Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/779)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Pulpo Seco de Adra“

EU št.: TSG-ES-02995 — 18. september 2023

1. **Ime za registracijo**

„Pulpo Seco de Adra“

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature

0307 – Mehkužci v lupini ali brez lupine, živi, sveži, ohlajeni, zamrznjeni, sušeni, nasoljeni ali v slanici; vodni nevretenčarji, razen rakov in mehkužcev, živi, sveži, ohlajeni, zamrznjeni, sušeni, nasoljeni ali v slanici

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod*

katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo

„Pulpo seco de Adra“ je proizvod iz navadne hobotnice (*Octopus vulgaris*), ki se tradicionalno lovi na ribolovnem območju Adra v Almerí na jugovzhodu Španije. Proizvede se po posebnem postopku priprave. Skalnato dno in morski tokovi kot pri drugih ribolovnih območjih Sredozemlja vplivajo na hobotnice na ribolovnem območju Adra, ki imajo zato značilnosti, primerne za to vrsto priprave.

ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

3.2 *Gre za ime*

ki opredeljuje tradicionalne ali posebne značilnosti proizvoda;

Zaradi industrije soljenja in sušenja, ki v mestu Adra obstaja že več kot 200 let, se je ta proizvod razvil na tradicionalen način in postal specialiteta mesta Adra. Tradicionalna priprava daje proizvodu posebne lastnosti in priznano kakovost.

ki se tradicionalno uporablja za označevanje posebnega proizvoda.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi lastnostmi, ki dokazujejo posebne značilnosti proizvoda*

• Fizične lastnosti

Proizvod je sestavljen iz posušenih okončin navadne hobotnice, ki tehtajo najmanj 100 g. Značilna rožnata barva proizvoda izhaja iz površine okončin. Priseski so globlje rdečkasto rožnate barve.

Vsebnost vlage se po sušenju giblje od 67 % do 72 %. Meritev se opravi 2 cm pod točko, na kateri je okončina odrezana.

• Organoleptične značilnosti

Za posušeno hobotnico je značilna senzorična kakovost in ima naslednje značilnosti:

— srednje do nizko intenzivna rdečkasto rožnata barva;

— intenzivna aroma morskih sadežev, ki spominja na morske ježke/alge/školjke, prijetna in sveža, z globokim in trajnim okusom;

— gladka, zelo prožna in čvrsta tekstura, ki ima močan okus ter je sočna, elastična in žvečljiva.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen*

Postopek priprave proizvoda „Pulpo seco de Adra“ je sestavljen iz naslednjih korakov:

(a) Pridobitev proizvoda

Navadne hobotnice se pridobijo sveže usmrčene in zdrave, vsaka s težo najmanj 1,5 kg in največ 3,5 kg. Tradicionalno prihajajo z ribolovnega območja Adra, lahko pa tudi z drugih podobnih skalnatih ribolovnih območij. V celotni hladni verigi se hranijo ohlajene pri 4 °C in največ 24 ur v ohlajevalniku.

(b) Prvo rezanje in zunanje čiščenje

Najprej se odreže glava pod očmi in se zavrže. Čiste hobotnice brez glave se postavijo v posodo, kjer se sperejo z morsko vodo ali slanico s 3 % soli, da se očistijo kakršne koli zunanje sluzi.

(c) Drugo rezanje in čiščenje okončin

Vsaka hobotnica se nato očisti s čopičem v vedru morske vode ali slanice s 3 % soli, dokler zunanjost ni povsem očiščena vseh sluzastih ostankov, ki se v španščini tradicionalno imenujejo *baba* (sluz).

Hobotnice se jemljejo ena za drugo, okončine pa se odrežejo posamično in razvrstijo po premeru ali velikosti.

(d) Zamrznitev

Okončine se pakirajo, označijo in razvrstijo po velikosti, postavijo v škatle in zavijejo v plastično folijo. Hobotnice se nato za najmanj 120 minut postavijo v zamrzovalnike za hitro zamrzovanje pri −38 °C. Nato se za najmanj 7 dni prenesejo v zamrzovalnik pri temperaturi med −18 °C in −20 °C: to je najkrajši čas, ki je potreben, da se vsa vlakna zlomijo.

