C/2025/779

31.1.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/779)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„Pulpo Seco de Adra“

EÚ č.: TSG-ES-02995 – 18.9.2023

1. Názov na zápis do registra

„Pulpo Seco de Adra“

2. Druh výrobku

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

0307 – Mäkkýše, tiež s lastúrami alebo ulitami, živé, čerstvé, chladené, mrazené, sušené, solené alebo v slanom náleve; vodné bezstavovce iné ako kôrovce a mäkkýše, živé, čerstvé, chladené, mrazené, sušené, solené alebo v slanom náleve

3. Dôvody zápisu do registra

3.1. *Ide o výrobok, ktorý*

sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny.

Pulpo Seco de Adra je výrobok z osmonoha obyčajného (*Octopus vulgaris*), ktorý sa tradične získava v rybolovnej oblasti Adra v Almerí na juhovýchode Španielska. Prechádza osobitným procesom prípravy. Vďaka skalnatému dnu a vplyvu morských prúdov sa v oblasti Adra, podobne ako v iných oblastiach rybolovu v Stredozemnom mori, lovia chobotnice s vlastnosťami vhodnými na tento druh prípravy.

sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Solenie a sušenie, ktoré sa v meste Adra vykonáva už viac ako 200 rokov, umožnilo rozvoj tohto výrobku tradičným spôsobom a stal sa špecialitou mesta Adra. Tradičná príprava dodáva výrobku jeho osobitné vlastnosti a povestnú kvalitu.

sa tradične používa na označenie špecifického výrobku.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku*

Vzhľad

Výrobok pozostáva z vysušených končatín osmonoha obyčajného s hmotnosťou najmenej 100 g. Charakteristická ružová farba výrobku pochádza z povrchu končatín. Prísavky majú sýtejšiu červenoružovú farbu.

Obsah vlhkosti po vysušení sa pohybuje od 67 % do 72 %. Meranie sa vykonáva 2 cm pod miestom, kde je končatina odrezaná.

Organoleptické vlastnosti

Sušená chobotnica sa vyznačuje senzorickou kvalitou a má tieto vlastnosti:

— červenoružová farba strednej až nízkej intenzity,

— intenzívna vôňa morských plodov, pripomínajúca morského ježka, morské riasy a mušle, príjemná a svieža, s hlbokou a dlhotrvajúcou chuťou,

— hladká, veľmi pružná a pevná konzistencia, s výraznou chuťou, šťavnatá, pružná a dobre žuvateľná.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku*

Postup prípravy „Pulpo Seco de Adra“ pozostáva z týchto krokov:

a) Získanie výrobku

Chobotnice sa získavajú čerstvo zabité a zdravé, každá s minimálnou hmotnosťou 1,5 kg a maximálnou hmotnosťou 3,5 kg. Tradične pochádzajú z rybolovnej oblasti Adra, ale môžu pochádzať aj z iných podobných skalnatých rybolovných oblastí. V celom chladiarenskom reťazci sa udržiavajú v chlade pri teplote 4 °C a v chladiacom zariadení sa skladujú najviac 24 hodín.

b) Prvé rezanie a vonkajšie čistenie

Najskôr sa odreže hlava pod očami a vyhodí sa. Čisté chobotnice bez hlavy sa umiestnia do nádoby, ktorá sa opláchne morskou vodou alebo soľným roztokom s 3 % soli, aby sa zbavili vonkajšieho slizu.

c) Druhé rezanie a čistenie končatín

Každá chobotnica sa potom očistí kefou vo vedre s morskou vodou alebo v slanom náleve s 3 % soli, až kým sa zvonka úplne nezbaví všetkých slizkých zvyškov, ktoré sa v španielčine tradične nazývajú „baba“.

Chobotnice sa vyberajú jedna po druhej a končatiny sa jednotlivo odrežú a roztriedia podľa priemeru alebo veľkosti.

d) Zmrazenie

Končatiny sa zabalia, označia a roztriedia podľa veľkosti, vložia do škatúľ a zabalia do plastovej fólie. Chobotnice sa potom umiestnia do rýchlomraziacich boxov pri teplote mínus 38 °C na minimálne 120 minút. Potom sa prenesú do mrazničky pri teplote od mínus 18 °C do mínus 20 °C na minimálne 7 dní: minimálny čas potrebný na to, aby sa všetky vlákna pretrhli.

