C/2025/779

2025.1.31.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(C/2025/779)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 61. cikkével összhangban.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Pulpo Seco de Adra”

EU-szám: TSG-ES-02995 — 2023.9.18.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

„Pulpo Seco de Adra”

2. **A termék típusa**

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

Kombinált Nómenklatúra-kód

0307 – Puhatestű állat kagylóban is, élve, frissen, hűtve, fagyasztva, szárítva, sózva vagy sós lében tartósítva; gerinctelen víziállatok a rákfélék és a puhatestűek kivételével, élve, frissen, hűtve, fagyasztva, szárítva, sózva vagy sós lében tartósítva

3. **A bejegyzés indokolása**

3.1. *A termék*

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

A „Pulpo seco de Adra” közönséges polipból (*Octopus vulgaris*) készül, amelyet hagyományosan a délkelet-spanyolországi Almeríában található Adra halászterületéről szereznek be. A termék jellegzetes elkészítési folyamaton megy keresztül. Sziklás fenekének és – a Földközi-tenger más halászterületeihez hasonlóan – a tengeri áramlatok hatásának köszönhetően Adra halászterületén olyan polipok fejlődnek ki, amelyek alkalmasak az ilyen típusú elkészítési módra.

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

3.2. *Az elnevezés*

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az Adra városában több mint 200 éve működő, sózási és szárítási eljárásokat alkalmazó tartósítóipar lehetővé tette, hogy ez a termék hagyományos módon fejlődjön, és Adra város specialitásává váljon. A hagyományos elkészítés adja a termék különleges jellemzőit és elismert minőségét.

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

4. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét*

• Fizikai jellemzők

A termék a közönséges polip szárított, legalább 100 g tömegű végtagjaiból áll. A termék jellegzetes rózsaszín színe a végtagok felületéből adódik. A szívókorongok mélyebb vöröses rózsaszínűek.

A szárítás utáni nedvességtartalom 67 % és 72 % között mozog. A mérést 2 centiméterrel azon pont alatt kell elvégezni, ahol a végtagot leválasztják.

• Érzékszervi jellemzők

A szárított polip sajátosságát érzékszervi minősége adja, nevezetesen a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— színe közepes-alacsony intenzitású vöröses rózsaszín,

— a tenger gyümölcseire jellemző, intenzív aromája a tengeri sünre/algára/kagyló- és rákfélékre emlékeztet, kellemes és friss, íze markáns és tartós,

— sima, nagyon ruganyos és tömör textúrájú, nagyon ízletes, állaga lédús, rugalmas és rágható.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját*

A „Pulpo seco de Adra” elkészítésének eljárása a következő lépésekből áll:

a) A termék beszerzése

A közönséges polipokat frissen leölve és egészséges állapotban szerzik be, egyenként legalább 1,5 kg és legfeljebb 3,5 kg tömeggel. Hagyományosan Adra halászterületéről származnak, bár más hasonló sziklás halászterületekről is származhatnak. A hűtési lánc egészében 4 °C-on, hűtve tartják, és legfeljebb 24 órán keresztül tárolják hűtőkamrában.

b) Első darabolás és külső tisztítás

Először is a fejet a szemek alatt levágják és kidobják. A tiszta és fej nélküli polipokat tartályba helyezik, hogy ott tengervízzel vagy 3 % sótartalmú sós lével átöblítsék, és így megtisztítsák az esetleges külső nyálkától.

c) Második darabolás és a végtagok tisztítása

Ezt követően minden polipot kefével megtisztítanak egy vödör tengervízben vagy 3 % sótartalmú sós lében, amíg a külsejük teljesen mentes nem lesz minden nyálkás maradványtól (ezek neve spanyolul „baba” [nyák]).

A polipokat egyesével megfogják, és a végtagokat egyenként levágják, átmérő vagy méret szerint szétválogatva.

d) Fagyasztás

A végtagokat becsomagolják, felcímkézik és méret szerint osztályozzák, dobozokba helyezve és műanyag fóliába göngyölve. A polipokat ezt követően legalább 120 percre mínusz 38 °C-os hőmérsékletre beállított gyorsfagyasztóba helyezik. Ezt követően legalább 7 napra átteszik a fagyasztóba, mínusz 18 °C és mínusz 20 °C közötti hőmérsékletre: legalább ennyi idő szükséges ahhoz, hogy az összes rost elszakadjon.

e) Kiolvasztás

Elkészítés előtt a polipot legalább 24 órára hűtőkamrába helyezve kiolvasztják.

f) Sós lében végzett kezelés

A végtagokat legalább 15 percre tartályba helyezik, és tartósításra alkalmas, tengeri sóval készített sós lébe merítik, amelynek sótartalma (a végtag méretétől függően) 8–10 % közötti.

g) Szárítás

Az egyes végtagokat egyenként lecsepegtetik, és külön-külön egy speciális állványra helyezik száradni. Az állvány horgokból áll, hogy egyik végtag se érjen a másikhoz vagy az állvány más részéhez.

