C/2025/779

31.1.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/779)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Pulpo seco de Adra»

Nº UE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Dénomination à enregistrer**

«Pulpo seco de Adra»

2. **Type de produit**

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

Code de la nomenclature combinée

0307 – Mollusques, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit*

qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

Le «Pulpo seco de Adra» est un produit obtenu à partir de poulpe de roche ou commun (*Octopus vulgaris*) provenant traditionnellement de la zone de pêche d'Adra (sud-est de l'Espagne, province d'Almería) et soumis à un processus de production unique. Comme d'autres zones de pêche similaires en Méditerranée, la zone de pêche d'Adra, en raison du caractère rocheux de ses fonds marins et de l'influence des courants, produit un poulpe possédant des caractéristiques appropriées pour ce type de préparation.

qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination*

indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Directement lié à l'industrie de la salaison et du séchage présente dans la ville d'Adra depuis plus de 200 ans, ce produit typique de la ville d'Adra est préparé de manière traditionnelle. Cette méthode d'élaboration lui confère ainsi des caractéristiques particulières et une qualité reconnue.

traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, y compris des principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques démontrant sa spécificité*

Caractéristiques physiques

Il s'agit de bras déshydratés de poulpe commun d'un poids égal ou supérieur à 100 g. La surface de ces bras présente une couleur rose caractéristique du produit, les ventouses sont d'une couleur rose grenat plus intense.

Le pourcentage d'humidité après séchage varie de 67 % à 72 %, mesuré à 2 cm sous la zone de découpe de la patte.

Caractéristiques organoleptiques

Le poulpe séché déshydraté se caractérise par sa qualité sensorielle qui lui confère les caractéristiques suivantes:

— intensité de couleur rose-grenat moyenne à basse;

— arôme et goût intense de produit de la mer, rappelant l'oursin/les algues/les crustacés, agréable et frais, pénétrant et persistant;

— texture douce, d'une grande élasticité, avec une bonne consistance et un fort arôme, un intérieur juteux, caoutchouteux et moelleux.

4.2. *Description de la méthode de production du produit auquel fait référence la dénomination indiquée au point 1, que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit*

La méthode d'élaboration du «Pulpo seco de Adra» comprend les étapes suivantes:

a) Réception du produit

Les poulpes communs frais sont achetés, sains et abattus, parmi des spécimens d'un poids compris entre un minimum de 1,5 kg et un maximum de 3,5 kg, provenant traditionnellement de la zone de pêche d'Adra, mais également d'autres zones de pêche à fond rocheux de Méditerranée, avec un maintien constant de la chaîne du froid à 4 °C et une conservation pendant un maximum de 24 heures en chambre froide.

b) Première découpe et nettoyage superficiel

Tout d'abord, la tête est séparée du corps au-dessous des yeux puis éliminée. Les poulpes sans tête et nettoyés sont alors placés dans un récipient pour être rincés avec de l'eau de mer ou de la saumure contenant 3 % de sel, jusqu'à ce que toute la «bave» restante soit éliminée sur l'extérieur.

c) Deuxième découpe et nettoyage des bras

Les poulpes sont ensuite nettoyés à la brosse dans un seau d'eau de mer ou de saumure contenant 3 % de sel, jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucune trace de matière mucilagineuse, traditionnellement appelée «bave», provenant de toute la partie externe de l'animal.

Les poulpes sont traités individuellement, et les bras (ou pattes) sont alors découpés un par un et triés selon le diamètre ou le calibre.

d) Congélation

Les bras sont conditionnés, étiquetés et regroupés en fonction de leur dimension, enveloppés dans du film plastique, puis mis en caisses. Ils sont ensuite placés dans un refroidisseur de congélation à -38 °C pendant au moins 120 minutes. Puis ils sont transférés dans la chambre de congélation à une température comprise entre -18 °C et -20 °C pendant au moins 7 jours, temps minimum requis pour que toutes les fibres se cassent.

e) Décongélation

Le poulpe à transformer est décongelé et placé au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

f) Traitement en saumure

Les bras sont placés dans un récipient où ils sont immergés dans une saumure contenant entre 8 % et 10 % de sel de mer pour salaison (selon le calibre des bras), pendant au moins 15 minutes.

g) Séchage

Individuellement, chaque bras est égoutté et maintenu dans une structure de séparation caractéristique prévue pour le séchage, composée de crochets, qui permet aux bras de ne pas entrer en contact avec la structure, ni entre eux ni avec aucune autre partie de cette structure.

