C/2025/779

31.1.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (b), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2025/779)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 61 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

SONRAÍOCHT TÁIRGE LE hAGHAIDH SAINEARRA TRAIDISIÚNTA FAOI RÁTHAÍOCHT

'Pulpo Seco de Adra'

Uimh. AE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Ainm le clárú**

'Pulpo Seco de Adra'

2. **Cineál an táirge**

Aicme 1.7. Éisc, moilisc, agus crústaigh úra agus táirgí díorthaithe

Cód Ainmníochta Comhcheangailte

0307 — Moilisc, bídís sa bhlaosc nó ná bídís, iad beo, úr, fuaraithe, reoite, triomaithe, saillte nó faoi sháile; inveirteabraigh uisceacha seachas crústaigh agus moilisc, iad beo, úr, fuaraithe, reoite, triomaithe, saillte nó faoi sháile

3. **An foras le clárú a dhéanamh**

3.1. *Cé acu de na nithe seo a leanas is fíor i leith an táirge*

is toradh é ar mhodh táirgthe, ar mhodh próiseála nó ar mhodh comhdhéanaimh a fhreagraíonn do chleachtas traidisiúnta maidir leis an táirge sin nó leis an táirge bia sin;

Is táirge é Pulpo seco de Adra a dhéantar as an ochtapas coiteann (*Octopus vulgaris*), agus faightear go traidisiúnta é ó thalamh iascaireachta Adra in Almería, in oirdheisceart na Spáinne. Cuirtear faoi phróiseas ullmhúcháin sainiúil é. A bhuí leis an gciseal creagach atá fúithi agus a bhuí le tionchar na sruthanna muirí, dála mheánna eile de chuid na Meánmhara, tagann ochtapas ag a bhfuil tréithe atá oiriúnach don chineál sin ullmhúcháin ó mheá Adra.

táirgtear é ó amhábhair nó ó chomhábhair arb iad a úsáidtear go traidisiúnta.

3.2. *Cé acu is fíor nó nach fíor iad na nithe seo a leanas i leith an ainm*

aithníonn sé carachtar traidisiúnta nó carachtar sonrach an táirge.

An tionscal saillte agus triomaithe atá i gcathair Adra le breis agus 200 bliain, d'fhág sé go raibh an táirge seo in ann forbairt ar bhealach traidisiúnta agus go raibh sé in ann teacht ina shainbhia de chuid chathair Adra. Is as an ullmhúchán traidisiúnta a thagann saintréithe speisialta agus cáilíocht cháiliúil an táirge.

tá sé in úsáid go traidisiúnta chun tagairt a dhéanamh don táirge sonrach.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Tuairisc**

4.1. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis, lena n-áirítear a phríomhthréithe fisiceacha, ceimiceacha, micribhitheolaíocha nó orgánaileipteacha lena léirítear saintréith shonrach an táirge*

• Saintréithe fisiceacha.

Is éard atá sa táirge géaga triomaithe an ochtapais choitinn ina bhfuil meáchan 100 g ar a laghad. Is as craiceann na ngéag a thagann dath bándearg saintréitheach an táirge. Tá dath scothdhearg bándearg is doimhne ar na súmairí.

Tar éis an triomaithe, is idir 67 % go 72 % a bhíonn an cion taise. Déantar an tomhas 2 cm faoi bhun an phointe a ghearrtar an ghéag.

• Tréithe orgánaileipteacha

Saintréith de chuid an ochtapais thriomaithe is ea a thréith orgánaileipteach, agus baineann na saintréithe seo a leanas leis:

— dath scothdhearg bándearg idir meándéine agus ísealdéine;

— dea-bholadh dian bia mara, a chuirfeadh cuán mara/algaí/sliogéisc i gcuimhne do dhuine, é deas agus úr, agus blas domhain marthanach air;

— uigeacht mhín, an-bhog agus theann, é lán blasanna agus raimhre shúmhar, lingeach choganta air.