A nedvességet a szárítóhelyiségekben környezeti hőmérsékleten (18 °C és 24 °C között) távolítják el, a polipvégtagok méretétől függően 24–30 órán keresztül, salétromban természetes módon gazdag tengeri levegő keringetésével, a tenger közelében található létesítményekben, hasznosítva ezáltal a tengeri levegőt.

h) Csomagolás

Amikor a szárítás befejeződött, a végtagokat leveszik vagy lehúzzák a horogról, majd a csomagoláshoz egy teljesen fertőtlenített asztalra helyezik.

Végül a végtagokat vákuumcsomagolják, címkézik és tételekre válogatják. Ezeket 4 °C és 5 °C közötti hőmérsékleten hűtve tárolják, vagy mínusz 38 °C-on gyorsfagyasztóba helyezik legalább 120 percre, mielőtt egy fagyasztóba tennék át mínusz 18 °C és mínusz 20 °C közötti hőmérsékletre.

i) Értékesítésre bocsátás

A terméket hűtött vagy fagyasztott állapotban forgalmazzák, mindenkor fenntartva a hűtési láncot.

j) Hagyományos fogyasztás

A végtagokat kiveszik a vákuumcsomagolásból, és 180 °C-os sütőbe helyezik 20 percre.

Ezt követően szeletekre vágják, és kevés extra szűz olívaolajjal meglocsolva tálalják.

A szárított polip alkalmazható bármilyen, polip felhasználásával elkészítendő receptben, mivel kiemeli és javítja annak tengeri ízét.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása*

• Hivatkozás a nyersanyagra

A szárított polip esetében a nyersanyag az *Octopus vulgaris* fajhoz tartozó közönséges polipokból származik, amelyek tömege legalább 1,5 kg és legfeljebb 3,5 kg. Hagyományosan Adra halászterületén fogják ki őket, bár más hasonló sziklás halászterületekről is származhatnak.

• A termék sajátosságai, történeti dokumentáció

A legkorábbi régészeti bizonyítékok a föníciai időszakra nyúlnak vissza, és feltételezhető, hogy Adrában és a környező területen halásztak és sózták a halat. Mindazonáltal írásbeli bizonyítékok a *reconquista* idejéből erősítik meg a halsózási és -szárítási ágazat létezését, a XVIII. századból származó különböző forrásokkal, amelyeket a simancasi történeti levéltár (Archivo General de Simancas) őriz. Egyértelmű különösen, hogy a halászat gyakorlata és az abból származó nyereség közvetlenül a királyi kincstárba áramlott, emellett kiegészítő adók is befolytak belőle a halak szárítása és a sóhasználat után.

A következő évszázadokban a térség a halászati ágazattal összefüggésben többször élt át virágzó időszakokat, illetve hanyatlást. A halászat csak a XIX. század elején, a kommunikációs infrastruktúra fejlődésével és az adrai kikötő építésének megkezdésével lendült fel ténylegesen a térségben.

Az almeríai szárított polipra vonatkozó első kereskedelmi jellegű jelentés több évvel a polgárháború után jelent meg. Az 1950-es évek második felében Granada és Almería helyi sajtója egyaránt beszámolt a friss és a szárított polip áráról, rögzítve, hogy a friss polip kilója körülbelül 7 pesetába került a piacon (*El Ideal* napilap, 1956. december 5.).