L'élimination de l'humidité s'effectue dans un séchoir à température ambiante (entre 18 °C et 24 °C) avec une circulation forcée d'air marin naturel riche en salpêtre, dans des installations situées à proximité de la mer pour obtenir l'air salin, pendant une durée comprise entre 24 et 30 heures, selon le calibre des bras.

h) Conditionnement

Une fois ce type de séchage terminé, les bras sont détachés ou décrochés, pour être ensuite déposés sur une table entièrement désinfectée en vue de leur conditionnement ultérieur.

Enfin, les bras sont emballés sous vide, étiquetés et mis en lots, puis conservés au réfrigérateur entre 4 °C et 5 °C, ou placés dans un refroidisseur de congélation à -38 °C pendant au moins 120 minutes avant d'être ensuite transférés dans une chambre de congélation à une température comprise entre -18 °C et -20 °C.

i) Commercialisation

Le produit est commercialisé réfrigéré ou congelé (en respectant toujours la chaîne du froid).

j) Consommation traditionnelle

Les bras sont retirés de l'emballage sous vide et placés au four à une température de 180 °C pendant 20 minutes.

Ils sont ensuite coupés en tranches et présentés avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

Le poulpe séché peut être utilisé dans n'importe quelle recette à base de poulpe, afin d'augmenter et de rehausser sa saveur marine.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit*

• Concernant la matière première

Pour ce qui est du poulpe séché, il s'agira de spécimens de poulpe commun ou de roche (*Octopus vulgaris*) traditionnellement pêchés dans la zone de pêche d'Adra, mais également dans d'autres zones de pêche à fond rocheux, et d'un poids compris entre 1,5 kg et 3,5 kg.

• Spécificité du produit. Documentation historique

Même si les premières références archéologiques remontent à la période phénicienne et permettent de déduire que l'on pêchait et salait déjà le poisson dans la région d'Adra et ses environs, c'est au moment de la conquête des Rois Catholiques que l'existence dans la «Villa de Adra» d'une industrie de salaison et de séchage du poisson fut démontrée d'après divers documents du XVIII^{e} siècle, conservés aux Archives générales de Simancas. Plus précisément, il y est attesté que l'exploitation et les bénéfices de la pêche avaient un impact direct sur les finances de la couronne, en plus d'y faire entrer d'autres taxes supplémentaires provenant du séchage du poisson et de l'utilisation du sel.

Au cours des siècles suivants, la ville a connu plusieurs périodes de splendeur et de déclin liées au secteur de la pêche, et ce n'est qu'au début du XIX^{e} siècle, avec l'amélioration des infrastructures de communication et le lancement de la construction du port d'Adra, que la pêche prend définitivement son essor.

La première description commerciale spécifique du poulpe séché dans la province d'Almería apparaît plusieurs années après la guerre civile, lorsque la presse locale de Grenade et d'Almería mentionne les prix du poulpe frais et séché dans la seconde moitié des années 1950, indiquant notamment que le kilo de poulpe frais au marché coûtait environ 7 pesetas (Journal *El Ideal*, 5 décembre 1956).

