C/2025/779

31.1.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla

(C/2025/779)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 61 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”Pulpo Seco de Adra”

EU-nro: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Rekisteröitävä nimi**

”Pulpo Seco de Adra”

2. **Tuotetyyppi**

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

0307 — Nilviäiset, kuorineen tai ilman kuorta, elävät, tuoreet, jäähdytetyt, jäädytetyt, kuivatut, suolatut tai suolavedessä; vedessä elävät selkärangattomat (muut kuin äyriäiset ja nilviäiset), elävät, tuoreet, jäähdytetyt, jäädytetyt, kuivatut, suolatut tai suolavedessä

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

”Pulpo seco de Adra” on tuote, joka valmistetaan meritursaisiin kuuluvasta mustekalasta (*Octopus vulgaris*), jota saadaan perinteisesti Adran kalastusalueelta Almeríasta Kaakkois-Espanjasta. Tuote valmistetaan omaleimaisella tavalla. Adran kalastusalueelta saadaan sen muillekin Välimeren kalastusalueille tyypillisen kivisen pohjan ja merivirtojen vaikutuksen ansiosta mustekaloja, joiden ominaisuudet sopivat tällaiseen valmistukseen.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Adran kaupungissa on harjoitettu yli kahdensadan vuoden ajan suolaus- ja kuivauselinkeinoa, jonka ansiosta tuote on kehittynyt perinteisin menetelmin ja muodostunut Adran kaupungin erikoisuudeksi. Perinteinen valmistustapa antaa tuotteelle sen erityispiirteet ja tunnetun laadun.

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen*

• Fyysiset ominaisuudet.

Tuote koostuu meritursaan kuivatuista raajoista, jotka painavat vähintään 100 grammaa. Tuotteelle ominainen vaaleanpunainen väri tulee raajojen pinnasta. Imukupit ovat väriltään syvemmän punertavan vaaleanpunaisia.

Kosteuspitoisuus kuivauksen jälkeen on 67–72 %. Mittaus tehdään 2 cm raajan katkaisukohdan alapuolelta.

• Aistinvaraiset ominaisuudet

Kuivatulle mustekalalle on tunnusomaista aistinvarainen laatu, ja sillä on seuraavat ominaisuudet:

— keskivoimakas tai vaalea punertavan vaaleanpunainen väri

— voimakas merenelävien aromi, joka muistuttaa merisiilejä/merileviä/äyriäisiä, maku on miellyttävä ja tuore sekä syvä ja pitkä

— sileä, hyvin taipuisa ja kiinteä rakenne, joka on erittäin aromikas, koostumus mehukas, kimmoisa ja helposti pureskeltava.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan.*

Pulpo seco de Adra -tuotteen valmistusmenetelmä koostuu seuraavista vaiheista:

a) Tuotteen hankinta

Meritursaat hankitaan juuri lopetettuina ja terveinä, ja kunkin yksilön vähimmäispaino on 1,5 kg ja enimmäispaino 3,5 kg. Perinteisesti meritursaat ovat peräisin Adran kalastusalueelta, mutta ne voivat olla peräisin muiltakin vastaavilta kivipohjaisilta kalastusalueilta. Niitä säilytetään koko kylmäketjun ajan 4 °C:n lämpötilassa, ja niitä säilytetään kylmiössä enintään 24 tuntia.

b) Ensimmäinen leikkaus ja ulkoinen puhdistus

Ensin pää leikataan irti silmien alapuolelta ja heitetään pois. Puhtaat ja päättömät mustekalat laitetaan astiaan, ja niiden pinnalta huuhdellaan mahdollinen lima pois merivedellä tai 3-prosenttisella suolavedellä.

c) Toinen leikkaus ja raajojen puhdistus

Seuraavaksi mustekalat puhdistetaan harjalla merivedellä tai 3-prosenttisella suolavedellä täytetyssä ämpärissä. Harjausta jatketaan, kunnes ulkopinnassa ei ole enää lainkaan limajäämiä, jotka tunnetaan perinteisesti espanjaksi nimityksellä ”baba” (”möykyt”).

Mustekalat otetaan ämpäristä yksitellen ja raajat leikataan irti yksitellen sekä lajitellaan halkaisijan tai koon mukaan.

d) Pakastaminen

Raajat pakataan, merkitään ja lajitellaan koon mukaan, laitetaan laatikoihin ja kääritään muovikelmuun, minkä jälkeen ne viedään vähintään 120 minuutiksi pikajäädytykseen -38 °C:n lämpötilaan. Tämän jälkeen mustekalat siirretään vähintään seitsemäksi päiväksi pakastimeen, jonka lämpötila on -20 – -18 °C: tämä on vähimmäisaika, jotta kaikki säikeet rikkoutuvat.

e) Sulatus

Ennen valmistusta mustekalaa sulatetaan kylmiössä vähintään 24 tunnin ajan.

f) Käsittely suolavedessä

Raajat laitetaan astiaan ja upotetaan vähintään 15 minuutiksi suolaveteen, jossa on käytetty säilöntään sopivaa merisuolaa ja jonka suolapitoisuus on 8–10 % (raajan koosta riippuen).

g) Kuivaus

Jokainen raaja valutetaan yksitellen ja ripustetaan erikseen kuivumaan erityiseen telineeseen. Teline koostuu koukuista niin, että raajat eivät kosketa toisiaan tai muuta telineen osaa.

