

## Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

*“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”*



### EL DIMINUTO PRODUCTO CANARIO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUE TIÑE TU COMIDA DE ROJO

Desde 2016 tiene figura de calidad europea y, dentro de la UE, solo se produce y comercializa en el Archipiélago



La Unión Europea está llena de sellos de origen para quesos, vinos y

panes. En Canarias, el imaginario va al gofio y al ron miel.

Pero el gran secreto con denominación europea es otro: un producto diminuto, criado en tuneras, recolectado a mano y secado al sol hasta cumplir los estándares de Bruselas.

Su destino sorprende: aporta el rojo carmín (E-120) a alimentos, cosmética artesanal y tintes naturales.

Desde 2016 tiene figura de calidad europea y, dentro de la UE, solo se produce y comercializa en el Archipiélago bajo la DOP "Cochinilla de Canarias".

#### ¿Qué es?

Es el insecto *Dactylopius coccus*, criado sobre tuneras (*Opuntia ficus-indica*). Tras la recolección y el secado al sol, se obtiene un producto natural que se utiliza para extraer ácido carmínico, un colorante rojo empleado en alimentación, cosmética y textil.

La figura de calidad "DOP Cochinilla de Canarias" está oficialmente registrada por la Comisión Europea desde 2016, lo que protege el nombre, el método y el origen.

#### Proceso

El pliego y la ficha oficiales detallan un proceso artesanal y climático: inoculación con "rengues" (saquitos con hembras en puesta), recolección manual con herramientas tradicionales y secado natural hasta lograr humedad y riqueza en carmín dentro de rangos estrictos.

La DOP asegura trazabilidad, controles y etiquetado, y reconoce a la Asociación de Criadores y Exportadores como órgano de gestión.

### De México a Canarias

La cochinilla es originaria de Mesoamérica y llegó a Canarias en el siglo XIX para diversificar la economía insular.

Su “edad de oro” (mediados del XIX) abasteció a la industria europea hasta que irrumpieron los colorantes sintéticos, provocando un declive.

Hoy, la demanda de pigmentos naturales y la protección DOP han reactivado un cultivo de nicho, ligado además al patrimonio paisajístico de zonas como Mala y Guatiza (Lanzarote), donde un Centro de Interpretación mantiene viva la tradición.

A diferencia de otros grandes productores mundiales (Perú, México, Chile o Argentina), dentro del territorio de la Unión Europea solo Canarias mantiene producción comercial. Así lo destaca la propia administración canaria al explicar la DOP, y la inscripción en el registro comunitario blindo la denominación frente a imitaciones.

### Del campo a la etiqueta

Si buscas cochinilla para uso alimentario o cosmético en Europa, fíjate en la etiqueta: el nombre protegido es “Cochinilla de Canarias (DOP)”.

En alimentos, el colorante aparece como E-120 (carmín/ácido carmínico); en cosmética, como CI 75470. Elegir producto DOP significa elegir origen verificado y un método tradicional (incluido el secado solar) reconocido

por la UE.

La cochinilla canaria compite con mercados extracomunitarios y con colorantes alternativos, y convive con amenazas fitosanitarias en los ecosistemas de tunera.

Aun así, su calidad diferenciada y el valor patrimonial del cultivo sostienen un relato singular: el de un pequeño insecto que convirtió a Canarias en la única "fábrica" europea de carmín... con denominación de origen.

## LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

### **RUYMÁN MENA: «ESTO ES UNA VIDA SACRIFICADA Y EL PRODUCTO NO TIENE EL VALOR QUE MERECE»**

Es uno de los pastores más jóvenes de la Isla. Tiene a su cargo más de 400 ovejas y aún mantiene la práctica ancestral de la trashumancia



¿Nos quejamos de las olas de calor, pero cómo las afronta usted en la zona de cumbre con su ganado de más de 400 ovejas a su cargo?

Pues hay que salir a pastorear temprano en la mañana, antes de aclarar

el día, hasta media mañana. A las diez y media de la mañana, las ovejas ya van buscando agua y sombra. Y después por la tarde se vuelve a pastorear a partir de las siete u ocho de la tarde, hasta que ellas estén jartas y se van al corral. En olas de calor y verano siempre se cambia la rutina, porque la oveja es un animal que con calor no le gusta comer, sino están 'agarradas', como decimos nosotros, buscando la sombra y el fresco.

Está usted todo el día pegado a su ganado.

Así es. Hay que estar todo el día pendiente a ellas y más en las cumbres. Aquí hay que estar pendiente, por si acaso, de si hay un incendio o lo que sea. Además, aunque no estés pastoreado, tienes que estar cerca de ellas por si acaso haya que correr o sacarlas de donde están si hay fuego para que no se quemen los animales, como en el incendio que me tocó vivir a mí en 2023, en Tejeda, que el incendio fue cerca del corral y tuve que sacarlas de allí porque si no te asfixiabas con el humo.

