C/2025/779

31.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/779)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 61 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning ([1]) (EU) 2024/1143 indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Pulpo Seco de Adra«

EU-nr.: TSG-ES-02995 – 18.9.2023

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Pulpo Seco de Adra«

2. **Produkttype**

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr og skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

Kode i den kombinerede nomenklatur

0307 — Bløddyr, også afskallede, tørrede, saltede eller i saltlage, levende, friske, kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage; hvirvelløse vanddyr, andre end krebsdyr og bløddyr, levende, ferske, kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage.

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Produktet*

er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

»Pulpo Seco de Adra« er et produkt fremstillet af den almindelige blæksprutte (*Octopus vulgaris*), der traditionelt fanges på fiskepladsen i Adra i Almería i det sydøstlige Spanien. Det gennemgår en karakteristisk forarbejdningsproces. Takket være den klippefyldte havbund og påvirkningen fra havstrømmene – ligesom det er tilfældet med andre fiskepladser i Middelhavet – giver fiskepladsen i Adra blæksprutte med egenskaber, der egner sig til denne type forarbejdning.

er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

3.2. *Betegnelsen*

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Saltnings- og tørringsindustrien, der har eksisteret i byen Adra i over 200 år, har gjort det muligt for dette produkt at udvikle sig på traditionel vis og blive en specialitet i byen Adra. Den traditionelle forarbejdning giver produktet dets særlige egenskaber og berømte kvalitet.

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart*

• Fysiske kendetegn

Produktet består af tørrede arme af den almindelige blæksprutte med en vægt på mindst 100 g. Produktets karakteristiske lyserøde farve stammer fra armenes overflade. Sugekopperne har en dybere rødlig-rosa farve.

Vandindholdet efter tørring varierer fra 67 % til 72 %. Målingen foretages 2 cm under det punkt, hvor armen afskæres.

• Organoleptiske kendetegn

Den tørrede blæksprutte er kendetegnet ved sin sensoriske kvalitet og har følgende kendetegn:

— en rødlig-rosa farve med moderat til lav intensitet

— en intens aroma af fisk og skaldyr, som leder tankerne hen på søpindsvin/alger/skaldyr, og som er behagelig og frisk med en dyb og lang eftersmag

— en glat, meget smidig og fast tekstur, en markant smag og en saftig, elastisk og tyggevenlig konsistens.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet*

Proceduren for forarbejdning af »Pulpo Seco de Adra« består af følgende trin:

a) Køb af produktet

Der købes almindelige blæksprutter, som lige er aflivet og er sunde, og som hver har en minimumsvægt på 1,5 kg og en maksimumsvægt på 3,5 kg. De kommer traditionelt fra fiskepladsen i Adra, men kan komme fra andre lignende stenede fiskepladser. I hele kølekæden holdes de nedkølet ved 4 °C og opbevares i højst 24 timer i et kølerum.

b) Første udskæring og udvendig rensning

Først skæres hovedet af under øjnene og kasseres. De rene og hovedløse blæksprutter anbringes i en beholder, hvorefter de skylles med havvand eller saltlage med 3 % salt for at rense dem for slim på ydersiden.

c) Anden udskæring og rensning af armene

Hver blæksprutte rengøres derefter med en børste i en spand med havvand eller saltlage med 3 % salt, indtil ydersiden er helt fri for alle slimede rester, der traditionelt kaldes »baba« (»klatter«) på spansk.

Blæksprutterne behandles en efter en, og armene afskæres individuelt og sorteres efter diameter eller størrelse.

d) Frysning

Armene emballeres, mærkes og sorteres efter størrelse, anbringes i kasser og pakkes ind i plastfolie. Blæksprutterne anbringes derefter i frysetunneller ved -38 °C i mindst 120 minutter. Derefter flyttes de til en fryser med en temperatur på mellem -18 °C og -20 °C i mindst 7 dage, som er den minimumstid, der er nødvendig for, at alle fibre nedbrydes.

e) Optøning

Inden forarbejdningen optøs blæksprutten ved at blive anbragt i et kølerum i mindst 24 timer.

f) Behandling i saltlage

Armene anbringes i en beholder og nedsænkes i saltlage fremstillet med havsalt, der er egnet til konservering, med mellem 8 % og 10 % salt (alt efter armens størrelse) i mindst 15 minutter.

g) Tørring

Væden drænes fra de enkelte arme, og de hænges separat til tørre på et særligt stativ. Stativet består af kroge, så ingen af armene rører hinanden eller nogen anden del af stativet.

