C/2025/779

31.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/779)

I enlighet med artikel 61 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”Pulpo Seco de Adra”

EU-nr: TSG-ES-02995 – 18.9.2023

1. **Namn som ska registreras**

”Pulpo Seco de Adra”

2. **Produkttyp**

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

KN-nummer

0307 – Blötdjur, även utan skal, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake; ryggradslösa vattendjur, andra än kräftdjur och blötdjur, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake

3. **Skäl till registreringen**

3.1 *Det rör sig om en produkt som*

är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga.

Pulpo seco de Adra är en produkt som framställs av vanlig åttaarmad bläckfisk (*Octopus vulgaris*) som traditionellt kommer från fiskeplatsen Adra i Almería i sydöstra Spanien. Den genomgår en särskild beredningsprocess. Den steniga bottnen och havsströmmarnas inverkan gör att bläckfisken i Adra, liksom på andra fiskeplatser i Medelhavet, har egenskaper som lämpar sig för denna typ av beredning.

är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

3.2 *Det rör sig om ett namn som*

avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Den saltnings- och torkningsindustri som har funnits i staden Adra i över 200 år har gjort att denna produkt har kunnat utvecklas på traditionellt vis och bli en av stadens specialiteter. Den traditionella beredningen ger produkten dess särskilda egenskaper och erkända kvalitet.

traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Beskrivning**

4.1 *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper*

• Fysiska egenskaper

Produkten består av torkade armar från vanlig åttaarmad bläckfisk som väger minst 100 g. Produktens karakteristiska rosa färg kommer från armarnas yta. Sugskålarna har en djupare rödrosa färg.

Vattenhalten efter torkning varierar mellan 67 % och 72 %. Produkten mäts 2 cm nedanför den punkt där armen skurits av.

• Organoleptiska egenskaper

Den torkade bläckfisken kännetecknas av sin sensoriska kvalitet och har följande egenskaper:

— Rödrosa färg med medelhög till låg intensitet.

— Intensiv fisk- och skaldjursarom som påminner om sjöborre/alger/skaldjur, behaglig och frisk, med en djup och bestående smak.

— Len, mycket smidig och fast textur, mycket smakrik med saftig, elastisk och tuggvänlig konsistens.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten*

Förfarandet för att bereda ”Pulpo seco de Adra” består av följande steg:

a) Anskaffning av produkten

Nyfångade och friska vanliga åttaarmade bläckfiskar anskaffas, var och en med en vikt på minst 1,5 kg och högst 3,5 kg. Traditionellt kommer de från fiskeplatsen Adra, men de kan även komma från andra liknande steniga fiskeplatser. Genom hela kylkedjan hålls de kylda vid 4 °C och lagras i högst 24 timmar i en kyl.

b) Första skärning och utvändig rengöring

Först skärs huvudet av under ögonen och kastas. De rena och huvudlösa bläckfiskarna placeras i en behållare och sköljs med havsvatten eller saltlake med 3 % salt för att rengöra dem från utvändigt slem.

c) Andra skärning och rengöring av armar

Varje bläckfisk rengörs sedan med en borste i en hink med havsvatten eller saltlake med 3 % salt tills utsidan är helt fri från alla slemrester, vilket på spanska traditionellt brukar kallas *baba* (slem).

Bläckfiskarna tas en efter en och armarna skärs av var för sig och sorteras efter diameter eller storlek.

d) Frysning

Armarna förpackas, märks och sorteras efter storlek, läggs i lådor och viras in i plastfilm. Bläckfisken läggs sedan i frystunnlar i −38 °C i minst 120 minuter. Därefter läggs de i en frys med en temperatur på mellan −18 °C och −20 °C i minst 7 dagar: detta är den tid som minst krävs för att alla fibrer ska brytas.

e) Upptining

Innan bläckfisken bereds läggs den i en kyl i minst 24 timmar för att tina.

f) Behandling i saltlake

Armarna placeras i en behållare och får ligga i en saltlake med havssalt som lämpar sig för konservering i minst 15 minuter. Salthalten uppgår till mellan 8 % och 10 % (beroende på armens storlek).

g) Torkning

Varje arm får rinna av en i taget och hängs sedan upp separat på en särskild ställning för att torka. Ställningen består av krokar så att armarna inte kommer åt varandra eller någon annan del av ställningen.

