

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2015/C 324/15)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”COCHINILLA DE CANARIAS”**

EU-nro: ES-PDO-0005-01302–22.1.2015

SAN ( X ) SMM ( )

1. **Nimi**

”Cochinilla de Canarias”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.12 Kokenilli

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Kyseessä on eläinperäinen jalostamaton tuote, joka saadaan Kanariansaarilla kuivaamalla luonnollisesti viikunakak-tukselta (*Opuntia ficus indica*) kerättyjä nivelkärsäisten (*Hemiptera*) lahon kilpikirvojen (*Coccidae*) heimoon kuuluvan *Dactylopius coccus* -lajin (tunnetaan perinteisesti nimellä ”kilpikirva”) aikuisia naaraita.

Cochinilla de Canarias -kilpikirvan erityisominaisuudet:

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Naaraspuolisten hyönteisten ruumiista muodostuvista pienistä rakeista koostuva kiinteä aine. Rakeet ovat muodol-taan epäsäännöllisiä, soikeita ja segmentoituneita.

Rakeiden koko vaihtelee, mutta pituus on aina alle 1 cm.

Kosteuspitoisuus: enintään 13 prosenttia.

Karminihappopitoisuus: vähintään 19 prosenttia kuiva-aineesta.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Tuotteen rakenne on rakeinen ja tuntuu kosketettaessa kuivalta.

Väri vaihtelee tummanharmaasta mustaan, ja rakeita peittävästä nukkamaisesta vahasta on jäänyt jäljelle punertavia ja valkeahkoja vivahteita.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Kilpikirva käyttää ravinnokseen isäntäkasvia (*Opuntia ficus indica*, luokiteltu myös nimillä *Opuntia máxima* ja *Opuntia tormentosa*), joka tuotiin Kanariansaarille ennen 1900-lukua ja on kilpikirvan kasvatukselle tärkeän viljelyarvonsa perusteella levinnyt kaikkialle saaristoon.

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

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- Isäntäkasvin viljely.
- Hyönteisten istutus, kasvatus ja kerääminen.
- Seulotun tuotteen kuivaaminen ja kauppakunnostus ennen pakkaamista.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Ilmanvaihdon varmistamiseksi tuote pakataan juuttikankaasta tai muusta mieluiten luonnonkuidusta valmistettuihin pusseihin tai säkkeihin.

Kokenilli on eläinperäinen hyönteisten luonnollisesta kuivaamisesta saatu jalostamaton tuote, jolla on hyvin selkeät fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Siksi tuote on pakattava mahdollisimman nopeasti kuivaamisen ja seulonnan jälkeen, minkä vuoksi lopputuotteen pakkaamisen on tapahduttava Kanariansaarten maantieteellisellä alueella eli tuotantopaikalla, jotta tuotteen fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet eivät pääse heikkeneeseen ja tuotteen laatu säilyy.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tuotteen päällymerkinnöissä on ehdottomasti oltava selkeästi merkitty unionin SAN-tunnus sekä suojatun alkuperänimityksen nimi "Cochinilla de Canarias".

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Cochinilla de Canarias -kilpikirvan maantieteellinen tuotantoalue käsittää Kanariansaarten seitsemän saarta.

Teneriffan, Gran Canarian, La Gomeran, La Palman ja El Hierron saarilla kilpikirvaa tuotetaan rannikolla ja saarten keskiosissa 1 200 metrin korkeuteen asti. Fuerteventurala ja Lanzarotella tuotantoalue käsittää kaiken alle 600 metrin korkeudella merenpinnasta sijaitsevat viljelyalueet.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen laadun ja erityispiirteiden ja maantieteellisen alueen välinen syy-seuraussuhde perustuu seuraaviin tekijöihin:

- Kanariansaarten maantieteellinen sijainti:

Kanariansaaret sijaitsevat seuraavien koordinaattien välissä: 27° 37'–29° 25' pohjoista leveyttä ja 13° 20'–18° 10' läntistä pituutta. Sijainti tarjoaa ihanteelliset olosuhteet Cochinilla de Canarias -kilpikirvan kehittymiselle.

- Kanariansaariin vaikuttavat Azorien korkeapaineen alueelta puhaltavat pasaatituulet, mikä saa aikaan lämpötilainversion ja "pilvimeren", jolloin syntyy kasvihuoneilmiö. Kosteat tuulet antavat juuri sopivasti kosteutta kilpikirvan isäntäkasville ja mahdollistavat näin sekä kasvin että hyönteisen kehittymisen.
- Kasvihuoneilmiön aiheuttavat pilvet vaikuttavat tasaavasti Kanarian kylmään merivirtaan, joka leudontaa Kanariansaarten ilmastoa.
- Lämpötilaero kuumimman ja kylmimmän kuukauden välillä on alle 10 celsiusastetta (17 ja 25 °C) korkeimpia vuorenhuippuja lukuun ottamatta. Tämä lämpötilantasaisuus vaikuttaa suotuisasti hyönteisen kehittymiseen siten, että sen 3.2 kohdassa määritellyt fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet eivät juurikaan vaihtele.
- Kanariansaarten subtrooppinen maantieteellinen sijainti ja keskimäärin 3 000 aurinkoista tuntia vuodessa mahdollistavat luonnollisen kuivumisen auringonpaisteesta ilman kemiallisia aineita.
- Kanariansaarten tuliperäinen maaperä on köyhää ja sisältää vain vähän eloperäisiä aineksia mutta runsaasti basaltin kaltaisia kivennäisaineita. Maaperän fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat hyvin erityiset johtuen sen alumiinisilikaattien tai rauta- ja alumiinioksidien ja -hydroksidien kaltaisia morfisia tai mikrokiteisiä komponentteja sisältävästä koostumuksesta. Nämä ns. andosolit tekevät maannoksesta erittäin huokoista, kevyttä ja vettä sitovaa ja saavat aikaan mikrohiukkasten muodostumista. Tällaisessa maaperässä kasvavan isäntäkasvin vesipitoisuus on alhainen, eikä se vaadi juurikaan ravinteita, minkä vuoksi myös kilpikirvan, sen loisen, kosteus-pitoisuus on alhainen (alle 13 %) ja karbiinihappopitoisuus vastaavasti korkea (vähintään 19 % kuiva-aineesta).

Myös eräät inhimilliset tekijät vaikuttavat Cochinilla de Canarias -kilpikirvan ominaisuuksiin:

- Toisin kuin muilla tuotantoalueilla, Kanariansaarilla käytetään ainoastaan yhtä isäntäkasvia (*Opuntia ficus indica*) ja yhtä ainoaa hyönteislajia (*Dactylopius coccus*). Sekä isäntäkasvi että hyönteinen ovat täydellisesti sopeutuneet maantieteellisen alueen oloihin.
- Kaikki tuotantovaiheet kaktusten istutuksesta hyönteisten kasvatukseen, keräämiseen ja kuivaamiseen toteutetaan käsityönä. Kaikkiin näihin vaiheisiin on kehitetty menetelmiä ja osaamista, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle, ja niille on myös kehittynyt oma terminologiansa: rengues, cuchara, milana, grano jne.

Edellä esitettyjen luonnollisten ja historiallisten tekijöiden perusteella voidaan todeta, että Cochinilla de Canarias on läheisessä yhteydessä sekä maantieteelliseen alueeseen että tuottajien perinteisiin ja tapoihin, mistä johtuen sillä on myös omat erityispiirteensä.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[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)

---