C/2025/779

2025 1 31

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(C/2025/779)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 61 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„Pulpo Seco de Adra“

ES Nr.: TSG-ES-02995 — 2023 9 18

1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Pulpo Seco de Adra“

2. **Produkto rūšis**

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

0307 – Moliuskai, su geldelėmis arba be geldelių, gyvi, švieži, atšaldyti, užšaldyti, vytinti, sūdyti ar užpilti sūrymu; vandens bestuburiai; išskyrus vėžiagyvius ir moliuskus, gyvi, švieži, atšaldyti, užšaldyti, vytinti, sūdyti ar užpilti sūrymu

3. **Registravimo pagrindas**

3.1. *Produktas*

kurio gamybos ar perdirbimo metodas ar sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

„Pulpo Seco de Adra“ yra produktas, gaminamas iš paprastųjų aštuonkojų (*Octopus vulgaris*), tradiciškai sužvejotų Adros žvejybos vietoje Almerijoje, pietryčių Ispanijoje. Jis ruošiamas išskirtiniu būdu. Dėl uolėto dugno ir jūros srovių, būdingų ir kitoms Viduržemio jūros žvejybos vietoms, Adros žvejybos vietoje auginami aštuonkojai, kurių savybės yra tinkamos būtent šiuo būdu ruošti skirtiems produktams.

gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

3.2. *Pavadinimas*

nurodo produkto tradicinį ar specifinį pobūdį;

Daugiau kaip 200 metų Adros mieste gyvuojanti sūdymo ir džiovinimo pramonė leido pradėti taikyti tradicinį šio produkto paruošimo būdą ir šiam produktui tapti Adros miesto delikatesu. Tradicinis paruošimo būdas suteikia produktui ypatingų savybių ir pripažintą kokybę.

tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, apibūdinimas, įskaitant jo pagrindinių fizinių, cheminių, mikrobiologinių ar juslinių savybių, nusakančių specifinį produkto pobūdį, aprašymą*

• Fizinės savybės

Produktą sudaro ne mažiau kaip 100 g sveriančios džiovintos paprastųjų aštuonkojų galūnės. Produktui būdingą rožinę spalvą suteikia galūnių paviršius. Siurbtukai yra ryškesnės rausvai rožinės spalvos.

Džiovinto produkto drėgnis būna 67–72 %. Matuojama 2 cm žemiau galūnės nupjovimo vietos.

• Juslinės savybės

Džiovintas aštuonkojis pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

— vidutiniškai arba nelabai ryški rausvai rožinė spalva;

— intensyvus jūrų gėrybių aromatas, primenantis valgomųjų jūrų ežių, dumblių ir vandens bestuburių kvapą, malonus, gaivus, ryškus ir ilgai išliekantis skonis;

— švelni, labai elastinga ir tvirta tekstūra, labai pikantišką skonį išryškinanti, sultinga, tampri konsistencija, daranti produktą lengvai kramtomą.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, apibūdinimas, įskaitant, kai tinkama, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių pobūdžio bei savybių ir produkto paruošimo metodo aprašymą*

Produkto „Pulpo Seco de Adra“ paruošimo procedūrą sudaro šie etapai:

a) Produkto įsigijimas

Paprastieji aštuonkojai įsigyjami ką tik užmušti ir nepraradę prekinės išvaizdos; kiekvieno iš jų mažiausias svoris siekia 1,5 kg, o didžiausias – 3,5 kg. Tradiciškai jie atgabenami iš Adros žvejybos vietos, tačiau juos galima atgabenti ir iš kitų panašių uolėtų žvejybos vietų. Per visą šaldymo grandinę jie laikomi atšaldyti 4 °C temperatūroje, o šaldymo įrenginyje laikomi ne ilgiau kaip parą.