A kollektív emlékezet máig is őriz információkat arról, hogy szárított polipot használtak Adra forgalmas étkezdéiben. Két, egymással kapcsolatban álló személy ismert volt arról, hogy alkalmazta a terméket és népszerűsítette használatát a térségben. Egyrészről az „El Gallego" („a galiciai") néven ismert Lorenzo José Montero Fernández. Ferrolból származott, és búvár volt; 1956-ban érkezett a térségbe, hogy a kikötő bővítésén dolgozzon. Néhány évvel később végül egy kis tapasbárt üzemeltetett (személyes közlés: Antonia Montero Herrera). A másik – és kétségtelenül ismertebb – a José Espin által vezetett bár volt, amelynek működése a turizmus 1970-es évekbeli növekedése idején fordulópontnak bizonyult azáltal, hogy beszámolók leírják és igazolják a termék Adrán belüli és kívüli hatását. Támpontként ismert, hogy az Adrából származó szárított polipot 35 kilogrammos zsákokban 105 pesetáért árulták (*Diario Yugo de Almería* napilap, 1960. július 16.). Ez az oka annak, hogy Adrában úgy tekintették, José Espin volt az, aki ezt a terméket nagyon alacsony induló költségek mellett és nagyon jó minőségben fejlesztette, nagyon magas értékesítési és jövedelmezőségi szintek mellett (személyes közlés: Manuel Vargas).

Az egyéb írásos hivatkozások közé tartozik az „*Historia de la alimentación rural y tradicional: Recetario de Almería*" (A vidéki és hagyományos ételek története: almeríai receptek) című kötet (2003). Az Hoya de Adra hagyományos ételeiről szóló szakasz a 209. oldalon a következőket említi: „A történelem során mindig léteztek mezőgazdasági termelők és halászok, aminek köszönhetően a szárazföld és a tenger legjavát tartalmazó ételeket élvezhetünk. A legjellemzőbbek közé tartozik […] a szárított polip".

Van egy receptkönyv is, amelyet Adra önkormányzata a Poniente Almeriense járás vidékfejlesztési és halászati fejlesztési csoportján keresztül adott ki. 10. oldalán a következőket olvashatjuk: „apropó, »sztárnak« számító halászati termék: nagyon nehéz választani az összes közül, de ha csak egyet kellene megnevezni, amely különösen kapcsolódik az adraiak gasztronómiai hagyományaihoz, az kétségtelenül a polip lenne, annak számos formájában: párolva, szárítva […]".

2018-ban az eldiario.es online lap Andalúziáról szóló rovatában megjelent egy cikk, amely említést tett a „Pulpo Seco de Adra" eredetéről. Egy Motrilban található bárra utalva a következőket írja: „Ők üzemeltették a bárt, amikor azt 1978-ban először megnyitották, és egy barátjuk – aki Adrából való, ahol gyakori étel a polip – elmondta nekik, hogyan kell csinálni. Kipróbálták, nagyon ízlett nekik, és végleg megtartották".

A XXI. század első éveiben a halászati ágazat és különböző közigazgatási szervek igyekeztek fellendíteni ezt a hagyományos tevékenységet. Korábban ezt kisüzemi tevékenységként folytatták családi és helyi szinten, valamint a gasztronómia részeként, Adra saját márkaneve alatt. A szárított polip jelenleg Adra gasztronómiai hagyományának egyik ékköve, amelynek eredete magukhoz a halászokhoz és a térségbeli szárítás folyamatához kapcsolódik. A terméket különböző országos és nemzetközi díjakkal ismerték el, például a nemzetközi „Premio Excelencia Gourmet" díjjal (*La Voz* napilap, 2018. január 19.). E díjak nyomán a helyi vállalkozások kezdeményezést indítottak: létrehozták az Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) szervezetet (a szárított adrai polippal foglalkozó szervezet). Adra lakossága mindig is támogatta a szárított polip fogyasztását és népszerűsítését. A helyi önkormányzat audiovizuális prezentációkat készített, és nemrégiben tapasútvonalat alakított ki ehhez a termékhez kapcsolódóan.

Összefoglalva elmondható, hogy Adrában a polipot hagyományosan a helyi halászati ágazathoz kötődő emberek használták saját maguk élelmezésére, kisüzemi, korlátozott hatókörű kiskereskedelmi termeléssel. Ez a halászatban előforduló valamennyi szezonális fajra jellemző volt. Ezenkívül az identitás és a helyi közösségben való megtelepedés legerősebb jele a helyi vendéglátóiparban a szárított polip elkészítésének és fogyasztásának módjához kapcsolódik, amely a mai napig fennmaradt Adra területén és azon túl is.

Végezetül és összefoglalóan kijelenthetjük, hogy az elkészítés fő elemei a hagyományos sózás és szárítás. Ezek az 1950-es évek óta nem változtak, és a szülők szájhagyomány útján örökítik tovább gyermekeiknek.