C/2025/779

31.1.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/779)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 61.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«Pulpo Seco de Adra»

N.º UE: TSG-ES-02995 — 18.9.2023

1. **Nome a registar**

«Pulpo Seco de Adra»

2. **Tipo de produto**

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

Código da Nomenclatura Combinada

0307 — Moluscos, mesmo com concha, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salgados ou em salmoura; invertebrados aquáticos, exceto crustáceos e moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salgados ou em salmoura

3. **Justificação do registo**

3.1. *Indicar se o produto*

é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição correspondente a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

O Pulpo Seco de Adra é um produto fabricado a partir do polvo-vulgar (*Octopus vulgaris*), tradicionalmente capturado no pesqueiro de Adra, em Almería, no sudeste da Espanha. É objeto de um processo de preparação característico. Graças ao seu leito rochoso e à influência das correntes marinhas, à semelhança de outros pesqueiros do Mediterrâneo, no pesqueiro de Adra desenvolvem-se polvos com características adequadas a este tipo de preparação.

é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

3.2. *Indicar se o nomes*

identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto;

A indústria de salga e secagem que existe na cidade de Adra há mais de 200 anos permitiu que este produto se desenvolvesse de forma tradicional e se transformasse numa especialidade do município de Adra. A preparação tradicional confere ao produto as suas características especiais e a sua qualidade reconhecida.

é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Descrição**

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto*

• Características físicas

O produto consiste em tentáculos secos de polvo-vulgar com um peso mínimo de 100 g. A característica cor rosada do produto advém da superfície dos tentáculos. As ventosas têm uma coloração rosa-avermelhada mais intensa.

O teor de humidade após secagem varia entre 67 % e 72 %. A medição é efetuada 2 cm abaixo do ponto de seccionamento dos tentáculos.

• Características organoléticas

O polvo seco distingue-se pelas suas qualidades sensoriais e apresenta as seguintes características:

— cor rosa-avermelhada de intensidade média a baixa,

— aroma intenso a marisco, evocativo de ouriço-do-mar/algas/moluscos de concha, agradável e fresco, com um sabor profundo e persistente,

— textura lisa, muito maleável e firme, muito aromático, de consistência suculenta, elástica e mastigável.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo*

O processo de preparação do «Pulpo Seco de Adra» consiste nas seguintes etapas:

a) Aquisição do produto

Os polvos-vulgares são adquiridos pouco depois da sua occisão e em estado são, tendo cada um deles um peso mínimo de 1,5 kg e um peso máximo de 3,5 kg. Tradicionalmente, provêm do pesqueiro de Adra, embora possam provir de outros pesqueiros rochosos semelhantes. Ao longo da cadeia de frio, são mantidos refrigerados a 4 °C e armazenados, no máximo, durante 24 horas em refrigeradores.

b) Primeiro corte e limpeza externa

Em primeiro lugar, a cabeça é cortada abaixo dos olhos e descartada. Os polvos limpos e sem cabeça são colocados num recipiente para enxaguar contendo água do mar ou salmoura com 3 % de sal, a fim de limpar a camada viscosa externa que possam ter.

c) Segundo corte e limpeza dos tentáculos

Cada polvo é então limpo com uma escova num balde com água do mar ou salmoura com 3 % de sal até que o exterior esteja totalmente isento de todos os resíduos viscosos, tradicionalmente conhecidos como «baba» em espanhol.

Em seguida, os tentáculos de cada polvo são cortados individualmente e selecionados de acordo com o diâmetro ou o tamanho.

d) Congelação

Os tentáculos são embalados, rotulados e selecionados por tamanho, colocados em caixas e envolvidos em película plástica. Seguidamente, os polvos são colocados em túneis de congelação a −38 °C durante, pelo menos, 120 minutos. Em seguida, são transferidos para o congelador a uma temperatura entre −18 °C e −20 °C durante, pelo menos, sete dias, o tempo mínimo necessário para que todas as fibras se quebrem.

e) Descongelação

Antes da preparação, o polvo é descongelado colocando-o num refrigerador durante, pelo menos, 24 horas.

f) Tratamento em salmoura

Os tentáculos são colocados num recipiente e submersos em salmoura de sal marinho adequado para conserva com um teor de sal entre 8 % e 10 % (consoante o tamanho dos tentáculos) durante um período mínimo de 15 minutos.

g) Secagem

Cada tentáculo é, à vez, escorrido e suspenso separadamente num suporte especial para que seque. Este suporte é composto por ganchos que impedem o contacto dos tentáculos entre si e com outras partes do suporte.