4.2. *Tuairisc ar mhodh táirgthe an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis agus ar modh táirthe é nach mór do na táirgeoirí a leanúint lena n-áirítear, i gcás inarb iomchuí, cineál agus saintréithe na n-amhábhar nó na gcomhábhar a úsáidtear, agus an modh ina n-ullmhaítear an táirge*

Is iad seo a leanas na céimeanna a bhíonn i gceist leis an ngnás chun 'Pulpo seco de Adra' a ullmhú:

a) An táirge a fháil

Na hochtapais choiteanna a fhaightear, bíonn siad nua-mharaithe sláintiúil, agus meáchan íosta 1.5 kg agus meáchan uasta 3.5 kg i ngach ceann acu. Go traidisiúnta, is ó mheá Adra a thagann siad, cé go bhféadfaidís teacht ó mheánna creagacha eile den chineál céanna. Ar fud an tslabhra fhuair, coimeádtar fuaraithe ag 4 °C iad, agus déantar iad stóráil ar feadh 24 uair an chloig ar a mhéad i bhfuaraitheoir.

b) An chéad ghearradh agus glanadh seachtrach

Ar dtús, gearrtar an ceann faoi bhun na súl agus déantar é a dhiúscairt. Cuirtear na hochtapais ghlana gan cheann i ngabhdán atá le sruthlú le huisce sáile nó le sáile ina bhfuil 3 % salann chun aon slam seachtrach a ghlanadh uathu.

c) An dara gearradh agus glanadh na ngéag

Glantar gach ochtapas ansin le scuab i mbuicéad sáile ina bhfuil 3 % salann go dtí go mbeidh an taobh amuigh go hiomlán saor ó gach iarmhar sramach, ar a dtugtar 'baba' ('goba') go traidisiúnta sa Spáinnis.

Tógtar na hochtapais ina gceann agus ina gceann agus scoitear na géaga ina n-aonair agus sórtáiltear de réir trastomhais nó méide iad.

d) Reo

Déantar na géaga a phacáistiú, a lipéadú agus a shórtáil de réir méide, cuirtear i mboscaí iad agus iad fillte i scannán plaisteach. Ansin cuirtear na hochtapais i reoiteoirí soinneáin ag lúide 38 °C ar feadh íostréimhse 120 nóiméad. Aistrítear ansin iad chuig an reoiteoir ag teocht idir lúide 18 °C agus lúide 20 °C ar feadh 7 lá ar a laghad: an t-íosmhéid ama is gá chun na snáithíní uile a bhriseadh.

e) Díreo

Sula n-ullmhaítear an t-ochtapas, déantar é a dhíreo trína chur i bhfuaraitheoir ar feadh 24 uair an chloig ar a laghad.

f) Cóireáil faoi sháile

Cuirtear na géaga i ngabhdán agus báitear i sáile iad a dhéantar le salann sáile atá oiriúnach chun críoch caomhnúcháin, agus idir 8 % agus 10 % salann ann (ag brath ar mhéid na géige), ar feadh íostréimhse 15 nóiméad.

g) Triomú

Ceann ar cheann, déantar gach géag a dhraenáil agus a chrochadh ar leithligh ar raca speisialta le triomú. Tá crúcaí ar an raca ionas nach mbeidh aon cheann de na géaga ag teagmháil le chéile ná le haon chuid eile den raca.

Baintear an taise i seomraí triomúcháin ag teocht chomhthimpeallach (idir 18 °C agus 24 °C) le cúrsaíocht éigeantais aeir mhuirí, aer a bhfuil saibhreas nádúrtha sailpítir ann, i saoráidí atá suite gar don fharraige, chun tairbhiú d'aer na farraige, ar feadh tréimhse idir 24 agus 30 uair an chloig ag brath ar mhéid na ngéag ochtapais.

h) Pacáistiú

Nuair a bhíonn an triomú sin críochnaithe, baintear na géaga anuas, nó scaoiltear ó na crúcaí iad, agus ansin cuirtear ar bhord iad, atá go hiomlán díghalraithe, lena bpacáistiú.

Ar deireadh, déantar na géaga a fholúsphacáil, a lipéadú agus a shórtáil ina mbaisceanna. Coinnítear fuaraithe iad ag teocht idir 4 °C agus 5 °C, nó cuirtear i reoiteoir soinneáin iad ag lúide 38 °C ar feadh 120 nóiméad ar a laghad sula n-aistrítear iad chuig reoiteoir ag teocht idir lúide 18 °C agus lúide 20 °C.

i) An táirge a chur faoi réir a dhíolta

Cuirtear an táirge faoi réir a dhíolta i bhfoirm fuaraithe nó reoite, agus an slabhra fuar á choinneáil ar bun i gcónaí.

j) Caitheamh traidisiúnta

Baintear na géaga as an bhfolúsphacáiste agus cuirtear in oigheann iad ag teocht 180 °C ar feadh tréimhse 20 nóiméad.

