C/2025/779

31.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/779)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Pulpo Seco de Adra“

EU-Nr.: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Einzutragender Name**

„Pulpo Seco de Adra“

2. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Code der Kombinierten Nomenklatur

0307 — Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für das betreffende Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

„Pulpo Seco de Adra“ ist ein Erzeugnis aus dem Gewöhnlichen Kraken (*Octopus vulgaris*), das traditionell aus dem Fanggrund von Adra in Almería im Südosten Spaniens stammt. Die Zubereitung erfolgt nach einem sehr spezifischen Verfahren. Durch den felsigen Meeresboden und unter dem Einfluss der Meeresströmungen gedeihen im Fanggrund Adra ebenso wie in anderen Fanggründen des Mittelmeers Kraken mit Merkmalen, die für diese Art der Zubereitung geeignet sind.

aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Dadurch, dass sich die Stadt Adra seit über 200 Jahren auf das Handwerk des Einsalzens und Trocknens versteht, war es möglich, dass sich dieses Erzeugnis auf traditionelle Weise entwickelt hat und zu einer Spezialität der Stadt Adra wurde. Die traditionelle Zubereitung verleiht dem Erzeugnis seine besonderen Merkmale und anerkannte Qualität.

traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen*

• Physikalische Eigenschaften.

Das Erzeugnis besteht aus den getrockneten Gliedmaßen des Gewöhnlichen Kraken mit einem Gewicht von mindestens 100 g. Die charakteristische rosa Farbe des Erzeugnisses ergibt sich aus der Oberfläche der Gliedmaßen. Die Saugnäpfe haben eine dunklere rosa-rötliche Farbe.

Der Feuchtigkeitsgehalt liegt nach dem Trocknen zwischen 67 % und 72 %. Die Messung erfolgt 2 cm unterhalb der Stelle, an der die Gliedmaßen abgetrennt wurden.

• Organoleptische Merkmale

Der getrocknete Krake zeichnet sich durch seine sensorische Qualität aus und weist folgende Merkmale auf:

— rosa-rötliche Farbe von mittlerer bis niedriger Intensität;

— intensives Aroma von Meeresfrüchten, das an Seeigel/Algen/Schalentiere erinnert, angenehm und frisch, mit einem ausgeprägten und lang anhaltenden Geschmack;

— glatte, sehr geschmeidige und feste Textur, stark aromatisiert und von saftiger, elastischer und gut kaubarer Konsistenz.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses*

Das Verfahren für die Zubereitung des Erzeugnisses „Pulpo Seco de Adra“ umfasst folgende Schritte:

a) Beschaffung des Erzeugnisses

Gewöhnliche Kraken werden frisch getötet und in gesundem Zustand mit einem Mindestgewicht von 1,5 kg und einem Höchstgewicht von 3,5 kg eingekauft. Traditionell stammen sie aus dem Fanggrund von Adra, sie können jedoch auch aus anderen ähnlichen felsigen Fanggründen stammen. Sie werden über die gesamte Kühlkette bei 4 °C gekühlt gehalten und über höchstens 24 Stunden in einem Kühlgerät gelagert.

b) Erstes Schneiden und äußere Reinigung

Als Erstes wird der Kopf unterhalb der Augen abgetrennt und entsorgt. Die sauberen Kraken ohne Kopf werden in ein Gefäß gelegt und darin mit Meerwasser oder Lake mit 3 % Salzgehalt gespült, um sie von jedem außen sitzenden Schleim zu reinigen.

c) Zweites Schneiden und Reinigung der Gliedmaßen

Jeder Krake wird dann mit einer Bürste in einem mit Meerwasser oder Lake mit 3 % Salzgehalt gefüllten Eimer gereinigt, bis er außen vollständig von allen Schleimresten befreit ist, die im Spanischen traditionell als „baba“ bezeichnet werden.

Die Kraken werden einzeln entnommen, die Gliedmaßen werden einzeln abgetrennt und nach Durchmesser oder Größe sortiert.

d) Einfrieren

Die Gliedmaßen werden verpackt, gekennzeichnet und nach Größe sortiert, in Kisten verpackt und mit Kunststofffolie umwickelt. Anschließend werden die Kraken mindestens 120 Minuten lang bei minus 38 °C in Gefriertunneln gestellt. Danach werden sie für mindestens 7 Tage bei einer Temperatur zwischen minus 18 °C und minus 20 °C in das Gefriergerät überführt: Das ist die Mindestzeit, die es braucht, damit alle Fasern brechen.

e) Auftauen

Vor der Zubereitung wird der Krake aufgetaut und dazu mindestens 24 Stunden lang in ein Kühlgerät gelegt.

f) Behandlung in Salzlake

Die Gliedmaßen werden mindestens 15 Minuten lang in einen Behälter mit Salzlake gelegt, die mit 8 % bis 10 % Meersalzgehalt zur Haltbarmachung (je nach Größe der Gliedmaßen) geeignet ist.

g) Trocknen

Nacheinander wird jede Gliedmaße abgetropft und einzeln zum Trocknen auf ein spezielles Gestell gehängt. Das Gestell besteht aus Haken, sodass keine der Gliedmaßen einander oder einen anderen Teil des Gestells berührt.

