C/2025/779

31.1.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/779)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Pulpo Seco de Adra»

N. UE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Nome (nomi) da registrare**

«Pulpo Seco de Adra»

2. **Tipo di prodotto**

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Codice della nomenclatura combinata

0307 - Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia

3. **Motivi della registrazione**

3.1. *Specificare se il prodotto*

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

Il «Pulpo seco de Adra» è un prodotto ottenuto dal polpo comune (*Octopus vulgaris*), tradizionalmente proveniente dalla zona di pesca di Adra nella provincia di Almería, nel sud-est della Spagna. È sottoposto a un processo di preparazione specifico. Grazie al suo fondale roccioso e all'influenza delle correnti marine, come altre zone di pesca del Mediterraneo, la zona di pesca di Adra produce polpi con caratteristiche adatte a questo tipo di preparazione.

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

3.2. *Specificare se il nome*

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

L'industria della salatura e dell'essiccazione, presente nella città di Adra da oltre 200 anni, ha permesso a questo prodotto di svilupparsi in modo tradizionale e di diventare una specialità della città. La preparazione tradizionale conferisce al prodotto le speciali caratteristiche e la qualità rinomata.

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Descrizione**

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto*

• Caratteristiche fisiche

Il prodotto è costituito da arti essiccati di polpo comune del peso minimo di 100 g. Il caratteristico colore rosa del prodotto deriva dalla superficie degli arti. Le ventose sono di un colore rosa-rossastro più intenso.

Il tenore di umidità dopo l'essiccazione varia dal 67 % al 72 %. La misurazione è effettuata 2 cm al di sotto del punto in cui gli arti sono staccati.

Caratteristiche organolettiche

Il polpo essiccato si distingue per la qualità sensoriale e presenta le seguenti caratteristiche:

— colore rosa-rossastro di intensità medio-bassa;

— intenso aroma di frutto di mare, che ricorda il riccio di mare/l'alga/i molluschi, gradevole e fresco, dal gusto intenso e persistente;

— liscio, molto morbido e compatto, molto saporito, con consistenza succosa, elastica e masticabile.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto*

La procedura di preparazione del «Pulpo seco de Adra» si articola nelle fasi seguenti.

a) Acquisto del prodotto

I polpi comuni vengono acquisiti appena pescati e sani, ciascuno con un peso minimo di 1,5 kg e un peso massimo di 3,5 kg. Tradizionalmente provengono dalla zona di pesca di Adra, anche se possono provenire da altre zone rocciose simili. Lungo tutta la catena del freddo, vengono mantenuti refrigerati a 4 °C e conservati per non più di 24 ore in un refrigeratore.

b) Primo taglio e pulizia esterna

Per prima cosa, la testa viene tagliata sotto gli occhi e scartata. I polpi puliti e senza testa vengono posti in un recipiente per essere sciacquati con acqua di mare o salamoia con il 3 % di sale, al fine di ripulirli dall'eventuale muco esterno.

c) Secondo taglio e pulizia degli arti

Ogni polpo viene poi pulito con una spazzola in un secchio di acqua di mare o di salamoia con il 3 % di sale fino a quando la parte esterna non è completamente priva di tutti i residui viscidi, tradizionalmente noti come «baba» («bava») in spagnolo.

I polpi vengono presi uno per uno, gli arti vengono tagliati singolarmente e suddivisi per diametro o dimensione.

d) Congelamento

Gli arti vengono confezionati, etichettati e suddivisi per dimensione, collocati in scatole e avvolti in pellicole di plastica. I polpi vengono quindi posti in abbattitori a una temperatura di meno 38 °C per un periodo minimo di 120 minuti. Vengono quindi trasferiti al congelatore a una temperatura compresa tra meno 18 °C e meno 20 °C per un minimo di 7 giorni, il tempo minimo necessario alla rottura di tutte le fibre.

e) Scongelamento

Prima della preparazione, il polpo viene posto in un refrigeratore per almeno 24 ore per essere scongelato.

f) Trattamento in salamoia

Gli arti vengono posti in un recipiente e immersi in una salamoia a base di sale marino adatta alla conservazione, con una percentuale di sale compresa tra l'8 % e il 10 % (a seconda delle dimensioni dell'arto) per un periodo minimo di 15 minuti.

g) Essiccazione

Uno ad uno, gli arti vengono sgocciolati e appesi su una speciale rastrelliera per l'asciugatura. La rastrelliera è composta da ganci in modo tale da assicurare che nessuno degli arti ne tocchi un altro o tocchi qualsiasi altra parte della rastrelliera.