Fukten avlägsnas i torkrum vid omgivningstemperatur (mellan 18 °C och 24 °C) med hjälp av mekanisk cirkulation av havsluft, som är naturligt rik på salpeter, i anläggningar som ligger nära havet för att på så vis utnyttja havsluften. Detta steg varar mellan 24 och 30 timmar beroende på bläckfiskarmarnas storlek.

h) Förpackning

När torkningen är klar tas armarna ned eller krokas av och läggs sedan på ett helt rengjort bord för att förpackas.

Slutligen vakuumförpackas, märks och sorteras armarna i partier. De hålls kylda i en temperatur på mellan 4 °C och 5 °C eller läggs i en frystunnel i −38 °C i minst 120 minuter innan de flyttas över till en frys med en temperatur på mellan −18 °C och −20 °C.

i) Tillgängliggörande för försäljning

Produkten görs tillgänglig för försäljning kyld eller fryst. Kylkedjan upprätthålls hela tiden.

j) Traditionell konsumtion

Armarna tas ut ur vakuumförpackningen och läggs i en ugn i 180 °C i 20 minuter.

De skärs sedan i skivor och serveras med extra jungfruolja ringlad ovanpå.

Den torkade bläckfisken kan användas i alla recept där bläckfisk ingår, vilket då ökar och förstärker den marina smaken.

4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär*

• Hänvisning till råvaran

Råvaran till den torkade bläckfisken kommer från vanlig åttaarmad bläckfisk av arten *Octopus vulgaris*, som har en vikt på minst 1,5 kg och högst 3,5 kg. Bläckfisken fångas traditionellt på fiskeplatsen Adra, men kan även komma från andra liknande steniga fiskeplatser.

• Produktens särskilda egenskaper – historisk dokumentation

De tidigaste arkeologiska bevisen sträcker sig tillbaka till den feniciska perioden, då man antar att fiske och fisksaltning bedrevs i Adra och det omgivande området. Skriftliga bevis bekräftar dock att det under *La Reconquista*, återerövringen, bedrevs en industri för saltning och torkning av fisk, vilket det vittnas om i olika källor från 1700-talet i det historiska arkivet *Archivo General de Simancas*. Det framgår tydligt att fisket och vinsterna från det gick direkt till kronans kassakista, och att torkningen av fisk och saltanvändningen bidrog med ytterligare skatter.

Under de följande århundradena upplevde området flera perioder av välstånd och ekonomisk tillbakagång som hade samband med fiskerisektorn. Det var inte förrän i början av 1800-talet som fisket verkligen tog fart i området, detta tack vare den förbättrade kommunikationsinfrastrukturen och bygget av hamnen i Adra.

De första specifika uppgifterna om handeln med torkad bläckfisk i Almería härrör från åren efter inbördeskriget. Under andra hälften av 1950-talet rapporterade lokalpressen i Granada och Almería om priserna på både färsk och torkad bläckfisk och uppgav att ett kilo färsk bläckfisk kostade omkring 7 pesetas på marknaden (tidningen *El Ideal*, 5 december 1956).