Die Feuchtigkeit wird in Trockenräumen bei Umgebungstemperatur (zwischen 18 °C und 24 °C) unter Zwangszirkulation von natürlich salzhaltiger Meeresluft in Anlagen entzogen, die sich in Meeresnähe befinden, um dort die Seeluft zu nutzen, und zwar über einen Zeitraum von 24 bis 30 Stunden, je nach Größe der Gliedmaßen der Kraken.

h) Verpackung

Nach Abschluss dieses Trockenschritts werden die Gliedmaßen abgenommen bzw. vom Haken genommen und dann auf einem vollständig desinfizierten Tisch zur Verpackung bereitgestellt.

Schließlich werden die Gliedmaßen vakuumverpackt, gekennzeichnet und in Chargen sortiert. Sie werden bei 4 °C bis 5 °C gekühlt oder mindestens 120 Minuten lang bei minus 38 °C in einen Gefriertunnel gelegt, bevor sie bei einer Temperatur zwischen minus 18 °C und minus 20 °C in ein Gefriergerät überführt werden.

i) Aufmachung im Verkauf

Das Erzeugnis wird gekühlt oder tiefgefroren zum Verkauf angeboten, wobei zu jeder Zeit die Kühlkette aufrechterhalten wird.

j) Traditioneller Konsum

Die Gliedmaßen werden aus der Vakuumverpackung entnommen und 20 Minuten lang bei 180 °C in den Ofen geschoben.

Anschließend werden sie in Scheiben geschnitten und mit nativem Olivenöl extra beträufelt serviert.

Der getrocknete Krake kann in jedem Rezept verwendet werden, das mit Krake zubereitet wird, und verstärkt und verbessert dabei den Geschmack nach Meer.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen*

• Verweis auf den Ausgangsstoff

Bei getrocknetem Kraken stammt der Ausgangsstoff von Gewöhnlichen Kraken der Art *Octopus vulgaris* mit einem Mindestgewicht von 1,5 kg und einem Höchstgewicht von 3,5 kg. Sie werden traditionell im Fanggrund von Adra gefangen, können jedoch auch aus anderen ähnlichen felsigen Fanggründen stammen.

• Besonderheit des Erzeugnisses. Historische Zeugnisse

Die frühesten archäologischen Zeugnisse stammen aus der Zeit der Phönizier, und es kann davon ausgegangen werden, dass in Adra und Umgebung Fischfang betrieben und der Fang eingesalzen wurde. In der Zeit der *Reconquista*, so belegen schriftliche Nachweise, gab es ein Handwerk des Einsalzens und Trocknens. Dazu gibt es im historischen Archiv „Archivo General de Simancas“ verschiedene Quellen aus dem 18. Jahrhundert. Insbesondere wird ersichtlich, dass die Fischerei-Praxis und die Gewinne daraus unmittelbar die Kassen der Krone füllten und das Trocknen von Fisch und die Verwendung von Salz zusätzliche Steuern einbrachten.

In den folgenden Jahrhunderten erlebte das Gebiet in Bezug auf den Fischereisektor mehrere Phasen des wirtschaftlichen Aufstiegs und Niedergangs. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts, mit der Verbesserung der Kommunikationsinfrastruktur und dem Beginn des Baus des Hafens von Adra, nahm die Fischerei in dem Gebiet tatsächlich Fahrt auf.

Der erste konkrete Bericht kommerzieller Art über getrocknete Kraken in Almería stammt aus der Zeit einige Jahre nach dem Bürgerkrieg. In der zweiten Hälfte der 1950er-Jahre berichtete die lokale Presse in Granada und Almería über die Preise für – sowohl frischen als auch getrockneten – Kraken und vermeldete, dass ein Kilo frischer Krake auf dem Markt etwa 7 Pesetas kostete (Zeitung *El Ideal*, 5. Dezember 1956).

