



**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2025/779)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY**

**„Pulpo Seco de Adra“**

**EU č.: TSG-ES-02995 — 18.9.2023**

**1. Název, který má být zapsán**

„Pulpo Seco de Adra“

**2. Druh produktu**

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

Kód kombinované nomenklatury

0307 —Měkkýši, též v lasturách nebo ulitách, živí, čerství, chlazení, zmrazení, sušení, solení nebo ve slaném nálevu; vodní bezobratlí, jiní než koryši a měkkýši, živí, čerství, chlazení, zmrazení, sušení, solení nebo ve slaném nálevu

**3. Důvody zápisu do rejstříku**

**3.1 Jedná se o produkt, který**

je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotýčný produkt či potravinu,

Produkt „Pulpo seco de Adra“ se vyrábí z chobotnice pobřežní (*Octopus vulgaris*), která se tradičně loví v lovišti u města Adra v oblasti Almería na jihovýchodě Španělska. Prochází specifickým procesem úpravy. Díky skalnatému dnu a vlivu mořských proudů se v oblasti Adry, stejně jako v jiných lovištích ve Středozemním moři, vyskytují chobotnice s vlastnostmi vhodnými pro tento druh úpravy.

je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

**3.2 Jedná se o název, který**

označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Díky solírnám a sušírnám, které v Adře existují již více než 200 let, se tento produkt tradičním způsobem vyvíjel a stal se specialitou Adry. Tradiční příprava dává produktu jeho zvláštní vlastnosti a vyhlášenou kvalitu.

se tradičně používá jako název konkrétního produktu.

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

#### 4. Popis

4.1 Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu

• Fyzikální vlastnosti

Produkt se skládá ze sušených chapadel chobotnice pobřežní o hmotnosti nejméně 100 g. Charakteristická růžová barva produktu pochází z povrchu chapadel. Přísavky mají sytější červenorůžové zbarvení.

Obsah vlhkosti po vysušení se pohybuje od 67 % do 72 %. Měření se provádí 2 cm pod místem oddělení chapadla.

• Organoleptické vlastnosti

Sušená chobotnice se vyznačuje senzoryckou kvalitou a má tyto vlastnosti:

- červenorůžová barva střední až nízké intenzity,
- intenzivní aroma mořských plodů, připomínající ježovku / řasy / plody moře, příjemné a svěží, s hlubokou a trvalou chutí,
- hladká, velmi plná a pevná struktura, s výraznou chutí a šťavnatou, pružnou a na skus příjemnou konzistencí.

4.2 Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu

Postup přípravy produktu „Pulpo seco de Adra“ tvoří tyto kroky:

a) Získání produktu

Chobotnice se získávají čerstvě usmrcené a zdravé, vždy o minimální hmotnosti 1,5 kg a maximální hmotnosti 3,5 kg. Tradičně pocházejí z loviště u města Adra, mohou však pocházet i z jiných podobných skalnatých lovišť. V celém chladírenském řetězci se uchovávají v chladu při teplotě 4 °C a v chladičím zařízení se skladují nejdéle 24 hodin.

b) První krájení a čištění vnějšího povrchu

Nejprve se v místě pod očima odřízne hlava, která se zlikviduje. Očištěné chobotnice bez hlavy se umístí do nádoby, kde se opláchnou mořskou vodou nebo solným roztokem s 3 % obsahem soli, aby se zbavily veškerého vnějšího slizu.

c) Druhé krájení a čištění chapadel

Každá chobotnice se poté očistí kartáčem v kbelíku s mořskou vodou nebo solným roztokem s 3 % obsahem soli, dokud se zvenku zcela nezbaví všech zbytků slizu, kterým se ve španělštině tradičně říká „baba“.

Chobotnice se zpracovávají po jednotlivých kusech, chapadla jsou jednotlivě odřezávána a tříděna podle průměru nebo velikosti.

d) Zmrazení

Chapadla se zabalí, označí a roztřídí podle velikosti, uloží do krabic a zabalí do plastové fólie. Poté se chobotnice umístí do šokových zchlazovačů při teplotě minus 38 °C na dobu nejméně 120 minut. Následně se přemístí do mrazicího boxu při teplotě mezi minus 18 °C a minus 20 °C na dobu nejméně 7 dnů: to je minimální doba potřebná k narušení všech vláken.

e) Rozmrazení

Před přípravou se chobotnice rozmrazí tak, že se na nejméně 24 hodin umístí do chladičímho zařízení.

