Ref. Ares(2015)262245 - 22/01/2015

DOCUMENTO ÚNICO

«COCHINILLA DE CANARIAS»

Nº UE:

IGP **( )** **DOP (X)**

1. NOMBRE

'Cochinilla de Canarias'

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

Es el producto en bruto de origen animal obtenido en Canarias resultante de la desecación natural de las hembras adultas del insecto hemíptero de la familia de los *cóccidos Dactylopius coccus* (conocido tradicionalmente como cochinilla), que una vez recolectado de las palas de la tunera (*Opuntia ficus indica*) es utilizado para la extracción del colorante natural acido carmínico.

3.1. Tipo de producto (enumerado en el anexo XI)

Clase 2,12. Cochinilla

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La cochinilla de Canarias presenta las siguientes características específicas:

Físico – químicas:

Es un sólido formado por gránulos que corresponden a las hembras del insecto. Estos gránulos tienen forma irregular, ovalada, y segmentada.

El tamaño de los gránulos es variable, siempre inferior a 1 cm de longitud.

Humedad: menor o igual a 13%.

Contenido en ácido carmínico: mayor o igual a 19% sobre sustancia seca.

Características organolépticas:

La textura del producto es de apariencia granulosa y seca al tacto.

El color varía dentro de la gama de gris oscuro al negro, con tonalidades rojizas y blanquecinas por los restos de la cera algodonosa que protege al gránulo.

3.3. Piensos (únicamente en caso de productos de origen animal) y materias primas (únicamente en productos transformados).

No aplica

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

3.4.1. Cultivo planta huésped

La planta que hospeda al insecto dactylopius coccus para la obtención de la Cochinilla de Canarias es la Opuntia ficus indica.

El cultivo de esta planta, se realiza mediante esquejes.

Las palas (cladodios) se obtienen de la poda de plantas madre y no se inoculará el parásito en ellas hasta que esté bien desarrolladas, a partir del segundo año de plantación.

3.4.2. Inoculación, desarrollo y recolección del insecto

Inoculación:

Es la infestación de la planta huésped por el insecto.

La inoculación del parásito se realiza por medio de unas bolsas de un tejido de cañamazo o similar llamados “rengues”, donde se introducen hembras de cochinilla adulta en época de desove. Se colgarán a modo de alforjas en las palas, donde permanecen de entre 12 y 48 horas, dependiendo de las condiciones ambientas. Los huevos eclosionan y las larvas pasan a través del filtro de tela en una fase emigrante hasta fijar su estilete en la pala.

Desarrollo:

Una vez la cría haya fijado su estilete en la pala, permanecerá desarrollándose en la planta, fijada a ella al menos durante sesenta días, que es el tiempo mínimo de desarrollo hasta la fase adulta en función de las condiciones edafológicas y climáticas.

Recolección:

Esta labor se realiza de manera manual con ayuda de unos utensilios característicos llamados “cuchara” y “milana”. La cuchara es parecida al utensilio del mismo nombre pero de mayor tamaño. Se utiliza para desprender la cochinilla de la pala sin dañarla.

La milana es una caja o bandeja rectangular, en la que se recoge la cochinilla residual que una vez desprendida de la planta, no fue recogida con la cuchara.

Otro método de recolección, es el llamada de “barrido”. Se practica esta modalidad con las palas de difícil acceso o agotadas, que una vez podadas se “barren”, es decir, se libran de insectos pasándoles un cepillo recogiéndose con la milana.

3.4.3. Secado del producto y acondicionamiento

Secado:

Una vez cogidos los insectos se lleva a cabo el proceso de secado. Para ello se depositarán en unos tableros o bandejas, sin que la capa de producto supere los cuatros centímetros, a fin de conseguir un secado uniforme por acción del sol.

Las bandejas deben ser agitadas una vez al día para evitar que los insectos se apelmacen y así homogeneizar el secado.

Acondicionamiento

Una vez seco, se pasará al cribado del producto, para eliminar impurezas y se almacena en lugar seco antes de ser envasada.

.

3.5. Normas especiales sobre el corte n lonchas, el rallado el envasado etc., del producto al que se refiere el nombre registrado.

El envasado se realizará en sacos de yute o similar preferentemente de fibra natural, que permita la ventilación del producto.

