C/2025/779

31.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/779)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 61 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE TOOTESPETSIFIKAAT

„Pulpo Seco de Adra“

ELi nr: TSG-ES-02995 – 18.9.2023

1. **Registreeritav nimetus**

„Pulpo Seco de Adra“

2. **Toote liik**

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

Kombineeritud nomenklatuuri kood

0307 – Molluskid, karbis või karbita, elusad, värsked, jahutatud, külmutatud, kuivatatud, soolatud või soolvees; veeselgrootud (v.a vähid ja molluskid) elusad, värsked, jahutatud, külmutatud, kuivatatud, soolatud või soolvees

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Toode*

on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil või selle koostis vastab niisugusele viisile

„Pulpo seco de Adra“ on harilikust kaheksajalast (*Octopus vulgaris*) valmistatud toode, mis on traditsiooniliselt pärit Kagu-Hispaanias Almería haldusüksuses asuvast Adra püügipiirkonnast. Toode läbib erilise ettevalmistusprotsessi. Tänu kivisele aluspinnale ja merehoovuste mõjule, mis iseloomustavad ka teisi Vahemere püügipiirkondi, leidub Adra püügipiirkonnas kaheksajalgu, millel on seda tüüpi valmistamiseks sobivad omadused.

on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest

3.2. *Toote nimetus*

väljendab toote traditsioonilist olemust või eripära

Üle 200 aasta on Adra linnas olnud soolamis- ja kuivatamistööstus, kus on toodet traditsioonilisel viisil arendatud, nii et see on muutunud Adra linna eripäraks. Traditsiooniline valmistamine annab tootele selle erilised omadused ja tuntud kvaliteedi.

on olnud toote puhul traditsiooniliselt kasutusel

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära*

• Füüsilised tunnused

Toode koosneb hariliku kaheksajala kuivatatud haarmetest, mis kaaluvad vähemalt 100 g. Toote iseloomulik roosa värvus tuleneb jäsemete pinnast. Iminapad on sügavama punakasroosa värvusega.

Niiskusesisaldus jääb pärast kuivatamist vahemikku 67–72 %. Mõõtmine tehakse 2 cm allpool kohast, kust haare on eraldatud.

• Organoleptilised omadused

Kuivatatud kaheksajalal on iseloomulik maitse ja lõhn ning tootel on järgmised omadused:

— keskmise kuni väikese intensiivsusega punakasroosa värvus;

— intensiivne meeldiv ja värske mereandide aroom, mis meenutab merisiilikut, vetikaid või koorikloomi, maitse on sügav ja kestab kaua;

— sile, väga pehme ja tihke tekstuur, konsistents on väga mahlane, vetruv ja näritav.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus*

Toote „Pulpo seco de Adra“ ettevalmistamine koosneb järgmistest etappidest.

a) Tootega varustamine

Tavalised kaheksajalad ostetakse värskelt, nad on surmatud ja haigustunnusteta, igaüks kaaluga vähemalt 1,5 kg ja maksimumkaaluga 3,5 kg. Traditsiooniliselt on nad pärit Adra püügipiirkonnast, kuigi võivad pärineda ka muudest sarnastest kivistest püügipiirkondadest. Kogu külmaahela käigus tuleb neid hoida jahutatuna 4 °C juures ja mitte kauem kui 24 tundi jahutis.

b) Esimene lõikamine ja väline puhastus

Esiteks eemaldatakse silmade alt tehtud lõikega pea ja visatakse ära. Puhtad ja peata kaheksajalad asetatakse mahutisse, mida loputatakse merevee või 3 % soolveega, et puhastada nad välisest limast.

c) Teine lõikamine ja haarmetest puhastamine

Iga kaheksajalg puhastatakse seejärel harja abil mereveega või 3 % soolveega täidetud ämbris, kuni välispind on täielikult vaba kõigist limajääkidest, mida hispaania keeles nimetatakse traditsiooniliselt *baba*.

Kaheksajalalt eemaldatakse ükshaaval haarmed ning need lõigatakse ükshaaval ja sorditakse läbimõõdu või suuruse järgi.

d) Külmutamine

Haarmed pakendatakse, märgistatakse ja sorditakse suuruse järgi, asetatakse karpidesse, pakitakse kilesse. Seejärel asetatakse kaheksajalad vähemalt 120 minutiks sügavkülmikusse temperatuuril −38 °C. Seejärel viiakse need sügavkülmikusse temperatuuril −18 °C kuni −20 °C vähemalt seitsmeks päevaks, see on minimaalne aeg, mis kulub kõigi kiudude purunemiseks.

e) Sulatamine

Enne valmistamist sulatatakse kaheksajalg nii, et see pannakse vähemalt 24 tunniks jahutisse.

f) Töötlemine soolvees

Haarmed asetatakse vähemalt 15 minutiks mahutisse soolvette, mis on valmistatud säilitamiseks sobivast meresoolast, kusjuures soolasisaldus jääb vahemikku 8–10 % (sõltuvalt haarme suurusest).

g) Kuivatamine

Iga haare nõrutatakse ükshaaval ja riputatakse eraldi spetsiaalsele võrele kuivama. Võre koosneb konksudest, nii et ükski haare ei puuduta üksteist ega ühtegi muud võre osa.

