

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 324/15)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„COCHINILLA DE CANARIAS”

EU br.: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Cochinilla de Canarias”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.12. Košenil

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Cochinilla de Canarias” sirovina je životinjskog podrijetla koja se dobiva na Kanarskim otocima prirodnim isušivanjem odraslih jedinki vrste *Dactylopius coccus* (tradicionalno poznate pod nazivom košenil), kukca iz reda jednakovokrilaca, podreda *Coccidae*, koje se sakuplja s ogranaka bodljikave kruške (*Opuntia ficus indica*).

Ima sljedeće posebne karakteristike:

Fizikalno-kemijske:

Riječ je o krutoj tvari koju čini zrnje, a svako je zrno dio ženke kukca. Zrna su nepravilnog, ovalnog i segmentiranog oblika.

Veličina zrna varira, ali uvijek su kraći od 1 cm.

Sadržaj vlage: najviše 13 %.

Sadržaj karminske kiseline (engl. *Carminic acid*): najmanje 19 % u suhoj tvari.

Organoleptičke karakteristike:

Tekstura proizvoda na dodir zrnata je i suha.

Boja je u rasponu između tamnosive i crne, s crvenkastim i bjelkastim tonovima preostalima od voska nalik pamuku koji štiti zrno.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Košetil se hrani biljkom domaćinom (*Opuntia ficus indica*, klasificirana i kao *Opuntia maxima* i *Opuntia tomentosa*) koja je uvedena na Kanarske otoke prije 19. stoljeća, a sada je naturalizirana vrsta na svim otocima zahvaljujući svojoj poljoprivrednoj vrijednosti u uzgoju košenila.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sljedeće se faze proizvodnje moraju provesti na zemljopisnom području:

- uzgoj biljke domaćina,
- inokulacija, razvoj i sakupljanje kukaca,
- sušenje prosijanog proizvoda i njegova priprema prije pakiranja.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Proizvod se pakira u vreće od jute ili sličnog materijala, najbolje od prirodnih vlakana zahvaljujući kojima je moguća ventilacija.

Zbog karakteristika košenila, sirovine životinjskog podrijetla koja se dobiva prirodnim isušivanjem kukca i ima naglašena fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva, pakiranje se mora odvijati što je ranije moguće nakon sušenja i prosijavanja te je zbog toga konačan proizvod potrebno pakirati na Kanarskim otocima, točnije u mjestu proizvodnje. Time se sprječava izmjenjivanje fizikalno-kemijskih i organoleptičkih karakteristika proizvoda u cilju očuvanja njegove kvalitete.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Logotip „Zaštićene oznake podrijetla” i „Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla” Zajednice za proizvod „Cochinilla de Canarias” mora biti istaknut na vidljivom mjestu na etiketi.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Košenil se proizvodi na svih sedam otoka u kanarskom arhipelagu.

Na otocima Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma i El Hierro košenil se proizvodi u obalnim predjelima i područjima na srednjoj nadmorskoj visini, do 1 200 m. Na otocima Fuerteventura i Lanzarote u proizvodnju su uključena i sva poljoprivredna zemljišta ispod 600 m nadmorske visine.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Uzročne povezanosti kvalitete i karakteristika proizvoda sa zemljopisnim područjem sljedeće su:

- Zemljopisno područje Kanarskih otoka:

Kanarski otoci obuhvaćaju područje sjeverne geografske širine između 27° 37' i 29° 25' i zapadne geografske dužine između 13° 20' i 18° 10'. U tom su zemljopisnom području najbolji uvjeti za proizvodnju sirovine „Cochinilla de Canarias”.

- Kanarski otoci smješteni su u području pod utjecajem vjetrova pasata koji nastaju u azorskoj anticikloni koja uzrokuje inverziju temperature i „oblake na moru” te dovodi do efekta staklenika. Vlažni vjetrovi pasati pružaju biljki domaćinu košenila optimalnu hidrataciju pa vlažnost nije prekomjerna, a ipak je ima dovoljno za razvoj biljke i kukca.
- Oblaci koji uzrokuju efekt staklenika pridonose stabilnosti hladne Kanarske struje zbog koje su klimatski uvjeti na otocima blaži.
- Razlika u temperaturi između najtoplijih i najhladnijih mjeseci manja je od 10 °C, a temperature se kreću u rasponu od 17 °C do 25 °C, osim na planinskim vrhovima. Stabilne temperature povoljne su za razvoj kukaca s neznatnim razlikama u fizikalno-kemijskim i organoleptičkim karakteristikama, kako je već opisano u točki 3.2. ove specifikacije.
- Zemljopisni smještaj Kanarskih otoka, koji u prosjeku imaju 3 000 sunčanih sati godišnje, u suptropskom pojasu osigurava prirodni postupak sušenja, bez potrebe za kemikalijama i upotrebom isključivo prirodne sunčeve svjetlosti.
- Vulkanska tla Kanarskih otoka siromašna su te ih odlikuje nedostatak organske tvari i obilje bazaltnih minerala. Imaju vrlo specifična fizikalna i kemijska svojstva zahvaljujući amorfnim ili slabo kristaliziranim dijelovima od kojih se sastoje, poput aluminijskih silikata te željezova i aluminijskih oksihidroksida. Zbog tih sastavnih dijelova, poznatih pod nazivom andski materijali, tlo ima visoku poroznost, nisku gustoću, visoku stopu zadržavanja vode i veliku sposobnost stvaranja stabilnih mikroagregata. Biljke domaćini koje rastu na tom tlu imaju niski sadržaj vode i vrlo niske nutritivne potrebe te zbog toga i košenili kojima su te biljke domaćini imaju niski sadržaj vlage (manje od 13 %) i posljedično visoku koncentraciju karminske kiseline (najmanje 19 % u suhoj tvari).

Karakteristikama sirovine „Cochinilla de Canarias” pridonose i ljudski čimbenici.

- Za razliku od košenila koji se proizvodi u drugim regijama, na Kanarskim otocima uzgaja se samo jedna vrsta biljke domaćina (*Opuntia ficus indica*) i samo jedna vrsta kukca (*Dactylopius coccus*). Biljka domaćin i kukac savršeno su se prilagodili zemljopisnoj sredini.
- Sve se faze proizvodnje, od sadnje kaktusa i uzgoja parazita do njegova sakupljanja i sušenja, provode ručno upotrebom tradicionalnih obrtničkih metoda. Zahvaljujući tome razvijene su tehnike i stručnost koje se prenose s jedne generacije na drugu, a nastala je i terminologija specifična za taj zanat, poput izraza „rengues”, „cuchara”, „milana”, „grano” itd.

Stoga se može zaključiti da kombinacija prirodnih i povijesnih čimbenika povezuje sirovinu „Cochinilla de Canarias” sa zemljopisnom sredinom te tradicijom i običajima njezinih proizvođača, a sve to pridonosi specifičnim karakteristikama te sirovine.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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