

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 324/15)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«COCHINILLA DE CANARIAS»

N° UE: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Cochinilla de Canarias»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 2.12. Cochenille

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Il s'agit du produit brut d'origine animale obtenu dans les îles Canaries, après dessiccation naturelle de la femelle adulte de l'insecte hémiptère *Dactylopius coccus* (traditionnellement appelé «cochenille»), appartenant à la famille des Coccides et recueilli sur les raquettes des figuiers de Barbarie (*Opuntia ficus indica*).

La «Cochinilla de Canarias» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques et chimiques:

Il s'agit d'un solide se présentant sous forme de petits grains, qui correspondent au corps de l'insecte femelle. Ces petits grains sont irréguliers, ovales et fragmentés.

Leur taille, variable, est toujours inférieure à 1 cm de longueur.

Humidité: inférieure ou égale à 13 %.

Teneur en acide carminique: supérieure ou égale à 19 % de l'extrait sec.

Caractéristiques organoleptiques:

La texture du produit est d'apparence granuleuse et sèche au toucher.

Sa couleur va du gris foncé au noir, et les résidus de cire duveteuse qui recouvrent les petits grains présentent des nuances rougeâtres et blanchâtres.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La cochenille se nourrit de sa plante-hôte (*Opuntia ficus indica*, également classée sous les noms de *Opuntia máxima* et *Opuntia tormentosa*). Cette dernière fut introduite dans les îles Canaries avant le XIX^e siècle et naturalisée dans tout l'archipel en raison de la valeur agricole qu'elle revêt pour l'élevage de la cochenille.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée sont les suivantes:

- Culture de la plante hôte
- Inoculation, développement et récolte des insectes
- Séchage du produit passé au crible et conditionnement avant emballage.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence

L'emballage se fait dans des sacs de jute ou d'un matériau équivalent, de préférence en fibres naturelles, qui permettent la ventilation du produit.

Étant donné les caractéristiques de la cochenille, produit brut d'origine animale obtenu après dessiccation naturelle de l'insecte dont il est issu et possédant des propriétés physiques, chimiques et organoleptiques bien spécifiques, l'emballage du produit final doit s'effectuer le plus rapidement possible après le séchage et le criblage et, partant, dans l'aire géographique des Canaries, soit, plus concrètement, sur le lieu de production, afin d'éviter toute altération des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques du produit et d'en préserver les qualités.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Sur les étiquettes que revêt le produit, doivent obligatoirement figurer, de manière lisible, le symbole de l'Union de l'appellation d'origine protégée et la mention de l'appellation d'origine protégée «Cochinilla de Canarias».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production de la «Cochinilla de Canarias» correspond au territoire des sept îles de l'archipel des Canaries.

À Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma et El Hierro, la cochenille est élevée dans la zone côtière et dans la zone de moyenne altitude (jusqu'à 1 200 m). À Fuerteventura et à Lanzarote, l'aire de production couvre l'ensemble du territoire agricole situé à une altitude inférieure à 600 m.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité entre la qualité et les caractéristiques du produit, d'une part, et l'aire géographique, d'autre part, est exposé ci-après:

- Situation géographique des îles Canaries

Les îles Canaries se situent entre 27° 37' et 29° 25' de latitude nord et entre 13° 20' et 18° 10' de longitude ouest. Cette situation offre des conditions optimales pour le développement de la cochenille des Canaries.

- Les Canaries subissent les alizés provenant de l'anticyclone des Açores, lequel provoque une inversion thermique et la formation d'une «mer de nuages», créant un effet de serre. Ces vents humides permettent l'hydratation de la plante-hôte de la cochenille dans les proportions appropriées, sans excès d'humidité, ainsi que le développement de la plante et de l'insecte.
- Les nuages à l'origine de l'effet de serre contribuent à la stabilité du «courant froid des Canaries», qui adoucit le climat de l'archipel.
- L'amplitude thermique entre le mois le plus chaud et le mois le plus froid est inférieure à dix degrés Celsius (entre 17 et 25 °C), sauf sur les sommets montagneux. Cet effet de stabilisation thermique favorise le développement de l'insecte, dont les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, très peu variables, sont définies au point 3.2 du présent cahier des charges.
- La situation géographique subtropicale des îles Canaries, qui garantit une insolation annuelle moyenne de 3 000 heures, permet un séchage naturel, lequel s'effectue sans substances chimiques, sous la seule action du soleil.
- Les sols volcaniques typiques des îles Canaries sont des sols pauvres, qui se caractérisent par l'absence de matière organique et par l'abondance d'éléments minéraux de type basaltique. Ils présentent des propriétés physiques et chimiques très particulières en raison de leur teneur en constituants amorphes ou mal cristallisés, tels que les alumino-silicates et les oxydes et hydroxydes de fer et d'aluminium. Ces composants, appelés matériaux andiques, confèrent aux sols une grande porosité, une faible densité et une capacité élevée de rétention de l'eau et entraînent la formation de microagrégats stables. La plante-hôte qui pousse sur ces sols a une faible teneur en eau et très peu de besoins nutritionnels, ce qui explique que la cochenille, son parasite, présente un faible pourcentage d'humidité (inférieur à 13 %) et, partant, une importante concentration d'acide carminique (supérieure ou égale à 19 % sur extrait sec).

Des facteurs humains inhérents déterminent aussi la spécificité de la «Cochinilla des Canaries».

- À la différence des autres territoires qui produisent de la cochenille, les Canaries n'exploitent qu'un seul type de plante-hôte, *Opuntia ficus indica*, et qu'un seul type d'insecte, *Dactylopius coccus*. Tous deux sont parfaitement acclimatés au milieu géographique.
- Toutes les phases de la production s'effectuent selon une méthode manuelle et artisanale, de la plantation du cactus jusqu'au séchage du parasite, en passant par l'élevage et la collecte de ce dernier. Ces différentes tâches ont donné naissance à des «techniques» ou savoir-faire qui se sont perpétués de génération en génération et pour lesquels des termes propres à l'activité, tels que *rengues*, *cuchara*, *milana*, *grano*, etc., ont même été forgés.

Il ressort donc de la description des facteurs naturels et historiques que la «Cochinilla de Canarias» est liée à son milieu géographique et aux traditions et coutumes de ses producteurs, et qu'elle présente des caractéristiques particulières.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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