(e) Odtajevanje

Pred pripravo se hobotnica odmrzne tako, da se za vsaj 24 ur postavi v ohlajevalnik.

f) Obdelava v slanici

Okončine se položijo v posodo in potopijo v slanico z morsko soljo, primerno za konzerviranje, ki vsebuje od 8 % do 10 % soli (odvisno od velikosti okončine), za najmanj 15 minut.

(g) Sušenje

Ena za drugo se vsaka okončina odcedi in obesi ločeno na posebno stojalo, kjer se posuši. Stojalo je narejeno iz kavljev, tako da se nobena od okončin ne dotika druge ali katerega koli drugega dela stojala.

Vlaga se odstrani v sušilnicah pri sobni temperaturi (med 18 °C in 24 °C) s prisilnim kroženjem morskega zraka, naravno bogatega s solitrom, v objektih blizu morja, kjer se izkoristi morski zrak, v obdobju od 24 do 30 ur, odvisno od velikosti okončin hobotnice.

(h) Embalaža

Ko je sušenje končano, se okončine odstranijo ali snamejo, nato pa položijo na popolnoma očiščeno mizo za pakiranje.

Nazadnje se okončine vakuumsko zapakirajo, označijo in razvrstijo v serije. Hranijo se ohlajene na temperaturi med 4 °C in 5 °C ali pa se vsaj za 120 minut postavijo v zamrzovalnik pri −38 °C, preden se prenesejo v zamrzovalnik pri temperaturi med −18 °C in −20 °C.

(i) Razpoložljivost za prodajo

Proizvod je na voljo za prodajo ohlajen ali zamrznjen, tako je hladna veriga vzdrževana ves čas.

(j) Tradicionalno uživanje

Okončine se odstranijo iz vakuumske embalaže in za 20 minut postavijo v pečico pri temperaturi 180 °C.

Nato se narežejo na rezine in postrežejo z ekstra deviškim oljčnim oljem.

Posušena hobotnica se lahko uporablja v katerem koli receptu, v katerem se uporablja hobotnica, kar poveča in okrepi morski okus jedi.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalno naravo proizvoda*

• O surovini

Pri posušeni hobotnici surovina izvira iz navadnih hobotnic vrste *Octopus vulgaris* s težo najmanj 1,5 kg in največ 3,5 kg. Tradicionalno se lovijo na ribolovnem območju Adra, lahko pa prihajajo tudi z drugih podobnih skalnatih ribolovnih območij.

• Posebnosti proizvoda. Zgodovinska dokumentacija

Najzgodnejši arheološki dokazi segajo v feničansko obdobje in domnevamo lahko, da sta že takrat v Adri in okolici potekala ribolov in soljenje rib. Kljub temu so prvi dokumentarni dokazi, da je obstajala industrija soljenja in sušenja rib, iz obdobja rekonkviste, o čemer pričajo različni viri iz 18. stoletja v zgodovinskem arhivu Archivo General de Simancas. Natančneje je znano, da sta praksa in dobiček ribolova neposredno koristila kraljevi zakladnici ter prispevala dodatne davke od sušenja rib in uporabe soli.

V naslednjih stoletjih je območje doživelo več obdobij blaginje in recesije, povezanih z ribiškim sektorjem. Šele v začetku 19. stoletja, z izboljšavami komunikacijske infrastrukture in začetkom gradnje pristanišča v Adri, se je ribolov na tem območju resnično razmahnil.

Prvo posebno poročilo v zvezi s trgovino o posušeni hobotnici v Almerí se je pojavilo nekaj let po državljanski vojni. V drugi polovici petdesetih let prejšnjega stoletja je lokalni tisk v Granadi in Almerí poročal o cenah hobotnic, tako svežih kot posušenih, pri čemer je navedel, da kilogram sveže hobotnice na trgu stane približno 7 pezet (časopis *El Ideal*, 5. december 1956).