Än i dag lever det kollektiva minnet kvar av hur den torkade bläckfisken använts på de välbesökta matställena i Adra. Det är allmänt känt att två personer, som var släkt med varandra, använde och populariserade produkten i området. För det första rör det sig om Lorenzo José Montero Fernández, känd som *El Gallego* (”galiciern”) och ursprungligen från Ferrol. Han var dykare och kom till området för att arbeta med utbyggnaden av hamnen 1956 och drev flera år senare en liten tapasbar (personlig kommunikation: Antonia Montero Herrera). För det andra rör det sig om José Espin, som utan tvekan är den mer välkända av de två. I samband med att turismen ökade på 1970-talet drev han en bar som kom att bli en vändpunkt, vilket framgår av olika rapporter som fastställer och visar på effekten av denna produkt såväl i Adra som på andra platser. Som riktmärke kan nämnas att torkad bläckfisk från Adra såldes i 35-kilospåsar till ett pris av 105 pesetas (tidningen *Diario Yugo de Almería*, 16 juli 1960). José Espin anses därför vara den person som i Adra utvecklade produkten till mycket låga initialkostnader samtidigt som den höll mycket hög kvalitet och både försäljningen och lönsamheten låg på mycket höga nivåer (personlig kommunikation: Manuel Vargas).

Ytterligare en hänvisning görs i volymen *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [Historia över landsbygdens och traditionens mat: recept från Almería] (2003). På sidan 209 i avsnittet om traditionella maträtter från Hoya de Adra står följande: ”Jordbrukare och fiskare har funnits genom historien, och det är tack vare dem som vi kan njuta av rätter som innehåller det bästa från jorden och havet. Till de mest typiska hör [...] torkad bläckfisk.”

I en receptbok som publicerats av den kommunala myndigheten i Adra genom landsbygds- och fiskeriutvecklingsgruppen *Poniente Almeriense* anges på sidan 10 följande: ”[P]å tal om en ’stjärnprodukt’ från fisket är det oerhört svårt att välja bland dem alla, men om vi måste välja en produkt som är särskilt förknippad med de kulinariska traditionerna i Adra skulle det utan tvekan vara bläckfisk i alla dess former: stuvad, torkad [...].”

År 2018 publicerade nättidningen *el diario.es* en artikel i avsnittet om Andalusien i vilken ursprunget till ”Pulpo Seco de Adra” tas upp. I artikeln hänvisas det till en bar i Motril: ”De drev baren när den öppnade 1978 och en vän från Adra, där bläckfisk är vanligt, talade om för dem hur de skulle gå till väga. De provade det och tyckte mycket om det, och rätten blev kvar för gott.”

I början av 2000-talet strävade såväl fiskeindustrin som olika offentliga förvaltningar efter att stärka denna traditionella verksamhet. Dessförinnan hade det rört sig om en småskalig verksamhet som bedrivits inom familjer och på lokal nivå. Den hade samtidigt kommit att bli en del av den gastronomiska traditionen med det egna varumärket Adra. Torkad bläckfisk betraktas numera som en av den gastronomiska traditionens paradrätter i Adra vars ursprung är kopplat till fiskarna själva och till den lokala torkningsprocessen. Produkten har fått flera olika nationella och internationella utmärkelser, till exempel den internationella utmärkelsen *Premio Excelencia Gourmet* (tidningen *La Voz*, 19 januari 2018). Dessa utmärkelser resulterade i att lokala företag tog initiativet att bilda *Asociación del Pulpo Seco de Adra* (Apusedra) (föreningen för torkad bläckfisk från Adra). Befolkningen i Adra har alltid visat stöd för konsumtionen och marknadsföringen av torkad bläckfisk. Kommunen har tagit fram audiovisuella presentationer och på senare tid utvecklat en tapasrunda för produkten.

Sammanfattningsvis kan det sägas att det i Adra historiskt sett var personer med koppling till den lokala fiskesektorn som använde bläckfisk för att livnära sig själva och att detaljhandelsproduktionen var liten och av begränsad omfattning. Så var vanligtvis fallet med alla säsongsberoende arter inom fisket. Vidare är det starkaste tecknet på produktens tillhörighet till och förankring i lokalsamhället förknippat med det sätt på vilket den torkade bläckfisken bereds och konsumeras inom den lokala hotell- och restaurangbranschen, vilket lever kvar än i dag både i och utanför Adra.

Avslutningsvis och för att summera kan sägas att den traditionella saltningen och torkningen är de huvudsakliga inslagen i beredningen. Dessa metoder har förblivit oförändrade sedan 1950-talet och har överförts muntligen från föräldrar till barn.