## f) Naložení do solného roztoku

Chapadla se vloží do nádoby a ponoří do nálevu z mořské soli vhodné pro konzervační účely o koncentraci 8 až 10 % soli (v závislosti na velikosti chapadla) na dobu nejméně 15 minut.

## g) Sušení

Chapadla se po jednotlivých kusech osuší a samostatně zavěsí na zvláštní stojan k vysoušení. Stojan se skládá z háků uspořádaných tak, aby se žádná z chapadel nedotýkala navzájem ani jiné části stojanu.

Vlhkost se odstraňuje v sušárnách při pokojové teplotě (mezi 18 °C a 24 °C) a s nucenou cirkulací mořského vzduchu, přirozeně bohatého na ledek, v zařízeních umístěných v blízkosti moře, aby se využil mořský vzduch, a to po dobu 24 až 30 hodin podle velikosti chapadel chobotnice.

## h) Balení

Jakmile je sušení ukončeno, chapadla se sejmou nebo vyjmou z háků a položí se na dokonale dezinfikovaný stůl, kde se zabalí.

Nakonec se chapadla vakuově zabalí, označí a roztřídí do šarží. Uchovávají se v chladu při teplotě 4 °C až 5 °C nebo se umístí do šokového zchlazovače při teplotě minus 38 °C na dobu nejméně 120 minut a poté do mrazicího boxu při teplotě minus 18 °C až minus 20 °C.

## i) Dostupnost k prodeji

Produkt je k prodeji dodáván chlazený nebo zmrazený, přičemž nikdy nedojde k přerušení chladicího řetězce.

## j) Tradiční spotřeba

Chapadla se vyjmou z vakuového obalu a vloží se na 20 minut do trouby při teplotě 180 °C.

Poté se nakrájí na plátky a podávají se pokapané extra panenským olivovým olejem.

Sušené chobotnice lze použít pro jakýkoli recept, který používá chobotnici, aby zvýšily a zvýraznily mořskou chuť pokrmu.

#### 4.3 Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

- Odkaz na surovinu

Surovina pro výrobu sušených chobotnic pochází z chobotnic druhu *Octopus vulgaris* o minimální hmotnosti 1,5 kg a maximální hmotnosti 3,5 kg. Chobotnice se tradičně loví v lovišti u města Adra, mohou však pocházet i z jiných podobných skalnatých lovišť.

- Specifičnost produktu. Historická dokumentace

Nejstarší archeologické důkazy pocházejí z doby Féničanů a lze předpokládat, že se v oblasti Adry a jejím okolí provozoval rybolov a docházelo k nasolování ryb. Existenci solíren a sušení ryb však potvrzují až listinné důkazy z období *reconquisty*, přičemž v historickém archivu Archivo General de Simancas se nacházejí různé prameny pocházející z 18. století. Konkrétně je zřejmé, že rybolov a zisky z něj přinášely přímý prospěch královské pokladně, stejně jako další daně ze sušení ryb a používání soli.

V následujících staletích zažila oblast několik období prosperity a recese spojených s odvětvím rybolovu. Teprve na počátku 19. století, kdy se zlepšila komunikační infrastruktura a započala výstavba přístavu Adra, se rybolov v této oblasti skutečně rozvinul.

První konkrétní komerční zpráva o sušených chobotnicích v Almerii se objevila několik let po občanské válce. V druhé polovině 50. let 20. století informoval místní tisk v Granadě a Almerii o cenách chobotnic, a to čerstvých i sušených, a uváděl, že kilogram čerstvých chobotnic stojí na trhu asi 7 peset (deník *El Ideal* ze dne 5. prosince 1956).

