



C/2025/779

31.1.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/779)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 61 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Pulpo Seco de Adra»

UE n.º: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. Nombre que debe registrarse

«Pulpo Seco de Adra»

2. Tipo de producto

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

Código de la nomenclatura combinada

0307 - Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos y moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera

3. Justificación del registro

3.1. Indíquese si el producto

es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

El pulpo seco de Adra es un producto obtenido a partir de pulpo de roca o común (*Octopus vulgaris*) tradicionalmente proveniente del caladero de Adra (sureste de España, Almería) sometido a un proceso de elaboración singular. El caladero de Adra, al igual que otros caladeros similares del Mediterráneo, por el carácter de su fondo rocoso y la influencia de las corrientes marinas, produce un pulpo con unas características idóneas para este tipo de elaboración.

se produce a partir de materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

3.2. Indíquese si el nombre

identifica el carácter tradicional o específico del producto.

Como consecuencia de la industria de salazón y secado existente en la localidad de Adra desde hace más de 200 años, se viene elaborando de forma tradicional este producto que es específico de la ciudad de Adra. Esta elaboración tradicional le confiere unas características especiales y una calidad reconocida.

se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

4. Descripción

4.1. Descripción del producto al que alude el nombre indicado en el punto 1, incluidas las principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieren su carácter específico.

- Características físicas.

Se trata de los brazos o patas deshidratadas de pulpo de roca de un peso igual o superior a 100 g. La superficie de los brazos o patas presenta una coloración rosada característica del producto, las ventosas son de color rosa-granate más intenso.

El porcentaje de humedad tras el secado oscila entre el 67-72 %, medido este 2 cm por debajo de la zona de corte de la pata.

- Características organolépticas

El pulpo seco deshidratado se caracteriza por su calidad sensorial, presentando las siguientes características:

- Intensidad de color rosado-granate media-baja.
- Aroma y sabor intenso a producto de mar, que recuerda a erizo-alga-marisco, agradable y fresco, penetrante y persistente.
- Textura suave, con una elevada elasticidad, consistencia y aromaticidad elevadas, con un interior jugoso, gomoso y masticable.

4.2. Descripción del método de producción del producto al que alude el nombre indicado en el punto 1 que deben seguir los productores, incluidas, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilizan, así como el método de elaboración empleado.

El procedimiento para la elaboración del «Pulpo seco de Adra» consta de las siguientes etapas:

a) Recepción del producto

Se adquieren los pulpos frescos de roca, sanos y sacrificados, obtenidos de ejemplares con un peso mínimo de 1,5 kg y máximo de 3,5 kg, tradicionalmente procedentes del caladero de Adra, aunque pueden provenir de otros caladeros de fondos rocosos similares, manteniendo en todo momento la cadena de frío a 4° C, conservándolos como máximo 24 horas en cámara refrigeradora.

b) Primer corte y limpieza superficial

En primer lugar, se separa la cabeza por debajo de los ojos, desechando la misma. Se colocan los pulpos descabezados y limpios en un recipiente para su enjuague con agua de mar o salmuera con un 3 % de sal, hasta conseguir eliminar externamente cualquier resto de babaza.

c) Segundo corte y limpieza de las patas

A continuación, se limpia con un cepillo en una cubeta de agua de mar o salmuera al 3 % de sal, hasta que no queden restos de materia mucilaginosos, denominado tradicionalmente baba o babaza, de toda la parte externa del animal.

