C/2025/779

31.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/779)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 61 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Pulpo Seco de Adra”

EU-nr.: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Pulpo Seco de Adra”

2. Productcategorie

Categorie 1.7. Verse vis, weekdieren en schaaldieren en producten op basis daarvan.

Code van de gecombineerde nomenclatuur

0307 — Weekdieren, ook indien ontdaan van de schelp, levend, vers, gekoeld, bevroren, gedroogd, gezouten of gepekeld; ongewervelde waterdieren, andere dan schaal- en weekdieren, levend, vers, gekoeld, bevroren, gedroogd, gezouten of gepekeld

3. Gronden voor registratie

3.1. *Het product*

is het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

“Pulpo seco de Adra” is een product gemaakt van de gewone octopus (*Octopus vulgaris*), traditioneel afkomstig van de visgronden van Adra in Almería, in het zuidoosten van Spanje. Het product ondergaat een onderscheidend bereidingsproces. Dankzij de rotsachtige bodem en de invloed van de zeestromingen produceren de visgronden van Adra, net als andere visgronden in de Middellandse Zee, octopus met eigenschappen die geschikt zijn voor deze soort bereiding.

is vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

3.2. *De naam*

is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De zouterijen en drogerijen die al meer dan 200 jaar in de stad Adra actief zijn, hebben ervoor gezorgd dat dit product zich op traditionele wijze heeft ontwikkeld en een specialiteit van de stad Adra is geworden. De traditionele bereiding geeft het product zijn bijzondere eigenschappen en befaamde kwaliteit.

wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Beschrijving**

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen*

Fysieke kenmerken

Het product bestaat uit de gedroogde tentakels van gewone octopus met een gewicht van ten minste 100 gram. De kenmerkende roze kleur van het product komt van de huid van de tentakels. De zuignappen hebben een donkerder roodroze kleur.

Het vochtgehalte na drogen ligt tussen de 67 % en 72 %. Het vochtgehalte wordt gemeten 2 cm onder het punt waar de tentakels zijn afgesneden.

Organoleptische kenmerken

De gedroogde octopus heeft de volgende organoleptische kenmerken:

— een roodroze kleur van een gemiddelde tot lage intensiteit;

— een intens aroma van zeevruchten, dat doet denken aan zee-egels/algen/schaaldieren, aangenaam en fris, met een diepe en lang aanhoudende smaak;

— een gladde, zeer soepele en stevige textuur, sterk gearomatiseerd met een malse, elastische en kauwbare consistentie.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid*

De bereidingsprocedure voor “Pulpo seco de Adra” bestaat uit de volgende stappen:

a) Verkrijging van het product

De gewone octopussen worden vers gedood en gezond verkregen, en hebben een minimumgewicht van 1,5 kg en een maximumgewicht van 3,5 kg. Traditioneel komen ze van de visgronden van Adra, hoewel ze ook afkomstig kunnen zijn van andere soortgelijke rotsachtige visgronden. Gedurende de hele koudeketen worden ze niet langer dan 24 uur bij 4 °C gekoeld opgeslagen.

b) Pareren en uitwendige reiniging

Eerst wordt de kop onder de ogen afgesneden en weggegooid. De schone octopussen zonder kop worden in een bak gelegd en afgespoeld met zeewater of pekel met 3 % zout om het slijm aan de buitenzijde te verwijderen.

c) Bijsnijden en tentakels reinigen

Elke octopus wordt vervolgens met een borstel in een emmer zeewater of pekel met 3 % zout schoongemaakt totdat de buitenkant volledig vrij is van slijmresten, in het Spaans traditioneel “baba” (klodders) genoemd.

De octopussen worden één voor één verwerkt en de tentakels worden afzonderlijk afgesneden en gesorteerd op diameter of grootte.

d) Invriezen

De tentakels worden verpakt, van een etiket voorzien, op grootte gesorteerd, in dozen gedaan en in plasticfolie gewikkeld. De octopussen worden vervolgens gedurende minimaal 120 minuten in een vriestunnel bij −38 °C ingevroren. Vervolgens worden ze overgebracht naar een vriezer waar ze gedurende minimaal zeven dagen bij een temperatuur tussen −18 °C en −20 °C worden bewaard: dit is de minimumtijd die nodig is om de vezels te breken.

e) Ontdooien

Voorafgaand aan de bereiding wordt de octopus ontdooid door hem minimaal 24 uur in een koeler te leggen.

f) Pekelen

De tentakels worden in een bak gelegd en minimaal 15 minuten ondergedompeld in pekel gemaakt met zeezout dat geschikt is voor conserveringsdoeleinden, met 8-10 % zout (afhankelijk van de dikte van de tentakels).

g) Drogen

Eén voor één worden de tentakels uitgelekt en apart aan een speciaal rek gehangen om te drogen. Aan het rek zitten haken, om te voorkomen dat de tentakels elkaar of een ander deel van het rek raken.