Ještě dnes lze v kolektivní paměti nalézt informace o používání sušených chobotnic v rušných jídelnách v Adře. Je známo, že produkt v této oblasti používali a jeho použití zpopularizovali dva vzájemně propojení jednotlivci. Prvním z nich byl Lorenzo José Montero Fernández, známý jako „El Gallego“ (Galicijec). Pocházel z Ferrolu, byl potápěčem a do oblasti Adry přišel v roce 1956 pracovat na rozšíření přístavu. O několik let později začal provozovat malý „tapas bar“ (osobní sdělení: Antonia Montero Herrera). Druhým a bezpochyby známějším byl bar, který provozoval José Espin. Ten v době rostoucího cestovního ruchu v 70. letech 20. století znamenal bod zlomu, neboť zprávy zmiňují a prokazují dosah produktu v rámci Adry, ale i za hranicemi města. Pro představu lze uvést, že sušené chobotnice z Adry se prodávaly v 35kilových pytlích za cenu 105 peset (deník *Diario Yugo de Almería* ze dne 16. července 1960). Proto se v Adře mělo za to, že právě José Espin vyvinul tento produkt s velmi nízkými počátečními náklady a velmi vysokou kvalitou, který přináší velmi vysoké tržby a ziskovost (osobní sdělení: Manuel Vargas).

Mezi další písemné prameny patří kniha *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (Historie venkovské a tradiční stravy: recepty z oblasti Almerie) (2003). V části věnované tradičním pokrmům oblasti Hoya de Adra se na straně 209 píše: „Zemědělci a rybáři zde žili odedávna a díky tomu si můžeme vychutnávat pokrmy obsahující to nejlepší ze země a moře. K nejtýpickejšímu patří... sušené chobotnice.“

K dispozici je také kniha receptů, kterou vydal úřad města Adra prostřednictvím skupiny pro rozvoj venkova a rybolovu v oblasti Poniente Almeriense. Na straně 10 kniha uvádí: „mluvíme-li o ‚hvězdném‘ produktu rybolovu, je velmi těžké si vybrat, ale pokud bychom měli zvolit jen jeden, který je obzvláště spojen s kulinářskými tradicemi obyvatel Adry, byla by to bezpochyby chobotnice, a to v mnoha podobách: dušená, sušená...“.

V roce 2018 zveřejnily internetové noviny *el diario.es* v rubrice věnované Andalusii článek, v němž se zmiňují o původu produktu „Pulpo Seco de Adra“. S odkazem na bar v Motrilu se v něm píše: „Provozovali bar od jeho otevření v roce 1978 a přítel z Adry, kde jsou chobotnice běžné, jim poradil s jejich úpravou. Vyzkoušeli je, velmi jim chutnaly a zůstaly v nabídce natrvalo“.

Na počátku 21. století se rybářský průmysl a různé orgány veřejné správy snažily tuto tradiční činnost podpořit. Dříve se jednalo o činnost provozovanou v malém rozsahu na rodinné a místní úrovni a zároveň o součást gastronomie s vlastní značkou spojenou s městem Adra. Dnes jsou sušené chobotnice považovány za klenot gastronomické tradice Adry a jejich původ je spojen s místními rybáři a s procesem sušení provozovaným v této oblasti. Produkt získal různá národní i mezinárodní ocenění, například mezinárodní cenu „Premio Excelencia Gourmet“ (deník *La Voz* ze dne 19. ledna 2018). Tato ocenění vedla k iniciativě místních podniků: bylo zřízeno sdružení *Asociación del Pulpo Seco de Adra* (APUSEDRA) (sdružení pro sušené chobotnice z Adry). Obyvatelé Adry vždy podporovali konzumaci a propagaci sušených chobotnic. Místní rada připravila audiovizuální prezentace a nedávno pro tento produkt vytvořila trasu, na níž se nacházejí podniky nabízející tzv. *tapas*.

Souhrnně lze říci, že v Adře chobotnice tradičně využívali jednotlivci spojení s místním rybářským odvětvím ke své obživě, přičemž maloobchodní produkce měla omezený dosah. To bylo typické pro všechny rybolovné druhy sezónní povahy. Nejsilnějším znakem identity a ukotvení v místní komunitě je navíc způsob přípravy a konzumace sušených chobotnic v místním odvětví pohostinství, který se v Adře i mimo ni udržuje dodnes.

Závěrem lze shrnout, že hlavní prvky přípravy představují tradiční solení a sušení. Tyto postupy se od 50. let 20. století nezměnily a předávají se z rodičů na děti ústní tradicí.