C/2025/779

31.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/779)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 61 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Pulpo Seco de Adra“

ЕС №: TSG-ES-02995 — 18.9.2023 г.

1. **Наименование(я) за регистрация**

„Pulpo Seco de Adra“

2. **Вид продукт**

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

КОД ПО КОМБИНИРАНАТА НОМЕНКЛАТУРА

0307 — Мекотели, дори без черупки, живи, пресни, охладени, замразени, сушени, осолени или в саламура; Водни безгръбначни, различни от ракообразните и мекотелите, живи, пресни, охладени, замразени, сушени, осолени или в саламура

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

Pulpo seco de Adra е продукт, който се приготвя от обикновен октопод (*Octopus vulgaris*), традиционно добиван от риболовната зона на Адра в Алмерия, югоизточна Испания. Той се подлага на специфичен процес на преработка. Благодарение на скалистото си дъно и влиянието на морските течения, подобно на други риболовни зони в Средиземно море, от риболовната зона на Адра се добиват октоподи, чиито характеристики са подходящи за този вид преработка.

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

3.2. *Наименованието*

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Отрасълът за осоляване и сушене, който съществува в град Адра от над 200 години, е създал условия за развитието на този продукт по традиционен начин и за превръщането му в специалитет на град Адра. Традиционното приготвяне придава на продукта специалните му характеристики и известното му качество.

е било използвано традиционно за този специфичен продукт.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер*

• Физични характеристики.

Продуктът представлява изсушени крайници на обикновен октопод с тегло най-малко 100 g. Характерният розов цвят на продукта се дължи на повърхността на крайниците. Смукалата са с по-тъмен червеникаворозов цвят.

Съдържанието на влага след изсушаването варира от 67 % до 72 %. Измерването се прави 2 cm под точката, в която се отрязва крайникът.

• Органолептични характеристики

Изсушеният октопод се характеризира с вкусовите си качества и има следните характеристики:

— средно до слабо наситен червеникаворозов цвят;

— наситен аромат на морски дарове, напомнящ на морски таралеж/водорасли/миди, приятен и свеж, със силен и дълготраен вкус;

— гладка, много гъвкава и твърда текстура, силно ароматна, със сочна, еластична и жилава консистенция.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът*

Процедурата за приготвяне на „Pulpo seco de Adra“ се състои от следните стъпки:

а) Добив на продукта

Обикновените октоподи се добиват прясно умъртвени и здрави, като всеки е с минимално тегло 1,5 kg и максимално тегло 3,5 kg. Традиционно те се получават от риболовната зона на Адра, но е възможно да бъдат получени и от други подобни скалисти риболовни зони. Октоподите се държат охладени на 4 °C по цялата студена верига и се съхраняват в охладител в продължение на не повече от 24 часа.

б) Първо рязане и външно почистване

Първо се отрязва и се отстранява главата под нивото на очите. Почистените октоподи без глави се поставят в съд, където се промиват с морска вода или саламура с 3 % сол, за да се почистят от външна слуз.

в) Второ рязане и почистване на крайниците

След това всеки октопод се почиства с четка в кофа с морска вода или саламура с 3 % сол, така че по повърхността да няма никакви остатъци от слуз, традиционно наричани „baba“ („плюнки“) на испански език.

Октоподите се вземат един по един, крайниците се отрязват поотделно и се сортират по диаметър или размер.

г) Замразяване

Крайниците се опаковат, етикетират и сортират по размер и се поставят в кутии, опаковани в пластмасово фолио. След това октоподите се поставят във фризери за шоково замразяване на минус 38 °C за минимален период от 120 минути. Впоследствие те се прехвърлят във фризера при температура между минус 18 °C и минус 20 °C за минимален период от 7 дни: минималното време, необходимо за разкъсване на всички фибри.

д) Размразяване

Преди приготвянето октоподът се размразява, като се поставя в охладител най-малко за 24 часа.

е) Третиране в саламура

Крайниците се поставят в съд и се потапят в саламура, приготвена с морска сол, подходяща за съхраняване, с между 8 % и 10 % сол (в зависимост от размера на крайника) за минимален период от 15 минути.

ж) Сушене

Всеки крайник се отцежда един по един и се окачва отделно на специална стойка за сушене. Стойката има куки, така че крайниците не се докосват един друг или която и да е друга част от стойката.

Влагата се премахва в помещения за сушене на стайна температура (между 18 °C и 24 °C) с принудителна циркулация на естествено богат на селитра морски въздух в съоръжения, разположени близо до морето, така че да се използва морски въздух, за период от 24—30 часа в зависимост от размера на крайниците на октоподите.

з) Опаковане

След приключване на сушенето, крайниците се свалят или откачват и след това се поставят върху напълно почистена маса за опаковане.

Накрая крайниците се опаковат във вакуумирани опаковки, етикетират се и се сортират в партиди. Те се съхраняват охладени при температура между 4 °C и 5 °C или се поставят във фризер за шоково замразяване при минус 38 °C за минимум 120 минути, преди да бъдат прехвърляни във фризер при температура между минус 18 °C и минус 20 °C.

и) Предлагане за продажба

Продуктът се предлага за продажба охладен или замразен, като студената верига се поддържа през цялото време.

й) Традиционна консумация

Крайниците се изваждат от вакуумираната опаковка и се поставят във фурна на температура 180 °C за 20 минути.

След това се нарязват и сервират поръсени с маслиново масло екстра качество.

