



C/2025/779

31.1.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/779)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 61 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Pulpo Seco de Adra”

Nr UE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Pulpo Seco de Adra”

2. **Typ produktu**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

Kod Nomenklatury scalonej

0307 — Mięczaki w skorupie lub bez, żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w zalewie solnej; wodne bezkręgowce inne niż skorupiaki i mięczaki, żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w zalewie solnej

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. *Czy produkt*

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce.

„Pulpo seco de Adra” to produkt wytwarzany z ośmiornicy pospolitej (*Octopus vulgaris*), tradycyjnie pozyskiwanej z łowisk w Adrze w Almerii w południowo-wschodniej Hiszpanii. Ośmiornicę poddaje się charakterystycznemu procesowi przygotowania. Kamieniste dno i wpływ prądów morskich sprawiają, że podobnie jak z innych łowisk Morza Śródziemnego, z łowiska w Adrze pozyskuje się ośmiornice o właściwościach odpowiednich do tego rodzaju przygotowania.

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

3.2. *Czy nazwa*

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Przemysł solenia i suszenia, który istnieje w mieście Adra od ponad 200 lat, sprzyjał tradycyjnemu rozwojowi tego produktu, który stał się specjalnością Adry. Dzięki tradycyjnemu przygotowaniu produkt wyróżnia się szczególnymi właściwościami i renomowaną jakością.

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

4. Opis

- 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze

- Cechy fizyczne.

Produkt składa się z suszonych kończyn ośmiornicy pospolitej ważących co najmniej 100 g. Charakterystyczne różowe zabarwienie produktu jest związane z barwą powierzchni kończyn. Przysawki mają intensywniejszą czerwonaworóżową barwę.

Zawartość wilgoci po suszeniu waha się od 67 % do 72 %. Pomiaru dokonuje się 2 cm poniżej miejsca odcięcia kończyny.

- Cechy organoleptyczne

Suszona ośmiornica wyróżnia się następującymi cechami organoleptycznymi:

- czerwonaworóżową barwą o średniej do niskiej intensywności;
- intensywnym aromatem owoców morza, przypominającym jeżowce/alg/skorupiaki, przyjemnym i świeżym, o głębokim i trwałym smaku;
- gładką, bardzo elastyczną i jędrną strukturą, bardzo aromatyczną, o soczystej, sprężystej i łatwej do przeżucia konsystencji.

- 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, której przestrzegać muszą producenci, w tym – w stosownych przypadkach – charakteru i cech wykorzystywanych surowców lub składników oraz metody przygotowania produktu

Proces przygotowania „Pulpo seco de Adra” obejmuje następujące etapy:

- a) Pozyskanie produktu

Zdrowe ośmiornice pospolite pozyskuje się świeżo po uboju, a waga każdej z nich wynosi co najmniej 1,5 kg i nie przekracza 3,5 kg. Ośmiornice te pochodzą tradycyjnie z łowiska w Adrze, choć można je również pozyskiwać z innych podobnych łowisk o kamienistym dnie. W całym łańcuchu chłodniczym ośmiornice przechowuje się w chłodziarce schłodzone do temperatury 4 °C i nie dłużej niż 24 godziny.

- b) Pierwsze cięcie i czyszczenie zewnętrzne

Na początku odcina się głowę poniżej oczu i wyrzuca. Czyste i pozbawione głowy ośmiornice umieszcza się w pojemniku, w którym płucze się je wodą morską lub solanką o stężeniu 3 % w celu oczyszczenia z zewnętrznego śluzu.

- c) Drugie cięcie i czyszczenie kończyn

Każdą ośmiornicę oczyszcza się następnie szczotką w wiadrze z wodą morską lub solanką o stężeniu 3 % aż do całkowitego oczyszczenia jej zewnętrznej części z wszelkiego pozostałego śluzu, tradycyjnie nazywanego po hiszpańsku *baba* (flegma).

Ośmiornice wyjmuje się jedna po drugiej, a kończyny odcina się pojedynczo i sortuje według średnicy lub rozmiaru.

- d) Mrożenie

Kończyny pakuje się, etykietuje i sortuje według rozmiaru, a następnie wkłada do pudełek, które owija się plastikową folią. Ośmiornice są następnie umieszczane w zamrażarkach szokowych w temperaturze minus 38 °C na okres co najmniej 120 minut. Następnie przenosi się je do zamrażarki, w której temperatura wynosi od minus 18 °C do minus 20 °C, na co najmniej 7 dni: jest to minimalny czas potrzebny do przerwania wszystkich włókien.