Se cogen los pulpos individualmente y se van cortando los brazos o patas de una en una, separándolas por diámetros o calibres.

d) Congelación

Las patas se envasan, se etiquetan y lotean por calibres envueltas en plástico film y en cajas. A continuación, se introducen en un abatidor de congelación a -38° C durante un tiempo mínimo de 120 minutos. Posteriormente, se pasan a la cámara de congelación con una temperatura entre -18 y -20 °C durante un tiempo mínimo de siete días, tiempo mínimo para que todas las fibras se rompan.

e) Descongelación

Se descongela el pulpo a elaborar, depositándolo en una cámara refrigeradora un mínimo de 24 horas.

f) Tratamiento en salmuera

Se introducen las patas en un recipiente donde son sumergidas en una salmuera con sal marina tipo salazón comprendida entre un 8 y 10 % (dependiendo del calibre de la pata), por un período mínimo de 15 minutos.

g) Secado

De forma individualizada, cada pata se va escurriendo y sujetándola en una estructura de separación característica para su secado, formada por ganchos, lo que permite que las patas no entren en contacto entre ella, con otras patas o cualquier otra parte de esta estructura.

La eliminación de la humedad se realiza en un secadero a temperatura ambiente (entre 18 y 24 °C) y circulación forzada de aire marino natural rico en salitre, en instalaciones situadas en las proximidades del mar, para obtener el aire salino, durante un tiempo comprendido entre 24 y 30 horas en función del calibre de las patas de pulpo.

h) Envasado

Una vez pasado este tipo de secado, las patas se descuelgan o desenganchan, para posteriormente ser depositadas en una mesa totalmente higienizada para su envasado posterior.

Finalmente, las patas son envasadas al vacío, se procede a su etiquetado y loteado y se conservan refrigeradas entre 4 y 5 °C o se introducen en un abatidor de congelación a -38 °C durante un tiempo mínimo de 120 minutos para posteriormente pasarlas a una cámara congeladora a temperatura comprendida entre -18 y -20 °C.

i) Comercialización

La comercialización se realiza con el producto refrigerado o congelado (respetando siempre la cadena de frío).

j) Consumo tradicional

Las patas se sacan del envase al vacío y se introducen en un horno a temperatura de 180 °C durante un tiempo de 20 minutos.

A continuación, se cortan en rodajas y se presentan con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

El pulpo seco puede formar parte de cualquier receta que se haga con pulpo, incrementando y potenciando su sabor a mar.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto

- Referente a la materia prima.

Para el pulpo seco, serán ejemplares de pulpo común o de roca (*Octopus vulgaris*) que tradicionalmente son capturados en el caladero de Adra, aunque pueden provenir de otros caladeros de fondos rocosos similares, con un peso mínimo de 1,5 kg y máximo de 3,5 kg.

- Carácter específico del producto. Documentación histórica.

Aunque las primeras referencias arqueológicas se remontan a la época fenicia y se puede deducir que en la zona de Adra y alrededores existía una actividad pesquera y de salazón de pescado, es en la época de la conquista de los Reyes Católicos donde se confirmaría documentalmente la existencia en la Villa de Adra de una industria de salado y secado de pescado mediante diferentes datos del s. XVIII en el Archivo General de Simancas. Específicamente, se tiene constancia de que la explotación y los beneficios de la pesca repercutían directamente a las arcas de la corona, además de ingresar otros tributos extras del secado de pescado y del uso de la sal.

En los siglos siguientes, la localidad sufrió varios periodos de esplendor y retroceso asociados al sector pesquero, y no es hasta los inicios del siglo XIX, unido a las mejoras de infraestructuras de comunicación y a los inicios de la construcción del puerto de Adra, cuando despegue definitivamente la pesca en la localidad.

La primera reseña específica de tipo comercial sobre el pulpo seco en Almería aparece varios años después de la guerra civil, cuando en la prensa local granadina y almeriense se mencionan los precios del pulpo tanto fresco como seco en la segunda mitad de la década de los cincuenta, citando que el kilo de pulpo fresco en la plaza de abastos era de unas 7 pesetas (periódico El Ideal, 5.12.1956).

