C/2025/779

31.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/779)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 61 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Pulpo Seco de Adra»

Αριθ. ΕΕ: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

«Pulpo Seco de Adra»

2. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

0307 — Μαλάκια, έστω και χωρισμένα από το κοχύλι τους, ζωντανά, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη, κατεψυγμένα, αποξεραμένα, αλατισμένα ή σε άρμη. Ασπόνδυλα υδρόβια, άλλα από τα μαλακόστρακα και τα μαλάκια, ζωντανά, νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη, κατεψυγμένα, αποξεραμένα, αλατισμένα ή σε άρμη.

3. **Αιτιολόγηση της καταχώρισης**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο*

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

Το Pulpo seco de Adra είναι προϊόν που παρασκευάζεται από το κοινό χταπόδι (*Octopus vulgaris*), το οποίο παραδοσιακά προέρχεται από το αλιευτικό πεδίο της Adra στην Almería της νοτιοανατολικής Ισπανίας. Υποβάλλεται σε μια χαρακτηριστική διαδικασία παρασκευής. Χάρη στον βραχώδη πυθμένα του και στην επίδραση των θαλάσσιων ρευμάτων, όπως και σε άλλα αλιευτικά πεδία της Μεσογείου, το αλιευτικό πεδίο της Adra παράγει χταπόδια με χαρακτηριστικά κατάλληλα γι' αυτό το είδος παρασκευής.

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

3.2. *Πρόκειται για ονομασία η οποία*

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η βιομηχανία αλάτισης και ξήρανσης που υπάρχει στην πόλη της Adra εδώ και πάνω από 200 χρόνια έδωσε τη δυνατότητα στο προϊόν αυτό να αναπτυχθεί με παραδοσιακό τρόπο και να καταστεί ιδιότυπο προϊόν της πόλης αυτής. Ο παραδοσιακός χαρακτήρας παρασκευής προσδίδει στο προϊόν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την αναγνωρισμένη του ποιότητα.

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Περιγραφή**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από τα οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος*

• Φυσικά χαρακτηριστικά

Το προϊόν αποτελείται από τα αποξηραμένα πλοκάμια του κοινού χταποδιού με βάρος τουλάχιστον 100 g. Το χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα του προϊόντος οφείλεται στο εξωτερικό μέρος των πλοκαμιών. Οι μυζητήρες έχουν πιο σκούρο ροδοκόκκινο χρώμα.

Η περιεκτικότητα σε υγρασία μετά την ξήρανση κυμαίνεται από 67 % έως 72 %. Η μέτρηση πραγματοποιείται 2 cm κάτω από το σημείο αποκοπής του πλοκαμιού.

• Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το αποξηραμένο χταπόδι χαρακτηρίζεται από την οργανοληπτική του ποιότητα και έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— ροδοκόκκινο χρώμα μέτριας έως χαμηλής έντασης·

— έντονο άρωμα θαλασσινών, που θυμίζει αχινό/φύκη/οστρακοειδή, ευχάριστο και δροσερό, με βαθιά και διαρκή γεύση·

— μαλακή, πολύ εύκαμπτη και συμπαγή υφή, η οποία έχει ιδιαίτερη χυμώδη γεύση, είναι ελαστική και προσφέρει ευκολία στη μάσηση.

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, της φύσης και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος*

Η διαδικασία παρασκευής του «Pulpo seco de Adra» περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

α) Λήψη του προϊόντος

Τα κοινά χταπόδια λαμβάνονται αμέσως μετά τη θανάτωσή τους και σε καλή κατάσταση, έχοντας το καθένα από αυτά ελάχιστο βάρος 1,5 kg και μέγιστο βάρος 3,5 kg. Παραδοσιακά προέρχονται από το αλιευτικό πεδίο της Adra, παρότι μπορεί να προέρχονται από άλλα παρόμοια βραχώδη αλιευτικά πεδία. Σε όλο το μήκος της ψυκτικής αλυσίδας, διατηρούνται σε ψύξη στους 4 °C και αποθηκεύονται για χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες σε ψύκτη.

