C/2025/779

31.1.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/779)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 61. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„Pulpo Seco de Adra”

EU br.: TSG-ES-02995 — 18.9.2023.

1. **Nazivi koje je potrebno upisati u registar**

„Pulpo Seco de Adra”

2. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

Oznaka kombinirane nomenklature

0307 – Mekušci, neovisno jesu li u ljusci ili ne, živi, svježi, rashlađeni, smrznuti, sušeni, soljeni ili u salamuri; vodeni beskralježnjaci osim rakova i mekušaca, živi, svježi, rashlađeni, smrznuti, sušeni, soljeni ili u salamuri

3. **Razlozi za registraciju**

3.1. *Proizvod*

čiji način proizvodnje, prerada ili sastav odgovara tradicionalnoj praksi za taj proizvod ili prehrambeni proizvod;

„Pulpo seco de Adra” proizvod je dobiven od hobotnice (*Octopus vulgaris*), obično iz ribolovnog područja grada Adre u Almeríji u jugoistočnoj Španjolskoj. „Pulpo seco de Adra” ima poseban postupak pripreme. Ribolovno područje Adra, zbog kamenitog dna i utjecaja morskih struja, kao i druga ribolovna područja Sredozemnog mora, prirodno je stanište hobotnice sa svojstvima prikladnima za tu posebnu vrstu pripreme.

koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

3.2. *Naziv*

koji opisuje tradicionalna ili specifična svojstva proizvoda.

Industrija soljenja i sušenja koja u gradu Adri ima tradiciju dužu od 200 godina omogućila je tradicionalan razvoj tog proizvoda, koji je postao specijalitet. Proizvod zbog tradicionalnog načina pripreme ima posebna svojstva i priznatu kvalitetu.

tradicionalno se upotrebljava za označivanje specifičnog proizvoda

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Opis**

4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka ili organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter*

• Fizička svojstva.

Proizvod čine sušeni krakovi hobotnice mase od najmanje 100 g. Karakteristična ružičasta boja proizvoda dolazi od boje krakova. Pipci su tamnije crvenkastoružičaste boje.

Sadržaj vlage nakon sušenja kreće se u rasponu od 67 % do 72 %. Mjerenje se provodi 2 cm ispod točke na kojoj se odrezuju krakovi.

• Organoleptička svojstva

Sušena hobotnica obilježena je senzornom kvalitetom i ima sljedeća svojstva:

— crvenkastoružičasta boja srednjeg do niskog intenziteta,

— intenzivna aroma morskih prehrambenih proizvoda, ugodna i svježa, podsjeća na morske ježince/alge/školjkaše, intenzivan i postojan okus,

— glatka, vrlo meka i čvrsta tekstura, intenzivnog okusa, sočna s elastičnom konzistencijom, može se žvakati.

4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda*

Postupak pripreme proizvoda „Pulpo seco de Adra” sastoji se od sljedećih koraka:

a) Nabava proizvoda

Nabavljaju se svježe usmrćene i zdrave hobotnice, a masa svake od njih iznosi najmanje 1,5 kg i najviše 3,5 kg. Obično su ulovljene na ribolovnom području Adra, iako mogu potjecati s drugih sličnih ribolovnih područja s kamenitim dnom. Tijekom hladnog lanca drže se rashlađene na temperaturi od 4 °C i čuvaju se najviše 24 sata u rashladniku;

b) Prvo rezanje i vanjsko čišćenje

Prvo se glava odrezuje ispod očiju i uklanja. Čiste hobotnice bez glave stavljaju se u spremnik gdje se ispiru morskom vodom ili salamurom s 3 % soli kako bi ih se očistilo od površinske sluzi;

c) Drugo rezanje i čišćenje krakova

Svaka se hobotnica zatim čisti četkom u kanti morske vode ili salamure s 3 % soli sve dok vanjski dio ne bude potpuno očišćen od sluzi, koja se na španjolskom naziva „baba”.