Še danes lahko v kolektivnem spominu najdemo informacije o uporabi posušene hobotnice v priljubljenih gostilnah Adre. Znano je, da sta na tem območju proizvod uporabljala in njegovo uporabo popularizirala dva posameznika, ki sta bila v sorodu. Prvi je bil Lorenzo José Montero Fernández, znan kot „El Gallego“ (Galicijčan). Bil je potapljač, prvotno iz Ferrola, ki je leta 1956 prišel na območje, da bi sodeloval pri razširitvi pristanišča. Nekaj let kasneje je začel voditi majhen tapas bar (osebna korespondenca: Antonia Montero Herrera). Drugi, in nedvomno bolj znan, je bil José Espin, lastnik bara, ki se je v času povečanja turizma v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja izkazal za prelomnega zaradi poročil, v katerih se je opredeljeval in dokazoval učinek tega proizvoda tako znotraj kot zunaj Adre. Kot primer lahko vidimo, da se je posušena hobotnica iz Adre prodajala v 35-kilogramskih vrečah po ceni 105 pezet (časopis *Diario Yugo de Almería*, 16. julij 1960). Zato so v Adri šteli Joséja Espina za osebo, ki je z zelo nizkimi začetnimi stroški in zelo visoko kakovostjo ta proizvod razvil, ob tem pa poskrbel za zelo visoko prodajo in dobičkonosnost (osebna korespondenca: Manuel Vargas).

Drugi pisni viri vključujejo knjigo z naslovom *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (Zgodovina podeželske in tradicionalne hrane: recepti iz Almeríe) (2003). V poglavju o tradicionalnih jedeh Hoya de Adra na strani 209 piše: „Kmetje in ribiči so obstajali skozi vso zgodovino, zaradi česar lahko uživamo v jedeh, ki vsebujejo najboljše iz kopnega in morja. Med najbolj značilnimi so […] posušene hobotnice.“

Obstaja tudi knjiga receptov, ki jo je izdala skupina za razvoj podeželja in ribištva Poniente Almeriense občinske uprave Adre. Na strani 10 je navedeno: „izbrati najpomembnejšega med ribiškimi proizvodi je zelo težko, če pa bi morali izbrati samo enega, ki je posebno povezan s kulinaričnimi tradicijami prebivalcev Adre, bi bila to nedvomno hobotnica v različnih oblikah: dušena, posušena […].“

V spletnem časopisu *el diario.es* je bil leta 2018 v rubriki o Andaluziji objavljen članek, v katerem je omenjen izvor proizvoda „Pulpo Seco de Adra“. V njem je omenjen bar v Motrilu, o katerem je zapisano: „Bar so odprli leta 1978, in prijatelj iz Adre, kjer je hobotnica pogosta, jim je povedal, kako jo pripraviti. Preizkusili so jo in bila jim je zelo všeč, zato je tam ostala za vedno.“

V prvih letih 21. stoletja so si ribiška industrija in različne javne uprave prizadevale za okrepitev te tradicionalne dejavnosti. Pred tem je bila to manjša dejavnost na družinski in lokalni ravni, poleg tega pa je bila del gastronomskega sektorja zaradi lastne blagovne znamke Adra. Posušena hobotnica se zdaj šteje za dragulj gastronomske tradicije Adre, njen izvor pa je povezan s samimi ribiči in postopkom sušenja na tem območju. Prejela je različne nacionalne in mednarodne nagrade, na primer mednarodno nagrado Premio Excelencia Gourmet (časopis La Voz, 19. januar 2018). Te nagrade so privedle do pobude lokalnih podjetij: ustanovitve Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (združenje posušene hobotnice Adra). Prebivalci Adre so vedno podpirali uživanje in promocijo posušene hobotnice. Lokalni svet je pripravil avdiovizualne predstavitve in nedavno razvil tapas pot v zvezi s tem proizvodom.

Skratka, lahko rečemo, da so hobotnico v preteklosti v Adri uporabljali posamezniki, povezani z lokalnim ribiškim sektorjem, za prehranjevanje, z majhno maloprodajno proizvodnjo omejenega dosega. To je bilo značilno za vse vrste ribištva sezonske narave. Poleg tega je najtrdnejši dokaz identitete in vzpostavitve v lokalni skupnosti povezan z načinom priprave in uživanja posušene hobotnice v lokalnem gostinskem sektorju, ki se še danes ohranja v Adri in zunaj nje.

Nazadnje lahko rečemo, da sta glavna dela priprave tradicionalno soljenje in sušenje. Ta sta ostala nespremenjena od petdesetih let prejšnjega stoletja, prenašala sta se s staršev na otroke prek ustnega izročila.