C/2025/779

31.1.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/779)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 61. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“Pulpo Seco de Adra”

ES Nr.: TSG-ES-02995 — 18.9.2023.

1. **Reģistrējamais nosaukums**

“Pulpo Seco de Adra”

2. **Produkta veids**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

Kombinētās nomenklatūras kods

0307 – Mīkstmieši, čaulā vai bez tās, dzīvi, svaigi, dzesināti, saldēti, vītināti, sālīti vai sālījumā; ūdens bezmugurkaulnieki, izņemot vēžveidīgos un mīkstmiešus, dzīvi, svaigi, dzesināti, saldēti, vītināti, sālīti vai sālījumā

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts*

iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

“Pulpo seco de Adra” ir produkts, kas izgatavots no astoņkājiem (*Octopus vulgaris*), ko tradicionāli iegūst Adras zvejas vietā Almerijā, Spānijas dienvidaustrumos. Tam veic specifisku sagatavošanas procesu. Pateicoties klinšainajai gultnei un jūras straumju ietekmei, tāpat kā citās Vidusjūras zvejas vietās, Adras zvejas vietā iegūst astoņkājus ar īpašībām, kas piemērotas šāda veida sagatavošanai;

ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

3.2. *Nosaukums*

identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes;

Sālīšanas un žāvēšanas nozare, kas Adras pilsētā pastāv jau vairāk nekā 200 gadus, ir ļāvusi šim produktam attīstīties tradicionālā veidā un kļūt par Adras pilsētas specialitāti. Tradicionālā pagatavošana piešķir produktam tā specifiskās īpašības un atzīto kvalitāti;

ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, kas aptver tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kuras ir produkta specifikas pamatā*

• Fizikālās īpašības

Produkts sastāv no kaltētām parastā astoņkāja ekstremitātēm, kas sver vismaz 100 g. Produktam raksturīgo sārto krāsu nosaka ekstremitāšu virsma. Piesūcekņi ir tumšākā sarkanīgi rozā krāsā.

Mitruma saturs pēc žāvēšanas ir no 67 līdz 72 %. Mērījumu veic 2 cm zem vietas, kur ekstremitāte ir atdalīta.

• Organoleptiskās īpašības

Žāvētiem astoņkājiem piemīt šāda organoleptiskā kvalitāte un īpašības:

— vidējas līdz zemas intensitātes sarkanīgi rozā krāsa;

— stiprs jūras produktu aromāts, kas atgādina jūras ežus/ aļģes/ gliemjus, vēžveidīgos un adatādaiņus un kas ir patīkams un svaigs; izteikta un noturīga garša;

— vienmērīga, ļoti elastīga un stingra tekstūra, izteikts aromāts; pēc konsistences produkts ir sulīgs, elastīgs un viegli sakošļājams.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi*

"Pulpo seco de Adra" sagatavošanas procedūru veido turpmāk aprakstītie posmi.

a) Produkta iegūšana

Parastie astoņkāji tiek iegūti nesen nonāvēti un veselīgi, katrs ar minimālo svaru 1,5 kg un maksimālo svaru 3,5 kg. Tradicionāli tos iegūst Adras zvejas vietā, lai gan tie var būt no citām līdzīgām klinšainām zvejas vietām. Visā aukstuma ķēdē tos uzglabā dzesētājā atdzesētus 4 °C temperatūrā un ne ilgāk kā 24 stundas.

b) Pirmā griešana un ārējā tīrīšana

Pirmkārt, nogriež galvu līnijā zem acīm, un to izmet. Tīros astoņkājus bez galvas ievieto traukā, lai noskalotu ar jūras ūdeni vai sālsūdeni ar 3 % sāls saturu un attīrītu no ārējām gļotām.

c) Otrā griešana un ekstremitāšu tīrīšana

Pēc tam katru astoņkāji notīra ar suku spainī ar jūras ūdeni vai sālsūdeni ar 3 % sāls saturu, līdz ārpuse ir pilnīgi brīva no gļotu atlikumiem, ko spāņu valodā tradicionāli dēvē par "baba" ("dubļiem").

Citam pēc cita astoņkājiem nogriež katru ekstremitāti, un tās šķiro pēc diametra vai izmēra.

d) Saldēšana

Ekstremitātes sapako, marķē un sašķiro pēc izmēra, ievieto kastēs un ietin pārtikas plēvē. Pēc tam astoņkājus uz vismaz 120 minūtēm ievieto ātrās sasaldēšanas saldētavās -38 °C temperatūrā. Tad tos uz vismaz 7 dienām pārvieto uz saldētavu no -18 līdz -20 °C temperatūrā: minimālais laiks, kas vajadzīgs, lai sadalītos visas šķiedras.

e) Atkausēšana.