Gearrtar ina slisní iad ansin agus cuirtear steall bheag d'ola olóige úríon orthu.

Is féidir an t-ochtapas triomaithe a úsáid in aon oideas ina n-úsáidtear ochtapas, rud a mhéadóidh agus a fheabhsóidh an blas mara atá air.

4.3. *Tuairisc ar na príomheilimintí lena mbunaítear saintréith thraidisiúnta an táirge*

• Tagairt don amhábhar

Maidir le hochtapas triomaithe, tagann an t-amhábhar ó ochtapais choiteanna den speiceas *Octopus vulgaris*, agus meáchan íosta 1.5 kg agus meáchan uasta 3.5 kg ann. Go traidisiúnta, is ar mheá Adra a ghabhtar iad, cé go bhféadfaidís teacht ó mheánna creagacha eile den chineál céanna.

• Sainiúlacht an táirge. Doiciméadacht stairiúil

Téann an fhianaise seandálaíochta is luaithe siar go dtí tréimhse na Féiníce, agus is féidir glacadh leis go raibh an iascaireacht agus an sailleadh éisc á gcleachtadh in Adra agus sa limistéar máguaird. Mar sin féin, deimhníonn na doiciméid tacaíochta, le foinsí éagsúla ón 18ú haois sa chartlann stairiúil Archivo General de Simancas, gurb amhlaidh a bhí tionscal saillte agus triomaithe éisc ann le linn thréimhse *Reconquista*. Go sonrach, is léir gur thairbhigh ciste na corónach go díreach de chleachtas agus de bhrabúis na hiascaireachta, agus gur ranníoc siad cánacha breise as éisc a thriomú agus as salann a úsáid.

Sna céadta blianta ina dhiaidh sin, bhí roinnt tréimhsí rathúnais agus cúlaithe sa limistéar a bhain le hearnáil an iascaigh. Níor tháinig borradh ceart faoin iascaireacht sa limistéar go dtí tús an 19ú haois, tráth a cuireadh feabhas ar an mbonneagar cumarsáide agus a cuireadh tús le tógáil chalafort Adra.

Ba roinnt blianta tar éis an Chogaidh Shibhialta a fuarthas an chéad tuarascáil shonrach de chineál tráchtála maidir leis an ochtapas triomaithe in Almería. Sa dara leath de na 1950idí, thug preas áitiúil Granada agus Almería tuairisc ar phraghsanna na n-ochtapas, idir úr agus triomaithe, agus luaigh sé gur chosain cileagram d'ochtapas úr thart ar 7 *pesetas* ar an margadh (an nuachtán *El Ideal*, 5 Nollaig 1956).

Fiú sa lá atá inniu ann, is féidir faisnéis a fháil sa chomhchuimhne maidir le húsáid ochtapais thriomaithe i dtithe itheacháin gnóthacha Adra. Bhí de theist ar bheirt, a raibh gaol acu le chéile, gur úsáid siad an táirge agus gur scaip siad úsáid an táirge sa limistéar. Ar an gcéad duine acu bhí Lorenzo José Montero Fernández, ar ar tugadh 'El Gallego' ('An Gailíseach'). Ba as Ferrol ó dhúchas dó, ba thumadóir é a tháinig chuig an gceantar chun obair a dhéanamh ar leathnú an chalafoirt in 1956. Roinnt blianta ina dhiaidh sin, bhí sé i mbun beár *tapas* beag (cumarsáid phearsanta: Antonia Montero Herrera). Ar an dara duine acu, agus gan amhras an duine is mó a raibh aithne air, bhí José Espin agus an beár a bhí á reáchtáil aige, ar beár é a bhí ina chor cinniúnach, tráth a bhí méadú ag teacht ar an turasóireacht sna 1970idí, agus bhí éifeacht an táirge seo laistigh de Adra agus níos faide i gcéin á haithint agus a léiriú ag tuarascálacha. Mar threoir, is féidir a fheiceáil gur díoladh ochtapas triomaithe ó Adra i málaí 35 chileagram ar phraghas 105 *pesetas* (an nuachtán *Diario Yugo de Almería*, 16 Iúil 1960). Sin an fáth gur measadh in Adra gurbh é José Espin an duine a d'fhorbair an táirge seo ar thúschostais an-íseal agus ar cháilíocht an-ard, mar aon le díolacháin agus cumas tuillimh an-ard (cumarsáid phearsanta: Manuel Vargas).