Sa svake se hobotnice pojedinačno režu krakovi i razvrstavaju prema promjeru ili veličini;

d) Zamrzavanje

Krakovi se pakiraju, označavaju i razvrstavaju po veličini, stavljaju u kutije i omataju plastičnom folijom. Hobotnice se zatim stavljaju u zamrzivače za brzo zamrzavanje na temperaturu od – 38 °C na najmanje 120 minuta. Zatim se premještaju u zamrzivače na temperaturu u rasponu od – 18 °C do – 20 °C na razdoblje od najmanje sedam dana: najkraće vremensko razdoblje potrebno da se sva vlakna raspadnu;

e) Odmrzavanje

Prije pripreme hobotnica se odmrzava tako da se stavi u rashladnik na najmanje 24 sata;

f) Obrada u salamuri

Krakovi se na najmanje 15 minuta stavljaju u spremnik sa salamurom pripremljenom s morskom soli koja se koristi za konzerviranje, s udjelom soli od 8 % do 10 % (ovisno o veličini krakova);

g) Sušenje

Jedan po jedan, krakovi se cijede i objese na zasebne stalke za sušenje. Stalak se sastoji od kuka koje su postavljene tako da se krakovi ne dodiruju međusobno niti dodiruju bilo koji drugi dio stalka.

Postupak uklanjanja vlage odvija se u sušionicama u blizini mora pri sobnoj temperaturi (od 18 °C do 24 °C) s prisilnom cirkulacijom morskog zraka, prirodno bogatog solitrom, u razdoblju od 24 do 30 sati, ovisno o veličini krakova;

h) Pakiranje

Nakon sušenja krakovi se skidaju s kuka, a zatim se stavljaju na potpuno dezinficiran stol na kojem se pakiraju.

Na kraju se vakuumiraju, označavaju i razvrstavaju u serije. Čuvaju se rashlađeni na temperaturi od 4 °C do 5 °C ili se stavljaju u zamrzivač za brzo zamrzavanje na temperaturu od – 38 °C na najmanje 120 minuta prije premještanja u zamrzivač na temperaturu od – 18 °C do – 20 °C;

i) Dostupnost za prodaju

Proizvod se stavlja na raspolaganje za prodaju rashlađen ili smrznut, uz održavanje hladnog lanca u svakom trenutku;

j) Tradicionalna konzumacija

Krakovi se vade iz vakuumskog pakiranja i stavljaju u peć na temperaturu od 180 °C na 20 minuta.

Zatim se režu na kriške i poslužuju uz malo ekstra djevičanskog maslinova ulja.

Sušena hobotnica može se koristiti u bilo kojem receptu s hobotnicom, čime se dodatno pojačava morski okus.

4.3. *Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda*

• Upućivanje na sirovinu

Kad je riječ o sušenim hobotnicama, sirovina potječe od hobotnica vrste *Octopus vulgaris*, s najmanjom dopuštenom masom od 1,5 kg i najvećom dopuštenom masom od 3,5 kg. Tradicionalno se love na ribolovnom području Adra, iako mogu potjecati s drugih sličnih ribolovnih područja s kamenitim dnom.

• Posebnost proizvoda Povijesni dokumenti

Najraniji arheološki dokazi koji potječu iz razdoblja Feničana upućuju na to da su se ribolov i soljenje ribe odvijali na području Adre i okolnom području. Razni dokumenti iz 18. stoljeća koji se čuvaju u povijesnom arhivu *Archivo General de Simancas* iz razdoblja Rekonkviste potvrđuju postojanje industrije soljenja i sušenja ribe. Jasno je da su ribolovna praksa i dobit od ribolova, kao i dodatni porezi za sušenje ribe i upotrebu soli, izravno doprinosili kraljevskom proračunu.

U stoljećima nakon Rekonkviste na tom se području izmijenilo nekoliko razdoblja blagostanja i recesije povezanih sa sektorom ribarstva. Ribolov se na tom području počeo snažnije razvijati tek početkom 19. stoljeća zbog poboljšanja komunikacijske infrastrukture i početka izgradnje luke Adra.

Prvo posebno izvješće komercijalne prirode o sušenim hobotnicama u Almeríji pojavilo se nekoliko godina nakon Španjolskog građanskog rata. U drugoj polovini pedesetih godina 20. stoljeća lokalni mediji u Granadi i Almeríji izvještavali su o cijenama svježih i sušenih hobotnica, navodeći da kilogram svježe hobotnice na tržnici košta oko 7 španjolskih pezeta (novine *El Ideal*, 5. prosinca 1956.).