Fugten fjernes i tørrerum ved rumtemperatur (mellem 18 °C og 24 °C) og med tvungen cirkulation af havluft, der er naturligt rig på salpeter, i faciliteter tæt på havet for at drage fordel af havluften og imellem 24 og 30 timer alt efter blæksprutteармenes størrelse.

h) Emballering

Når denne tørring er afsluttet, tages armene ned eller fjernes fra krogene og placeres så på et fuldstændigt desinficeret bord med henblik på emballering.

Til sidst bliver armene vakuumpakket, mærket og sorteret i partier. De opbevares nedkølet ved mellem 4 °C og 5 °C eller anbringes i en frysetunnel ved -38 °C i mindst 120 minutter, hvorefter de flyttes til en fryser med en temperatur på mellem -18 °C og -20 °C.

i) Udbud til salg

Produktet udbydes til salg på køl eller frost, således at kølekæden til enhver tid opretholdes.

j) Traditionelt forbrug

Armene fjernes fra vakuumpakningen og anbringes i en ovn ved 180 °C i 20 minutter.

Derefter skæres de i skiver og serveres med et skvæt ekstra jomfruolie.

Den tørrede blæksprutte kan anvendes i enhver opskrift med blæksprutte, hvor den forstærker og forbedrer smagen af hav.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart*

• Henvisning til råvaren

Råvaren til tørrede blæksprutter kommer fra almindelige blæksprutter af arten *Octopus vulgaris*, som har en minimumsvægt på 1,5 kg og en maksimumsvægt på 3,5 kg. De fanges traditionelt på fiskepladsen i Adra, men kan komme fra andre lignende stenede fiskepladser.

• Produktets egenart. Historisk dokumentation

Den tidligste arkæologiske dokumentation går tilbage til den fønikiske periode, og det antages, at der fandt fiskeri og fiskesaltning sted i Adra og det omkringliggende område. Det er dog i *Reconquista*-perioden, at dokumentation bekræfter eksistensen af en fiskesaltnings- og tørringsindustri, da der er forskellige kilder fra det 18. århundrede i det historiske arkiv Archivo General de Simancas. Det står navnlig klart, at praksis med og overskud fra fiskeri var til direkte gavn for de kongelige kasser og bidrog med yderligere afgifter fra tørring af fisk og brugen af salt.

I de efterfølgende århundreder oplevede området flere perioder med velstand og recession i forbindelse med fiskerisektoren. Det var først i begyndelsen af det 19. århundrede, hvor der blev foretaget forbedringer af kommunikationsinfrastrukturen, og hvor opførelsen af havnen i Adra blev påbegyndt, at fiskeriet i området virkelig tog fart.

Den første specifikke beretning om handel med tørret blæksprutte i Almería dukkede op flere år efter borgerkrigen. I anden halvdel af 1950'erne rapporterede den lokale presse i Granada og Almería om prisen på blæksprutter, både friske og tørrede, og oplyste, at et kilo frisk blæksprutte kostede ca. 7 pesetas på markedet (avisen *El Ideal*, 5. december 1956).

