

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)
"COCHINILLA DE CANARIAS"**

A) NOMBRE DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.

"Cochinilla de Canarias"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

B.1 DEFINICIÓN

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 spp*), es utilizado para la extracción del colorante natural ácido carmínico.

B.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO.

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.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El producto a amparar procede de los cultivos de las explotaciones inscritas en los directorios correspondientes y pertenecientes a cualquiera de los municipios de las siete islas del archipiélago Canario aptos para el cultivo de Cochinilla de Canarias.

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.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La DOP "Cochinilla de Canarias" ampara únicamente a la cochinilla que hayan sido producidas, acondicionadas y envasadas en la zona geográfica delimitada, en explotaciones inscritas en el directorio de operadores y que cumplan con las normas establecidas en este pliego de condiciones.

Los elementos que prueban que la Cochinilla de Canarias es originaria de Canarias y que permiten su control de origen, es el directorio de operadores:

En el directorio de operadores, se inscribirán todos los productores y envasadores situados dentro de la zona protegida que deseen acogerse a la Denominación de Origen Protegida. Figuraran al menos los siguientes datos: nombre o razón social, domicilio del titular, propietario o arrendatario, datos que permiten la identificación inequívoca de las parcelas (termino municipal, polígono y parcela), así como cualquier otro dato que sea de utilidad para la identificación a los operadores.

Este directorio distinguirá entre envasadores, productores y envasadores-productores.

Todos los operadores deben disponer de la documentación preceptiva que permita el control tanto de las autoridades competentes como de las entidades de certificación que garanticen el origen y el destino del producto.

En los centros donde se realice la clasificación del producto se llevarán a cabo comprobaciones visuales de las características físicas del producto, así como controles periódicos para garantizar la calidad del producto.

Todos los operadores deben garantizar la trazabilidad del producto en todo momento, con documentación acreditativa del el sistema de autocontrol en la producción y en el envasado, de modo permita la comprobación de lo siguiente:

- Que la cochinilla proceda de las explotaciones del área geográfica delimitada
- Que el producto es el resultante de la desecación natural de las hembras adultas del *Dactylopius coccus* una vez recolectado de las palas de *Opuntia ficus indica*.
- Que las técnicas de obtención del producto se ajusta a lo establecido en este pliego.
- Que el producto cumple con las características físico químicas y organolépticas establecidas en el pliego.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**E.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 (*cladlios*) 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.

E.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 ambientales. 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 recogiendo con la milana.

E.3 Secado del producto y envasado

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 cuatro 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 y envasado:

Una vez seco, se pasará al cribado del producto, para eliminar impurezas y se almacena en lugar seco antes de ser envasada en sacos de yute o similar preferentemente de fibra natural, que permita la ventilación del producto.

F) VINCULO CON EL MEDIO GEOGRAFICO

El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica del producto es consecuencia directa de los siguientes factores:

FACTORES NATURALES Y HUMANOS

La situación geográfica de las Islas Canarias ofrece las condiciones óptimas de producción. El *Dactylopius coccus* alcanza su pleno desarrollo en las regiones tropicales y subtropicales donde las temperaturas oscilen entre los 14 °C y los 27 °C; una precipitaciones de 300 a 500 mm y vientos moderados.

Las Islas Canarias se sitúan entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte y 13° 20' y 18° 10' de longitud oeste, en la zona de transición entre el mundo templado y el tropical.

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. 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°C y los 25°C; salvo en las cumbres montañosas.

Las precipitaciones, varían 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. Las precipitaciones aumentan progresivamente con la altitud.

Canarias tiene una insolación anual de 3.000 horas de media, lo que unido a las características climáticas anteriormente descritas, facilita el buen desarrollo de la *opuntia ficus indica* y la producción y secado de la cochinilla .

También juegan un importante papel los factores humanos, que influyen de manera decisiva en la calidad del producto en tanto que 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

La calidad de la cochinilla de Canarias radica no solo en el hecho de poseer un elevado contenido en ácido carmínico ($\geq 19\%$) por las condiciones naturales en las que se produce, sino también a que en el archipiélago se utiliza una única especie de cochinilla del carmín, la *Dactylopius coccus* y una única especie hospedadora, *Opuntia ficus indica*, lo que la diferencia de la cochinilla producida en otros lugares.

FACTORES HISTORICOS

El cultivo de la cochinilla en Canarias se introduce en el primer tercio del siglo XIX en que tras producirse una de las crisis cíclicas de la agricultura, se plantea la sustitución de los cultivos del azúcar y la vid. Ello coincide con el auge de la industria textil en Europa que demanda todo tipo de sustancias tintóreas y entre ellas, en un lugar destacado, el carmín.

Fue entonces cuando la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santa Cruz de Tenerife, el canónico de La Laguna D. José Quintana Estévez y D. Santiago de la Cruz hicieron posible que el cultivo de la cochinilla se introdujera en esta isla y posteriormente se propagara a las principales localidades del Archipiélago Canario.

Desde el primer momento y debido al clima propicio de las islas, el cultivo se extendió rápidamente.

Los mejores años de producción fueron desde 1845 a 1866. El año de mayor producción se alcanzaría en 1869. En esos momentos de esplendor el precio de la cochinilla alcanzó la cantidad de 5 chelines, una libra, es decir, alrededor de 12 pesetas el kilo. Las islas encontraron en Inglaterra su mejor cliente, como antaño con los vinos, incluso se llegaría a establecer un mercado exclusivo con ella. Pero pronto Francia, junto con Gran Bretaña, sería otro gran cliente. La renta por cada hombre, mujer y niño canario era de £3, 5 chelines. La mayoría de los comerciantes estaban demasados contentos con comprar la cochinilla y emplearon su capital o crédito para almacenarla. La cochinilla se convirtió en el patrón oro. Una bolsa de cochinilla pasó a ser aceptada como el mismo dinero y era tomado con toda normalidad, y hasta muy bien recibido como trueque, incluso, en las mismas tiendas.

“el año 1846, un movimiento general, como si fuera un golpe eléctrico, ha puesto en acción a todos los propietarios y labradores, que hasta ahora habían permanecido como pacíficos espectadores, que ya no queda rincón alguno en las islas en donde no se ensaye el cultivo de la grana”. Escribía Manuel de Ossuna Saviñón en su ensayo “Anotaciones sobre el cultivo del nopal y la cría de la cochinilla en las Canarias” publicado en 1846.

Aunque se ha reducido su producción en el archipiélago debido a la aparición de los tintes sintéticos que han ido sustituyendo al tinte natural, en algunos pueblos de Canarias, su cultivo sigue jugando un papel dinamizador en la economía local.

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.

G) AUTORIDADES Y ORGANISMOS QUE VERIFIQUEN EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES DEL PRODUCTO

La autoridad encargada de la verificación del pliego de condiciones es:

Nombre: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

Dirección: Avenida Buenos Aires nº 5 – Edificio Tres de Mayo planta 4ª CP: 38071

Localidad : Santa Cruz de Tenerife - Provincia: Santa Cruz de Tenerife

Teléfonos: 922 922 095 - Fax: 922 595 854

H) CUALQUIER NORMA ESPECÍFICA DE ETIQUETADO APLICABLE AL PRODUCTO EN CUESTIÓN

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”.