C/2025/779

31.1.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/779)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"Pulpo Seco de Adra"

Nru tal-UE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Pulpo Seco de Adra"

2. **Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)**

Klassi 1.7. Ħut frisk, molluski u krustaċji u prodotti derivati minnhom

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

0307 — Molluski, kemm jekk fil-qoxra u kemm jekk le, ħajjin, friski, imkessħin, iffriżati, imnixxfin, immellħin jew fis-salmura; l-invertebrati akkwatiċi għajr il-krustaċji u l-molluski, ħajjin, friski, imkessħin, iffriżati, imnixxfin, immellħin jew fis-salmura

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Indika jekk il-prodott*

jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ta' pproċessar jew ta' kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew oġġett tal-ikel;

Il-"Pulpo seco de Adra" huwa prodott magħmul mill-qarnit komuni (*Octopus vulgaris*), li tradizzjonalment joriġina mill-post għas-sajd ta' Adra f'Almería, fix-Xlokk ta' Spanja. Huwa jgħaddi minn proċess ta' preparazzjoni distint. Grazzi għall-qiegħ tal-blat tiegħu u l-influwenza tal-kurrenti tal-baħar, bħal f'postijiet oħrajn għas-sajd tal-Mediterran, il-post għas-sajd ta' Adra jipproduċi qarnit b'karatteristiċi adattati għal dan it-tip ta' preparazzjoni.

huwiex prodott minn materja prima jew ingredjenti li huma dawk użati tradizzjonalment.

3.2. *Indika jekk l-isem*

jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

L-industrija tat-tmelliħ u tat-tnixxif li ilha teżisti fil-belt ta' Adra għal aktar minn 200 sena ppermettiet li dan il-prodott jiżviluppa b'mod tradizzjonali u jsir speċjalità tal-belt ta' Adra. Il-preparazzjoni tradizzjonali tagħti lill-prodott il-karatteristiċi speċjali u l-kwalità magħrufa tiegħu.

intużax tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem taħt il-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott*

• Karatteristiċi fiżiċi

Il-prodott jikkonsisti mis-swaba' mnixxfa tal-qarnit komuni li jkunu jiżnu tal-anqas 100 g. Il-kulur roża karatteristiku tal-prodott ġej mill-wiċċ tas-swaba'. Il-fintusi għandhom kulur roża ħamrani aktar skur.

Il-kontenut ta' ndewwa wara t-tnixxif ivarja minn 67 % sa 72 %. Il-kejl jittieħed 2 cm taħt il-punt minn fejn jinqata' s-saba'.

• Karatteristiċi organolettiċi

Il-qarnit imnixxef huwa kkaratterizzat mill-kwalità sensorjali tiegħu, u għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

— kulur roża ħamrani ta' intensità medja għal baxxa;

— aroma intensa tal-frott tal-baħar, li tfakkar fir-rizza/l-alka/il-frott tal-baħar bil-qoxra, pjaċevoli u friski, b'togħma qawwija u li tibqa';

— sawra lixxa, ratba ħafna u soda, b'togħma qawwija u b'konsistenza mmerrqa, li tista' tiġġebbed u tintmagħad.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem taħt il-punt 1 li l-produtturi jridu jsegwu inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jitħejja l-prodott*

Il-proċedura għall-preparazzjoni tal-"Pulpo seco de Adra" tikkonsisti mill-passi li ġejjin:

a) L-akkwist tal-prodott

Il-qarnit komuni jiġi akkwistat meta jkun għadu kif inqatel u f'saħħtu, b'kull qarnita jkollha piż minimu ta' 1,5 kg u piż massimu ta' 3,5 kg. Tradizzjonalment dan jiġi mill-post għas-sajd ta' Adra, għalkemm jista' jkun jiġi minn postijiet għas-sajd bil-blat simili oħrajn. Tul il-katina ta' tkessiħ, dan jinżamm imkessaħ f'temperatura ta' 4 °C, u jinħażen għal mhux aktar minn 24 siegħa f'chiller.

b) L-ewwel qtugħ u tindif estern

L-ewwel nett, ir-ras tinqata' minn taħt l-għajnejn u tintrema. Il-qarnit nadif u bla ras jitpoġġa f'reċipjent biex jitlaħlaħ bl-ilma baħar jew bis-salmura bi 3 % melħ sabiex jitnaddaf minn kwalunkwe ħmieġ estern.

c) It-tieni qtugħ u tindif tas-swaba'

Kull qarnita mbagħad titnaddaf bi xkupilja f'barmil bl-ilma baħar jew bis-salmura bi 3 % melħ sakemm il-qarnita minn barra tkun kompletament ħielsa mir-residwi kollha tal-lgħab, magħrufa tradizzjonalment bħala "baba" ("gobs") bl-Ispanjol.