L'umidità viene eliminata in locali di essiccazione a temperatura ambiente (compresa tra 18 °C e 24 °C) con circolazione forzata di aria marina, naturalmente ricca di salnitro, in strutture situate vicino al mare per beneficiare dell'aria marina, per un periodo compreso tra le 24 e le 30 ore a seconda delle dimensioni degli arti del polpo.

h) Confezionamento

Una volta terminata l'essiccazione, gli arti vengono tolti, o sganciati, dalla rastrelliera e successivamente posti su un tavolo completamente igienizzato per essere confezionati.

Infine gli arti vengono confezionati sotto vuoto, etichettati e suddivisi in lotti. Vengono mantenuti refrigerati a una temperatura compresa tra i 4 °C e i 5 °C, oppure vengono posti in un abbattitore a meno 38 °C per un minimo di 120 minuti prima di essere trasferiti in un congelatore a una temperatura compresa tra meno 18 °C e meno 20 °C.

i) Disponibilità alla vendita

Il prodotto viene messo in vendita refrigerato o congelato, mantenendo sempre la catena del freddo.

j) Consumo tradizionale

Gli arti vengono tolti dalla confezione sottovuoto e messi in forno alla temperatura di 180 °C per un periodo di 20 minuti.

Vengono poi tagliati a fette e serviti con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Il polpo essiccato può essere utilizzato in qualsiasi ricetta che preveda il polpo come ingrediente, aumentandone ed esaltandone il sapore di mare.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto*

• Riferimento alla materia prima

La materia prima utilizzata per il polpo essiccato proviene da polpi comuni della specie *Octopus vulgaris*, con un peso minimo di 1,5 kg e un peso massimo di 3,5 kg. Tradizionalmente provengono dalla zona di pesca di Adra, anche se possono provenire da altre zone rocciose simili.

• Specificità del prodotto. Documentazione storica

Le prime testimonianze archeologiche risalgono al periodo fenicio, durante il quale è ipotizzabile che ad Adra e dintorni si praticassero la pesca e la salatura del pesce. Tuttavia nel periodo della *Reconquista* le prove documentali confermano l'esistenza di un'industria di salatura ed essiccazione del pesce, come testimoniato anche da diverse fonti del XVIII secolo nell'archivio storico *Archivo General de Simancas*. In particolare risulta chiaramente che la pratica e i profitti della pesca andassero direttamente a beneficio delle casse della corona, oltre a contribuire con ulteriori tasse relative all'essiccazione del pesce e all'uso del sale.

Nei secoli successivi, la zona ha vissuto diversi periodi di prosperità e recessione legati al settore della pesca. È solo all'inizio del XIX secolo, con il miglioramento delle infrastrutture di comunicazione e l'inizio della costruzione del porto di Adra, che l'attività di pesca locale è realmente decollata.

Il primo rapporto specifico di natura commerciale relativo al polpo essiccato ad Almería compare alcuni anni dopo la guerra civile. Nella seconda metà degli anni '50 del secolo scorso, la stampa locale di Granada e Almería riportava i prezzi del polpo, sia fresco che essiccato, indicando un costo al chilo per il polpo fresco pari a circa 7 pesetas al mercato (quotidiano *El Ideal*, 5 dicembre 1956).