b) Pirmasis galūnių nupjovimas ir išorės valymas

Pirma, galva nupjaunama žemiau akių ir išmetama. Nuvalyti begalviai aštuonkojai dedami į talpyklą, kurioje jie skalaujami jūros vandeniu arba sūrymu (3 % druskos) siekiant pašalinti visas išorėje susidariusias gleives.

c) Antrasis galūnių nupjovimas ir jų valymas

Tada kiekvienas aštuonkojis šepečiu nuvalomas jūros vandeniu arba sūrymu (3 % druskos) pripildytuose kibiruose, kol nuo paviršiaus pašalinami visi gleivių likučiai, tradiciškai ispaniškai vadinami *baba* (gumulais).

Po vieną imamų aštuonkojų galūnės nupjaunamos atskirai ir surūšiuojamos pagal skersmenį arba dydį.

d) Užšaldymas

Galūnės supakuojamos, paženklinamos ir surūšiuojamos pagal dydį, sudedamos į dėžes ir apvyniojamos plastikine plėvele. Tada aštuonkojai dedami į greitojo šaldymo kameras ir –38 °C temperatūroje laikomi ne trumpiau kaip 120 minučių. Po to jie perkeliami į paprastą šaldymo kamerą, kurioje temperatūra siekia nuo –18 °C iki –20 °C, ir laikomi ne trumpiau kaip 7 dienas: trumpiausias laikas, per kurį sutrūksta visos skaidulos.

e) Atšildymas

Prieš ruošimo etapą aštuonkojai atšildomi juos bent parai įdedant į šaldymo įrenginį.

f) Apdorojimas sūrymu

Galūnės sudedamos į talpyklą ir ne trumpiau kaip 15 minučių panardinamos į sūrymą su konservuoti tinkama jūros druska (8–10 % druskos, priklausomai nuo galūnių dydžio).

g) Džiovinimas

Kiekviena galūnė po vieną nusausinama ir atskirai pakabinama ant specialaus stovo, kad išdžiūtų. Stovo kabliai sumontuoti taip, kad nė viena galūnė nesiliestų su kita galūne ar bet kokia kita stovo dalimi.

Priklausomai nuo jų dydžio, galūnės džiovinamos nuo 24 iki 30 valandų džiovinimo patalpose, kuriose palaikoma aplinkos temperatūra (18–24 °C) ir priverstinai cirkuliuoja natūraliai kalio nitrato prisotintas jūros oras. Šios patalpos įrengtos netoli jūros, kad būtų galima tinkamai išnaudoti pajūrio oro sąlygas.

h) Pakavimas

Baigusios džiūti galūnės nuimamos arba nukabinamos ir tada dedamos ant visiškai dezinfekuoto stalo, kur jos bus pakuojamos.

Galiausiai galūnės supakuojamos į vakuumines pakuotes, paženklinamos ir surūšiuojamos į partijas. Jos laikomos atšaldytos 4–5 °C temperatūroje arba ne trumpiau kaip 120 minučių dedamos į greitojo šaldymo kamerą, kurios temperatūra siekia –38 °C, ir tik tada perkeliamos į paprastą šaldymo kamerą, kurioje temperatūra siekia nuo –18 °C iki –20 °C.

i) Produkto pardavimas

Produktas parduodamas atšaldytas arba užšaldytas, nuolat laikantis šaldymo grandinės reikalavimų.

j) Tradicinis vartojimo būdas

Galūnės išimamos iš vakuuminės pakuotės ir 20 minučių pašaunamos į 180 °C temperatūros orkaitę.

Po to jos supjaustomos griežinėliais ir patiekiamos apšlakstytos ypač grynu alyvuogių aliejumi.

Džiovintus aštuonkojus galima naudoti gaminant bet kokį patiekalą, kuriam paruošti reikalingi aštuonkojai, taip išryškinant ir sustiprinant šių patiekalų jūros skonį.