Niiskus eemaldatakse ruumiõhu temperatuuril (18–24 °C) kuivatusruumides, milles on looduslikult soolarikka mereõhu sundringlus ja mis asuvad mere lähedal, et kasutada ära mereõhku, ning see toimub 24–30 tunni jooksul olenevalt kaheksajala haarmete suurusest.

h) Pakendamine

Kui kuivatamine on lõppenud, võetakse haarmed võrelt maha või konksu otsast lahti ning asetatakse seejärel täielikult desinfitseeritud lauale, et neid pakendada.

Haarmed pakendatakse vaakumpakendisse, märgistatakse ja sorditakse partiideks. Neid hoitakse jahutatuna temperatuuril 4–5 °C või asetatakse sügavkülmikusse temperatuuril –38 °C vähemalt 120 minutiks enne viimist sügavkülmikusse temperatuuril –18 °C kuni –20 °C.

i) Müügivalmidus

Toode tehakse müügivalmiks jahutatult või külmutatult, säilitades kogu aeg külmaahela.

j) Traditsiooniline tarbimine

Haarmed võetakse vaakumpakendist välja ja asetatakse 20 minutiks ahju temperatuuril 180 °C.

Seejärel lõigatakse need viiludeks ja serveeritakse, kallates neile tilga ekstra-väärisoliiviõli.

Kuivatatud kaheksajalga võib kasutada igasuguses retseptis, milles kasutatakse mere lõhna ja maitse suurendamiseks ja parandamiseks kaheksajalga.

4.3. *Põhielemendid, mis tõendavad toote traditsioonilisust*

• Viide toorainele

Kuivatatud kaheksajala puhul on tooraine pärit liiki *Octopus vulgaris* kuuluvast harilikust kaheksajalast, mille minimaalne kaal on 1,5 kg ja maksimaalne kaal 3,5 kg. Traditsiooniliselt püütakse neid Adra püügipiirkonnast, kuigi nad võivad pärineda ka muudest sarnastest kivistest püügipiirkondadest.

• Toote eripära. Ajaloolised andmed

Esimesed arheoloogilised tõendid pärinevad foiniiklaste ajast ning võib eeldada, et Adras ja seda ümbritsevas piirkonnas kala püüti ja soolati. Dokumentaalsed tõendid kala soolamis- ja kuivatamistööstuse olemasolu kohta pärinevad küll alles Hispaania rekonkista ajast, ning alates 18. sajandist on ajalooarhiivis Archivo General de Simancas selle kohta olemas mitmeid eri allikad. Täpsemalt on selge, et kalapüük ja sellest saadav tulu tõid otseselt kasu kuningakojale, nagu ka lisamaksud, mis kehtestati kala kuivatamisele ja soola kasutamisele.

Järgnevatel sajanditel oli piirkonnas mitu kalandussektoriga seotud majandusliku õitsengu ja languse perioodi. Kalapüük sai piirkonnas uuesti hoo sisse alles 19. sajandi alguses, kui parandati sideinfrastruktuuri ja hakati ehitama Adra sadamat.

Esimene eriaruanne kuivatatud kaheksajalaga kauplemise kohta Almerías ilmus mitu aastat pärast kodusõda. 1950. aastate teisel poolel kirjutas Granada ja Almería kohalik ajakirjandus nii värske kui ka kuivatatud kaheksajala hindadest, märkides, et värske kaheksajala kilo hind turul on ligikaudu 7 peseetat (ajaleht El Ideal, 5. detsember 1956).

