

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

1. Nombre(s) de las denominaciones de origen protegidas (DOP) o indicaciones geográficas protegidas (IGP)

«Pescado de Esteros de Andalucía».

2. Tipo de indicación geográfica

DOP ☐ IGP ☒

3. Estado miembro

España.

4. Descripción del producto agrícola

4.1. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

03 - Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos

4.2. Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado

El «Pescado de Esteros de Andalucía» es un pescado fresco obtenido mediante producción acuícola en esteros andaluces e incluye dos especies:

- Lubina (*Dicentrarchus labrax*)
- Dorada (*Sparus aurata*)

a) *Dicentrarchus labrax*. Denominación comercial: Lubina

Además de presentar las características morfológicas y organolépticas generales propias de la especie, el rango de peso de la lubina amparada por la IGP se sitúa entre 400 g y 2 kg por unidad de pescado. La lubina no presenta tonalidades oscuras causadas por estrés y presenta sus colores naturales. Las lubinas deben disponer de buena presencia y cualquier ejemplar que presente malformaciones será retirado.

b) *Sparus aurata*. Denominación comercial: Dorada

Además de presentar las características morfológicas y organolépticas generales propias de la especie, el rango de peso de la dorada amparada por la IGP se sitúa entre 400 g y 1,5 kg por unidad de pescado. La dorada no presenta bandas oscuras por estrés y presenta sus colores naturales, incluyendo la franja dorada a la altura de los ojos que le da su nombre común. Los ejemplares deben disponer de buena presencia y cualquier pescado que presente malformaciones será retirado.

4.3. Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)

4.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de «Pescado de Esteros de Andalucía» se caracteriza por ser un sistema de acuicultura semiintensivo de balsas excavadas en tierra firme siendo las fases específicas de la producción que se llevan a cabo en la zona geográfica la cría de alevines, el engorde, la captura, el sacrificio inmediato por contraste térmico mediante enfriamiento en hielo, el transporte en condiciones de refrigeración a la planta de procesado, la clasificación por tamaños, etiquetado y envasado.

4.5. Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado

4.6. Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado

El «Pescado de Esteros de Andalucía» que cumpla el pliego de condiciones y cuyos productores se acojan al mismo, incluirá en su etiquetado el nombre de la especie (dorada o lubina) y una marca específica creada exprofeso para diferenciarlas.

En todos los productos adscritos, se colocará un logotipo como éste:



5. Definición breve de la zona geográfica

La zona de acuicultura del «Pescado de Esteros de Andalucía» amparada por la Indicación Geográfica Protegida está constituida por las provincias de Cádiz, Huelva y Sevilla de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

6. Vínculo con la zona geográfica

Andalucía presenta una geografía costera diversa que se extiende desde la costa oriental de Almería, bañada por el mar Mediterráneo, hasta la zona más occidental del golfo de Cádiz, en el océano Atlántico. Esta localización otorga a la región una gran variedad de ecosistemas marinos como estuarios, marismas y zonas dunares, esenciales para la conservación de la biodiversidad y fundamentales para la instalación y desarrollo de los esteros.

Los ríos andaluces, en su tramo final o estuarino, se caracterizan por la mezcla de aguas dulces y saladas, creando marismas y esteros que dependen directamente del régimen de mareas. Estos ecosistemas son de alto valor ecológico, ya que actúan como zonas de cría y refugio para numerosas especies de flora y fauna, al tiempo que contribuyen a la mejora de la calidad del agua gracias a su renovación natural, enriquecida en nutrientes. Además, estos espacios favorecen actividades económicas sostenibles como la pesca, la acuicultura y el ecoturismo, generando riqueza en el territorio.

En la zona atlántica de Andalucía, donde la influencia mareal es mayor, las mareas tienen un papel clave en la dinámica ecológica y productiva de los estuarios. Las oscilaciones de entre dos y tres metros de altura facilitan la entrada de agua marina cargada de nutrientes y alimento natural — fitoplancton y zooplancton, alevines de otras especies— esenciales para la vida en el estero y que pueden llegar a suponer hasta un 25% de la alimentación del pescado criado en estos espacios. Esta riqueza natural beneficia a la acuicultura, proporcionando hábitats estables y productivos para peces y crustáceos.

El vínculo del «Pescado de Esteros de Andalucía» con el medio geográfico se fundamenta en su reputación y tiene su origen en la acuicultura que se inició con la reconversión de la actividad de las antiguas salinas andaluzas a finales del siglo pasado.