Ancora oggi si possono trovare informazioni nella memoria collettiva sul consumo del polpo essiccato nelle affollate trattorie di Adra. Due persone, imparentate tra loro, erano note per aver utilizzato e reso popolare l'uso del prodotto nella zona. La prima era Lorenzo José Montero Fernández, noto come «El Gallego» (il «galiziano»). Originario di Ferrol, era un sommozzatore giunto nella zona per lavorare all'ampliamento del porto nel 1956. Diversi anni dopo finì per gestire un piccolo locale di tapas (comunicazione personale: Antonia Montero Herrera). Senza dubbio più noto, vi era il bar gestito da José Espin che, all'epoca dell'aumento del turismo negli anni '70, rappresentò un punto di svolta come risulta dalle relazioni che individuavano e dimostravano gli effetti di questo prodotto sia all'interno che all'esterno della zona di Andra. A titolo indicativo, si evidenziava che il polpo essiccato di Adra veniva venduto in sacchi da 35 chili al prezzo di 105 pesetas (quotidiano *Diario Yugo de Almería*, 16 luglio 1960). Per questo motivo ad Adra José Espin è stato considerato il primo ad aver sviluppato questo prodotto a costi iniziali molto bassi e con una qualità molto elevata, assieme a vendite e a una redditività molto alte (comunicazione personale: Manuel Vargas).

Altri riferimenti scritti comprendono il volume *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [Storia della cucina rurale e tradizionale: le ricette di Almería] (2003). Nella sezione sui piatti tradizionali di Hoya de Adra, a pagina 209 si legge: «Nel corso della storia sono esistiti contadini e pescatori grazie ai quali possiamo gustare piatti che contengono il meglio della terra e del mare. Tra i più tipici vi sono... i polpi essiccati».

Esiste inoltre un ricettario pubblicato dall'amministrazione comunale di Adra attraverso il gruppo per lo sviluppo rurale e la pesca di Poniente Almeriense. A pagina 10 si legge quanto segue: «parlando di un prodotto della pesca è molto difficile scegliere un prodotto simbolo, ma se dovessimo sceglierne uno che vanta un particolare legame con le tradizioni culinarie della gente di Adra, senza dubbio sarebbe il polpo nelle sue molteplici forme: in umido, essiccato...».

Nel 2018, nella sezione dedicata all'Andalusia, il quotidiano online «el diario.es» ha pubblicato un articolo che citava l'origine del «Pulpo Seco de Adra». Riferendosi a un bar di Motril, si legge che: «Gestivano il bar quando fu aperto nel 1978 e un amico di Adra, dove il polpo è comune, disse loro come prepararlo. Lo provarono e gli piacque così tanto che rimase per sempre parte dell'offerta».

Nei primi anni del XXI secolo, l'industria della pesca e varie amministrazioni pubbliche hanno cercato di dare impulso a questa attività tradizionale. In precedenza si trattava di un'attività su piccola scala, a livello familiare e locale, oltre che di un'attività che rientrava nella gastronomia con il marchio di Adra. Il polpo essiccato è oggi considerato un gioiello della tradizione gastronomica di Adra, le cui origini sono legate ai pescatori stessi e al processo di essiccazione nella zona. Ha ricevuto diversi premi nazionali e internazionali, ad esempio il «Premio Excelencia Gourmet» (quotidiano *La Voz*, 19 gennaio 2018). Questi premi sono sfociati in un'iniziativa da parte delle imprese locali: la creazione dell'Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (Associazione del polpo secco di Adra). La popolazione di Adra ha sempre sostenuto il consumo e la promozione del polpo essiccato. L'amministrazione comunale ha realizzato presentazioni audiovisive e ha recentemente sviluppato un percorso di tapas per questo prodotto.

In breve si può affermare che storicamente ad Adra il polpo è stato utilizzato dalle persone legate al settore della pesca locale per alimentarsi, con una piccola produzione di portata limitata. Ciò valeva anche per qualsiasi specie pescata stagionalmente. Inoltre il segno più forte di identità e di radicamento nella comunità locale è legato alle modalità di preparazione e consumo del polpo essiccato nel settore alberghiero locale, che persiste ancora oggi ad Adra e al di fuori di essa.

In conclusione, possiamo dire in sintesi che gli elementi principali della preparazione sono la salatura e l'essiccazione tradizionali, che sono rimasti inalterati dagli anni '50, tramandati oralmente dai genitori ai figli.