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį įrodančių elementų aprašymas*

• Informacija apie žaliavą

Džiovintų aštuonkojų žaliava – *Octopus vulgaris* rūšies paprastieji aštuonkojai, kurių mažiausias svoris siekia 1,5 kg, o didžiausias – 3,5 kg. Tradiciškai jie sužvejojami Adros žvejybos vietoje, tačiau gali būti sužvejoti ir kitose panašiose uolėtose žvejybos vietose.

• Produkto ypatumai Istoriniai šaltiniai

Ankstyviausi archeologiniai įrodymai siekia dar finikiečių laikus, todėl galima daryti prielaidą, kad Adroje ir jos apylinkėse buvo užsiimama žvejyba ir žuvų sūdymu. Vis dėlto būtent rekonkistos laikotarpio rašytiniai šaltiniai patvirtina buvus žuvų sūdymo ir džiovinimo pramonę, o įvairių XVIII a. šaltinių galima rasti istoriniame archyve *Archivo General de Simancas*. Visų pirma tampa aišku, kad žvejyba ir iš jos gautas pelnas buvo tiesiogiai susiję su karaliaus iždu, be to, už žuvų džiovinimą ir druskos naudojimą buvo mokami papildomi mokesčiai.

Vėlesniais šimtmečiais vietovė išgyveno kelis žuvininkystės sektoriaus suklestėjimo ir nuosmukio laikotarpius. Žvejyba šioje vietovėje iš tikrųjų įsibėgėjo tik XIX a. pradžioje, pagerėjus susisiekimo infrastruktūrai ir pradėjus statyti Adros uostą.

Pirmasis konkretus komercinio pobūdžio pranešimas apie džiovintus aštuonkojus Almerijoje pasirodė praėjus keleriems metams po Ispanijos pilietinio karo. XX a. šeštojo dešimtmečio antroje pusėje Granados ir Almerijos vietinėje spaudoje buvo skelbiamos šviežių ir džiovintų aštuonkojų kainos ir teigta, kad šviežių aštuonkojų kilogramas turguje kainuoja apie 7 pesetus (laikraštis „El Ideal“, 1956 m. gruodžio 5 d.).

Dar ir šiandien kolektyvinėje atmintyje yra išlikusių žinių apie džiovintų aštuonkojų naudojimą gausiai lankomose Adros maitinimo įstaigose. Žinoma apie du tarpusavyje susijusius asmenis, kurie šį produktą naudojo ir šioje vietovėje išpopuliarino. Pirmasis jų buvo Lorenzo José Montero Fernández, žinomas kaip „El Gallego“ („Galisijietis“). Jis buvo iš Ferolio kilęs naras, kuris 1956 m. atvyko į šią vietovę dirbti plečiant uostą. Vis tik po kelerių metų jis ėmė vadovauti nedideliam užkandžių barui (Antonijos Monteros Herreros žiniomis). Antrasis iš jų buvo José Espinas, kuriam priklausė neabejotinai žinomesnis baras, kuris XX a. aštuntajame dešimtmetyje augant turizmui turėjo lemiamos reikšmės populiarinant šį produktą, nes žinia apie šio produkto savybes pasklido tiek Adroje, tiek už jos ribų. Pavyzdžiui, džiovinti Adros aštuonkojai buvo parduodami 35 kilogramų maišuose ir kiekvienas jų kainavo 105 pesetus (laikraštis „Diario Yugo de Almería“, 1960 m. liepos 16 d.). Būtent todėl Adroje José Espinas buvo laikomas šį produktą išpopuliarinusiu asmeniu. Jam pavyko turint labai menkas pradines lėšas sukurti itin kokybišką, puikiai perkamą ir labai pelningą produktą (Manuelio Vargaso žiniomis).