Kosteus poistetaan huoneenlämmössä (18–24 °C) kuivaushuoneissa, joissa kierrätetään koneellisesti luonnostaan runsaasti salpietaria sisältävää meri-ilmaa. Kuivaushuoneet sijaitsevat meren läheisyydessä, jotta niissä voidaan hyödyntää meri-ilmaa. Kuivaus kestää raajojen koosta riippuen 24–30 tuntia.

h) Pakkaaminen

Kun raajat on kuivattu, ne irrotetaan koukuista ja asetetaan pakattavaksi huolellisesti desinfioidulle pöydälle.

Lopuksi raajat pakataan vakuumipakkauksiin, varustetaan etiketeillä ja lajitellaan eriin. Ne säilytetään jäähdytettyinä 4–5 °C:n lämpötilassa tai viedään pikajäädytykseen -38 °C:n lämpötilaan vähintään 120 minuutiksi ennen kuin ne siirretään pakastimeen, jonka lämpötila on -20 – -18 °C.

i) Myyntiin asettaminen

Tuote asetetaan myyntiin jäähdytettynä tai pakastettuna siten, ettei kylmäketju katkea missään vaiheessa.

j) Perinteinen käyttötapa

Raajat poistetaan vakuumipakkauksesta ja niitä paistetaan uunissa 180 °C:n lämpötilassa 20 minuuttia.

Sen jälkeen ne leikataan viipaleiksi ja tarjotaan ekstra-neitsytoliiviöljyn kera.

Kuivattu mustekala sopii mihin tahansa reseptiin, jossa käytetään mustekalaa. Se vahvistaa ja parantaa ruoan merellistä makua.

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät*

• Viittaus raaka-aineeseen

Kuivatun mustekalan raaka-aine on peräisin meritursaisiin kuuluvasta mustekalasta (*Octopus vulgaris*), ja yksilöiden vähimmäispaino on 1,5 kg ja enimmäispaino 3,5 kg. Tätä mustekalaa pyydetään perinteisesti Adran kalastusalueella, mutta sitä voidaan pyytää myös muilta vastaavilla kivipohjaisilla kalastusalueilla.

• Tuotteen erityisyys. Historiallinen aineisto

Varhaisimmat arkeologiset todisteet ovat peräisin foinikialaisten ajalta, ja voidaan olettaa, että Adrassa ja sen lähialueilla harjoitettiin kalastusta ja kalojen suolausta. *Reconquistan* aikaiset asiakirjat joka tapauksessa vahvistavat kalan suolaus- ja kuivauselinkeinon olemassaolon, mikä käy ilmi Archivo General de Simancasin historiallisen arkiston erilaisista 1700-luvulta peräisin olevista lähteistä. On esimerkiksi selvää, että kalastuselinkeino ja siitä saadut voitot hyödyttivät suoraan kruunua ja että kalan kuivatuksesta ja suolan käytöstä saatiin perittyä lisäveroja.

Seuraavina vuosisatoina alueella koettiin monia kalastukseen liittyviä vaurauden ja taantuman ajanjaksoja. Kalastuselinkeino pääsi alueella toden teolla vauhtiin vasta 1800-luvun alussa, kun viestintäinfrastruktuuria parannettiin ja Adran satamaa alettiin rakentaa.

Ensimmäinen kaupallinen selonteko nimenomaan Almerían kuivatusta mustekalasta laadittiin monta vuotta sisällissodan jälkeen. Granadan ja Almerían paikallislehdissä ilmoitettiin 1950-luvun jälkipuoliskolla sekä tuoreen että kuivatun mustekalan hinnoista. Kilo tuoretta mustekalaa maksoi torilla noin 7 pesetaa (*El Ideal* -sanomalehti, 5.12.1956).