e) Rozmrazovanie

Pred prípravou sa chobotnica rozmrazí tak, že sa umiestni do chladiaceho zariadenia na najmenej 24 hodín.

f) Ošetrenie v slanom náleve

Končatiny sa vložia do nádoby a ponoria sa do soľného roztoku z morskej soli vhodnej na konzerváciu s obsahom 8 % až 10 % soli (v závislosti od veľkosti končatiny) na minimálne 15 minút.

g) Sušenie

Každá končatina sa postupne osuší a zavesí na špeciálny stojan, aby sa vysušila. Stojan je zložený z hákov tak, aby sa žiadne končatiny nedotýkali navzájom ani žiadnej inej časti stojana.

Vlhkosť sa odstraňuje v sušiarňach pri teplote okolia (od 18 °C do 24 °C) s nútenou cirkuláciou morského vzduchu, prirodzene bohatého na dusičnan draselný, v zariadeniach umiestnených v blízkosti mora, aby sa využil morský vzduch počas 24 až 30 hodín v závislosti od veľkosti končatín chobotnice.

h) Balenie

Po skončení sušenia sa končatiny zložia alebo zvesia a položia na úplne dezinfikovaný stôl, kde sa zabalia.

Nakoniec sa končatiny vákuovo zabalia, označia a roztriedia do dávok. Udržiavajú sa v chlade pri teplote od 4 °C do 5 °C alebo sa umiestnia do šokového schladzovača pri teplote mínus 38 °C na minimálne 120 minút a potom sa premiestnia do mrazničky pri teplote od mínus 18 °C do mínus 20 °C.

i) Dostupnosť na predaj

Výrobok sa predáva chladený alebo mrazený, pričom sa vždy zachováva chladiaci reťazec.

j) Tradičná spotreba

Končatiny sa vyberú z vákuového obalu a vložia sa na 20 minút do pece pri teplote 180 °C.

Potom sa nakrájajú na plátky a podávajú sa pokvapkané extra panenským olivovým olejom.

Sušenú chobotnicu možno použiť do všetkých receptov, v ktorých sa používa chobotnica, čím sa zvýši a zvýrazní ich morská chuť.

4.3. *Opis kľúčových znakov, ktorými sa stanovuje tradičný charakter výrobku.*

• Odkaz na surovinu

Surovina na sušené chobotnice pochádza z chobotníc druhu *Octopus vulgaris* s minimálnou hmotnosťou 1,5 kg a maximálnou hmotnosťou 3,5 kg. Tradične sa lovia v rybolovnej oblasti Adra, hoci môžu pochádzať aj z iných podobných skalnatých rybolovných oblastí.

• Špecifickosť výrobku Historická dokumentácia

Najstaršie archeologické nálezy pochádzajú z obdobia Fenície a možno predpokladať, že v Adre a okolí sa vykonával lov a solenie rýb. Napriek tomu práve v období *reconquisty* potvrdzujú dokumenty vykonávanie solenia a sušenia rýb, pričom v historickom archíve Archivo General de Simancas sa nachádzajú rôzne pramene z 18. storočia. Konkrétne je zrejmé, že rybolov a zisky z neho prinášali priamy úžitok do kráľovskej pokladnice, ako aj ďalšie dane zo sušenia rýb a používania soli.

V nasledujúcich storočiach zažila oblasť niekoľko období prosperity a recesie spojených s odvetvím rybolovu. Až začiatkom 19. storočia, keď sa zlepšila komunikačná infraštruktúra a začal sa budovať prístav Adra, sa rybolov v tejto oblasti skutočne rozbehol.

Prvá konkrétna správa obchodného charakteru o sušených chobotniciach v Almerí sa objavila niekoľko rokov po občianskej vojne. V druhej polovici 50. rokov 20. storočia miestna tlač v Granade a Almerí informovala o cenách chobotníc, čerstvých aj sušených, a uviedla, že kilogram čerstvých chobotníc stojí na trhu približne 7 pesiet (noviny *El Ideal*, 5. decembra 1956).