Ar na tagairtí scríofa eile tá an t-imleabhar *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [Stair an bhia tuaithe agus thraidisiúnta: oidis Almería] (2003). Sa roinn maidir le miasa traidisiúnta Hoya de Adra, ar leathanach 209, tá an méid seo a leanas: 'Bhí feirmeoirí agus iascairí ann riamh anall, agus a bhuí leis sin is féidir linn taitneamh a bhaint as miasa ina bhfuil togha an talaimh agus na farraige. Ar na miasa is tipiciúla díobh sin tá... ochtapas triomaithe'.

Tá leabhar oidis ann freisin a d'fhoilsigh údarás bardasach Adra trí bhíthin Ghrúpa Forbartha Tuaithe agus Iascaigh Poniente Almeriense. Ar leathanach 10, tá an méid seo a leanas: 'agus sinn ag trácht ar "thogha" na dtáirgí iascaigh, tá sé an-deacair rogha a bhaint as gach ceann acu, ach dá mbeadh orainn aon cheann amháin a roghnú a bhfuil baint ar leith aige le traidisiúin chócaireachta mhuintir Adra, is é an t-ochtapas a bheadh ann, gan amhras, agus sin sna cineálacha éagsúla de: stofa, triomaithe...'

In 2018, ina roinn ar an Andalúis, d'fhoilsigh an nuachtán ar líne el diario.es alt inar luadh tionscnamh 'Pulpo Seco de Adra'. Agus tagairt á déanamh do bheár in Motril, tá an méid seo a leanas: 'Bhí siad i mbun an bheáir nuair a osclaíodh den chéad uair in 1978 é agus d'inis cara ó Adra dóibh, áit a bhfuil an t-ochtapas fairsing, conas é a dhéanamh. Bhain siad triail as agus thaitin sé go mór leo agus chuir an beár ar fáil é ón lá sin amach'.

I mblianta tosaigh an 21ú haois, d'fhéach tionscal na hiascaireachta agus riaracháin phoiblí éagsúla le borradh a chur faoin ngníomhaíocht thraidisiúnta sin. Roimhe seo is gníomhaíocht ar scála beag a bhí ann, gníomhaíocht ar leibhéal an teaghlaigh agus ar an leibhéal áitiúil, agus ba chuid de ghastranómachas é gona bhranda Adra féin. Meastar anois gur seoid de chuid thraidisiún gastranómach Adra é an t-ochtapas triomaithe, a bhfuil a bhunús nasctha leis na hiascairí féin agus leis an bpróiseas triomúcháin sa limistéar. Ghnóthaigh sé gradaim náisiúnta agus idirnáisiúnta éagsúla, an gradam idirnáisiúnta 'Premio Excelencia Gourmet' (an nuachtán La Voz, 19 Eanáir 2018), mar shampla. Mar thoradh ar na gradaim sin chuir gnólachtaí áitiúla tús le tionscnamh: cruthaíodh Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (comhlachas um ochtapas triomaithe Adra). Thacaigh daonra Adra i gcónaí le caitheamh agus le cur chun cinn an ochtapais thriomaithe. Tá roinnt cur i láthair closamhairc léirithe ag an gcomhairle áitiúil agus, tá conair *tapas* forbartha aici don táirge seo le déanaí.

Go hachomair, is féidir a rá, go stairiúil in Adra, gur bhain daoine aonair a raibh baint acu leis an earnáil iascaigh áitiúil úsáid as ochtapais chun iad féin a bheathú, agus go rabhthas á dtáirgeadh ar scála beag chun críoch miondíola agus teacht teoranta orthu. B'in mar ba ghnách ag aon speiceas de chineál séasúrach san iascach. Ina theannta sin, an comhartha féiniúlachta is láidre atá ann agus an comhartha is láidre go bhfuil sé bunaithe sa phobal áitiúil, baineann sé leis an mbealach a n-ullmhaítear agus a gcaitear an t-ochtapas triomaithe san earnáil fáilteachais áitiúil, cleachtas atá fós ann go dtí an lá atá inniu ann laistigh de Adra agus níos faide i gcéin.

Ar deireadh, agus mar achoimre ar an méid thuas, is féidir linn a rá gurb iad an sailleadh agus an triomú traidisiúnta na príomhghnéithe a bhaineann leis an ullmhúchán. Is gnéithe iad sin nár athraíodh ó bhí na 1950í ann, gnéithe a seachadadh ó thuismitheoirí go leanaí sa bhéaloideas.