Kiti rašytiniai šaltiniai: veikalas „Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería“ („Kaimo ir tradicinio maisto istorija: Almerijos receptai“) (2003 m.). Šio veikalo skirsnyje apie tradicinius Adros slėnio patiekalus, 209 puslapyje, rašoma: „Ūkininkavimu ir žvejyba žmonės vertėsi nuo seno, todėl šiandien galime mėgautis geriausiais sausumos ir jūrų gėrybių patiekalais. Vienas iš būdingiausių yra <…> džiovinti aštuonkojai.“

Taip pat yra receptų knyga, kurią padedant Vakarų Almerijos kaimo ir žuvininkystės plėtros grupei išleido Adros savivaldybė. Jos 10 puslapyje rašoma: „<…> jei kalbėtume apie žvaigždės statusą pelniusį žuvininkystės produktą, būtų labai sunku išskirti vieną, tačiau jei visgi tektų pasirinkti kurį nors iš jų, ypač susijusį su Adros gyventojų kulinarinėmis tradicijomis, tai, be abejonės, būtų įvairiai paruošti aštuonkojai: troškintas, džiovintas <…>“

2018 m. internetinio laikraščio „elDiario.es“ skiltyje apie Andalūziją buvo paskelbtas straipsnis, kuriame užsiminta apie produkto „Pulpo Seco de Adra“ kilmę. Jame, kalbant apie Motrilyje veikiantį barą, rašoma: „Šiam barui jie vadovavo nuo pat jo atidarymo 1978 m., o kaip šį patiekalą paruošti juos išmokė draugas, kilęs iš Adros miesto, kuriame taip paruoštus aštuonkojus valgyti įprasta. Jie šio patiekalo paragavo ir jis jiems labai patiko, todėl nuo tada visam laikui liko šio baro valgiaraštyje.“

Ankstyvaisiais XXI a. metais žvejybos pramonė ir įvairios valdžios administracijos stengėsi skatinti šią tradicinę veiklą. Iki tol tai tebuvo nedidelės apimties veikla, kuria vertėsi šeimos ar vietos gyventojai, tačiau tuo pat metu šis produktas gastronomijos srityje tapo Adros vardą garsinančiu prekių ženklu. Džiovinti aštuonkojai dabar laikomi Adros gastronomijos tradicijos perlu, o jų kilmė siejama su pačiais žvejais ir šioje vietovėje taikomu džiovinimo procesu. Jie yra pelnę įvairių nacionalinių ir tarptautinių apdovanojimų, pavyzdžiui, tarptautinį apdovanojimą „Premio Excelencia Gourmet“ (laikraštis „La Voz“, 2018 m. sausio 19 d.). Paskatinti šių apdovanojimų vietos verslininkai ėmėsi iniciatyvos ir įsteigė Adros džiovintų aštuonkojų asociaciją (*Asociación del Pulpo Seco de Adra*, APUSEDRA). Adros gyventojai visada palaikė iniciatyvas, skatinančias vartoti ir populiarinti džiovintus aštuonkojus. Vietos taryba yra sukūrusi audiovizualinių pristatymų ir neseniai parengė užkandžių barų, kuriuose galima paragauti šio produkto, maršrutą.

Taigi galima apibendrinti, kad Adros mieste aštuonkojais nuo seno maitinosi su vietos žvejybos sektoriumi susiję žmonės, o mažmeninės prekybos apimtis buvo nedidelė ir ribota. Tai pasakytina apie visas sezonines jūrų gėrybes. Be to, aiškiausias šio produkto tapatumo ir įsigalėjimo vietos bendruomenėje ženklas sietinas su tuo, kokiu iki šių dienų Adros mieste ir už jo ribų tebetaikomu būdu džiovinti aštuonkojai yra paruošiami ir vartojami vietos apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriuje.

Galiausiai apibendrinant galima teigti, kad pagrindiniai paruošimo elementai yra tradicinis sūdymas ir džiovinimas. Šie paruošimo būdai, kuriuos tėvai tradiciškai žodžiu perduoda vaikams, išliko nepakitę nuo pat XX a. šeštojo dešimtmečio.