C/2025/779

31.1.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/779)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„Pulpo Seco de Adra”

Nr. UE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

„Pulpo Seco de Adra”

2. **Tip de produs**

Clasa 1.7. Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

Codul din Nomenclatura combinată

0307 — Moluște, separate sau nu de cochilie, vii, proaspete, refrigerate, congelate, uscate, sărate sau în saramură; nevertebrate acvatice, altele decât crustaceele și moluștele, vii, proaspete, refrigerate, congelate, uscate, sărate sau în saramură

3. **Motive pentru înregistrare**

3.1. *Indicați dacă produsul*

rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

„Pulpo seco de Adra” este un produs obținut din caracatiță (*Octopus vulgaris*), care provine în mod tradițional din locul de pescuit Adra din Almería, în sud-estul Spaniei. Caracatița trece printr-un proces de preparare special. Datorită fundului stâncos al mării și influenței curenților marini, astfel cum se întâmplă și în alte locuri de pescuit din Marea Mediterană, locul de pescuit Adra produce caracatițe cu caracteristici adecvate pentru acest tip de preparare.

este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

3.2. *Indicați dacă denumirea*

arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Industria de sărare și uscare care există în orașul Adra de peste 200 de ani a făcut posibil ca acest produs să se dezvolte într-un mod tradițional și să devină o specialitate a orașului Adra. Prepararea tradițională conferă produsului caracteristicile sale speciale și calitatea renumită.

a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului care demonstrează caracterul specific al acestuia*

• Caracteristici fizice

Produsul constă în tentaculele uscate ale caracatiței, cu o greutate minimă de 100 g. Suprafața tentaculelor are culoarea roz caracteristică a produsului, iar ventuzele sunt de culoare roșiatică-roz mai închisă.

Conținutul de umiditate după uscare variază între 67 % și 72 %, măsurarea efectuându-se la 2 cm sub punctul în care este secționat tentaculul.

• Caracteristici organoleptice

Caracatița uscată se caracterizează prin calitatea sa senzorială și are următoarele caracteristici:

— culoare roșiatică-roz de intensitate medie-scăzută;

— aromă intensă de fructe de mare, amintind de arici-de-mare/alge/crustacee, plăcută și proaspătă, cu gust intens și persistent;

— textură fină, foarte elastică, foarte consistentă și aromată, un interior suculent, gumos și masticabil.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului*

Procedura de preparare a „Pulpo seco de Adra” constă în următoarele etape:

a) Recepția produsului

Caracatițele se cumpără sacrificate recent, sănătoase, fiecare având o greutate minimă de 1,5 kg și o greutate maximă de 3,5 kg. În mod tradițional, caracatițele provin din locul de pescuit Adra, deși pot proveni și din alte locuri de pescuit similare, stâncoase. De-a lungul întregului lanț frigorific, sunt păstrate refrigerate la 4 °C și sunt depozitate într-un răcitor maximum 24 de ore.

b) Prima tranșare și curățarea externă

Prima dată se taie capul, sub ochi, și se aruncă. Caracatițele curățite și fără cap sunt plasate într-un recipient care trebuie clătit cu apă de mare sau cu saramură cu conținut de sare de 3 % pentru a le curăța de toată materia vâscoasă externă.

c) A doua tranșare și curățarea tentaculelor

Fiecare caracatiță se curăță apoi cu o perie într-o găleată cu apă de mare sau saramură cu conținut de sare de 3 % până când exteriorul este complet lipsit de orice reziduuri vâscoase cunoscute în mod tradițional sub denumirea de „baba” (mucozități) în spaniolă.