En el tramo inicial del recorrido de la salina, denominado estero, se produce un flujo mareal que, gracias al intercambio de biodiversidad y nutrientes, dispone de un alto valor medioambiental. Esta riqueza medioambiental junto con la renovación constante del agua de la marisma permitió que se desarrollase una industria acuícola que dio origen al método de cultivo de especies cuyas características fisiológicas disponen de tolerancia a un régimen termohalino diverso, como son la dorada y la lubina, que históricamente crecían en estas zonas. Por ello, en el estero se producen tradicionalmente pescados de excelente calidad de forma sostenible debido a sus particularidades histórico-geográficas, garantizando la trazabilidad.

Este sistema de cultivo del «Pescado de Esteros de Andalucía» se produce con técnicas semiintensivas, y permite una integración armónica con el entorno natural. La conexión entre las balsas de producción y la zona salvaje facilita que parte de la dieta de las especies provenga de manera natural del propio ecosistema, lo que se complementa con piensos de altísima calidad nutricional. Este modelo de producción garantiza una alimentación equilibrada que, junto con la baja densidad de cultivo de menos de 3 kg/m³, proporciona un entorno saludable y sin estrés para las lubinas y las doradas de nuestra acuicultura. Este aspecto se refleja en la ausencia de bandas de estrés en los pescados, un indicador de la calidad.

La calidad organoléptica del «Pescado de Esteros de Andalucía» constituye una de sus principales señas de identidad. La baja densidad de cultivo favorece un desarrollo fisiológico óptimo, dando lugar a ejemplares con musculatura tonificada y una distribución homogénea de la grasa infiltrada, cualidades altamente apreciadas en la alta gastronomía, que se ven reflejadas en la ausencia de bandas de estrés en los pescados, un indicador de calidad. Estas características se ven reforzadas por la acción del viento de Levante, elemento climático característico del litoral andaluz, que induce oleaje y corrientes internas en las balsas. Esta hidrodinámica natural mejora la oxigenación del agua y estimula la actividad natatoria de los peces, lo que se traduce en una carne de textura firme y perfil lipídico equilibrado.

El entorno de los esteros ofrece condiciones que se asemejan, en un ambiente controlado, las que se encuentran en el medio marino natural, lo que explica la similitud en color, sabor y textura con los pescados salvajes. La confluencia natural de agua dulce y salada, combinada con las prácticas tradicionales de manejo del agua, asegura una renovación diaria completa del agua en las balsas, lo que reduce la necesidad de intervenciones químicas o farmacológicas. De hecho, tal y como se recoge en este documento para producir «Pescado de Esteros de Andalucía» bajo esta IGP el uso de antibióticos está estrictamente prohibido.

Otro aspecto clave que refuerza el vínculo del «Pescado de Esteros de Andalucía» con su origen geográfico es el método de cosecha y envasado. Los despesques se realizan a demanda, garantizando que solo se capture la cantidad solicitada por los clientes. Este enfoque personalizado

y sostenible se complementa con un proceso logístico altamente eficiente: el pescado es envasado dentro de las cuatro horas siguientes al despesque, preservando su frescura y sus características organolépticas. El envasado se lleva a cabo exclusivamente dentro de la zona geográfica definida por la IGP, una práctica que asegura la trazabilidad del producto, preserva su calidad, frescura y garantiza su autenticidad. Este control integral del proceso productivo permite ofrecer un pescado fresco de máxima calidad, reconocido por distribuidores, minoristas y chefs de prestigio.

Por citar algunos ejemplos, Arias (1980) destaca en su artículo “*Crecimiento, régimen alimentario y reproducción de la dorada (Sparus aurata L.) y del robalo (Dicentrarchus labrax L.) en los esteros de Cádiz*” la presencia de ambas especies en los Esteros de Cádiz, en Andalucía, citando incluso un artículo anterior, de 1976, donde se profundiza sobre la biología de la dorada en los esteros andaluces.

La referencia a los Esteros de Andalucía puede observarse en Drake et al. (1984), donde se cita su presencia de lubina y dorada junto con especies de Mugílidos (Biología de los Mugílidos (Osteichthies, Mugilidac) en los esteros de las salinas de San Fernando (Cádiz). III. Hábitos alimentarios y su relación con la morfometría del aparato digestivo. Investigación Pesquera. 1984.).

Del mismo Arias, publicó un artículo en 1987 donde se indica que “*los esteros de las salinas de Cádiz constituyen un sistema costero hipersalino que sirve de soporte a cultivos extensivos de mantenimiento de peces marinos de alto valor comercial (Sparus auratus L., Dicentrarchus labrax [...])*”.