U kolektivnom sjećanju lokalnog stanovništva Adre zadržale su se slike sušenih hobotnica koje su se posluživale u punim gostionicama. Dvije međusobno povezane osobe upotrebljavale su i proslavile proizvod na tom području. Jedna od njih je Lorenzo José Montero Fernández, poznat kao „El Gallego" (Gal). Bio je ronilac rodom iz grada Ferrola koji je 1956. došao na to područje kako bi radio na proširenju luke. Nekoliko godina kasnije počeo je voditi malu zalogajnicu (*tapas* bara) (osobna komunikacija: Antonia Montero Herrera). Druga osoba, José Espin, također je vodio zalogajnicu, i to nedvojbeno poznatiju, koja je predstavljala prekretnicu u vrijeme napretka turizma sedamdesetih godina te postoje izvješća u kojima se navodi i dokazuje učinak tog proizvoda unutar i izvan Adre. Poznati su podaci o tome da se sušena hobotnica iz Adre prodavala u vrećama od 35 kilograma po cijeni od 105 pezeta (novine *Diario Yugo de Almería*, 16. srpnja 1960.). Zbog toga se José Espin u Adri smatrao osobom koja je taj proizvod razvila, uz vrlo niske početne troškove za vrlo visoku kvalitetu, a s vrlo velikom prodajom i profitabilnošću (osobna komunikacija: Manuel Vargas).

Još jedno pisano upućivanje na proizvod pojavljuje se u izdanju *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (Povijest ruralne i tradicionalne prehrane: Recepti Almeríje, 2003.). U odjeljku o tradicionalnim jelima područja *Hoya de Adra* na 209. stranici navodi se sljedeće: „Ljudi su se oduvijek bavili poljoprivredom i ribolovom i zahvaljujući tome možemo uživati u jelima koja sadržavaju najbolje sastojke iz zemlje i mora. Među najtipičnijima je [...] sušena hobotnica".

Postoji i knjiga recepata koju je objavila općina Adra putem Skupine za ruralni razvoj i razvoj ribarstva područja Poniente Almeriense. Na 10. stranici navodi se sljedeće: „kad je riječ o ribarskim specijalitetima, vrlo je teško odabrati najpoznatiji, ali ako bismo morali odabrati samo jedan koji je posebno povezan s kulinarskim tradicijama stanovnika Adre, nesumnjivo bi to bila hobotnica pripremana na razne načine: kuhana, sušena..."

Portal *el diario.es* u svojoj je rubrici o Andaluziji 2018. objavio članak u kojem se navodi podrijetlo proizvoda „Pulpo Seco de Adra". Spomenuli su zalogajnicu u Motrilu i naveli sljedeće: „Vodili su zalogajnicu od njezina otvaranja 1978., a prijatelj iz Adre, gdje je hobotnica čest obrok, opisao im je njezinu pripremu. Probali su je, svidjela im se te su je zadržali u svojoj ponudi."

U prvim godinama 21. stoljeća ribarska industrija i razne javne uprave nastojale su pojačati tu tradicionalnu aktivnost pripreme hobotnice. Ranije je imala manji utjecaj i većinom se odvijala na obiteljskoj i lokalnoj razini i bila je dio gastronomskog sektora zbog svojeg brenda Adra. Sušena hobotnica, usko povezana s ribarima i postupkom sušenja s tog područja, sada se smatra draguljem gastronomske tradicije Adre. Dobila je razne nacionalne i međunarodne nagrade, primjerice međunarodnu nagradu „Premio Excelencia Gourmet" (novine *La Voz*, 19. siječnja 2018.). Te su nagrade potakle lokalne obrtnike na osnivanje udruge *Asociación del Pulpo Seco de Adra* (APUSEDRA) (sušena hobotnica udruge Adra). Stanovništvo Adre uvijek je podržavalo konzumiranje i promociju sušene hobotnice. Lokalno vijeće izradilo je audiovizualne prezentacije te je nedavno uvelo ture po *tapas* barovima za kušanje ovog proizvoda.

Ukratko, može se reći da su u prošlosti ovaj proizvod pripremali pojedinci povezani s lokalnim sektorom ribarstva za vlastitu upotrebu, uz ograničenu maloprodajnu proizvodnju. To je bilo tipično za sve morske vrste koje se love sezonski. Nadalje, najjasniji znak povezanosti s identitetom lokalne zajednice vidljiv je u načinu na koji se sušena hobotnica priprema i konzumira i danas u lokalnim ugostiteljskim objektima unutar i izvan Adre.

Naposljetku možemo reći da su glavni elementi pripreme tradicionalni postupci soljenja i sušenja. Oni su ostali nepromijenjeni od pedesetih godina 20. stoljeća i prenose se mlađim generacijama usmenom predajom.