Het vocht wordt verwijderd bij kamertemperatuur (18-24 °C) in droogkamers waar zeelucht doorheen wordt geblazen, die van nature rijk is aan salpeter. Dit gebeurt in faciliteiten die dicht bij zee liggen, om te profiteren van de zeelucht. Het drogen duurt 24 tot 30 uur, afhankelijk van de dikte van de tentakels van de octopus.

h) Verpakken

Wanneer het drogen is voltooid, worden de tentakels van het rek of de haak losgemaakt en vervolgens op een volledig ontsmette tafel gelegd om te worden verpakt.

Ten slotte worden de tentakels vacuüm verpakt, van een etiket voorzien en in partijen gesorteerd. Ze worden gekoeld bewaard bij een temperatuur van 4-5 °C, of minimaal 120 minuten in een vriestunnel bij −38 °C ingevroren, waarna ze worden overgebracht naar een vriezer om bij een temperatuur tussen −18 °C en −20 °C te worden bewaard.

i) Aanbod voor de verkoop

Het product wordt gekoeld of diepgevroren verkocht, waarbij de koudeketen te allen tijde in stand wordt gehouden.

j) Traditionele consumptie

De tentakels worden uit de vacuümverpakking gehaald en 20 minuten bij een temperatuur van 180 °C in de oven gebakken.

Ze worden vervolgens in plakjes gesneden en geserveerd met een scheutje extra olijfolie van de eerste persing.

De gedroogde octopus kan worden gebruikt als ingrediënt in alle recepten met octopus, om de geur en smaak van de zee te versterken.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen*

Verwijzing naar de grondstof

Voor gedroogde octopus is de grondstof afkomstig van octopussen van de soort *Octopus vulgaris*, met een minimumgewicht van 1,5 kg en een maximumgewicht van 3,5 kg. Traditioneel worden ze gevangen bij de visgronden van Adra, hoewel ze ook afkomstig kunnen zijn van andere soortgelijke rotsachtige visgronden.

Specificiteit van het product Historische documentatie

Het vroegste archeologische bewijs dateert uit de Fenicische periode en er kan worden aangenomen dat er in Adra en het omliggende gebied vis werd gevangen en gezouten. In elk geval bevestigt documentair bewijs, in de vorm van verschillende bronnen uit de achttiende eeuw in het historische archief Archivo General de Simancas, dat het zouten en drogen van vis hier plaatsvond in de tijd van de *Reconquista*. Wat hier vooral duidelijk uit blijkt, is dat de visserij en de resulterende winsten rechtstreeks ten goede kwamen aan de schatkist van de kroon, net als de extra belastingen op het drogen van vis en het gebruik van zout.

In de daaropvolgende eeuwen maakte het gebied en de bijbehorende visserijsector verschillende perioden van welvaart en recessie door. Pas aan het begin van de negentiende eeuw, toen de communicatie-infrastructuur werd verbeterd en een begin werd gemaakt met de bouw van de haven van Adra, nam de visserij in het gebied echt een vlucht.

Het eerste specifieke verslag van commerciële aard over gedroogde octopus in Almería verscheen enkele jaren na de burgeroorlog. In de tweede helft van de jaren 1950 schreef de lokale pers van Granada en Almería over de prijzen van octopus, zowel vers als gedroogd, waarbij zij aangaf dat een kilo verse octopus op de markt ongeveer 7 peseta's kostte (krant *El Ideal*, 5 december 1956).