Сушеният октопод може да се използва във всяка рецепта, в която се използват октоподи, като увеличава и обогатява морския ѝ вкус.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта*

• Препратка към суровината

Суровината за сушените октоподи се получава от обикновени октоподи от вида *Octopus vulgaris*, с минимално тегло 1,5 kg и максимално тегло 3,5 kg. Традиционно те се добиват от риболовната зона на Адра, но е възможно да бъдат получени и от други подобни скалисти риболовни зони.

• Специфични особености на продукта Исторически документи

Най-ранните археологически доказателства датират от финикийския период, като може да се допусне, че в Адра и заобикалящия го район са се практикували риболов и осоляване на риба. Независимо от това, именно през периода на *Reconquista* документалните доказателства потвърждават съществуването на отрасъл за осоляване и сушене на риба, като в историческия архив Archivo General de Simancas са налице различни източници от 18-ти век. По-специално е ясно, че практиката и печалбите от риболова са облагодетелствали пряко кралската хазна и също така са осигурявали допълнителни данъци от сушенето на риба и използването на сол.

През следващите векове в този район е имало няколко периода на просперитет и рецесия, свързани със сектора на рибарството. Истинският подем на рибарството в района е отчетен едва в началото на 19-ти век с подобренията в комуникационната инфраструктура и началото на изграждането на пристанището на Адра.

Първото конкретно съобщение от търговско естество, отнасящо се до сушен октопод в Алмерия, се появява няколко години след Гражданската война. През втората половина на 50-те години местният печат на Гранада и Алмерия съобщава цените на пресния и сушения октопод, като посочва, че килограм пресен октопод струва около 7 песети на пазара (вестник *El Ideal*, 5 декември 1956 г.).

Дори в днешно време в колективната памет може да бъде намерена информация за използването на сушен октопод в натоварените заведения за хранене в Адра. За две свързани помежду си лица е известно, че са използвали и популяризирали използването на продукта в района. Първият е Lorenzo José Montero Fernández, известен като „El Gallego“ („Галисиеца“). Той е от Ферол и е шофьор, който идва в района, за да работи по разширяването на пристанището през 1956 г. Няколко години по-късно той отваря малък тапас бар (лично съобщение: Antonia Montero Herrera). Вторият и със сигурност по-известен случай случай е свързан с бара на José Espin, който при нарастването на туризма през 70-те години представлява повратна точка, като в докладите се установява и доказва ефектът на този продукт както в Адра, така и извън града. Като ориентир, може да се види, че сушеният октопод от Адра се е продавал в опаковки от 35 килограма на цена от 105 песети (вестник *Diario Yugo de Almería*, 16 юли 1960 г.). Ето защо в Адра José Espin е бил смятан за човека, развил този продукт при изключително ниски начални разходи и много високо качество, в съчетание с изключително големи продажби и доходност (лично съобщение: Manuel Vargas).

Други писмени препратки включват тома *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [История на селската и традиционната храна: рецепти от Алмерия] (2003 г.). На страница 209 в раздела за традиционни ястия на Hoya de Adra се посочва: „Земеделски стопани и рибари са съществували през цялата история, благодарение на което можем да се наслаждаваме на ястия, включващи най-доброто от земята и морето. Сред най-типичните е [...] сушеният октопод“.

Освен това има книга с рецепти, публикувана от общинския орган на Адра чрез групата за развитие на селските райони и рибарството на Poniente Almeriense. На страница 10 се посочва: „когато говорим за „звезден“ продукт от риболов, е изключително трудно да се избере измежду всички тях, но ако трябва да изберем само един, който е свързан в особено голяма степен с кулинарните традиции на хората в Адра, несъмнено това ще бъде октоподът в многобройните му форми: задушен, сушен, [...]“.

През 2018 г. в своя раздел за Андалусия онлайн вестникът el diario.es публикува статия, в която се споменава произходът на „Pulpo Seco de Adra“. Като се посочва бар в Motril, в статията се казва: „Те управляваха бара, когато отвори врати за първи път през 1978 г., и приятел от Адра, където октоподът е често срещан, им каза как да го приготвят. Те опитаха, много им хареса и така остана там завинаги“.

През първите години на 21-ви век риболовният отрасъл и различните публични администрации положиха усилия за стимулиране на тази традиционна дейност. Преди това тя е представлявала дейност с малък мащаб, на семейно и местно равнище, и е била част от кулинарията със собствената марка на Адра. Понастоящем сушеният октопод се счита за ценен елемент на кулинарната традиция на Адра, като произходът му е свързан със самите рибари и с процеса на сушене в района. Присъдени са различни национални и международни награди, например международната „Premio Excelencia Gourmet“ (вестник La Voz, 19 януари 2018 г.). Тези награди доведоха до инициатива на местните предприятия: създаването на Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (Асоциация на сушения октопод от Адра). Населението на Адра винаги е подкрепяло консумацията и популяризирането на сушения октопод. Местният съвет е изготвил аудио-визуален презентации, а наскоро създаде маршрут за тапас от този продукт.

В обобщение може да се твърди, че в исторически план в Адра октоподът се е използвал от хора, свързани с местния риболовен сектор, които са се изхранвали с него, с малко производство за търговия на дребно с ограничен обхват. Това е било обичайно за всеки вид от сезонно естество в рибните стопанства. Освен това най-значимият знак за идентичност и за установяване в местната общност е свързан с начина, по който се приготвя и консумира сушеният октопод в местното хотелиерство и ресторантьорство, който продължава да се следва до ден днешен в Адра и извън града.

Накрая и като обобщение, може да се каже, че основните елементи от приготвянето са традиционното осоляване и сушенето. Те остават непроменени от 50-те години насам, като се предават от родители на деца чрез устната традиция.