Nykyäänkin Adran vilkkaiden ruokapaikkojen kollektiivisessa muistissa on tietoa kuivatun mustekalan käytöstä. Kahden toisiinsa liittyvän henkilön tiedetään käyttäneen tuotetta alueella ja tehneen siitä suositun. Heistä ensimmäinen oli Lorenzo José Montero Fernández, joka tunnettiin nimellä El Gallego (”galicialainen”). Alun perin Ferrolista kotoisin ollut sukeltaja saapui alueelle työskentelemään sataman laajennustyömaalla vuonna 1956. Useita vuosia myöhemmin hän päätyi pitämään pientä tapasbaaria (henkilökohtainen keskustelu: Antonia Montero Herrera). Toinen ja epäilemättä tunnetumpi oli José Espin, jonka pitämä baari muodosti 1970-luvulla lisääntyneen turismin aikana käännekohdan tuotteelle. Tällöin tuotteen identiteetti ja erottuvuus tunnustettiin sekä Adrassa että muualla. Suuntaa antavasti voidaan todeta, että Adran kuivattua mustekalaa myytiin 35 kilon säkeissä 105 pesetan hintaan (sanomalehti *Diario Yugo de Almería*, 16.7.1960). Siksi José Espiniä pidettiin Adrassa henkilönä, joka kehitti tuotteen hyvin alhaisilla alkukustannuksilla mutta erittäin laadukkaaksi, ja tuotteen myynti ja kannattavuus olivat erinomaisella tasolla (henkilökohtainen keskustelu: Manuel Vargas).

Muita kirjallisia lähteitä ovat teos *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [Maalais- ja perinneruokien historia: almerialaiset reseptit] (2003). Hoya de Adran perinneruokia käsittelevässä osiossa sivulla 209 todetaan: ”Maanviljelijöitä ja kalastajia on ollut läpi historian, ja heidän ansiostaan saamme nauttia ruokalajeista, jotka sisältävät maan ja meren parhaita antimia. Niistä tyypillisimpiä ovat – – kuivattu mustekala”.

Adran kunnallisviranomainenkin on julkaissut reseptikirjan Poniente Almeriensen maaseudun ja kalastuksen kehittämisryhmän kautta. Siinä todetaan sivulla 10 seuraavaa: ”on hyvin vaikea valita kaikista kalastustuotteista kuuluisin, mutta jos meidän olisi pakko valita vain yksi adralaisten kulinaarisiin perinteisiin liittyvä tuote, se olisi epäilemättä mustekala eri muodoissaan: haudutettuna, kuivattuna – –.”

Vuonna 2018 verkkolehti elDiario.es julkaisi Andalusia-osiossaan artikkelin, jossa mainitaan Pulpo Seco de Adra -tuotteen alkuperä. Artikkelissa kerrotaan Motrilissa sijaitsevasta baarista seuraavaa: ”He pitivät baaria, kun se alun perin avattiin vuonna 1978, ja ystävä, joka oli kotoisin Adrasta, missä mustekalaa syödään yleisesti, neuvoi heitä sen valmistuksessa. He kokeilivat reseptiä ja ihastuivat siihen, ja ruokalaji oli tullut jäädäkseen.”

Kalastusala ja eri viranomaiset pyrkivät 2000-luvun alkuvuosina vahvistamaan tätä perinteistä toimintaa. Aiemmin se oli ollut pienimuotoista perhe- ja paikallistason toimintaa sekä osa adralaista gastronomiaa. Kuivattua mustekalaa pidetään nykyään Adran gastronomisen perinteen helmenä, jonka alkuperä liittyy kalastajiin ja alueella käytettävään kuivausprosessiin. Se on saanut erilaisia kansallisia ja kansainvälisiä palkintoja, kuten kansainvälisen Premio Excelencia Gourmet -palkinnon (sanomalehti *La Voz*, 19.1.2018). Näiden palkintojen seurauksena paikalliset yritykset perustivat Asociación del Pulpo Seco de Adra -yhdistyksen (APUSEDRA, Adran kuivattu mustekala -yhdistys). Adran väestö on aina tukenut kuivatun mustekalan kulutusta ja tunnetuksi tekemistä. Paikallisvaltuusto on tuottanut siitä audiovisuaalisia esityksiä, ja hiljattain se on laatinut tuotteelle tapasreitin.

Yhteenvetona voidaan todeta, että historiallisesti mustekalaa söivät Adrassa paikalliseen kalastusalaan kytkeytyneet ihmiset, minkä lisäksi sitä tuotettiin pienimuotoiseen vähittäiskauppaan. Tämä oli kalataloudessa tyypillistä kaikille kausiluonteisille lajeille. Lisäksi vahvin identiteetin ja paikallisyhteisöön juurtumisen tunnusmerkki liittyy siihen, että paikallinen majoitus- ja ravitsemisala on valmistanut ja kuluttanut kuivattua mustekalaa aina näihin päiviin asti Adrassa ja muualla.

Lopuksi voidaan sanoa, että valmistuksen keskeiset osatekijät ovat perinteinen suolaus ja kuivaus. Nämä menetelmät ovat pysyneet muuttumattomina 1950-luvulta lähtien ja siirtyneet vanhemmilta lapsille suullisena perimätietona.