Isegi tänapäeval on inimestel säilinud mälestused kuivatatud kaheksajala kasutamise kohta Adra suurtes söögikohtades. Piirkonnas olevat toodet ise kasutanud ja selle tarbimist populariseerinud kaks omavahel seotud isikut. Kõigepealt Lorenzo José Montero Fernández, tuntud ka nime all „El Gallego“ (galeeg). Mees oli sukelduja, pärit Ferrolist ning tuli 1956. aastal Adra piirkonda tööle, kui sadamat laiendati. Aastaid hiljem pidas ta väikest *tapas*'e-baari (isiklikud meenutused: Antonia Montero Herrera). Teisena võib välja tuua juba paremini tuntud José Espini baari, mis oli 1970. aastatel, kui turism muutus üha aktiivsemaks, selle toote jaoks pöördepunktiks – seal toodi välja toote omapära ja iseloomulikud tunnused ja tutvustati seda nii Adras kui ka kaugemal. Tõestusmaterjalid annavad tunnistust, et Adra kuivatatud kaheksajalgu müüdi 35kiloses kotis hinnaga 105 peseetat (ajaleht Diario Yugo de Almería, 16. juuli 1960). Seepärast oli José Espin Adra linna jaoks isik, kes müüs seda väga kõrge kvaliteedi ja väga madalate algkuludega toodet kalli hinnaga ja sai sellest väga suurt tulu (isiklikud meenutused: Manuel Vargas).

Muud kirjalikud viited hõlmavad väljaannet Historia de la alimentación rural y tradicional: Recetario de Almería [Lihtsa ja traditsioonilise toidu ajalugu: Almería retseptid] (2003). Traditsioonilisi toite kirjeldavas osa „Platos Típicos de Hoya de Adra“ leheküljel 209 öeldakse: „Põllumajandustootjad ja kalurid on siin tegutsenud kogu ajaloo vältel ja tänu sellele saame nautida maa ja mere poolt pakutavat parimat toitu. Kõige tüüpilisem roog on [...] kuivatatud kaheksajalg.“

Samuti on olemas retseptiraamat, mille on avaldanud Adra kohalik omavalitsus rühmituse Grupo de Desarrollo Rural Pesquero del Poniente Almeriense kaudu. Leheküljel 10 öeldakse järgmist: „kui on vaja rääkida tippkalatootest, siis seda on kõigi kalandustoote seast väga raske valida, kuid kui peaksime valima ainult ühe, mis on Adra rahva kulinaarsete traditsioonidega kõige paremini seotud, oleks see kahtlemata kaheksajalg selle mistahes kujul: hautatud, kuivatatud...“

2018. aastal avaldas veebiajaleht el diario.es Andaluusiat käsitlevas osas artikli, milles mainiti toote „Pulpo Seco de Adra“ päritolu. Viidates Motrilis asuvale baarile, öeldi: „Nad hakkasid pidama baari, mis avas esimest korda uksed 1978. aastal, ja üks sõber, kes oli pärit Adrast, kus kaheksajalad on levinud, õpetas neile kaheksajalgade valmistamise kunsti. Nad proovisid seda, see hakkas klientidele väga meeldima ja sellest ajast peale jäi see roog menüüsse“.

21. sajandi esimestel aastatel püüdsid kalatööstus ja erinevad haldusasutused seda traditsioonilist tegevust hoogustada. Varem oli see olnud väikesemahuline tegevus perekondades ja kohalikul tasandil ning kuulunud toidukunsti kui Adra eripära. Praegu on kuivatatud kaheksajalg Adra gastronoomilise traditsiooni juveel, mille päritolu on seotud kalurite endiga ja piirkonnas toimuva kuivatamisprotsessiga. Välja on antud mitmesuguseid riiklikke ja rahvusvahelisi auhindu, näiteks rahvusvaheline auhind Premio Excelencia Gourmet (ajaleht La Voz, 19. jaanuar 2018). Need auhinnad õhutasid kohalikke ettevõtteid looma assotsiatsiooni Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA). Adra elanikud on kuivatatud kaheksajala tarbimist ja propageerimist alati toetanud. Kohalik omavalitsus on koostanud audiovisuaalseid esitlusi ja hiljuti töötati selle toote jaoks välja toidutee, millel *tapas*'eid maitsta.

Kokkuvõttes võib öelda, et ajalooliselt kasutasid Adras kohaliku kalandussektoriga seotud inimesed kaheksajalga oma toiduks ning seda toodeti vähe ja piiratud ulatuses nagu seda tavaliselt tehakse hooajalise iseloomuga liikide puhul. Teisalt annab kõige paremat tunnistust identiteedist ja kohalikus kogukonnas kinnistumisest see, et kuivatatud kaheksajalga hakati valmistama ja tarbima kohalikes toitlustusasutustes ning see kestab tänaseni nii Adra linnas kui ka sellest väljaspool.

Kokkuvõtteks võib öelda, et toote peamised elemendid on traditsiooniline soolamine ja kuivatamine. Need on püsinud muutumatuna alates 1950. aastatest, kui seda kunsti anti vanematelt lastele edasi suulise traditsioonina.