Ešte aj dnes sa v kolektívnej pamäti nachádzajú informácie o používaní sušených chobotníc v rušných stravovacích zariadeniach v Adre. Dve osoby, ktoré boli navzájom v príbuzenskom vzťahu, boli známe tým, že používali a spopularizovali používanie tohto výrobku v tejto oblasti. Prvým bol Lorenzo José Montero Fernández, známy ako „El Gallego“ („Galícijčan“). Pochádzal z Ferrolu a bol potápačom, ktorý prišiel do tejto oblasti pracovať na rozšírení prístavu v roku 1956. O niekoľko rokov neskôr začal prevádzkovať malý tapas bar (osobná komunikácia: Antonia Montero Herrera). Druhým, a nepochybne známejším, bol bar, ktorý viedol José Espin a ktorý sa v čase rastúceho cestovného ruchu v 70. rokoch 20. storočia stal prelomovým, pričom v správach sa identifikoval a preukázal vplyv tohto výrobku v Adre aj mimo nej. Ako dôkaz možno uviesť, že sušené chobotnice z Adry sa predávali v 35-kilogramových vreciach za cenu 105 pesiet (noviny *Diario Yugo de Almería*, 16. júla 1960). Preto bol José Espin v Adre považovaný za osobu, ktorá vyvinula tento výrobok s veľmi nízkymi počiatočnými nákladmi a veľmi vysokou kvalitou, ako aj s veľmi vysokým predajom a ziskovosťou (osobná komunikácia: Manuel Vargas).

Medzi ďalšie písomné pramene patrí publikácia *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (2003). V časti o tradičných jedlách Hoya de Adra na strane 209 sa píše: „Poľnohospodári a rybári existovali počas celej histórie, vďaka čomu si môžeme vychutnávať pokrmy obsahujúce to najlepšie z pevniny a mora. Medzi najtypickejšie patria... sušené chobotnice.“

K dispozícii je aj kniha receptov, ktorú vydal obecný úrad Adry prostredníctvom skupiny pre rozvoj vidieka a rybárstva Poniente Almeriense. Na strane 10 sa píše: „ak hovoríme o‚hviezdnom‘ produkte rybolovu, je veľmi ťažké vybrať si zo všetkých, ale ak by sme mali vybrať len jeden, ktorý sa obzvlášť spája s kulinárskymi tradíciami obyvateľov Adry, bezpochyby by to bola chobotnica, a to v rôznych podobách: dusená, sušená...“

V roku 2018 uverejnili internetové noviny el diario.es v rubrike o Andalúzii článok, v ktorom sa spomína pôvod názvu „Pulpo Seco de Adra“. S odkazom na bar v meste Motril sa v ňom píše: „Prevádzkovali bar, a keď ho v roku 1978 otvorili, priateľ z Adry, kde sa chobotnice bežne vyskytujú, im povedal, ako to robiť. Vyskúšali to a veľmi sa im to páčilo, a tak to pretrvalo dodnes.“

V prvých rokoch 21. storočia sa odvetvie rybolovu a rôzne orgány verejnej správy snažili podporiť túto tradičnú činnosť. Predtým to bola činnosť v malom rozsahu, na rodinnej a lokálnej úrovni, ako aj súčasť gastronómie s vlastnou značkou Adra. Sušené chobotnice sa v súčasnosti považujú za klenot gastronomickej tradície Adry a ich pôvod sa spája so samotnými rybármi a procesom sušenia v tejto oblasti. Získali sme rôzne národné a medzinárodné ocenenia, napríklad medzinárodné ocenenie „Premio Excelencia Gourmet“ (noviny La Voz, 19. januára 2018). Tieto ocenenia viedli k iniciatíve miestnych podnikov: založenie združenia Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (združenie pre sušené chobotnice z Adry). Obyvatelia Adry vždy podporovali konzumáciu a propagáciu sušených chobotníc. Miestna samospráva pripravila audiovizuálne prezentácie a nedávno pre tento produkt vytvorila tapasovú cestu.

Možno zhrnúť, že v minulosti v Adre chobotnice využívali jednotlivci spojení s miestnym odvetvím rybolovu na vlastnú spotrebu, pričom maloobchodná produkcia mala obmedzený rozsah. To bolo typické pre všetky druhy sezónneho charakteru v rybolove. Okrem toho je najsilnejším znakom identity a usadenia v miestnej komunite spôsob prípravy a konzumácie sušených chobotníc v miestnom pohostinstve, ktorý sa dodnes zachoval v Adre aj mimo nej.

Na záver môžeme zhrnúť, že hlavnými prvkami prípravy sú tradičné solenie a sušenie. Tie sa od 50. rokov 20. storočia nemenili a odovzdávali sa z generácie na generáciu ústnym podaním.