

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 324/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«COCHINILLA DE CANARIAS»

N. UE: ES-PDO-0005-01302 — 22.1.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Cochinilla de Canarias»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.12. Cocciniglia

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Si tratta del prodotto grezzo di origine animale ottenuto nelle Isole Canarie, dopo dissecazione naturale delle femmine adulte dell'insetto emittero *Dactylopius coccus* (tradizionalmente denominato Cocciniglia), appartenente alla famiglia dei Coccidi e raccolto sulle pale dei fichi d'India (*Opuntia ficus indica*).

La «Cochinilla de Canarias» presenta le seguenti caratteristiche

Caratteristiche fisiche e chimiche

Si tratta di un solido formato da granelli, che corrispondono al corpo dell'insetto femmina. Questi granelli sono di forma irregolare, ovale e frammentata.

Le dimensioni dei granelli sono variabili, sempre inferiori ad 1 cm di lunghezza.

Umidità: inferiore o pari al 13 %.

Tenore in acido carminico: superiore o pari al 19 % dell'estratto secco.

Caratteristiche organolettiche

La consistenza del prodotto è di aspetto granuloso e secco al tatto.

Il colore va dal grigio scuro al nero, e i residui di cera lanuginosa che ricoprono i granelli presentano sfumature rossastre e biancastre.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La Cocciniglia si nutre della sua pianta ospite (*Opuntia ficus indica*, altresì classificata con i nomi di *Opuntia máxima* e *Opuntia tomentosa*), introdotta nelle isole Canarie anteriormente al secolo XIX e naturalizzata in tutte le isole per il suo valore agricolo adatto all'allevamento dell'insetto.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata sono le seguenti:

- coltivazione della pianta ospite,
- inoculazione, sviluppo e raccolta degli insetti,
- essiccazione del prodotto tritato e condizionamento prima della fase di confezionamento vera e propria.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto viene confezionato in sacchi di iuta o di materiale simile, di preferenza in fibra naturale, tale da consentire l'aerazione del prodotto.

Considerate le caratteristiche della Cocciniglia, che è un prodotto grezzo di origine animale ottenuto dopo essiccazione naturale dell'insetto e che possiede proprietà fisiche, chimiche e organolettiche ben precise, il confezionamento deve essere effettuato il più rapidamente possibile dopo l'essiccazione e la tritatura, ragion per cui il confezionamento del prodotto finale deve aver luogo nella zona geografica delle Canarie e, concretamente, nel luogo di produzione, evitando in tal modo qualsiasi alterazione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto al fine di preservarne la qualità.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle etichette del prodotto deve figurare obbligatoriamente e in modo leggibile il simbolo dell'Unione per la Denominazione d'origine protetta e la menzione della Denominazione d'origine protetta «Cochinilla de Canarias».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione della «Cochinilla de Canarias» comprende le sette isole dell'arcipelago delle Canarie.

A Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma e El Hierro, la *Cochinilla* è allevata nella zona costiera e nella zona di media altitudine (fino a 1 200 m). A Fuerteventura e a Lanzarote, la zona di produzione abbraccia tutto il territorio agricolo al di sotto dei 600 m.

5. Legame con la zona geografica

Il legame causale fra la qualità e le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico è il seguente:

- l'ubicazione geografica delle Isole Canarie:

le Isole Canarie si collocano fra le coordinate 27° 37' e 29° 25' di latitudine nord e 13° 20' e 18° 10' di longitudine ovest. Questa ubicazione geografica offre condizioni ottimali per lo sviluppo della «Cochinilla de Canarias»,

- le Canarie subiscono l'influsso degli alisei provenienti dall'anticiclone delle Azzorre, che genera un'inversione termica e la formazione di un mare di nuvole; si crea così un effetto serra. Questi venti umidi consentono l'idratazione della pianta ospite dell'insetto in giusta misura, senza che si abbia un eccesso di umidità, consentendo lo sviluppo sia della pianta che dell'insetto,
- le nuvole che danno origine all'effetto serra contribuiscono alla stabilità della «corrente fredda delle Canarie», che mitiga il clima dell'arcipelago;
- l'escursione termica fra il mese più caldo e il mese più freddo è al di sotto dei dieci gradi centigradi (fra i 17 e i 25 °C), salvo sulle cime montagnose. Questo effetto di stabilizzazione termica favorisce lo sviluppo dell'insetto dalle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche, variabili in misura molto limitata, definite al punto 3.2 del presente disciplinare,
- l'ubicazione geografica subtropicale delle Isole Canarie, che garantisce un soleggiamento annuo medio di 3 000 ore, consente un'essiccazione naturale, senza l'aggiunta di sostanze chimiche, utilizzando unicamente l'azione naturale del sole;
- i suoli vulcanici propri delle Isole Canarie sono suoli poveri, caratterizzati dalla mancanza di materia organica e dall'abbondanza di elementi minerali di tipo basaltico. Essi presentano proprietà fisiche e chimiche molto particolari a causa del loro contenuto di componenti amorfe o mal cristallizzate, quali i silicati di alluminio e gli ossi-idrossidi di ferro e di alluminio. Questi componenti, denominati materiali andici, conferiscono ai suoli grande porosità, scarsa densità, elevato grado di ritenzione idrica e formazione di micro aggregati stabili. La pianta ospite che cresce su questi suoli ha basso tenore idrico e poche esigenze nutrizionali; la cocciniglia, pertanto, che ne è il parassita, presenta anch'essa bassa percentuale di umidità (inferiore al 13 %) e, di conseguenza, un'elevata concentrazione di acido carminico (superiore o pari al 19 % su estratto secco).

Esistono inoltre fattori umani inerenti che caratterizzano la «Cochinilla de Canarias».

- A differenza di quanto avviene per la cocciniglia allevata in altri territori, nelle Canarie si coltiva un solo tipo di pianta ospite, l'*Opuntia ficus indica*, e un solo tipo di insetto, il *Dactylopius coccus*. Sia la pianta ospite che l'insetto sono perfettamente adattati all'ambiente geografico.
- Tutte le fasi della produzione si effettuano secondo un metodo manuale ed artigianale, dall'impianto del cactus, all'allevamento del parassita, alla raccolta e all'essiccazione di quest'ultimo. Queste diverse fasi sono sfociate in alcune «tecniche» o competenze che si sono trasmesse di generazione in generazione dando vita addirittura ad alcuni termini propri dell'attività quali *rengues*, *cuchara*, *milana*, *grano* ecc.

Da quanto precede si evince che la «Cochinilla de Canarias» è legata al suo ambiente geografico, alle tradizioni ed agli usi e costumi dei suoi produttori e presenta, quindi, caratteristiche specifiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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