Caracatițele sunt luate pe rând și tentaculele se taie individual, fiind sortate în funcție de diametru sau dimensiune.

d) Congelarea

Tentaculele sunt ambalate, etichetate și sortate în funcție de dimensiune, sunt puse în cutii și învelite în folie de plastic. Apoi, caracatițele se pun în congelatoare cu șoc termic la minus 38 °C timp de cel puțin 120 de minute. Sunt mutate după aceea într-un congelator la o temperatură cuprinsă între minus 18 °C și minus 20 °C, unde rămân timp de minimum 7 zile: este timpul minim necesar pentru ruperea tuturor fibrelor.

e) Decongelarea

Înainte de preparare, caracatița se decongelează prin plasarea într-un răcitor timp de cel puțin 24 de ore.

f) Tratamentul în saramură

Tentaculele sunt puse într-un recipient și scufundate în saramură făcută cu sare de mare adecvată pentru conservare, cu un conținut de sare de 8 %-10 % (în funcție de dimensiunea tentaculului) timp de minimum 15 minute.

g) Uscarea

Unul câte unul, tentaculele sunt scurse și atârnate separat pe un suport special la uscat. Suportul este alcătuit din cârlige astfel încât tentaculele să nu se atingă între ele și să nu atingă vreo altă parte a suportului.

Umiditatea se înlătură în camere de uscare la temperatură ambiantă (între 18 °C și 24 °C), cu circulație forțată a aerului marin, bogat în mod natural în salpetru, în unități situate aproape de mare, pentru a beneficia de aerul marin, timp de 24-30 de ore, în funcție de dimensiunea tentaculelor caracatiței.

h) Ambalarea

După ce s-a terminat uscarea, tentaculele sunt scoase din cârlige și puse apoi pe o masă complet dezinfectată pentru a fi ambalate.

În fine, tentaculele sunt ambalate în vid, etichetate și sortate în loturi. Sunt păstrate refrigerate la o temperatură de 4 °C-5 °C sau sunt puse într-un congelator cu șoc termic la minus 38 °C timp de cel puțin 120 de minute înainte de a fi transferate într-un congelator la o temperatură între minus 18 °C și minus 20 °C.

i) Comercializare

Produsul este comercializat refrigerat sau congelat, menținându-se în permanență lanțul frigorific.

j) Consumul tradițional

Tentaculele se scot din ambalajul vidat și se introduc într-un cuptor la o temperatură de 180 °C timp de 20 de minute.

Se taie apoi în bucăți și se servesc cu un fir de ulei de măsline extravirgin.

Caracatița uscată poate fi utilizată în orice rețetă cu caracatiță, care îi amplifică și îi îmbogățește aroma marină.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului*

• Trimiterea la materia primă

Pentru caracatița uscată, materia primă provine de la caracatița din specia *Octopus vulgaris*, cu o greutate minimă de 1,5 kg și o greutate maximă de 3,5 kg. În mod tradițional, caracatițele sunt capturate în locul de pescuit Adra, deși pot proveni și din alte locuri de pescuit similare, stâncoase.

• Specificitatea produsului. Documentare istorică

Primele dovezi arheologice datează din perioada feniciană și se poate presupune că în Adra și în zona înconjurătoare se practicau pescuitul și sărarea peștelui. Dovezile documentare confirmă însă existența unei industrii de sărare și uscare abia în perioada Reconquistei, existând surse diverse din secolul XVIII în arhivele istorice *Archivo General de Simancas*. În mod special, este clar că practicarea pescuitului și profiturile obținute au adus beneficii directe vistieriei regale, contribuind cu taxe suplimentare și din uscarea peștelui și folosirea sării.

În următoarele secole, zona a cunoscut mai multe perioade de prosperitate și recesiune asociate cu sectorul pescuitului. Abia la începutul secolului XIX, odată cu progresele infrastructurii de comunicare și începutul construirii portului din Adra, sectorul pescuitului din regiune a luat cu adevărat avânt.

Primul raport specific de natură comercială privind caracatița uscată în Almería a apărut la mai mulți ani după Războiul Civil. În a doua jumătate a anilor 1950, presa locală din Granada și Almería a raportat prețurile caracatiței, proaspătă și uscată, menționând că un kilogram de caracatiță proaspătă costă aproximativ 7 pesetas pe piață (ziarul *El Ideal*, 5 decembrie 1956).