A humidade é removida em salas de secagem à temperatura ambiente (entre 18 °C e 24 °C), com circulação forçada de ar marítimo, naturalmente rico em nitrato de potássio, em instalações situadas próximo do mar, a fim de tirar partido do ar marítimo, durante um período de 24 a 30 horas, consoante a dimensão dos tentáculos do polvo.

h) Acondicionamento

Uma vez terminada a secagem, os tentáculos são recolhidos, ou retirados dos ganchos, e depois colocados sobre uma mesa totalmente desinfetada para serem embalados.

Por último, os tentáculos são embalados em vácuo, rotulados e separados em lotes. São mantidos refrigerados a uma temperatura compreendida entre 4 °C e 5 °C ou são colocados num túnel de congelação a uma temperatura de −38 °C durante, pelo menos, 120 minutos antes de serem transferidos para um congelador a uma temperatura compreendida entre −18 °C e −20 °C.

i) Disponibilização para venda

O produto é disponibilizado para venda sob a forma refrigerada ou congelada, respeitando sempre a cadeia de frio.

j) Consumo tradicional

Os tentáculos são retirados da embalagem de vácuo e colocados num forno à temperatura de 180 °C durante 20 minutos.

Em seguida, são fatiados e servidos com um fio de azeite virgem extra.

O polvo seco pode ser utilizado em qualquer receita que use polvo, aumentando e reforçando o seu sabor marinho.

4.3. *Descrição dos elementos essenciais que atestam o caráter tradicional do produto*

• Referência à matéria-prima

No caso do polvo seco, a matéria-prima provém de polvos-vulgares da espécie *Octopus vulgaris*, com um peso mínimo de 1,5 kg e um peso máximo de 3,5 kg. São tradicionalmente capturados no pesqueiro de Adra, embora possam provir de outros pesqueiros rochosos semelhantes.

• Especificidade do produto. Documentação histórica.

As primeiras provas arqueológicas remontam ao período fenício, podendo presumir-se que em Adra e na zona circundante ocorriam atividades de pesca e salga do peixe. No entanto, é no período da Reconquista que as provas documentais confirmam a existência de uma indústria de salga e secagem de peixe, havendo várias fontes do século XVIII no arquivo histórico do Arquivo General de Simancas. Concretamente, é evidente que a prática e os lucros da pesca beneficiaram diretamente os cofres da coroa, para além de contribuírem com impostos adicionais decorrentes da secagem do peixe e da utilização de sal.

Nos séculos seguintes, a área registou vários períodos de prosperidade e recessão associados ao setor das pescas. A pesca na área só se desenvolveu efetivamente no início do século XIX, com as melhorias das infraestruturas de comunicação e o início da construção do porto de Adra.

O primeiro relato específico de natureza comercial relativo ao polvo seco em Almería surgiu vários anos após a Guerra Civil. Na segunda metade da década de 1950, a imprensa local de Granada e Almería comunicava sobre os preços do polvo, em estado fresco e seco, indicando que um quilo de polvo fresco custava cerca de 7 pesetas no mercado (jornal *El Ideal*, 5 de dezembro de 1956).