Pirms sagatavošanas astoņkājus atkausē, uz vismaz 24 stundām ievietojot dzesētājā.

f) Apstrāde sālsūdenī

Ekstremitātes ievieto traukā un iegremdē sālsūdenī, kas pagatavots no jūras sāls, kurš piemērots konservēšanai, ar 8–10 % sāls saturu (atkarībā no ekstremitātes lieluma) uz vismaz 15 minūtēm.

g) Žāvēšana

Katru ekstremāli nosusina un pakar atsevišķi uz īpaša statīva, lai tā nožūtu. Statīvi sastāv no āķiem un ir veidoti tā, lai neviena no ekstremitātēm nesaskartos cita ar citu vai ar kādu statīva daļu.

Žāvēšanas telpas atrodas jūras tuvumā, lai izmantotu jūras gaisu; žāvēšanas procesā, kas atkarībā no astoņkāju ekstremitāšu lieluma ilgst no 24 līdz 30 stundām, ar kālija nitrātu bagāta jūras gaisa piespiedu cirkulācijā ekstremitātes zaudē mitrumu telpas temperatūrā (18–24 °C).

h) Iepakošana

Kad žāvēšana ir pabeigta, ekstremitātes noņem vai atāķē un pēc tam novieto uz pilnībā dezinficēta galda, lai iepakotu.

Visbeidzot, ekstremitātes tiek iepakotas vakuumā, marķētas un sašķirotas partijās. Tās tur atdzesētas 4–5 °C temperatūrā vai uz vismaz 120 minūtēm ievieto ātrās sasaldēšanas saldētavā -38 °C temperatūrā, pirms tās pārvieto uz saldētavu no 18 līdz -20 °C temperatūrā.

i) Pieejamība pārdošanai

Produkts ir pieejams pārdošanai atdzesēts vai sasaldēts, vienmēr uzturot aukstuma ķēdi.

j) Tradicionālais patēriņš

Ekstremitātes izņem no vakuumiepakojuma un uz 20 minūtēm ievieto krāsnī 180 °C temperatūrā.

Pēc tam tās sagriež šķēlēs un pasniedz ar nelielu daudzumu neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas.

Kaltētos astoņkājus var izmantot jebkurā receptē, kurā izmanto astoņkājus, jo tie vairo un uzlabo jūras garšu.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības*

• Atsauce uz izejvielām

Kaltēto astoņkāju izejvielas iegūst no *Octopus vulgaris* sugas parastajiem astoņkājiem ar minimālo svaru 1,5 kg un maksimālo svaru 3,5 kg. Tos tradicionāli nozvejo Adras zvejas vietā, lai gan tie var būt no citām līdzīgām klinšainām zvejas vietām.

• Produkta specifika Vēsturiskā dokumentācija

Pirmie arheoloģiskie pierādījumi atrodami feniķiešu periodā, un noprotams, ka Adrā un tās apkārtnē notika zveja un zivju sālīšana. Tomēr dokumentāri pierādījumi apstiprina zivju sālīšanas un žāvēšanas nozares pastāvēšanu tieši *Reconquista* periodā ar dažādiem 18. gadsimta avotiem no vēsturiskā arhīva "Archivo General de Simancas". Proti, ir skaidrs, ka zvejas prakse un peļņa ir tieši izdevīga karaļa budžetam, kā arī sniedz papildu nodokļus, ko rada zivju žāvēšana un sāls izmantošana.

Turpmākajos gadsimtos reģions piedzīvoja vairākus labklājības un recesijas periodus, kas saistīti ar zivsaimniecības nozari. Tikai 19. gadsimta sākumā, kad tika uzlabota sakaru infrastruktūra un sākās Adras ostas būvniecība, zveja šajā apgabalā sāka patiešām strauji attīstīties.

Pirmais komerciālais ziņojums par kaltētiem astoņkājiem Almerijā tika izdots pēc vairākiem gadiem kopš Pilsoņu kara. Pagājušā gadsimta 50. gadu otrajā pusē Granadas un Almerijas vietējā prese ziņoja par svaigu un žāvētu astoņkāju cenām, norādot, ka kilograms svaigu astoņkāju tirgū izmaksā aptuveni 7 pesetas (laikraksts *El Ideal*, 1956. gada 5. decembris).