Chiar și în zilele noastre, memoria colectivă păstrează informații despre utilizarea caracatiței uscate în cârciumile aglomerate din Adra. Se știe că doi oameni, care au legătură unul cu celălalt, au folosit produsul și au contribuit la răspândirea sa în zonă. În primul rând a fost Lorenzo José Montero Fernández, cunoscut ca „El Gallego" („Galicianul"). Originar din Ferrol, era un șofer care venise în zonă să lucreze la extinderea portului în 1956. Peste mai mulți ani ajunsese responsabil de un mic bar de tapas (comunicare personală: Antonia Montero Herrera). În doilea rând, și cu siguranță cel mai bine cunoscut, a fost barul administrat de José Espin care, în perioada intensificării turismului în anii 1970, s-a dovedit un punct de cotitură, existând mărturii care identifică și demonstrează efectul acestui produs în Adra și în afara sa. Există atestări conform cărora, în Adra, caracatița uscată se vindea în saci de 35 de kilograme la prețul de 105 pesetas (ziarul *Diario Yugo de Almería*, 16 iulie 1960). Iată de ce, la Adra, José Espin a fost considerat persoana care a dezvoltat acest produs la costuri inițiale foarte scăzute și la o calitate foarte ridicată, odată cu vânzări și profitabilitate foarte mari (comunicare personală: Manuel Vargas).

Alte referințe scrise includ volumul *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (Istoria gastronomiei rurale și tradiționale: rețete din Almería) (2003). În secțiunea despre felurile tradiționale de mâncare din Hoya de Adra, la pagina 209, se menționează: „Fermierii și pescarii au existat mereu în istorie, iar datorită lor ne putem bucura de mâncăruri care conțin tot ce-i mai bun de pe pământ și din mare. Printre cele mai speciale se numără... caracatița uscată".

Există și o carte de bucate publicată de autoritatea municipală din Adra prin intermediul „Grupo de Desarrollo Rural Pesquero del Poniente Almeriense". La pagina 10 se menționează: „Dacă este să vorbim despre un produs pescăresc «vedetă», este foarte greu să alegi dintre toate, dar dacă ar trebui să alegem unul singur legat în mod special de tradițiile culinare ale oamenilor din Adra, acesta ar fi fără doar și poate caracatița, sub numeroasele sale forme: fiartă, uscată...".

În 2018, în secțiunea despre Andaluzia, ziarul online „el diario.es" a publicat un articol care menționa originea produsului „Pulpo Seco de Adra". Referindu-se la un bar din Motril, ziarul menționează: „Administrau barul când s-a deschis, în 1978, iar un prieten din Adra, unde caracatița este un produs obișnuit, le-a spus cum să o prepare. Au încercat și le-a plăcut foarte mult, iar caracatița a rămas acolo pentru totdeauna".

La începutul secolului XXI, industria pescuitului și diverse administrații publice au făcut eforturi să stimuleze această activitate tradițională. Înainte fusese o activitate la scară mică, la nivel familial și local, făcând parte dintr-o gastronomie tipică din Adra. Caracatița uscată este acum considerată o bijuterie a tradiției gastronomice din Adra, ale cărei origini sunt legate de însăși viața pescarilor și de procesul de uscare din zonă. S-au primit diverse premii naționale și internaționale, de exemplu, premiul internațional „Premio Excelencia Gourmet" (ziarul La Voz, 19 ianuarie 2018). Aceste premii au avut ca rezultat o inițiativă a întreprinderilor locale: crearea *Asociación del Pulpo Seco de Adra* (APUSEDRA) (Asociația „Pulpo Seco de Adra"). Populația din Adra a sprijinit întotdeauna consumul și promovarea caracatiței uscate. Consiliul local a organizat acțiuni de prezentare audiovizuală și a dezvoltat, recent, un drum al tapasului pentru acest produs.

Pe scurt, se poate spune că, din punct de vedere istoric, caracatița a fost folosită la Adra de oameni care aveau legătură cu sectorul local al pescuitului pentru a se hrăni, având și o producție de mică amploare pentru vânzarea cu amănuntul, la fel ca orice specie cu caracter sezonier din sectorul pescuitului. Mai mult, cel mai puternic semn de identitate și de existență statornică în comunitatea locală este asociat cu modul în care este preparată și consumată caracatița uscată în industria locală a ospitalității, care se păstrează și astăzi în Adra și în afara sa.

În fine, în rezumat, putem spune că principalele elemente ale preparării sunt sărarea și uscarea tradiționale. Acestea au rămas neschimbate din anii 1950, transmise din tată în fiu prin tradiție orală.