

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2015/C 324/15)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„COCHINILLA DE CANARIAS“

ES Nr.: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

„Cochinilla de Canarias“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

2.12 klasė. Košenilis

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Cochinilla de Canarias“ yra gyvūninės kilmės žaliava, gaunama Kanarų salose iš natūraliai išdžiūvusių suaugusių *Dactylopius coccu* rūšies patelių (tradiciškai vadinamų košenilio vabzdžiu), nurinktų nuo figavaisių opuncijų (*Opuntia ficus indica*).

„Cochinilla de Canarias“ pasižymi šiomis specifinėmis savybėmis:

Fizinėmis ir cheminėmis:

tai iš granuliu, kurių kiekviena atitinka vabzdžio patelę, suformuotas kietas kūnas. Granulių forma netaisyklinga, ovali, nevienalytė.

Granulių dydis skiriasi, tačiau jų ilgis niekada neviršija 1 cm.

Drėgmės kiekis: 13 % arba mažiau.

Karmino rūgšties kiekis 19 % arba daugiau sausosios medžiagos.

Organoleptinės savybės:

produkto tekstūra grūdėta ir prisilietus sausa.

Spalva nuo tamsiai pilkos iki juodos su rausvais ir balsvais atspalviais dėl grūdą saugančio pūkeliais padengto vaško likučių.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Košenilio vabzdžiai minta augalu šeiminių (*Opuntia ficus indica*, taip pat klasifikuojamu kaip *Opuntia máxima*, *Opuntia tormentosa*), kuris į Kanarų salas buvo įvežtas anksčiau nei 19 a. ir dėl savo svarbos auginant šiuos vabzdžius visose salose tapo aklimatizuota rūšimi.

(¹) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Gamybos veiksmai, atliktini geografinėje vietovėje:

- augalo šeiminingo auginimas,
- vabzdžio inokuliacija, auginimas ir surinkimas,
- atrinkto produkto džiovimas ir paruošimas prieš pakavimą.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Produktas pakuojamas į maišus iš džiuoto ar panašaus audinio, pageidautina, iš natūralaus pluošto, kad produktas galėtų vėdintis.

Atsižvelgiant į košenilio, kuris yra gyvūninės kilmės žaliava, gauta iš natūraliai sudžiūvusių vabzdžių, savybes, ypač į jo fizines bei chemines ir organoleptines savybes, pakuoti reikia kuo skubiau, kai tik produktas išdžiūna ir yra atrenkamas, todėl galutinį produktą reikia pakuoti Kanarų salose, būtent ten, kur jis gaminamas. Taip bus galima išvengti produkto fizinių bei cheminių ir organoleptinių savybių pasikeitimo ir bus užtikrinta jo kokybė.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Ant produkto etiketės privaloma pateikti Bendrijos saugomos kilmės vietos nuorodos logotipą ir saugomą kilmės vietos nuorodą „Cochinilla de Canarias“.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė košenilio vietovė apima septynias Kanarų salyno salas.

Tenerifėje, Gran Kanarijoje, La Gomeroje, La Palmoje ir El Hiero košenilis gaminamas pakrantės zonoje ir vidutinio aukščio zonoje, neviršijančioje 1 200 m virš jūros lygio. Fuertaventūroje ir Lanzarotėje gamybos vietovė apima visą žemės ūkio paskirties teritoriją, esančią 600 m žemiau jūros lygio.

5. Ryšys su geografine vietove

Yra toks priežastinis produkto kokybės bei savybių ir geografinės vietovės ryšys:

- Geografinė vietovė – Kanarų salos:

jos yra tarp 27° 37' ir 29° 25' šiaurės platumos ir tarp 13° 20' ir 18° 10' vakarų ilgumos. Tokia geografinė padėtis sudaro optimalias sąlygas „Cochinilla de Canarias“ gaminti.

- Kanarų salos patiria Azorų anticiklono sukeltų pasatų, kurie sukuria temperatūros inversiją, debesų jūrą ir šiltnamio efektą, poveikį. Drėgni pasatai būtent tiek, kiek reikia, drėkina košenilio vabzdžio augalą šeiminingą, kad drėgmės nebūtų per daug, bet pakankamai, kad galėtų augti tiek augalas, tiek vabzdys.
- Debesys, kurie sukuria šiltnamio efektą, padeda užtikrinti vėsios Kanarų srovės (*Corriente fría de Canarias*), dėl kurios salų klimatas tampa švelnesnis, stabilumą.
- Karščiausių ir vėsiausių mėnesių temperatūrų skirtumas yra mažesnis negu 10 °C (temperatūra svyruoja nuo 17 °C iki 25 °C), išskyrus kalnų viršukalnėse. Stabili temperatūra palanki vabzdžio augimui ir padeda užtikrinti beveik nesikeičiančias fizines bei chemines ir organoleptines savybes, aprašytas šių specifikacijų 3.2 punkte.
- Kanarų salų subtropinė geografinė padėtis (saulė šviečia vidutiniškai 3 000 valandų per metus) užtikrina, kad džiovimas gali vykti natūraliai, nenaudojant cheminių medžiagų, o tik natūralią saulės šviesą.
- Kanarų salų vulkaninė dirva yra nederlinga, joje trūksta organinių medžiagų ir yra daug bazalto mineralų. Jų fizinės ir cheminės savybės labai specifinės dėl juos sudarančių amorfinių ir nesusikristalizavusių komponentų tokių, kaip aliuminio silikatai ir geležies ir aliuminio oksidhidroksidai. Dėl šių komponentų dirva labai poringa, mažo tankio, labai gerai sulaikanti vandenį ir joje gali formuotis stabilūs mikroagregatai. Šioje dirvoje augantys augalai šeiminingai turi nedaug vandens, jų mitybos reikalavimai labai nedideli, todėl košenilio vabzdžių drėgnis nedidelis (mažiau nei 13 %), o karmino rūgšties koncentracija didelė (19 % arba daugiau sausosios medžiagos).

Yra ir žmogiškieji veiksniai, kuriais prisidedama prie „Cochinilla de Canarias“ savybių.

- Priešingai nei kitose vietovėse gaunamas košenilis, Kanarų salose auginamas tik vienos rūšies augalas šeimininkas (*Opuntia ficus indica*) ir vienos rūšies vabzdys (*Dactylopius coccus*). Tiek augalas šeimininkas, tiek vabzdys yra puikiai prisitaikę prie geografinės aplinkos.
- Visi gamybos etapai, nuo kaktusų sodinimo ir parazito auginimo iki derliaus nuėmimo ir džiovavimo atliekami rankomis, taikant tradicinius metodus. Tai leido susiformuoti metodams ir įgyti patirties, kuri perduodama iš kartos į kartą, o taip dėl to žodyne atsirado specifiniai su šia veikla susiję terminai tokie, kaip *rengues*, *cuchara*, *milana*, *grano*.

Todėl galima daryti išvadą, kad dėl gamtinių ir istorinių veiksnių „Cochinilla de Canarias“ yra susijęs su geografine aplinka, jo gamintojų tradicijomis ir papročiais, kurie suteikia jam specifinių savybių.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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