

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2015/C 324/15)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

## ENOTNI DOKUMENT

**„COCHINILLA DE CANARIAS“**

EU št.: ES-PDO-0005-01302 – 22.01.2015

ZOP ( X ) ZGO ( )

1. **Ime**

„Cochinilla de Canarias“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.12 Košeniljka

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Cochinilla de Canarias“ je surov proizvod živalskega izvora, ki se pridobiva na Kanarskih otokih z naravnim sušenjem odraslih samic vrste *Dactylopius coccus* (tradicionalno znane kot košeniljka). Košeniljka spada v red *Hemiptera* (polkrienci) in družino *Coccidae* (kaparji). Pobira se z blazinic opuncije (*Opuntia ficus indica*).

Značilnosti proizvoda:

Fizikalno-kemijske značilnosti:

Trden proizvod iz zrn, ki pripadajo žuželki ženskega spola. Zrna so nepravilne, ovalne in razčlenjene oblike.

Po velikosti se razlikujejo, vendar so vedno krajša od 1 cm.

Vsebnost vlage: ne več kot 13 %.

Vsebnost karminske kisline: najmanj 19 % v suhi snovi.

Organoleptične značilnosti:

Snov je na otip zrnata in suha.

Barva se giblje od temno sive do črne, z rdečkastimi in belkastimi odtenki zaradi ostankov bombažu podobnega voska, ki ščiti zrna.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Košeniiljka se hrani z rastlino gostiteljico (*Opuntia ficus indica*, razvrščena tudi kot *Opuntia maxima* in *Opuntia tomentosa*), s katero so se na Kanarskih otokih seznanili pred 19. stoletjem in je danes zaradi svoje kmetijske vrednosti za gojenje košeniljke udomačena vrsta na vseh otokih.

(1) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze proizvodnje, ki morajo potekati na geografskem območju:

- gojenje rastlin gostiteljic,
- inokulacija, razvoj in pobiranje žuželk,
- sušenje presejanega proizvoda in njegova priprava pred pakiranjem.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvod se pakira v vreče iz jute ali podobnega materiala, po možnosti iz naravnih vlaken, ki omogočajo zračenje.

Glede na to, da je košeniljka surov proizvod živalskega izvora, ki se pridobiva z naravnim sušenjem žuželk in ima izrazite fizikalno-kemijske in organoleptičnih značilnosti, je pakiranje treba opraviti čim prej po sušenju in presejanju, zato je končni proizvod treba zapakirati na Kanarskih otokih, v kraju, kjer se prideluje. To preprečuje spremijanje fizikalno-kemijskih in organoleptičnih značilnosti proizvoda, z namenom, da se ohrani njegova kakovost.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Logotip Skupnosti za zaščiteno označbo porekla in navedba zaščitene označbe porekla „Cochinilla de Canarias“ morata biti na etiketi na vidnem mestu.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Košeniiljka se prideluje na vseh sedmih otokih Kanarskega otočja.

Na otokih Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma in El Hierro se košeniljka prideluje na obalnih območjih in na območjih srednje nadmorske višine do 1 200 m nadmorske višine. Na otoku Fuerteventura in Lanzarote območje pridelave zajema vsa kmetijska zemljišča pod 600 m nadmorske višine.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Vzročna povezava med kakovostjo proizvoda in značilnostmi proizvoda ter geografskim okoljem:

- Geografski položaj Kanarskih otokov:

Kanarski otoki ležijo na območju med 27° 37' in 29° 25' S zemljepisne širine ter med 13° 20' in 18° 10' Z zemljepisne dolžine. Prav njihova geografska lega omogoča optimalne pogoje za pridelovanje proizvoda „Cochinilla de Canarias“.

- Kanarski otoki ležijo znotraj območja vpliva pasatov, ki jih ustvarjajo azorski anticikloni, kar povzroča temperaturno inverzijo, oblake nad morjem in učinek tople grede. Vlažni pasati primerno navlažijo košeniljkino rastlino gostiteljico, tako da stopnja vlažnosti ni previsoka in posledično omogoča rast rastline in razvoj žuželke.
- Oblaki, ki ustvarjajo učinek tople grede, prispevajo k stabilnosti hladnega kanarskega toka, zaradi česar je podnebje na otokih milejše.
- Temperaturna razlika med najtoplejšim in najhladnejšim mesecem je manj kot 10 °C, z nihanjem temperatur med 17 °C in 25 °C, razen v gorskih vrhovih. Stabilne temperature prispevajo k razvoju žuželke z zelo majhnimi razlikami med fizikalno-kemijskimi in organoleptičnimi značilnostmi, ki so navedene v točki 3.2 te specifikacije.
- Subtropska geografska lega Kanarskih otokov, ki prejmejo povprečno 3 000 sončnih ur na leto, zagotavlja, da sušenje lahko poteka naravno, brez kemikalij in samo ob naravni sončni svetlobi.
- Za vulkanska tla na Kanarskih otokih so značilni nerodovitnost, pomanjkanje organskih snovi in velike količine bazaltnih mineralov. Imajo zelo specifične fizikalne in kemijske lastnosti, ki so posledica amorfnih ali slabo kristaliziranih sestavin, kot so npr. aluminijevi silikati ter železovi in aluminijevi oksidihidroksidi. Zaradi teh sestavin, poznanih pod imenom andosoli, ima zemlja visoko poroznost, nizko gostoto, visoko zmogljivost za oblikovanje stabilnih mikroagregatov in dobro zadržuje vodo. Rastline gostiteljice, ki rastejo v tej zemlji, vsebujejo malo vode in imajo zelo nizke prehranske potrebe, zato imajo košeniljke, ki živijo na teh rastlinah, nizko vsebnost vlage (manj kot 13 %) in posledično visoko koncentracijo karminske kisline (najmanj 19 % v suhi snovi).

Obstajajo tudi človeški dejavniki, ki prispevajo k značilnostim proizvoda „Cochinilla de Canarias“.

- V nasprotju s košeniljko, ki jo pridobivajo v drugih regijah, gojijo na Kanarskih otokih le eno vrsto gostiteljskih rastlin (*Opuntia ficus indica*) in eno vrsto žuželk (*Dactylopius coccus*). Rastlina gostiteljica in žuželka sta popolnoma prilagojeni geografskemu okolju.
- Vse faze proizvodnje, od vsaditve kaktusa in gojenja zajedavca do pobiranja in sušenja, se izvajajo ročno z uporabo obrtniškega načina. To je privedlo do razvoja tehnik in znanj, ki se prenašajo iz roda v rod, ter pojava posebnih terminov, povezanih s to dejavnostjo, kot so *rengues*, *cuchara*, *milana*, *grano* itd.

Zato se lahko sklene, da kombinacija naravnih in zgodovinskih dejavnikov povezuje proizvod „Cochinilla de Canarias“ z njegovim geografskim okoljem, s tradicijo in običaji njegovih proizvajalcev ter mu daje njegove posebne značilnosti.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

[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)

---