Así mismo, cabe destacar que las particularidades diferenciales del pescado producido en Esteros han sido protagonista de diferentes publicaciones científicas (Yúfera M. et al. 2010; y los citados Arias A. 1980; Drake, 1984; Arias A. 1978; entre otras). En relación con este vínculo histórico y la buena reputación de que disponen sus productos, fuentes científicas indican que en su origen la acuicultura en Esteros “*se caracteriza por un sistema de policultura extensiva que ha evolucionado a partir de las antiguas salinas. Este sistema se basa en la utilización de un ecosistema único que combina marismas, canales naturales y estanques de evaporación, creando un entorno propicio para la cría de diversas especies de peces y crustáceos.*” (Yúfera M. et al. 2010).

Diferentes fuentes consultadas en prensa destacan la lubina y dorada de Esteros de Andalucía como “*un producto único en el mercado ya que se cría en un espacio natural y se captura de manera artesanal*” señalando que “*el estero además no tiene impacto ambiental y la pesca se realiza de manera artesanal para capturar a diario solo aquellas cantidades que se necesitan*” (Europa Press, 2020).

Por último, cabe destacar que los productores de lubina y la dorada producida en Esteros de Andalucía han recibido diferentes premios relacionados con, entre otros, la sostenibilidad. Por citar algunos ejemplos, se ha recibido el Premio de Andalucía de Agricultura y Pesca otorgado en Sevilla, en julio de 2013, o el premio PESCA otorgado en el marco de los premios XVI de Andalucía de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, en diciembre de 2022. Por ello, la prensa se ha hecho eco de su método de cultivo y su estrecha relación con el medio ambiente y la socioeconomía local tal y como se indica en referencia a los premios obtenidos por la empresa líder en esta acuicultura: “*se ha alzado con el galardón por su labor de más de 20 años en el ámbito de la acuicultura marina. Esta empresa destaca especialmente por su capacidad productiva, su carácter sostenible e innovador y la generación de puestos de trabajo que lleva asociada su actividad.*” (Nota de Prensa, Junta de Andalucía, 2022).

El «Pescado de Esteros de Andalucía» goza de un gran prestigio en gastronomía, definido por los expertos como un pescado de altísima calidad, sostenible y similar en sus características

beneficiosas a las del pescado salvaje, diferenciándolo así de cualquier otra forma de acuicultura. Además, la acuicultura en los esteros andaluces es un tipo de acuicultura artesanal y único en Europa, como así acreditan las diferentes fuentes consultadas y la reputación que le precede. Existen multitud de publicaciones que confirman la excelente reputación que tiene el «Pescado de Esteros de Andalucía», tanto por las características excepcionales del producto acuícola como por su vínculo tradicional con la región y con el medio donde se produce. (IPAC, 2023; Junta de Andalucía, 2024; Huelva Costa, 2024; El País, 2024; entre otros).

La acuicultura en esteros deriva de la transformación funcional de antiguas salinas, conservando su papel como infraestructuras estratégicas para el desarrollo económico y social de la región. Esta actividad genera numerosos puestos de trabajo, desde la producción hasta la comercialización de especies como la dorada y la lubina. Además, al desarrollarse íntegramente en la misma zona — desde la cría de alevines hasta la venta del producto final— se garantiza un estricto control de calidad, trazabilidad y frescura, aspectos muy valorados por un consumidor cada vez más preocupado por el origen sostenible de los alimentos.

El cultivo de «Pescado de Esteros de Andalucía» se basa en prácticas sostenibles de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (UE) 2024/1143 minimizando el impacto ecológico y preservando la biodiversidad y la calidad de los ecosistemas acuáticos. Además, esta actividad favorece el desarrollo de otras iniciativas económicas, como el turismo gastronómico y cultural, al atraer visitantes interesados en conocer las técnicas tradicionales de cultivo y degustar los productos locales.

Un ejemplo de la tradición ligada a los esteros son los despesques, jornadas festivas en las que antiguamente las familias locales se reunían en las salinas para capturar los peces que se habían desarrollado de manera natural en los esteros. Esta práctica da nombre a la actividad de extracción del pescado de las balsas y constituye un importante elemento de identidad cultural.

En definitiva, Andalucía es una región privilegiada por su ubicación y recursos naturales, donde la acuicultura de esteros desempeña un papel esencial en la economía local. Esta actividad no solo genera empleo y riqueza, sino que también contribuye a la conservación de los ecosistemas y a la valorización cultural de las zonas donde se desarrolla. Gracias a sus características únicas y a su respeto por el medio ambiente, el «Pescado de Esteros de Andalucía» goza de un reconocido prestigio a nivel local, autonómico e internacional, siendo altamente valorado por mayoristas, distribuidores y consumidores.

El «Pescado de Esteros de Andalucía» amparado por la IGP encuentra su singularidad en un entorno geográfico y cultural único que combina factores naturales y humanos para generar un producto de calidad excepcional.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones
(artículo 13, apartado 1, letra e) del Reglamento (UE) 2024/1143)

<https://lajunta.es/69jly>