



Mediante reglamento publicado hoy en el Diario Oficial de la Unión Europea

La Unión Europea registra la nueva Especialidad Tradicional Garantizada pulpo seco de Adra

- El proceso de elaboración, en el que se emplea la salmuera y el secado tradicional, confieren a este producto características singulares y una calidad ampliamente reconocida
- Con esta nueva ETG, la lista de productos agroalimentarios españoles con reconocimiento europeo asciende ya a 223

02 de junio de 2025. El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) ha publicado hoy [el reglamento](#) por el que se inscribe en el registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas de la Unión Europea (ETG) el pulpo seco de Adra.

Se trata de un producto obtenido a partir de pulpo de roca o común, tradicionalmente proveniente del caladero de Adra (Almería), si bien su procedencia no está limitada a esta región.

El aspecto diferenciador del pulpo seco de Adra se consigue a través de un proceso de transformación tradicional que le confiere unas características organolépticas singulares y una calidad ampliamente reconocida. Los principales elementos de este proceso de elaboración son la salmuera y el secado tradicional, técnicas que han permanecido inalterados desde mediados del siglo XX.

El producto final consiste en un pulpo de roca con los brazos o patas deshidratadas, una coloración en la superficie rosado-granate, una textura suave y elástica, y una notable consistencia y aromaticidad. En su interior, conserva una textura jugosa, gomosa y masticable.



Con esta nueva ETG, la lista de productos agroalimentarios españoles con reconocimiento europeo asciende ya a 223, a los que se suman las 148 figuras de calidad de vinos y las 19 de bebidas espirituosas. España se consolida así como el tercer Estado de la Unión Europea en número de productos de calidad diferenciada.