- e) Rozmrażanie

Przed przygotowaniem ośmiornicę rozmraża się, umieszczając ją w chłodziarce na co najmniej 24 godziny.

f) Obróbka w solance

Kończyny umieszcza się w pojemniku i zanurza w solance sporządzonej z soli morskiej odpowiedniej do celów konserwowania, przy czym stężenie soli wynosi od 8 % do 10 % (w zależności od wielkości kończyny), na co najmniej 15 minut.

g) Suszenie

Każdą kończynę po kolei odsącza się i wiesza osobno na specjalnym stelażu do wyschnięcia. Stelaż składa się z haczyków, dzięki czemu kończyny nie stykają się ze sobą ani z żadną inną częścią stelaża.

Aby wykorzystać morskie powietrze, suszenie odbywa się w suszarniach znajdujących się w obiektach zlokalizowanych blisko morza, w temperaturze otoczenia (mieszczonej się w przedziale od 18 °C do 24 °C) z wymuszoną cyrkulacją powietrza morskiego, naturalnie bogatego w saletrę, przez 24 do 30 godzin, w zależności od rozmiaru kończyn ośmiornicy.

h) Pakowanie

Po zakończeniu suszenia kończyny zdejmuje się lub odczepia, a następnie umieszcza na sterylnym stole w celu zapakowania.

Na koniec kończyny pakuje się próżniowo, etykietuje i sortuje partiami. Przechowuje się je schłodzone w temperaturze od 4 °C do 5 °C lub umieszcza w zamrażarce szokowej w temperaturze minus 38 °C na co najmniej 120 minut przed przeniesieniem do zamrażarki, w której panuje temperatura od minus 18 °C do minus 20 °C.

i) Udostępnianie do sprzedaży

Produkt trafia do sprzedaży schłodzony lub zamrożony, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego.

j) Tradycyjna konsumpcja

Kończyny wyjmuje się z opakowania próżniowego i umieszcza w piekarniku w temperaturze 180 °C na 20 minut.

Następnie kroi się je w plastry i podaje skropione oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Suszoną ośmiornicę można wykorzystać w każdym przepisie na danie z ośmiornicą, i tym samym zwiększyć oraz wzmocnić morski aromat przyrządzanej potrawy.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

- Odniesienie do surowca

W przypadku suszonych ośmiornic surowiec pochodzi z ośmiornic pospolitych z gatunku *Octopus vulgaris*, których waga wynosi co najmniej 1,5 kg i nie przekracza 3,5 kg. Połowy tych ośmiornic odbywają się tradycyjnie w łowisku w Adrze, choć można je również pozyskiwać z innych podobnych łowisk o kamienistym dnie.

- Specyfika produktu Dokumentacja historyczna

Najwcześniejsze dowody archeologiczne pochodzą z okresu fenickiego i na ich podstawie można przypuszczać, że w Adrze i okolicach zajmowano się rybołówstwem i soleniem ryb. Pisemne dowody potwierdzają jednak istnienie przemysłu suszenia i solenia ryb dopiero w okresie rekonkwisty: różne źródła z XVIII wieku można znaleźć w archiwum historycznym Archivo General de Simancas. Nie ulega zwłaszcza wątpliwości, że praktyka i zyski z rybołówstwa bezpośrednio zasilają skarbiec korony, a także zapewniały pobór dodatkowych podatków z suszenia ryb i stosowania soli.

W kolejnych stuleciach obszar ten doświadczył kilku okresów koniunktury i recesji związanych z sektorem rybołówstwa. Dopiero na początku XIX wieku, wraz z poprawą infrastruktury komunikacyjnej i rozpoczęciem budowy portu w Adrze, rybołówstwo na tym obszarze naprawdę rozkwitło.

Pierwsze konkretne doniesienie o charakterze handlowym dotyczące suszonej ośmiornicy w Almerii pojawiło się kilka lat po wojnie domowej. W drugiej połowie lat pięćdziesiątych XX wieku w lokalnej prasie w Grenadzie i Almerii podawano ceny ośmiornicy, zarówno świeżej, jak i suszonej: kilogram świeżej ośmiornicy kosztował na rynku około 7 peset (gazeta „El Ideal”, 5 grudnia 1956 r.).