Bis heute finden sich im kollektiven Gedächtnis Erzählungen darüber, wie getrockneter Kraken seinen Weg in die belebten Gaststätten Adras fand. Es ist bekannt, dass zwei miteinander verwandte Personen das Erzeugnis in dem Gebiet verwendeten und für dessen Verbreitung sorgten. Da war zunächst Lorenzo José Montero Fernández, bekannt als „El Gallego“ („der Galicier“). Taucher, ursprünglich aus Ferrol stammend, zog er 1956 zu, um an der Erweiterung des Hafens mitzuarbeiten. Einige Jahre später betrieb er schließlich eine kleine Tapas Bar (persönliche Kommunikation: Antonia Montero Herrera). Ferner – und zweifellos besser bekannt – gab es die Bar von José Espin. Hier lag, als der Tourismus in den 1970er-Jahren Fahrt aufnahm, ein Wendepunkt: Das zeigen Berichte, aus denen hervorgeht, welche Wirkung dieses Erzeugnis sowohl inner- als auch außerhalb von Adra erzielte. Zur Orientierung kann die Information dienen, dass getrockneter Kraken aus Adra in 35-Kilo-Säcken zum Preis von 105 Pesetas verkauft wurde (Zeitung *Diario Yugo de Almería*, 16. Juli 1960). Aus diesem Grund galt José Espin in Adra als die Person, die dieses Erzeugnis zu sehr niedrigen Anfangskosten und in sehr hoher Qualität weiterentwickelte, hin zu sehr hohen Absatzzahlen und hoher Rentabilität (persönliche Kommunikation: Manuel Vargas).

Weitere schriftliche Nachweise sind das Werk „Historia de la alimentación rural y tradicional: Recetario de Almería“ (Geschichte ländlicher und traditioneller Lebensmittel: Rezepte aus Almería, 2003). Im Abschnitt über traditionelle Gerichte aus Hoya de Adra auf Seite 209 heißt es: „Bauern und Fischer hat es zu allen Zeiten gegeben, sodass wir nun in den Genuss von Gerichten kommen, die das Beste vom Land und aus dem Meer enthalten. Zu den typischsten gehören... getrockneter Krake.“

Ferner gibt es ein Kochbuch, das – über die Gruppe für ländliche Entwicklung und Fischereientwicklung von Poniente Almeriense – von der Gemeindeverwaltung von Adra herausgegeben wurde. Auf Seite 10 heißt es: „Von dem ‚einen herausragenden Fischereierzeugnis‘ zu sprechen, ist sehr schwierig, aber wenn wir eins auswählen müssten, das sich besonders mit den kulinarischen Traditionen der Menschen in Adra in Verbindung bringen lässt, wäre es zweifellos der Krake in seinen vielfältigen Formen: gedämpft, getrocknet“.

Im Jahr 2018 veröffentlichte die Online-Zeitung *el diario.es* in ihrer Rubrik über Andalusien einen Artikel, in dem die Herkunft von „Pulpo Seco de Adra“ erwähnt wurde. In Bezug auf eine Bar in Motril heißt es: „Sie führten die Bar, als sie 1978 eröffnet wurde, und ein Freund aus Adra, wo Krake ein weitverbreitetes Gericht ist, gab ihnen diesbezügliche Tipps. Sie haben es gekostet und waren begeistert, und so blieb es.“

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts bemühten sich die Fischereiwirtschaft und verschiedene öffentliche Verwaltungen, diesen traditionellen Sektor zu fördern. Bisher war es eine Tätigkeit gewesen, die sich auf Familien- und lokaler Ebene abspielte, und sie war Teil einer eigenen, Adra-spezifischen Gastronomie. Inzwischen gilt getrockneter Krake als Juwel der gastronomischen Tradition in Adra, deren Ursprung mit den Fischern selbst und dem Trocknungsverfahren in dem Gebiet zusammenhängt. Das Erzeugnis wurde bereits verschiedentlich national und international ausgezeichnet, z. B. in Form des internationalen „Premio Excelencia Gourmet“ (Zeitung *La Voz*, 19. Januar 2018). Diese Auszeichnungen führten zu einer Initiative lokaler Unternehmen: der Gründung der „Asociación del Pulpo Seco de Adra“ (APUSEDRA). Die Bevölkerung von Adra hat den Verzehr und die Förderung von getrockneten Kraken stets unterstützt. Der Gemeinderat hat audiovisuelle Präsentationen produziert und kürzlich eine Tapas-Route für dieses Erzeugnis entwickelt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Krake in Adra historisch betrachtet von einzelnen Personen der lokalen Fischereiwirtschaft für den Eigenverzehr verwendet wurde, mit einer kleinen Erzeugertätigkeit von begrenzter Reichweite. Dies galt üblicherweise für jede saisonale Art in der Fischerei. Darüber hinaus sind die Identität und die lokale Verankerung am stärksten damit verknüpft, wie der getrocknete Krake im Gastgewerbe vor Ort zubereitet und verzehrt wird – eine Tradition, die bis heute in Adra und darüber hinaus fortbesteht.

Abschließend ist anzumerken, dass die Zubereitung im Wesentlichen aus den Elementen des traditionellen Einsalzens und Trocknens besteht. Diese haben sich seit den 1950er-Jahren nicht verändert und werden mündlich von einer Generation zur nächsten weitergegeben.