

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 324/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„COCHINILLA DE CANARIAS“

EÚ č.: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Cochinilla de Canarias“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.12. Košenila

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Cochinilla de Canarias“ je surový produkt živočíšneho pôvodu získavaný na Kanárskych ostrovoch prirodzeným schnutím tiel dospelých samičiek hmyzu druhu *Dactylopius coccus* (červec nopálový) patriaceho do čeľade *Coccidae*, zberaných z výhonkov opuncii (*Opuntia ficus indica*).

Vykazuje tieto špecifické vlastnosti:

Fyzikálno-chemické:

Pevná látka v podobe zrníčok, pričom každé zodpovedá jednej samičke. Zrníčka sú nepravidelné, oválne a článkované.

Rozmery sú rôzne, ale dĺžka je vždy kratšia než 1 cm.

Obsah vlhkosti: maximálne 13 %.

Obsah kyseliny karmínovej: minimálne 19 % v sušine.

Organoleptické vlastnosti:

Textúra produktu je zrnitá a suchá na dotyk.

Farba sa pohybuje na škále od šedej po čiernu, s červenastými a belastými tónmi zo zvyškov vatovitého vosku, ktorý chráni zrníčka.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Hmyz druhu *Dactylopius coccus* sa živí svojou hostiteľskou rastlinou (*Opuntia ficus indica*, zatriedená aj ako *Opuntia maxima* a *Opuntia tomentosa*), ktorá sa na Kanárskych ostrovoch zaviedla pred 19. storočím a v súčasnosti je už udomácnená na všetkých ostrovoch z dôvodu jej poľnohospodárskej hodnoty na chov daného hmyzu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

V zemepisnej oblasti musia prebiehať tieto fázy produkcie:

- pestovanie hostiteľskej rastliny,
- inokulácia, chov a zber hmyzu,
- sušenie preosiataho produktu a jeho príprava pred balením.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Produkt sa balí do vriec z juty alebo podobného materiálu (prednostne z prírodných vlákien), ktorý umožňuje jeho vetranie.

Vzhľadom na vlastnosti košenily (surového produktu živočíšneho pôvodu získavaného prirodzeným schnutím tiel hmyzu s výraznými fyzikálno-chemickými a organoleptickými vlastnosťami) sa produkt musí baliť čo najskôr po usušení a preosiati. Preto balenie musí prebiehať na Kanárskych ostrovoch, a to konkrétne v mieste produkcie, pretože tak sa zabráni zmene fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností produktu v záujme zachovania jeho kvality.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na etikete musia byť zreteľne a viditeľne zobrazené logo „chráneného označenia pôvodu“ Spoločenstva a chránené označenie pôvodu „Cochinilla de Canarias“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť produkcie košenily zahŕňa všetkých sedem ostrovov Kanárskeho súostrovia.

Na ostrovoch Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma a El Hierro sa produkuje v pobrežných oblastiach a oblastiach so strednou nadmorskou výškou (do 1 200 m. n.m). Na ostrovoch Fuerteventura a Lanzarote oblasť produkcie zahŕňa celú poľnohospodársku plochu v nadmorskej výške do 600 m. n. m.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Kauzálna súvislosť medzi kvalitou produktu a črtami zemepisného životného prostredia:

- Zemepisná oblasť produkcie sa nachádza na Kanárskych ostrovoch:

poloha Kanárskych ostrovov je medzi 27° 37' a 29° 25' severnej zemepisnej šírky a 13° 20' a 18° 10' západnej zemepisnej dĺžky, čo znamená, že je zárukou optimálnych podmienok pre produkciu košenily „Cochinilla de Canarias“.

- Kanárske ostrovy sa nachádzajú v oblasti vanutia pasátových vetrov, ktoré vznikajú v dôsledku zvýšeného tlaku vzduchu nad Azormi spôsobujúceho teplotnú inverziu a súvislú oblačnosť, čím sa vytvára skleníkový efekt. Vlhké pasáty zasobujú hostiteľskú rastlinu daného hmyzu správnou mierou vlhky, čo znamená, že vlhkosť nie je nadmerná, ale optimálna pre rozvoj rastliny i hmyzu.
- Oblaky, ktoré podmieňujú vznik skleníkového efektu, prispievajú k stabilite studeného prúdu „Corriente fría de Canarias“, v dôsledku ktorého má podnebie na ostrovoch miernejší ráz.
- Teplotný rozdiel medzi najteplejšími a najstudenšími mesiacmi je menej než 10 °C, teploty sa pohybujú v rozmedzí od 17 °C do 25 °C (výnimkou sú vrcholky pohorí). Stabilné teploty majú priaznivý vplyv na vývin hmyzu, ktorého fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti opísané v bode 3.2 vykazujú len veľmi malý stupeň premenlivosti.
- Subtropická zemepisná poloha Kanárskych ostrovov (s 3 000 slnečnými hodinami ročne) predstavuje zárukou prirodzeného schnutia produktu, bez nutnosti použitia chemikálií, len pôsobením prirodzeného slnečného svetla.
- Sopečné pôdy Kanárskych ostrovov sú chudobné na živiny a vyznačujú sa nedostatkom organickej hmoty, ale za to veľkým množstvom čadičových minerálov. Majú veľmi špecifické fyzikálne a chemické vlastnosti v dôsledku amorfných alebo len málo kryštalizovaných zložiek, napríklad alumosilikátov a oxyhydroxidov železa a hliníka. Tieto zložky podmieňujú vysokú mieru poróznosti pôdy, jej nízku hustotu, vysokú schopnosť zadržiavať vodu i výraznú schopnosť tvoriť stabilné mikro-zhluky. Hostiteľská rastlina rastúca na týchto pôdach má nízky obsah vody a veľmi malé nároky na živiny, a preto sa na nej žijúci košenilový hmyz vyznačuje nízkym obsahom vlhkosti (menej než 13 %), a teda vysokou koncentráciou kyseliny karmínovej (minimálne 19 % v sušine).

Existujú aj ľudské faktory vplývajúce na produkt „Cochinilla de Canarias“:

- na rozdiel od košenily získavanej v iných oblastiach sa na Kanárskych ostrovoch pestuje len jeden druh hostiteľskej rastliny (*Opuntia ficus indica*), na ktorej sa chová len jeden druh hmyzu (*Dactylopius coccus*). Ako hostiteľská rastlina, tak aj hmyz sú dokonale prispôsobené tomuto zemepisnému prostrediu.
- Všetky fázy výroby, od zasadenia opuncie a chovu parazita až po zber a sušenie produktu, sa vykonávajú ručne pomocou remeselných metód. Výsledkom je vznik techník a odborných znalostí, ktoré sa trajú z generácie na generáciu, i slovníka špecifického pre túto hospodársku činnosť, ktorého súčasťou sú výrazy ako „rengues“, „cuchara“, „milana“, „grano“, atď.

Zo spolupôsobenia prírodných faktorov a historických aspektov teda vyplýva prepojenie produktu „Cochinilla de Canarias“ s vymedzenou zemepisnou oblasťou a s tradíciami a zvykmi výrobcov, vďaka ktorým získava svoje osobité vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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