Wykorzystanie suszonej ośmiornicy w tłumnie odwiedzanych jadłodajniach Adry pozostaje w zbiorowej pamięci do dziś. Wiadomo o dwóch spokrewnionych ze sobą osobach, które używały produktu na tym obszarze i spopularyzowały jego stosowanie. Pierwszą był Lorenzo José Montero Fernández, znany jako „El Gallego” („Galisyjczyk”). Pochodził z Ferrol i był nurkiem, a w 1956 r. przybył do tego regionu, aby pracować przy rozbudowie portu. Kilka lat później otworzył mały bar tapas (korespondencja osobista Antonii Montero Herrery). Drugą, i niewątpliwie bardziej znaną, był José Espin prowadzący bar, który w czasie rozwoju turystyki w latach siedemdziesiątych XX wieku okazał się punktem zwrotnym w historii produktu, o czym świadczą doniesienia opisujące i wykazujące wpływ produktu zarówno w Adrze, jak i poza nią. Na przykład można przeczytać, że suszone ośmiornice z Adry sprzedawano w 35-kilogramowych workach za 105 peset (gazeta „Diario Yugo de Almería”, 16 lipca 1960 r.). Dlatego Joségo Espina uważano w Adrze za osobę, która opracowała ten produkt, jednocześnie bardzo tani do pozyskania i bardzo wysokiej jakości, i osiągnęła bardzo wysoką sprzedaż i rentowność (korespondencja osobista Manuela Vargasa).

Inne pisemne źródła obejmują tom *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería [Historia wiejskiego i tradycyjnego jedzenia: przepisy z Almerii]* (2003). W części poświęconej tradycyjnym potrawom Hoya de Adra na stronie 209 można przeczytać, że: „[r]olnicy i rybacy prowadzą swoją działalność od zarania dziejów i dzięki nim możemy cieszyć się potrawami zawierającymi to, co najlepsze z łądu i morza. Do najbardziej typowych należą [...] suszone ośmiornice”.

Dostępna jest również książka kucharska opublikowana przez władze gminy Adra za pośrednictwem Grupy Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rybołówstwa Poniente Almeriense. Na stronie 10 napisano: „jeśli mowa o produkcie rybnym będącym prawdziwym specjałem, bardzo trudno jest wybrać spośród nich wszystkich, ale gdybyśmy mieli wytypować tylko jeden, który w sposób szczególnie kojarzy się z tradycjami kulinarnymi mieszkańców Adry, bez wątplenia byłaby to ośmiornica, w wielu postaciach: duszona, suszona [...]”.

W 2018 r., w dzienniku internetowym „el diario.es”, w sekcji poświęconej Andaluzji, opublikowano artykuł, w którym wspomniano o pochodzeniu „Pulpo Seco de Adra”. W artykule mowa o barze w Motril, o którego właścicielach napisano, co następuje: „Prowadzili bar, po raz pierwszy otwarty w 1978 r., a przyjaciel z Adry, gdzie ośmiornica jest powszechnym przysmakiem, powiedział im, jak ją przyrządzać. Spróbowali jej i bardzo im zasmakowała, więc została w menu na stałe”.

Na początku XXI wieku przemysł rybny i różne organy administracji publicznej starały się ożywić tę tradycyjną działalność. Wcześniej prowadzono ją na małą skalę, na poziomie rodzinnym i lokalnym, a także jako element gastronomii pod własną marką Adra. Suszona ośmiornica uchodzi obecnie za klejnot tradycji gastronomicznej Adry, a jej początki związane są z samymi rybakami i procesem suszenia na tym obszarze. Produkt otrzymał wiele krajowych i międzynarodowych nagród, na przykład międzynarodową nagrodę „Premio Excelencia Gourmet” (dziennik „La Voz”, 19 stycznia 2018 r.). Nagrody te przyczyniły się do powstania z inicjatywy lokalnych przedsiębiorstw Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (stowarzyszenia na rzecz suszonej ośmiornicy z Adry). Mieszkańcy Adry zawsze wspierali konsumpcję i promocję suszonej ośmiornicy. Lokalny samorząd przygotował prezentacje audiowizualne, a ostatnio opracował trasę degustacji tapas z tym produktem.

Ogółem można powiedzieć, że z dawniej w Adrze osoby związane z lokalnym sektorem rybołówstwa wykorzystywały ośmiornice do własnego wyżywienia, a produkcja detaliczna była niewielka i miała ograniczony zasięg. Takie podejście było typowe w przypadku każdego gatunku sezonowego w rybołówstwie. Ponadto najwyraźniejszą oznaką tożsamości i ugruntowania w lokalnej społeczności jest stosowany do dziś w Adrze i poza nią sposób przygotowywania i spożywania suszonej ośmiornicy w lokalnym sektorze hotelarskim.

Podsumowując, należy stwierdzić, że głównymi elementami przygotowania są tradycyjne solenie i suszenie. Pozostają one niezmienione od lat pięćdziesiątych XX wieku, a wiedza na ich temat przekazywana jest ustnie z pokolenia na pokolenie.