Aujourd'hui encore et de mémoire populaire, il est possible d'obtenir des informations sur l'utilisation du poulpe séché à Adra dans les établissements de restauration populaires. Il a ainsi été confirmé que deux personnes ont utilisé et popularisé ce produit dans la ville. Il y eut tout d'abord Lorenzo José Montero Fernández («El Gallego»), plongeur originaire de Ferrol, venu dans la ville pour travailler à l'agrandissement du port en 1956 et qui a finalement dirigé quelques années plus tard un petit bar à tapas (communication personnelle: Antonia Montero Herrera). Ensuite, c'est le bar de José Espin, sans doute le plus connu, qui lors du développement touristique des années 1970 a marqué un tournant dans l'histoire en attribuant une identité et des caractéristiques au produit, ce qui le fera connaître aussi bien à Adra qu'ailleurs. Il existe des éléments attestant que le poulpe séché d'Adra était vendu en sacs de 35 kg au prix de 105 pesetas (Journal *Yugo de Almería*, 16 juillet 1960). Cet homme est donc considéré à Adra comme celui qui a développé le produit avec un coût de départ très faible et une qualité excellente, associés à une commercialisation et une mise en valeur très efficaces (communication personnelle: Manuel Vargas).

Dans d'autres écrits de référence, notamment à la page 209 du livre *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (2003) (Histoire de l'alimentation rurale et traditionnelle: recueil de recettes d'Almería), dans la section «Platos Típicos de Hoya de Adra» (Plats typiques), il est indiqué: «Le maintien dans cette zone des agriculteurs et des pêcheurs tout au long de l'histoire nous permet de déguster des plats offrant le meilleur de la mer et du potager. Les plus représentatifs sont:[...] le poulpe séché».

Il existe également un livre de recettes publié par la municipalité d'Adra par l'intermédiaire du «Grupo de Desarrollo Rural Pesquero del Poniente Almeriense», où il est indiqué à la page 10: «[…] parler d'un produit de la pêche "phare" parmi tous ceux qui existent est très difficile, mais si nous devions en distinguer un, ancré de manière particulière dans la tradition culinaire des locaux, ce serait sans nul doute le poulpe, sous ses différentes formes, "pulpada", poulpe séché, […]».

Le journal numérique «el diario.es» présente, dans sa section Andalousie, un article de 2018 qui mentionne l'origine du poulpe séché d'Adra et notamment un bar de Motril: «[i]ls géraient le bar depuis son ouverture en 1978, et un ami d'Adra, où le poulpe est un mets habituel, leur a indiqué comment le préparer. Ils ont essayé la préparation, qui a été très appréciée des clients, et ce plat est resté au menu depuis lors.»

Durant les premières années du XXI^{e} siècle, l'industrie de la pêche et différentes administrations publiques ont déployé des efforts pour dynamiser cette activité traditionnelle, dont la portée était jusque-là limitée, familiale et locale, et s'intégrait dans une gastronomie typique propre à Adra. Actuellement, le poulpe séché est considéré comme un joyau de la tradition gastronomique dans la ville d'Adra, dont l'origine est liée aux pêcheurs eux-mêmes ainsi qu'au processus de séchage pratiqué à Adra, qui a été récompensé par différents prix nationaux et internationaux comme le «Premio Internacional Excelencia Gourmet» (journal La Voz, 19 janvier 2018), ce qui a donné lieu à une initiative d'entreprises locales qui ont créé une «Asociación del Pulpo Seco de Adra» (APUSEDRA) (association du Poulpe séché d'Adra). La population d'Adra soutient la consommation et la promotion du poulpe séché, de sorte que la municipalité a réalisé des actions de diffusion audiovisuelle et créé récemment une «Ruta de la tapa» spécifique à ce produit.

En bref, l'histoire montre que l'utilisation du poulpe à Adra était destinée à l'autoconsommation liée au secteur de la pêche locale, avec une production de détail et à petite échelle, comme pour toute espèce ayant une composante saisonnière associée à la pêche. D'autre part, le signe d'identité et d'enracinement populaire le plus fort est associé au mode de préparation et de consommation du poulpe séché par les restaurateurs de la ville, qui persiste encore aujourd'hui à Adra et dans les environs.

Enfin, il est possible de dire en résumé que les principaux éléments de préparation du poulpe séché sont la saumure et le séchage traditionnel, qui n'ont pas changé depuis les années 50 du siècle dernier et se sont transmis d'une génération à l'autre par tradition orale.