

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2015/C 324/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”COCHINILLA DE CANARIAS”**

EU-nr: ES-PDO-0005-01302 – 22.1.2015

SUB ( X ) SGB ( )

1. **Namn**

”Cochinilla de Canarias”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 2.12 Karminsyra

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Det rör sig om en råvara av animaliskt ursprung som utvinns på Kanarieöarna och som kommer från den naturliga torkningsprocessen av vuxna honor av koschenillsköldlus (*Dactylopius coccus*), med det traditionella namnet *cochinilla*, som finns på fikonkaktusens blad (*Opuntia ficus indica*).

”Cochinilla de Canarias” har följande specifika egenskaper:

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Produkten är ett klump bestående av korn som är honinsekter. Kornen har oregelbunden form, är ovala och segmenterade.

Storleken varierar, men är alltid mindre än 1 cm.

Vattenhalt: Högst 13 %.

Karminsyrahalt: Lägst 19 % av torrsubstansen.

Organoleptiska egenskaper:

Produkten är kornig och torr då man rör vid den.

Färgen varierar mellan mörkgrå och svart, med röd- och vitaktiga inslag i det bomullsaktiga vax som skyddar kornen.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Sköldlusen livnär sig på värdväxten (*Opuntia ficus indica* som också klassificeras som *Opuntia máxima*, *Opuntia tormentosa*) som infördes på Kanarieöarna före 1800-talet och som har acklimatiserat sig på alla de olika öarna på grund av den nytta den har för jordbruket som värdväxt för insektens.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Nedan beskrivs de steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

- Odling av värdväxten.
- Ympning, utveckling och insamlande av insekten.
- Torkning av den siktade produkten och beredning innan produkten förpackas.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Produkten packas i jutesäckar eller liknande som helst ska vara av naturfiber, vilket tillåter att produkten andas.

Produkten måste på grund av sina egenskaper – det är en råvara av animaliskt ursprung som erhålls från den naturliga torkningsprocessen av insekten med tydliga fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper – paketeras så snart som möjligt efter torkning och siktning. Därför måste detta ske i det geografiska området, på den plats där produkten framställs, så att man undviker varje förändring av produktens fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper och därigenom bevara kvaliteten.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

På produktens etikett ska EU-symbolen för "Skyddad ursprungsbeteckning" finnas liksom den skyddade ursprungsbeteckningen "Cochinilla de Canarias".

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet omfattar de sju Kanarieöarna.

På Tenerife, Gran Canaria, Gomera, La Palma och Hierro framställs karminsyra i kustområdet och på höjder upp till 1 200 meter över havet. På Fuerteventura och Lanzarote omfattar produktionsområdet allt jordbruksområde som ligger lägre än på 600 meters höjd.

## 5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan produktens kvalitet och egenskaper och den geografiska omgivningen är följande:

- Kanarieöarnas geografiska läge:

Öarna ligger mellan koordinaterna 27° 37' och 29° 25' nordlig latitud och 13° 20' och 18° 10' västlig longitud. Det geografiska läget erbjuder optimala förutsättningar för att "Cochinilla de Canarias" ska utvecklas.

- Kanarieöarna domineras av passadvindar från Azorernas högtryck som skapar temperaturinversion med molnhav och en växthuseffekt. Dessa fuktiga vindar ger sködlusens värdväxt precis lagom mycket fukt, så att både växten och insekten utvecklas.
- De moln som skapar växthuseffekten bidrar till stabiliteten i den kalla Kanarieströmmen som gör öarnas klimat milt.
- Variationen i temperatur som är mindre än 10 grader mellan den varmaste och kallaste månaden ligger mellan 17 och 25 grader, utom på bergstopparna. Denna temperaturstabilitet gynnar insektens utveckling så att dess fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper varierar väldigt lite. De beskrivs i punkt 3.2.
- Kanarieöarnas subtropiska läge, med i genomsnitt 3 000 soltimmar per år, garanterar en naturlig torkningsprocess i det naturliga solljuset och utan kemiska inslag.
- Den vulkaniska jordmånen på Kanarieöarna är mager och kännetecknas av frånvaron av organiskt material och närvaron av stora mängder mineralämnen av basalttyp. Den har mycket speciella fysikalisk-kemiska egenskaper på grund av sitt innehåll av amorfa eller ofullständigt kristalliserade komponenter som aluminiumsilikater, järn- och aluminiumoxider och hydroxider. Dessa komponenter, s.k. andiskt material, gör att jorden blir väldigt porös, har låg densitet och hög förmåga att binda regnvatten och att det bildas mycket stabila mikroföreningar. Värdväxten som växer på dessa jordar har mycket lågt vatteninnehåll och kräver lite näring, och därför har sködlusen en låg fukthalt (mindre än 13 %) och som en konsekvens härav en hög grad av karminsyra (19 % eller mer i torrsubstans).

Det finns också mänskliga faktorer som påverkar "Cochinilla de Canarias".

- Till skillnad från i andra områden odlas på Kanarieöarna bara en värdväxt, *Opuntia ficus indica*, och en insekt, *Dactylopius coccus*. Båda värdväxten och insekten är helt anpassade till den geografiska omgivningen.
- Alla produktionsfaser sker manuellt och hantverksmässigt, från planteringen av kaktusen, parasitens tillväxt, till insamling och torkning. Detta arbete har skapat teknik och kunskaper som har överförts mellan generationerna och som också har gett upphov till särskilda termer inom produktionen, som orden *rengues*, *cuchara*, *milana*, *grano*.

Av detta kan man konstatera att de naturliga faktorerna tillsammans med de historiska gör att "Cochinilla de Canarias" är nära förbunden med sin geografiska omgivning, till traditioner och vanor hos producenterna och att därför har särskilda egenskaper.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[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)

---