Ainda hoje, é possível encontrar na memória coletiva informações sobre a utilização de polvo seco nos movimentados estabelecimentos de restauração de Adra. Duas pessoas, relacionadas entre si, ficaram conhecidas por utilizarem e popularizarem a utilização do produto na área. Em primeiro lugar, Lorenzo José Montero Fernández, conhecido por «El Gallego» («o galego»). Foi um mergulhador, originário de Ferrol, que, em 1956, chegou à área para trabalhar na ampliação do porto. Vários anos mais tarde, viria a criar um pequeno bar de tapas (comunicação pessoal: Antonia Montero Herrera). Em segundo lugar, e sem dúvida o mais conhecido, importa referir o bar gerido por José Espin, que, na década de 1970, momento de expansão do turismo, representa um ponto de viragem com os relatos que identificam e demonstram o efeito deste produto, tanto dentro como fora de Adra. A título indicativo, pode-se constatar que o polvo seco de Adra era vendido em sacos de 35 quilos ao preço de 105 pesetas (jornal *Diario Yugo de Almería*, 16 de julho de 1960). É por esta razão que, em Adra, se considerava que José Espin era a pessoa que desenvolveu este produto a custos iniciais muito baixos e com uma qualidade muito elevada, registando também vendas e rentabilidade muito elevadas (comunicação pessoal: Manuel Vargas).

Entre as outras referências escritas encontra-se o volume *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* [História da alimentação rural e tradicional: receituário de Almería] (2003). Na secção relativa aos pratos tradicionais de Hoya de Adra, na página 209, afirma-se que, ao longo da história, tem havido agricultores e pescadores, graças aos quais podemos usufruir de pratos que contêm o melhor da terra e do mar. Entre os mais típicos contam-se o polvo seco.

Existe também um livro de receitas publicado pela autarquia de Adra através do Grupo de Desenvolvimento Rural e das Pescas de Poniente Almeriense. Na página 10, afirma-se que, no que respeita aos produtos célebres da pesca, é muito difícil escolher entre todos eles, mas se tivéssemos de escolher apenas um produto particularmente associado às tradições culinárias do povo de Adra, seria sem dúvida o polvo, nas suas múltiplas formas: cozido, seco, etc.

Em 2018, na secção sobre a Andaluzia, o jornal em linha el diario.es publicou um artigo que mencionava a origem do «Pulpo Seco de Adra». Referindo-se a um bar em Motril, no artigo lê-se que, enquanto geriam o bar quando abriu as portas pela primeira vez, em 1978, um amigo de Adra, onde o polvo é comum, explicou-lhes como o confecionar. Fizeram a prova e apreciaram muito o seu sabor, tendo permanecido definitivamente no menu.

Nos primeiros anos do século XXI, a indústria pesqueira e várias administrações públicas procuraram dar um impulso a esta atividade tradicional. Anteriormente, era uma atividade de pequena escala, a nível familiar e local, e fazia parte de uma gastronomia com o cunho próprio de Adra. Atualmente, o polvo seco é considerado uma das joias da tradição gastronómica de Adra, cujas origens estão ligadas aos próprios pescadores e ao processo de secagem na área. Recebeu vários prémios nacionais e internacionais, por exemplo, o «Premio Excelencia Gourmet» (jornal *La Voz*, 19 de janeiro de 2018). Estes prémios estiveram na origem de uma iniciativa de empresas locais: a criação da Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA) (Associação do Polvo Seco de Adra). A população de Adra apoiou sempre o consumo e a promoção do polvo seco. A assembleia local elaborou apresentações audiovisuais e, recentemente, desenvolveu uma rota de tapas para este produto.

Em resumo, pode afirmar-se que, historicamente em Adra, o polvo era utilizado por indivíduos ligados ao setor local das pescas para autoconsumo, havendo uma pequena produção retalhista de alcance limitado, o que era típico de qualquer espécie de captura sazonal. Além disso, o indicador mais sólido da identidade e das raízes na comunidade local está associado à forma como o polvo seco é preparado e consumido no setor local da hospitalidade, que persiste até hoje em Adra e mais além.

Por último, e resumindo, podemos afirmar que os principais elementos da preparação são a salga e secagem tradicionais. Estas mantiveram-se inalteradas desde a década de 1950, tendo passado de pais para filhos na tradição oral.