β) Πρώτος τεμαχισμός και εξωτερικός καθαρισμός

Πρώτον, το κεφάλι κόβεται κάτω από τους οφθαλμούς και απορρίπτεται. Τα καθαρά χταπόδια από τα οποία έχει αφαιρεθεί το κεφάλι τοποθετούνται σε δοχείο για έκπλυση με θαλασσινό νερό ή άλμη με περιεκτικότητα σε αλάτι 3 %, προκειμένου να καθαριστούν από τυχόν γλίνα που φέρουν εξωτερικά.

γ) Δεύτερος τεμαχισμός και καθαρισμός των πλοκαμιών

Στη συνέχεια, κάθε χταπόδι καθαρίζεται με βούρτσα σε κάδο με θαλασσινό νερό ή άλμη με περιεκτικότητα σε αλάτι 3 % έως ότου το εξωτερικό μέρος να είναι εντελώς απαλλαγμένο από όλα τα υπολείμματα γλίνας, τα οποία παραδοσιακά ονομάζονται «baba» («γλίνα») στα ισπανικά.

Τα χταπόδια λαμβάνονται ένα προς ένα και τα πλοκάμια αποκόπτονται μεμονωμένα και ταξινομούνται με βάση τη διάμετρο ή το μέγεθος.

δ) Ψύξη

Τα πλοκάμια συσκευάζονται, επισημαίνονται και ταξινομούνται κατά μέγεθος, τοποθετούνται σε κιβώτια και συσκευάζονται σε πλαστική μεμβράνη. Στη συνέχεια, τα χταπόδια τοποθετούνται σε σήραγγα καταψύξεως σε θερμοκρασία – 38 °C για ελάχιστο χρονικό διάστημα 120 λεπτών. Στη συνέχεια μεταφέρονται στον καταψύκτη σε θερμοκρασία μεταξύ – 18 °C και – 20 °C για τουλάχιστον 7 ημέρες: είναι το ελάχιστο χρονικό διάστημα που απαιτείται για τη διάσπαση όλων των ινών.

ε) Απόψυξη

Πριν από την παρασκευή του, το χταπόδι αποψύχεται τοποθετούμενο σε ψύκτη για τουλάχιστον 24 ώρες.

στ) Επεξεργασία σε άλμη

Τα πλοκάμια τοποθετούνται σε δοχείο και βυθίζονται σε άλμη που περιέχει θαλασσινό αλάτι κατάλληλο για σκοπούς συντήρησης, σε περιεκτικότητα μεταξύ 8 % και 10 % (ανάλογα με το μέγεθος του πλοκαμιού) για ελάχιστο χρονικό διάστημα 15 λεπτών.

ζ) Ξήρανση

Ένα προς ένα, κάθε πλοκάμι αποστραγγίζεται και αναρτάται χωριστά σε ειδική κρεμάστρα για να αποξηρανθεί. Η κρεμάστρα διαθέτει αγκίστρια έτσι ώστε τα πλοκάμια να μην ακουμπούν μεταξύ τους ή σε οποιοδήποτε άλλο μέρος της κρεμάστρας.

Η υγρασία αφαιρείται σε θαλάμους ξήρανσης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (μεταξύ 18 °C και 24 °C) με εξαναγκασμένη κυκλοφορία θαλάσσιου αέρα, που είναι φυσικά πλούσιος σε νιτρικό κάλιο, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται κοντά στη θάλασσα, ώστε να επωφελούνται από τον θαλάσσιο αέρα, για χρονικό διάστημα μεταξύ 24 και 30 ωρών ανάλογα με το μέγεθος των πλοκαμιών του χταποδιού.