Il-qarnit jittieħed waħda waħda u s-swaba' jinqatgħu individwalment u jiġu ssortjati skont id-dijametru jew id-daqs.

d) L-iffriżar

Is-swaba' jiġu imballati, ittikkettjati u ssortjati skont id-daqs, jitpoġġew f'kaxxi, jinksew b'rita tal-plastik. Imbagħad, il-qarnit jitpoġġa ġo friżi għar-refriġerazzjoni rapida f'temperatura ta' 38 °C taħt iż-żero għal perjodu minimu ta' 120 minuta. Imbagħad, dawn jiġu ttrasferiti fil-friża f'temperatura ta' bejn 18 °C taħt iż-żero u 20 °C taħt iż-żero għal minimu ta' 7 ijiem: il-ħin minimu meħtieġ biex il-fibri kollha jinkisru.

e) It-tneħħija tas-silġ

Qabel il-preparazzjoni, jitneħħa s-silġ mill-qarnit billi jitpoġġa ġo chiller għal tal-anqas 24 siegħa.

f) It-trattament fis-salmura

Is-swaba' jitpoġġew ġo reċipjent u jiġu mgħaddsa fis-salmura magħmula minn melħ tal-baħar adattat għal skopijiet ta' preservazzjoni, li bejn 8 % u 10 % tagħha jkun melħ (skont id-daqs tas-saba') għal perjodu minimu ta' 15-il minuta.

g) It-tnixxif

Wieħed wieħed, kull saba' jiġi skulat mill-ilma u jiddendel separatament fuq xtilliera speċjali biex jinxef. L-ixtilliera hija magħmula minn ganċijiet sabiex l-ebda wieħed mis-saba' ma jmiss ma' saba' ieħor jew ma' kwalunkwe parti oħra tal-ixtilliera.

L-indewwa titneħħa fi kmamar għat-tnixxif f'temperatura ambjentali (bejn 18 °C u 24 °C) b'ċirkolazzjoni furzata tal-arja marina, naturalment rikka fin-nitrat tal-potassju, ġo faċilitajiet li jinsabu qrib tal-baħar, biex jittieħed vantaġġ mill-arja tal-baħar, għal perjodu ta' bejn 24 u 30 siegħa skont id-daqs tas-swaba' tal-qarnita.

h) L-imballaġġ

Meta jitlesta dan it-tnixxif, is-swaba' jinqalgħu, jew jitneħħew minn mal-ganċijiet, u mbagħad jitpoġġew fuq mejda kompletament sanitizzata biex jiġu imballati.

Fl-aħħar nett, is-swaba' jiġu ppakkjati f'vakwu, ittikkettjati u ssortjati f'lottijiet. Dawn jinżammu mkessħin f'temperatura ta' bejn 4 °C u 5 °C, jew jitpoġġew ġo friża għar-refriġerazzjoni rapida f'38 °C taħt iż-żero għal minimu ta' 120 minuta qabel ma jiġu ttrasferiti ġo friża b'temperatura ta' bejn 18 °C taħt iż-żero u 20 °C taħt iż-żero.

i) Disponibbiltà għall-bejgħ

Il-prodott ikun disponibbli għall-bejgħ imkessaħ jew iffriżat, u b'hekk tinżamm il-katina ta' tkessiħ f'kull ħin.

j) Il-konsum tradizzjonali

Is-swaba' jitneħħew mill-imballaġġ f'vakwu u jitpoġġew ġo forn b'temperatura ta' 180 °C għal perjodu ta' 20 minuta.

Imbagħad, dawn jitqattgħu fi flieli u jiġu servuti bi rxiexa żejt taż-żebbuġa ekstra verġni.