El envasado de La Cochinilla de Canarias, se llevará a cabo en la zona geográfica delimitada, para asegurar el mantenimiento de la calidad y origen del producto final, garantizando que cumpla las características definidas en este documento. Asimismo hay que indicar que al tratarse de un producto bruto, el primer envasado es el definitivo, por tanto, dentro de la zona geográfica delimitada.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas del producto figurará obligatoriamente y de forma destacada el símbolo Comunitario para la "Denominación de Origen Protegida" y la mención de la Denominación de Origen Protegida "Cochinilla de Canarias".

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la Cochinilla, abarca las siete islas del archipiélago Canario.

En Tenerife, Gran Canaria La Gomera La Palma y el Hierro, la cochinilla se produce en la zona de costa y en la zona de medianías hasta 1200 msnm. En Fuerteventura y Lanzarote, la zona de producción abarca todo el territorio agrario por debajo de los 600 msnm.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El carácter específico de la zona geográfica viene determinado por:

- La situación geográfica de las Islas Canarias, que ofrece las condiciones óptimas para el desarrollo de la cochinilla de Canarias. Las Islas Canarias se sitúan entre las coordenadas 27º 37' y 29º 25' de latitud norte y 13º 20' y 18º 10' de longitud oeste.
- Canarias se encuentra bajo el dominio de los vientos alisios procedentes del anticiclón de las Azores, que genera una inversión térmica «mar de nubes» que crea un efecto invernadero. Estos vientos húmedos traen agua incluso en verano y que aunque esa agua no caiga en forma de lluvia, la vegetación absorbe la humedad, es la llamada lluvia horizontal. Además, estas nubes contribuyen a la estabilidad de la corriente fría de Canarias, que dulcifica el clima del archipiélago. La oscilación térmica entre el mes más cálido y el más frío está por debajo de los diez grados centígrados, entre los 17 ºC y los 25 ºC; salvo en las cumbres montañosas.
- Las precipitaciones, varias según las islas con presencia de zonas áridas, con precipitaciones de menos de 100 mm en la costa y de 300 mm en el interior.
- Los suelos volcánicos presentan propiedades físicas y químicas muy particulares debido a su contenido en componentes amorfos o mal cristalizados: silicatos de aluminio y oxihidróxidos de Fe y Al. Estos componentes, denominados materiales ándicos, les confiere una determinadas propiedades tales como contenido en materia orgánica, alta porosidad, baja densidad, gran capacidad de retención de agua y formación de microagregados estables.

En Canarias existen varios factores que determinan el carácter específico del producto:

- A diferencia de la cochinilla obtenida en otros territorios, en Canarias se cultiva un único tipo de huésped, la *Opuntia ficus indica* y un único tipo de insecto *Dactylopius coccus.*
- El secado natural, sin componentes químicos, utilizando únicamente la insolación solar.
- La perfecta adaptación tanto del huésped como del parásito a las condiciones edafoclimáticas del territorio, le confieren al producto unos estándares de calidad, que se manifiestan en una baja humedad, menor del 13% y una concentración de ácido carmínico mayor o igual al 19% sobre sustancia seca.

Canarias es el único territorio de la Unión Europea, donde se produce cochinilla para su comercialización.

- Las características climáticas condicionadas por los vientos alisios unido a los suelos de origen volcánico, ofrecen las condiciones óptimas para el desarrollo tanto de la planta huésped *Opuntia ficus indica*, como del insecto *Dactylopius coccus* y que tiene como resultado un producto con baja humedad, menor del 13% y una concentración de ácido carmínico mayor o igual al 19% sobre sustancia seca.
- La situación geográfica subtropical de las Islas Canarias, con una insolación anual de 3.000 horas de media, unido al modelo artesanal de obtención del producto garantizan un secado natural, sin componentes químicos, utilizando únicamente la insolación natural.
- Todas las fases de la producción se realizan de manera manual y artesanal, desde la plantación del cacto, la cría del parásito, la recolección y el secado. Estas labores han derivado en unas "técnicas" o saber hacer que se ha ido transmitiendo de generación en generación y que ha llevado incluso a la aparición de vocablos propios de la actividad, como rengues, cuchara, milana, grano etc.

De todo ello se deduce que los factores naturales unidos a los históricos hacen que la Cochinilla de Canarias esté vinculada a su medio geográfico, a la tradición y costumbres de sus productores y por tanto presente unas características específicas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones.

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo del Reglamento del presente Reglamento).

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