η) Συσκευασία

Όταν ολοκληρωθεί η εν λόγω διαδικασία ξήρανσης, τα πλοκάμια απομακρύνονται ή απαγκιστρώνονται και στη συνέχεια τοποθετούνται σε πλήρως απολυμασμένο τραπέζι για να συσκευαστούν.

Τέλος, τα πλοκάμια συσκευάζονται εν κενώ, επισημαίνονται και ταξινομούνται σε παρτίδες. Διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία μεταξύ 4 °C και 5 °C ή τοποθετούνται σε σήραγγα καταψύξεως σε θερμοκρασία – 38 °C τουλάχιστον επί 120 λεπτά προτού μεταφερθούν σε καταψύκτη σε θερμοκρασία μεταξύ – 18 °C και – 20 °C.

θ) Διαθεσιμότητα προς πώληση

Το προϊόν διατίθεται προς πώληση σε απλή ψύξη ή κατάψυξη, ενώ η ψυκτική αλυσίδα διατηρείται ανά πάσα στιγμή.

ι) Παραδοσιακή κατανάλωση

Τα πλοκάμια αφαιρούνται από την εν κενώ συσκευασία και τοποθετούνται σε φούρνο σε θερμοκρασία 180 °C για χρονικό διάστημα 20 λεπτών.

Στη συνέχεια, τεμαχίζονται σε φέτες και σερβίρονται αφού ραντιστούν με μερικές σταγόνες εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Το αποξηραμένο χταπόδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε συνταγή περιλαμβάνει χταπόδι, αυξάνοντας και ενισχύοντας τη θαλασσινή γεύση της.

4.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος*

• Αναφορά στην πρώτη ύλη

Για τα αποξηραμένα χταπόδια, η πρώτη ύλη προέρχεται από κοινά χταπόδια του είδους *Octopus vulgaris*, με ελάχιστο βάρος 1,5 kg και μέγιστο βάρος 3,5 kg. Αλιεύονται παραδοσιακά στο αλιευτικό πεδίο της Adra, παρότι μπορεί να προέρχονται από άλλα παρόμοια βραχώδη αλιευτικά πεδία.

• Ιδιοτυπία του προϊόντος. Ιστορική τεκμηρίωση

Τα πρώτα αρχαιολογικά τεκμήρια χρονολογούνται από την εποχή των Φοινίκων και μπορεί να θεωρηθεί ότι η αλιεία και η αλάτιση των ψαριών πραγματοποιούνταν στην Adra και στη γύρω περιοχή. Ωστόσο, γραπτά αποδεικτικά στοιχεία της περιόδου της Reconquista (Ανακατάκτηση) επιβεβαιώνουν την ύπαρξη βιομηχανίας αλάτισης και ξήρανσης ψαριών, σύμφωνα με διάφορες πηγές χρονολογούμενες στον 18ο που περιλαμβάνονται στο ιστορικό αρχείο Archivo General de Simancas. Συγκεκριμένα, είναι σαφές ότι η πρακτική και τα κέρδη της αλιείας ωφελούσαν άμεσα τα ταμεία της βασιλικής αυλής και συνεισέφεραν πρόσθετους φόρους από την ξήρανση των ψαριών και τη χρήση αλατιού.

Κατά τους επόμενους αιώνες, η περιοχή γνώρισε αρκετές περιόδους ευημερίας και ύφεσης που συνδέονταν με τον τομέα της αλιείας. Μόλις στις αρχές του 19ου αιώνα, με τη βελτίωση των επικοινωνιακών υποδομών και την έναρξη της κατασκευής του λιμένα της Adra, η αλιεία στην περιοχή σημείωσε πραγματικά σημαντική άνοδο.

Η πρώτη ειδική έκθεση εμπορικού χαρακτήρα σχετικά με τα αποξηραμένα χταπόδια στην Almería δημοσιεύθηκε αρκετά χρόνια μετά τον εμφύλιο πόλεμο. Κατά το δεύτερο ήμισυ της δεκαετίας του 1950, ο τοπικός Τύπος της Γρανάδας και της Almería αναφερόμενος στις τιμές του χταποδιού, τόσο του νωπού όσο και του αποξηραμένου, κατέγραφε ότι ένα κιλό φρέσκου χταποδιού κόστιζε περίπου 7 πεσέτες στην αγορά (εφημερίδα El Ideal, 5 Δεκεμβρίου 1956).