Il-qarnit imnixxef jista' jintuża fi kwalunkwe riċetta li tuża l-qarnit, u b'hekk tiżdied u titjieb it-togħma tal-baħar tiegħu.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott*

• Referenza għall-materja prima

Għall-qarnit imnixxef, il-materja prima ġejja minn qarnit komuni tal-ispeċi *Octopus vulgaris*, b'piż minimu ta' 1,5 kg u piż massimu ta' 3,5 kg. Tradizzjonalment dan jinqabad fil-post għas-sajd ta' Adra, għalkemm jista' jkun ġej minn postijiet għas-sajd bil-blat simili oħrajn.

• Speċifiċità tal-prodott Dokumentazzjoni storika

L-aktar evidenza arkeoloġika bikrija tmur lura għall-perjodu tal-Feniċi, u jista' jiġi preżunt li kien isir is-sajd u t-tmelliħ tal-ħut f'Adra u fiż-żona tal-madwar. Madankollu, kien fil-perjodu tar-*Reconquista* li l-evidenza dokumentarja kkonfermat l-eżistenza ta' industrija tat-tmelliħ u tat-tnixxif tal-ħut, b'sorsi varji mis-seklu 18 fl-arkivju storiku *Archivo General de Simancas*. Speċifikament, jidher ċar li l-prattika u l-profitti tas-sajd ibbenefikaw direttament lill-fondi tal-kuruna, u ġew ikkontribwiti wkoll taxxi addizzjonali mit-tnixxif tal-ħut u mill-użu tal-melħ.

Fis-sekli ta' wara, iż-żona esperjenzat diversi perjodi ta' prosperità u reċessjoni assoċjati mas-settur tas-sajd. Kien biss fil-bidu tas-seklu 19, permezz tat-titjib fl-infrastruttura ta' komunikazzjoni u l-bidu tal-kostruzzjoni tal-port ta' Adra, li s-sajd fiż-żona tassew ħa spinta.

L-ewwel rapport speċifiku ta' natura kummerċjali dwar il-qarnit imnixxef f'Almería deher diversi snin wara l-Gwerra Ċivili. Fit-tieni nofs tas-snin 50, l-istampa lokali ta' Granada u Almería rrapportat il-prezzijiet tal-qarnit, kemm frisk kif ukoll imnixxef, fejn iddikjarat li kilo qarnit frisk kien jiswa madwar 7 pesetas fis-suq (il-gazzetta *El Ideal*, il-5 ta' Diċembru 1956).

Anke llum, tista' tinstab informazzjoni fil-memorja kollettiva dwar l-użu tal-qarnit imnixxef fir-restoranti mħabbtin ta' Adra. Żewġ individwi, li kienu jiġu minn xulxin, kienu magħrufa li użaw il-prodott fiż-żona u li għamlu popolari l-użu tiegħu. L-ewwel nett, kien hemm Lorenzo José Montero Fernández, magħruf bħala "El Gallego" ("Il-Galizjan"). Oriġinarjament minn Ferrol, huwa kien bugħaddas li ġie fiż-żona biex jaħdem fuq l-estensjoni tal-port fl-1956. Diversi snin wara, huwa spiċċa jmexxi bar żgħir tat-tapas (komunikazzjoni personali: Antonia Montero Herrera). It-tieni, u bla dubju l-aktar wieħed magħruf, kien hemm il-bar immexxi minn José Espin li, fi żmien fejn it-turiżmu kien qed jiżdied fis-snin 70, wera punt ta' żvolta b'rapporti li jidentifikaw u juru l-effett ta' dan il-prodott kemm f'Adra kif ukoll lil hinn minnha. Bħala gwida, jidher li l-qarnit imnixxef minn Adra kien jinbiegħ f'boroż ta' 35 kilo bi prezz ta' 105 pesetas (il-gazzetta *Diario Yugo de Almería*, is-16 ta' Lulju 1960). Din hija r-raġuni għaliex, f'Adra, José Espin kien jitqies bħala l-persuna li żviluppat dan il-prodott b'kostijiet inizjali baxxi ħafna u bi kwalità għolja ħafna, flimkien ma' bejgħ u profittabbiltà għoljin ħafna (komunikazzjoni personali: Manuel Vargas).

