud emastelt kilptäidelt (*Dactylopius coccus*, rahvasuus košenillitai), kes kuuluvad nokaliste seltsi ja ebakilptäilaste (*Coccidae*) sugukonda ning keda korjatakse suureviljaliselt viigikactuselt (*Opuntia ficus indica*).

Tootel on järgmised omadused.

Füüsikalised-keemilised omadused:

emaste putukate kehast moodustunud graanulitest tahkis. Graanulid on korrapäratud, ovaalsed ja segmenteerunud.

Graanulite suurus on erinev, kuid nende pikkus on igal juhul alla 1 cm.

Niiskusesisaldus: kuni 13 %.

Karmiinhappe sisaldus: vähemalt 19 % kuivainest.

Organoleptilised omadused:

toote tekstuur on teraline ja katsumisel kuiv.

Värvus ulatub tumehallist mustani, graanuleid kaitsva puuvillasarnase vaha jääkide tõttu esineb punakaid ja valkjaid toone.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Košeniillitai toitub peremeestaimest (*Opuntia ficus indica*, nimetatakse ka *Opuntia máxima*, *Opuntia tormentosa*), mis toodi Kanaaridele enne 19. sajandit ja mida hakati kasvatama kõigil Kanaari saartel, kuna see oli putukakasvatuse jaoks oluline põllukultuur.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

- peremeestaime kasvatamine;
- putukate inokulatsioon, kasvatamine ja korjamine;
- sõelutud toote kuivatamine ja ettevalmistamine enne pakendamist.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toode pakitakse džuudist või muust sarnasest, eelistatavalt looduslikust materjalist kottidesse, mis võimaldavad õhu juurdepääsu tootele.

Võttes arvesse košenilli omadusi, mis on töötlemata loomne toode, mida saadakse kilptäide loodusliku kuivatamise teel ning millel on kindlad füüsikalised-keemilised ja organoleptilised omadused, peab pakendamine toimuma võimalikult kiiresti pärast toote kuivatamist ja sõelumist. Seetõttu peab toote pakendamine toimuma Kanaari saarte geograafilises piirkonnas ja konkreetsemalt tootmiskohas. Nii välditakse toote mis tahes füüsikalise-keemilise ja organoleptilise omaduste muutumist, et säilitada selle kvaliteet.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote etiketil peab nähtaval kohal olema ELi kaitstud päritolunimetuse sümbol ja KPN „Cochinilla de Canarias”.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Košenilli geograafiline tootmispiirkond hõlmab Kanaari saarestiku seitset saart.

Tenerifel, Gran Canarial, La Gomeral, La Palmal ja El Hierrol toodetakse košenilli rannikualadel ja aladel, mille keskmine kõrgus on kuni 1 200 meetrit üle merepinna. Fuerteventural ja Lanzarotel hõlmab tootmispiirkond kogu põllumajandusmaad, mis asub madalamal kui 600 meetrit üle merepinna.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Põhjuslik seos toote kvaliteedi ja omaduste ning geograafilise keskkonna vahel on järgmine.

- Kanaari saarte geograafiline asukoht:

saarte geograafilised koordinaadid on 27°37'–29°25' põhjalaiust ja 13°20'–18°10' läänepikkust. Selles geograafilises piirkonnas on parimad tingimused Kanaaride košenilli tootmiseks.

- Kanaari saartel valitsevad Assoori saarte kõrgrõhkkondade mõjul tekkivad passaattuuled, mis põhjustavad temperatuurinversiooni ja nõ pilvemere tekke, ja tekib kasvuhooneefekt. Niisked tuuled pakuvad košenillitai peremeestaimetele just parajal määral niiskust, võimaldades kasvatada nii kõnealuseid taimi kui ka putukaid.
- Kasvuhooneefekti tekitavad pilved aitavad kaasa püsivale Kanaari saarte külmale hoovusele, mis pehmendab saarestiku kliimat.
- Temperatuuride erinevus kõige soojema ja külmema kuu vahel on alla 10 kraadi, st vahemikus 17 kuni 25 °C, välja arvatud mäetippudel. Stabiilne temperatuur soodustab putukate kasvamist ning nende väga vähe muutuvaid füüsikalise-keemilisi ja organoleptilisi omadusi, mis on määratletud käesoleva spetsifikaadi punktis 3.2.
- Kanaari saarte geograafiline asend lähistroopikavööndis, kus aastas on keskmiselt 3 000 tundi päikesepaistet, tagab loodusliku, ilma keemiliste aineteta ja üksnes päikesekiirguse abil kuivatamise.
- Kanaari saarte vulkaanilised mullad on toitainevaesed ning neid iseloomustab orgaanilise aine vähesus ja basaldi päritoluga mineraalainete rohkus. Muldadel on erilised füüsikalised ja keemilised omadused, kuna neis leidub amorfseid või vähekristalliseerunud komponente nagu alumiiniumsilikaadid ning raua ja alumiiniumi oksühidroksiidid. Need komponendid, mis on levinud andisol-tüüpi muldades, muudavad mullad väga poorseks, kergeks ja vettsiduvaks ning tagavad stabiilsete mikroagregaatide tekke. Kirjeldatud pinnases kasvav peremeestaim on väikse veesisaldusega ja toitainete suhtes väga vähenõudlik, mistõttu on ka kaktustel elavate košenillitaideniiskusesisaldus väike (alla 13 %) ja sellest tulenevalt suure karmiinhappesisaldusega (vähemalt 19 % kuivainest).

Lisaks sellele on toote „Cochinilla de Canarias” omaduste puhul olulised ka teatavad inimtegurid.

- Erinevalt mujal toodetavast košenillist kasutatakse Kanaaridel üksnes üht liiki peremeestaimi (*Opuntia ficus indica*) ja üht liiki putukaid (*Dactylopius coccus*). Nii peremeestaim kui ka košenillitai on geograafilise keskkonnaga täielikult kohanenud.
- Kõik tootmisetapid – kaktuste istutamine, parasiidi kasvatamine, putukate korjamine ja kuivatamine – toimuvad käsitsitööna. Selle tulemusena on välja töötatud meetodid ja oskusteave, mida on põlvest põlve edasi antud, ning tekkinud valdkonnaga seotud spetsiaalsed oskussõnad, nt *rengues*, *cuchara*, *milana*, *grano* jne.

Kõigest sellest võib järeldada, et looduslike ja ajalooliste tegurite kooslusest tingitud eriliste omadustega toode „Cochinilla de Canarias” on seotud selle geograafilise keskkonnaga ning toote valmistajate traditsioonide ja tavadega.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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