Ακόμα και σήμερα, μπορεί να αντλήσει κανείς πληροφορίες από τη συλλογική μνήμη σχετικά με τη χρήση αποξηραμένου χταποδιού στα πολυσύχναστα εστιατόρια της Adra. Δύο πρόσωπα, συγγενικά μεταξύ τους, ήταν γνωστό ότι χρησιμοποίησαν και διέδωσαν τη χρήση του προϊόντος στην περιοχή. Πρώτον, ο Lorenzo José Montero Fernández, γνωστός ως «El Gallego» (ο Γαλικιανός). Καταγόμενος από τη Ferrol, ήταν δύτης που έφτασε στην περιοχή για να εργαστεί στα έργα επέκτασης του λιμένα το 1956. Αρκετά χρόνια αργότερα δημιούργησε ένα μικρό εστιατόριο τάπας (tapas bar) (προσωπική επικοινωνία: Antonia Montero Herrera). Δεύτερον, και αναμφίβολα το πιο γνωστό, ήταν το εστιατόριο του José Espin, το οποίο, κατά τη δεκαετία του 1970 κατά την οποία ο τουρισμός σημείωσε άνοδο, αποδείχθηκε σημείο αναφοράς, καθώς εκθέσεις προσδιορίζουν και αποδεικνύουν την επίδραση του προϊόντος αυτού τόσο εντός όσο και εκτός της Adra. Ενδεικτικά, διαπιστώνεται ότι τα αποξηραμένα χταπόδια από την Adra πωλούνταν σε σακούλες 35 κιλών στην τιμή των 105 πεσετών (εφημερίδα Diario Yugo de Almería, 16 Ιουλίου 1960). Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο, στην Adra, ο José Espin θεωρούνταν το πρόσωπο που ανέπτυξε το προϊόν αυτό σε πολύ χαμηλό αρχικό κόστος και πολύ υψηλή ποιότητα, σημειώνοντας παράλληλα πολύ υψηλές πωλήσεις και κερδοφορία (προσωπική επικοινωνία: Manuel Vargas).

Σε γραπτές αναφορές περιλαμβάνεται το τεύχος με τίτλο «Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería» [Ιστορία των αγροτικών και παραδοσιακών τροφίμων: συνταγές της Almería] (2003). Στην ενότητα σχετικά με τα παραδοσιακά πιάτα της Hoya de Adra, στη σελίδα 209, αναφέρονται τα εξής: «Γεωργοί και αλιείς υπήρχαν καθ' όλη τη διάρκεια της ιστορίας, και χάρη σε αυτούς μπορούμε να απολαύσουμε πιάτα που περιέχουν τα καλύτερα είδη που προέρχονται από την ξηρά και τη θάλασσα. Στα πλέον καθιερωμένα είδη ανήκουν... τα αποξηραμένα χταπόδια».

Υπάρχει επίσης ένα βιβλίο συνταγών που δημοσίευσε η δημοτική αρχή της Adra με την υποστήριξη της ομάδας για την ανάπτυξη της γεωργίας και της αλιείας της περιοχής Poniente Almeriense. Στη σελίδα 10, αναφέρονται τα εξής: «αν θέλουμε να επιλέξουμε το αλιευτικό προϊόν που ξεχωρίζει, η επιλογή είναι πολύ δύσκολη από όλα όσα υπάρχουν, αλλά αν έπρεπε να επιλέξουμε μόνο ένα προϊόν το οποίο συνδέεται ιδιαίτερα με τις γαστρονομικές παραδόσεις του πληθυσμού της Adra, θα επιλέγαμε χωρίς αμφιβολία το χταπόδι στις ποικίλες μορφές του: στιφάδο, αποξηραμένο...».