Usted participa en el proyecto de las ovejas bombero del Cabildo.

Pertenezco al proyecto de Gran Canaria Pastorea, dentro de Gran Canaria Mosaico, y pastoreo tres lotes de monte público y también muchas fincas privadas de esos alrededores.

¿Cómo le podemos explicar a la gente lo qué es el trabajo de las ovejas bombero?

El trabajo de las ovejas bombero es reducir el combustible en los montes. Por una parte, estamos alimentando el ganado con el forraje, que es lo que llamamos combustible en los incendios. Pues las ovejas no solo se lo comen, sino que también lo pisan y lo machacan con sus

patas. Entonces, a la hora de un incendio, el fuego no levanta llamas tan fuertes y altas, y eso hace que sea más fácil extinguirlo con medios humanos y aéreos. Extinguir un incendio en una zona pastoreada es más fácil que una que no esté pastoreada.

El pastoreo va muchos más allá de sacar las ovejas a pastorear.

El pastoreo es muy importante porque estamos contribuyendo a muchas cosas, no solo a la prevención de incendios sino también a la propagación de semillas. Las ovejas propagan las semillas con la lana, con sus excrementos y eso hace que no se pierda la flora autóctona de cada zona. Son muchas cosas buenas las que tiene esta actividad. Además de eso, trabajamos por conservar una raza autóctona de oveja canaria, que está en vías de extinción, y también contribuimos a la economía rural. Los pastores trashumantes, que solo quedamos ocho o diez en la Isla en una actividad que se ha hecho toda la vida, contribuimos con la economía de la otra zona. Por eso la importancia de la trashumancia. Tejeda ha sido uno de los municipios de los más trashumantes que ha habido, y a donde venían los pastores que no son de allí en primavera y verano. En la cumbre, donde estoy yo, sí había pastores que vivían y pastoreaban allí antes de ser el monte público, que hacían trashumancia en la costa, pero al revés. En invierno se iban para abajo. Yo lo hago al revés, yo vivo en la costa y voy en primavera y verano subo a las cumbres.

¿Es verdad que tenemos un problema con el relevo generacional en el pastoreo? Porque usted es relativamente joven.

Sí lo tenemos. Yo tengo 43 años y llevo desde los 18 dedicado profesionalmente al pastoreo y a la ganadería porque en casa siempre

hubo ganado. Yo hice estudios superiores de Artes Aplicadas, pero opté por lo que me gustaba y me hacía feliz, que era el pastoreo. No quiero decir que el relevo generacional es nulo, pero hay muy poco relevo de padres a hijos. Esto es una vida muy sacrificada y el producto no tiene el valor que debería tener. Es muy penoso. Me refiero, por ejemplo, a la climatología. Hay que pasar mucho frío en invierno y en verano mucho calor. Siempre hay que trabajar, que pastorear. No tenemos días libres, ni vacaciones, por lo que para dedicarte a esto te tiene que gustar y mucho. Pero claro, la juventud se encuentra con un trabajo de ocho horas, con sus vacaciones y días libres, pues optan por eso, no por un trabajo tan sacrificado. Pero con la pérdida de esta profesión también estamos perdiendo tradición, cultura, paisaje y muchas cosas más, porque, al fin y al cabo, esto viene desde nuestros antepasados y no deberíamos perder el pastoreo y la trashumancia.

Usted tiene una pelea constante con la gente que sube a la cumbre y deja su basura.

Sí. Siempre estoy peleando con la gente y me indigno porque vienen a la cumbre y no se llevan lo que traen, sino que lo dejan. Muchas veces el campo está lleno de toallitas, botellas de plástico, latas... A todos se nos llena la boca hablando de cuidar el campo o prevenir los incendios, pero toda esa basura es combustible para el fuego y los incendios se propagan más rápido. Yo digo que lo que traen al campo que se lo lleven. Creo que es una cuestión de educación.

Usted que está en constante contacto con la naturaleza, ¿el cambio climático es una realidad?

Creo que sí, que el clima está cambiando. Lo veo en la escasez de lluvia,

las altas temperaturas, que hace que no haya humedad en los montes, y eso provoca que los pastos se sequen. Cada vez hay menos lluvias y cuando viene el agua lo hace de forma muy intensa, lo que provoca de corra rápido por la tierra sin que esta vaya calando. Cuando yo era pequeño llovía más. Había más pasto y comida para el ganado, pero cada vez veo menos.