Selv i dag findes der oplysninger i den kollektive hukommelse om brugen af tørret blæksprutte i de travle spisehuse i Adra. To personer, som stod i relation til hinanden, var kendt for at bruge produktet og gøre det populært i området. For det første var der Lorenzo José Montero Fernández, kendt som »El Gallego« (»galiceren«). Han kom oprindeligt fra Ferrol og var en dykker, der kom til området for at arbejde på udvidelsen af havnen i 1956. Flere år senere endte han med at drive en lille tapasbar (personlig oplysning fra Antonia Montero Herrera). For det andet var der den utvivlsomt bedre kendte bar, der blev drevet af José Espin, og som på det tidspunkt, hvor turismen voksede i 1970'erne, viste sig at være et vendepunkt, idet der var beretninger om og dokumentation for virkningen af dette produkt både i og uden for Adra. Som vejledning fremgik det, at tørret blæksprutte fra Adra blev solgt i poser på 35 kg til en pris af 105 pesetas (avisen *Diario Yugo de Almería*, 16. juli 1960). Derfor blev José Espin i Adra betragtet som den person, der udviklede dette produkt med meget lave startomkostninger og meget høj kvalitet såvel som et meget stort salg og en meget høj rentabilitet (personlig oplysning fra Manuel Vargas).

Andre skriftlige referencer omfatter bindet *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [landlige og traditionelle fødevarers historie: opskrifter fra Almería] (2003). I afsnittet om traditionelle retter fra Hoya de Adra står der på side 209: »Der har været landbrugere og fiskere gennem hele historien, og takket være dem kan vi spise retter, der indeholder det bedste fra landjorden og havet. Nogle af de mest typiske er... tørret blæksprutte.«

Der findes også en opskriftsbog, som er udgivet af Adra kommune gennem Poniente Almerienses gruppe for udvikling af landdistrikter og fiskeri. På side 10 står der følgende: »Når man taler om et »stjerne«-fiskeriprodukt, er det meget vanskeligt at vælge mellem dem alle, men hvis man kun skulle vælge ét, der er særligt knyttet til Adras indbyggeres kulinariske traditioner, ville det uden tvivl være blæksprutten i dens mange former: stuvet, tørret...«.

I 2018 offentliggjorde onlineavisen el diario.es i sin sektion om Andalusien en artikel, der nævnte oprindelsen af »Pulpo Seco de Adra«. Der stod følgende om en bar i Motril: »De drev baren, da den åbnede i 1978 for første gang, og en ven fra Adra, hvor blæksprutte er almindelig, fortalte dem, hvordan den skulle tilberedes. Det prøvede de og kunne godt lide det, og den forblev et fast indslag på menuen.«

I starten af det 21. århundrede bestræbte fiskeriindustrien og de forskellige offentlige forvaltninger sig på at fremme denne traditionelle aktivitet. Det var tidligere en aktivitet i mindre skala på familieniveau og lokalt niveau, og det var en del af gastronomien med sit eget Adra-mærke. Tørret blæksprutte anses nu for at være en juvel i Adras gastronomiske tradition, idet oprindelsen er knyttet til fiskerne selv og tørringsprocessen i området. Den har fået forskellige nationale og internationale priser, f.eks. den internationale »Premio Excelencia Gourmet« (avisen La Voz, 19. januar 2018). Disse priser førte til et initiativ fra de lokale virksomheder, nemlig oprettelsen af Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (sammenslutningen for tørret blæksprutte fra Adra). Befolkningen i Adra har altid støttet forbruget af og fremme af tørret blæksprutte. Kommunalbestyrelsen har udarbejdet audiovisuelle præsentationer og har for nylig udviklet en tapasrute for dette produkt.

Sammenfattende kan det siges, at blæksprutte historisk set blev brugt af enkeltpersoner i Adra med tilknytning til den lokale fiskerisektor til at brødføde sig selv, og at der var en lille detailproduktion af begrænset omfang. Dette var typisk for alle sæsonbetonede arter i fiskeriet. Desuden er det stærkeste tegn på identitet og på at være etableret i lokalsamfundet knyttet til den måde, som den tørrede blæksprutte tilberedes og spises på i den lokale hotel- og restaurationsbranche, og det fortsætter den dag i dag både i og uden for Adra.

Afslutningsvis, og for at opsummere, kan man sige, at de vigtigste elementer i forarbejdningen er den traditionelle saltning og tørring. Disse elementer er forblevet uændrede siden 1950'erne og er blevet overleveret mundtligt fra forældre til børn.