Aún a día de hoy y dentro de la memoria popular, se puede obtener información del uso del pulpo seco en Adra en la hostelería popular. Así, se ha constatado que existieron dos personas relacionadas entre sí que utilizaron y popularizaron el uso de este producto en la localidad. Por una parte, Lorenzo José Montero Fernández (El Gallego), originario de Ferrol y buceador que llegó a la localidad para trabajar en la ampliación del puerto en 1956 y varios años después acabó regentando un pequeño bar de tapas (comm. pers. Antonia Montero Herrera). En segundo lugar y sin duda el más conocido, fue el bar regentado por José Espin, que, junto al período de expansión del turismo de los años 70 del siglo pasado, produce un punto de inflexión con unas de las reseñas de identificación y diferenciación que produjo este producto tanto dentro como fuera de Adra. Como reseña, indicar que se tiene constancia que el pulpo seco procedente de Adra se vendía en sacos de 35 kilos a un precio de 105 pesetas (diario Yugo de Almería, 16 de julio de 1960). Así que en Adra se considera que fue la persona que desarrolló este producto con unos costes iniciales muy bajos, y una muy alta calidad, unido a una comercialización y puesta en valor muy elevada (comm. pers. Manuel Vargas).

Respecto a otras referencias escritas, en la página 209 del libro «Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería» (2003), en la sección Platos Típicos de Hoya de Adra, se indica: «Fruto de la pervivencia de agricultores y pescadores a lo largo de la historia, degustamos platos que contienen lo mejor del mar y de la huerta. Los más representativos son: (...) pulpo seco (...)».

Hay también un libro de recetas publicado por el Ayuntamiento de Adra a través del Grupo de Desarrollo Rural Pesquero del Poniente Almeriense, en cuya página 10 se dice: «(...) hablar de un producto pesquero “estrella” entre todos los que hay, es muy difícil, pero, si tuviéramos que comentar uno, arraigado de manera particular a la tradición culinaria de los abderitanos es, sin duda, el PULPO, en sus múltiples vertientes, pulpada, pulpo seco, (...)».

En el periódico digital, el diario.es, en su sección de Andalucía, en el año 2018 hay un artículo donde se menciona el origen del Pulpo Seco de Adra, ya que habla de un bar de Motril donde se comenta «Ellos regentaban originalmente el bar cuando abrió en 1978, y un amigo de Adra, donde es habitual el pulpo, les contó cómo hacerlo. Probaron, gustó mucho y se quedó para siempre».

Durante los primeros años del siglo XXI, se intentó dar un impulso a esta actividad tradicional desde la industria pesquera y diferentes administraciones públicas, la cual había tenido una implantación limitada, familiar y local, además de formar parte de una gastronomía con sello propio de Adra. Actualmente el pulpo seco está considerado como una joya de la tradición gastronómica abderitana cuyo origen está vinculado a los propios pescadores y el proceso de secado en Adra, donde se han obtenido diferentes premios nacionales e internacionales (p.e. Premio Internacional Excelencia Gourmet; diario La Voz, 19 de enero de 2018), dando como resultado una iniciativa de empresas locales en la creación de la Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA). La población abderitana viene apoyando el consumo y promoción del pulpo seco, de forma que su Ayuntamiento ha llevado a cabo actuaciones de difusión audiovisual y recientemente una ruta de la tapa específica para este producto.

En resumen, se puede decir que históricamente la utilización del pulpo en Adra fue para autoconsumo de personas relacionado con el sector pesquero local, con una producción minorista y de poca envergadura, como cualquier especie con un componente estacional y temporalidad asociadas a la pesca. Por otro lado, la mayor seña de identidad y arraigo popular está asociada a su forma de elaboración y consumo del pulpo seco por parte de la hostelería local abderitana, que aún perdura hasta nuestros días dentro y fuera de Adra.

Finalmente, y a modo de resumen, podemos decir que los principales elementos de elaboración del pulpo seco son la salmuera y el secado tradicional, los cuales han permanecido inalterados desde los años 50 del pasado siglo, pasando la tradición oral de padres a hijos.