Το 2018, στη στήλη για την Ανδαλουσία, η διαδικτυακή εφημερίδα el diario.es δημοσίευσε άρθρο το οποίο αναφερόταν στην προέλευση του «Pulpo Seco de Adra». Αναφερόμενο σε ένα εστιατόριο στη Motril, γράφει τα εξής: «Λειτουργούσαν το εστιατόριο από το 1978, και ένας φίλος τους από την Adra, όπου το χταπόδι είναι καθιερωμένο προϊόν, τους είπε πώς να το παρασκευάσουν. Το δοκίμασαν και τους άρεσε πολύ και έκτοτε αποτελεί μόνιμη επιλογή στο μενού τους».

Στις αρχές του 21ου αιώνα ο αλιευτικός κλάδος και διάφοροι φορείς της δημόσιας διοίκησης προσπάθησαν να τονώσουν αυτήν την παραδοσιακή δραστηριότητα. Προηγουμένως, αποτελούσε δραστηριότητα μικρής κλίμακας η οποία ασκούνταν σε οικογενειακό και τοπικό επίπεδο, αποτελώντας παράλληλα μέρος μιας γαστρονομικής παράδοσης που έφερε την ταυτότητα της Adra. Το αποξηραμένο χταπόδι θεωρείται πλέον κόσμημα της γαστρονομικής παράδοσης της Adra, με την προέλευσή του να συνδέεται με τους ίδιους τους αλιείς και τη διαδικασία ξήρανσης που ακολουθείται στην περιοχή. Στο προϊόν αυτό έχουν απονεμηθεί πολλά εθνικά και διεθνή βραβεία, για παράδειγμα το διεθνές βραβείο «Premio Excelencia Gourmet» (εφημερίδα La Voz, 19 Ιανουαρίου 2018). Τα βραβεία αυτά οδήγησαν σε μια πρωτοβουλία των τοπικών επιχειρήσεων: στη δημιουργία της Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (Ένωση Αποξηραμένου Χταποδιού της Adra). Ο πληθυσμός της Adra ανέκαθεν υποστήριζε την κατανάλωση και την προώθηση του αποξηραμένου χταποδιού. Το τοπικό συμβούλιο έχει πραγματοποιήσει οπτικοακουστικές παρουσιάσεις και, προσφάτως, ανέπτυξε μια διαδρομή ξενάγησης σε εστιατόρια τάπας για την ανάδειξη του προϊόντος αυτού.

Συνοπτικά, μπορεί να υποστηριχθεί ότι, ιστορικά στην Adra, το χταπόδι χρησιμοποιούνταν για προσωπική κατανάλωση από άτομα που συνδέονταν με τον τοπικό αλιευτικό τομέα, ενώ η παραγωγή του για σκοπούς λιανικής πώλησης ήταν περιορισμένης εμβέλειας. Αυτό ήταν σύνηθες για κάθε αλιευτικό είδος εποχιακού χαρακτήρα. Επιπλέον, η ισχυρότερη ένδειξη της ταυτότητας και καθιέρωσης στην τοπική κοινότητα συνδέεται με τον τρόπο με τον οποίο το αποξηραμένο χταπόδι παρασκευάζεται και καταναλώνεται στο πλαίσιο του τοπικού τομέα φιλοξενίας, παράδοση η οποία συνεχίζεται μέχρι και σήμερα εντός και πέραν της Adra.

Τέλος, συνοψίζοντας, μπορεί να υποστηριχθεί ότι τα κύρια στοιχεία της παρασκευής είναι η αλάτιση και η ξήρανση με παραδοσιακό τρόπο. Οι τεχνικές αυτές παρέμειναν αμετάβλητες από τη δεκαετία του 1950 και μεταδίδονται από τους γονείς στα παιδιά μέσω της προφορικής παράδοσης.