Ook vandaag de dag is er in het collectieve geheugen van de drukke eethuisjes van Adra informatie te vinden over het gebruik van gedroogde octopus. Van twee aan elkaar verwante personen is bekend dat zij het product gebruikten en in het gebied populair maakten. De eerste was Lorenzo José Montero Fernández, bekend als "El Gallego" ("De Galiciër"). Hij was oorspronkelijk afkomstig uit Ferrol en was duiker. Hij kwam in 1956 naar het gebied om te werken aan de uitbreiding van de haven. Enkele jaren later opende hij een kleine tapasbar (persoonlijke mededeling: Antonia Montero Herrera). De tweede, en ongetwijfeld de bekendste, was José Espin. Hij runde een bar in de jaren 1970, een periode van toenemend toerisme, en zorgde voor een doorbraak voor de gedroogde octopus. In verslagen wordt het effect van dit product, zowel binnen als buiten Adra, vastgesteld en worden voorbeelden gegeven. Als richtsnoer kan worden vastgesteld dat de gedroogde octopus uit Adra werd verkocht voor een prijs van 105 peseta per zak van 35 kilo (krant *Diario Yugo de Almería*, 16 juli 1960). Om deze reden wordt José Espin in Adra beschouwd als de persoon die ervoor heeft gezorgd dat dit product tegen zeer lage initiële kosten en met een zeer hoge kwaliteit kon worden ontwikkeld, resulterend in een zeer hoge verkoop en winstgevendheid (persoonlijke mededeling: Manuel Vargas).

Andere schriftelijke verwijzingen zijn onder meer te vinden in het boek *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [Geschiedenis van landelijke en traditionele gerechten: recepten uit Almería] (2003). In het gedeelte over traditionele gerechten uit Hoya de Adra, op bladzijde 209, staat: "Boeren en vissers zijn er door de hele geschiedenis heen geweest, waardoor wij kunnen genieten van gerechten met de beste producten van het land en uit de zee. Een van de meest typische hiervan is [...] gedroogde octopus."

De Gemeente van Adra heeft via de Groep voor de ontwikkeling van het platteland en de visserij van Poniente Almeriense ook een receptenboek uitgegeven. Op bladzijde 10 staat: "Het is enorm moeilijk om een "ster" onder de visserijproducten te kiezen, maar als we er maar één mochten kiezen die in het bijzonder wordt geassocieerd met de culinaire tradities van de bevolking van Adra, zou dat zonder twijfel de octopus zijn, in zijn vele vormen: gestoofd, gedroogd..."

In 2018 publiceerde de onlinekrant el diario.es in haar rubriek over Andalusië een artikel waarin de oorsprong van de "Pulpo Seco de Adra" werd genoemd. Verwijzend naar een bar in Motril, staat er: "Zij runden de bar toen deze in 1978 werd geopend en een vriend uit Adra, waar octopus veel wordt gegeten en bereid, vertelde hen hoe ze die moesten klaarmaken. Ze probeerden het en vonden het erg lekker, en het werd een traditie."

Aan het begin van de eenentwintigste eeuw begonnen de visserijsector en verschillende overheidsdiensten zich ervoor in te spannen om deze traditionele activiteit te stimuleren. Voorheen was het een kleinschalige activiteit, op familie- en lokaal niveau, maar ook een onderdeel van de gastronomie, met het eigen "merk" Adra. Gedroogde octopus wordt nu beschouwd als een van de gastronomische parels van Adra, waarvan de oorsprong verband houdt met de vissers zelf en het droogproces in het gebied. Het product heeft verschillende nationale en internationale prijzen in de wacht gesleept, waaronder de internationale "Premio Excelencia Gourmet" (krant *La Voz*, 19 januari 2018). Deze prijzen leidden tot een initiatief van lokale bedrijven: de oprichting van de Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (Vereniging voor gedroogde octopus in Adra). De bevolking van Adra heeft de consumptie en promotie van gedroogde octopus altijd ondersteund. De gemeente heeft audiovisuele presentaties laten maken en heeft onlangs een tapasroute voor dit product ontwikkeld.

Samenvattend kan worden gezegd dat octopus historisch gezien in Adra werd gebruikt door personen met relaties met de lokale visserijsector, om zelf te eten en op kleine schaal en met een beperkt bereik te verkopen. Dit is in de visserijsector kenmerkend voor seizoensgebonden soorten. Bovendien is het sterkste teken van identiteit en van verankering in de lokale gemeenschap de manier waarop de gedroogde octopus, tot op de dag van vandaag, in de lokale horeca in Adra en daarbuiten wordt bereid en geconsumeerd.

Tot slot, en samenvattend, kunnen we zeggen dat het op traditionele wijze zouten en drogen de belangrijkste elementen van de bereiding zijn. Deze zijn sinds de jaren 1950 niet meer veranderd en worden via de mondelinge traditie van ouders op kinderen doorgegeven.