Pat šodien kolektīvajā atmiņā rodama informācija par žāvēto astoņkāju izmantošanu iecienītajās Adras ēstuvēs. Ir zināms, ka divi savstarpēji saistīti cilvēki lietoja šo produktu un popularizēja tā lietošanu šajā apgabalā. Pirmkārt, jāpiemin *Lorenzo José Montero Fernández*, kurš zināms kā *El Gallego* ("galīcietis"). Viņš bija Ferolā dzimis nirējs, kurš 1956. gadā ieradās apgabalā, lai strādātu pie ostas paplašināšanas. Pēc vairākiem gadiem viņš atvēra nelielu uzkodu (*tapas*) bāru (personīgi sniegta informācija: *Antonia Montero Herrera*). Otrkārt, ir jāpiemin neapšaubāmi populārākais *José Espin* vadītais bārs, kas pagājušā gadsimta 70. gados tūrisma pieauguma laikā izrādījās pagrieziena punkts, proti, ziņojumos ir konstatēta un parādīta šā produkta ietekme gan Adrā, gan ārpus tās. Ieskatam: kaltēti astoņkāji no Adras tika pārdoti 35 kilogramu maisos par 105 pesetām (laikraksts *Diario Yugo de Almería*, 1960. gada 16. jūlijs). Tāpēc Adrā *José Espin* uzskatīja par cilvēku, kas attīstīja šo produktu ar ļoti zemām sākotnējām izmaksām un ļoti augstu kvalitāti, kā arī ar ļoti augstu pārdošanas apjomu un rentabilitāti (personīgi sniegta informācija: *Manuel Vargas*).

Citu rakstisku atsauču starpā ir sējums *Historia de la alimentación rural y tradicional: Recetario de Almería* [Lauku un tradicionālo pārtikas produktu vēsture: Almerijas receptes] (2003. gads). Sadaļā par *Hoya de Adra* tradicionālajiem ēdieniem 209. lappusē ir teikts: "Lauksaimnieki un zvejnieki ir pastāvējuši visos laikos, un, pateicoties viņiem, mēs varam baudīt ēdienus, kas satur labākos sauszemes un jūras produktus. Starp tipiskākajiem ir (..) kaltēti astoņkāji".

Ir arī recepšu grāmata, ko Adras pašvaldība publicējusi ar *Poniente Almeriense* Lauku un zivsaimniecības attīstības grupas starpniecību. Tās 10. lappusē ir teikts: "runājot par izcilāko zvejas produktu, jāatzīmē, ka ir ļoti grūti izvēlēties, bet, ja mums būtu jāizvēlas tikai viens produkts, kas ir īpaši saistīts ar Adras kulinārijas tradīcijām, tas neapšaubāmi būtu astoņkājis, kas pagatavots dažādos veidos: sautēts, kaltēts...".

Tiešsaistes laikraksts *el diario.es* 2018. gadā sadaļā par Andalūziju publicēja rakstu, kurā bija minēta "Pulpo Seco de Adra" izcelsme. Atsaucoties uz bāru Motrilā, tajā teikts: "Viņi vadīja bāru, kad tas pirmo reizi tika atvērts 1978. gadā, un kāds draugs no Adras, kur astoņkāji ir ierasts pārtikas produkts, viņiem pastāstīja, kā to pagatavot. Viņi to izmēģināja, un viņiem ļoti patika, un tā nu šis produkts palika bāra ēdienkartē uz visiem laikiem."

21. gadsimta pirmajos gados zvejniecības nozare un dažādas publiskās pārvaldes iestādes centās veicināt šo tradicionālo nodarbošanos. Iepriekš tā bija galvenokārt ģimenes un vietēja mēroga nodarbošanās, kas bija saistīta ar Adrai raksturīgajiem ēdieniem. Tagad kaltēti astoņkāji tiek uzskatīti par Adras gastronomiskās tradīcijas dārgakmeni, un to izcelsme ir saistīta ar pašiem zvejniekiem un žāvēšanas procesu apgabalā. Ir saņemtas dažādas valsts un starptautiskas balvas, piemēram, starptautiskais "Premio Excelencia Gourmet" (laikraksts *La Voz*, 2018. gada 19. janvāris). Šo balvu rezultātā tika izveidota vietējo uzņēmumu iniciatīva: *Asociación del Pulpo Seco de Adra* (*APUSEDRA*) (Adras Kaltēto astoņkāju asociācija). Adras iedzīvotāji vienmēr ir atbalstījuši kaltētu astoņkāju patēriņu un popularizēšanu. Vietējā padome ir sagatavojusi audiovizuālas prezentācijas un nesen šim produktam izveidojusi ceļvedi "Ruta de la tapa".

Kopumā var teikt, ka vēsturiski Adrā astoņkājus izmantoja cilvēki, kas saistīti ar vietējo zivsaimniecības nozari, un viņu nolūks bija pabarot sevi un nodrošināt nelielu mazumtirdzniecības apjomu. Zivsaimniecībā tas bija raksturīgi visai sezonālajai produkcijai. Turklāt visspēcīgākā identitātes pazīme un nostiprināšanās vietējā kopienā ir saistīta ar to, kā kaltētie astoņkāji tiek gatavoti un patērēti vietējā viesmīlības nozarē, kas joprojām pastāv gan Adrā, gan ārpus tās.

Visbeidzot, var teikt, ka galvenie produkta sagatavošanas elementi ir tradicionālā sālīšana un žāvēšana. Kopš 20. gadsimta piecdesmitajiem gadiem tās ir palikušas nemainīgas tradīcijas, ko vecāki mutvārdos nodod saviem bērniem.