Referenzi oħrajn bil-miktub jinkludu l-volum *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [Storja tal-ikel rurali u tradizzjonali: riċetti ta' Almería] (2003). Fit-taqsima dwar il-platti tradizzjonali ta' Hoya de Adra, fil-paġna 209, hemm miktub: "Il-bdiewa u s-sajjieda kienu jeżistu matul l-istorja, u huwa bis-saħħa tagħhom li nistgħu ngawdu platti li fihom l-aqwa affarijiet tal-art u tal-baħar. Fost l-aktar tipiċi nsibu... il-qarnit imnixxef".

Hemm ukoll ktieb tar-riċetti ppubblikat mill-awtorità muniċipali ta' Adra permezz tal-Grupp għall-Iżvilupp Rurali u tas-Sajd ta' Poniente Almeriense. Fil-paġna 10, hemm miktub: "meta nitkellmu dwar 'l-istilla' tal-prodotti tas-sajd, huwa diffiċli ħafna li nagħżlu minnhom kollha, però kieku kellna nagħżlu wieħed biss assoċjat partikolarment mat-tradizzjonijiet kulinari tan-nies ta' Adra, bla dubju dan ikun il-qarnit, fil-forom multipli tiegħu: stuffat, imnixxef..."

Fl-2018, fit-taqsima tagħha dwar l-Andalusija, il-gazzetta online *el diario.es* ippubblikat artiklu li semma l-oriġini tal-"Pulpo Seco de Adra". B'referenza għal bar f'Motril, hemm miktub: "Huma kienu qed imexxu l-bar meta dan fetaħ għall-ewwel darba fl-1978 u ħabib minn Adra, fejn il-qarnit huwa komuni, qalilhom kif jagħmluh. Huma ppruvawh u għoġobhom ħafna u baqa' hemm għal dejjem".

Fis-snin bikrin tas-seklu 21, l-industrija tas-sajd u diversi amministrazzjonijiet pubbliċi ppruvaw jagħtu spinta lil din l-attività tradizzjonali. Qabel kienet attività fuq skala żgħira, fil-livell tal-familja u dak lokali, u kienet ukoll parti minn gastronomija bil-marka Adra tagħha stess. Illum il-ġurnata l-qarnit imnixxef jitqies bħala ġojjell tat-tradizzjoni gastronomika ta' Adra, bl-oriġini tiegħu marbuta mas-sajjieda nfushom u mal-proċess ta' tnixxif fiż-żona. Kien hemm diversi premjijiet nazzjonali u internazzjonali, pereżempju l-"Premio Excelencia Gourmet" internazzjonali (il-gazzetta *La Voz*, id-19 ta' Jannar 2018). Dawn il-premjijiet wasslu għal inizjattiva tan-negozji lokali: it-twaqqif tal-Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (assoċjazzjoni tal-qarnit imnixxef ta' Adra). Il-popolazzjoni ta' Adra dejjem appoġġjat il-konsum u l-promozzjoni tal-qarnit imnixxef. Il-kunsill lokali pproduċa preżentazzjonijiet awdjoviżivi u, reċentement, żviluppa rotta tat-tapas għal dan il-prodott.

Fil-qosor jista' jingħad li, storikament f'Adra, il-qarnit kien jintuża minn individwi li kellhom rabta mas-settur lokali tas-sajd biex jitimgħu lilhom infushom, bi produzzjoni żgħira ta' bejgħ bl-imnut b'firxa limitata. Dan kien tipiku ta' kwalunkwe speċi ta' natura staġjonali fis-sajd. Barra minn hekk, l-aktar sinjal qawwi li juri l-identità u kif dan huwa stabbilit fil-komunità lokali huwa assoċjat mal-mod kif il-qarnit imnixxef jiġi ppreparat u kkonsmat fis-settur lokali tal-ospitalità, li għadu jeżisti sal-lum il-ġurnata f'Adra u lil hinn minnha.

Fl-aħħar, u fil-qosor, nistgħu ngħidu li l-elementi ewlenin fil-preparazzjoni huma t-tmelliħ u t-tnixxif tradizzjonali. Dawn baqgħu ma nbidlux mis-snin 50, u ngħaddew mill-ġenituri lit-tfal fit-tradizzjoni bil-fomm.