

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «PESCADO DE ESTEROS DE ANDALUCÍA»

A.) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Pescado de Esteros de Andalucía».

B.) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

C.) 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.



D.) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Las especies cultivadas en los esteros andaluces amparados por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) son *Dicentrarchus labrax* y *Sparus aurata*. El proceso de cultivo se lleva a cabo mediante balsas excavadas en tierra en las que se recircula agua salada procedente de las marismas, siguiendo la metodología de cultivo en esteros conforme a lo descrito en el apartado E) del presente documento.

Los productores adscritos deberán contar con un libro de registro de productores e instalaciones, asociado a la IGP, conforme al modelo establecido por el Consejo Regulador. En este registro, cada productor deberá consignar los datos relativos a su producción vinculada a la Indicación Geográfica Protegida, con el fin de garantizar el autocontrol de la producción realizado individualmente.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Pescado de Esteros de Andalucía» se aplicará a las lubinas (*Dicentrarchus labrax*) y doradas (*Sparus aurata*) cultivadas en esteros inscritos en el Consejo Regulador, siempre que su producción cumpla con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones.

El organismo encargado de la evaluación de la conformidad llevará a cabo inspecciones y auditorías periódicas a los operadores para verificar que los productos certificados han sido obtenidos y elaborados conforme a lo estipulado en este Pliego de Condiciones.

El Consejo Regulador proporcionará a los productores etiquetas numeradas, las cuales se comercializarán con la garantía de origen y autenticidad del proceso de acuicultura en esteros certificado.

E.) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La producción de «Pescado de Esteros de Andalucía» se caracteriza por ser un sistema de acuicultura semiintensivo que ha evolucionado a partir de las antiguas instalaciones salineras. Este sistema de balsas excavadas en tierra se basa en el aprovechamiento sostenible de un ecosistema único que originalmente combinaba marismas, canales naturales y estanques de evaporación, creando un entorno propicio para el crecimiento de diversas especies de peces y crustáceos.

El proceso se inicia con la selección de los alevines, los cuales son sometidos a una inspección minuciosa para asegurar la ausencia de anomalías. Los alevines seleccionados, con un peso inferior a 30 gramos, son introducidos en las balsas de cultivo excavadas en tierra firme. La densidad de ejemplares en el inicio del cultivo se determina en función del volumen de cada balsa, garantizando una proporción óptima de peces por metro cúbico para favorecer su desarrollo natural y asegurando no sobrepasar los parámetros de densidad máximos establecidos. Los animales son alimentados con piensos y con alimentación natural que proviene del flujo de renovación del agua del sistema de esteros.



Esta renovación del agua de las balsas se produce bien gracias a un sistema de bombeo o bien por gravedad utilizando las mareas, que asegura una renovación del volumen total de agua de al menos cada 24 horas. Este flujo constante permite mantener condiciones idóneas para el crecimiento y bienestar del pescado, en un entorno que reproduce las condiciones naturales de los animales. Los peces permanecen en estas instalaciones entre 1 y 5 años, dependiendo del tamaño comercial que se requiera en cada caso, permitiendo obtener un producto de calidad diferenciada gracias al exhaustivo control de todo el proceso de cría y engorde.

Una vez finalizado el período de engorde y alcanzado el tamaño adecuado, la captura del pescado se lleva a cabo mediante el proceso de despesque, que consiste en la utilización de redes que conducen a los peces hacia un copo central, donde se recolectan de manera controlada. Para la extracción final se emplean salabardos con capacidad de hasta 150 kilogramos, garantizando que solo se retire la cantidad necesaria para atender las demandas diarias, garantizando su frescura.

Una vez capturado, el pescado es sometido a un sacrificio inmediato por contraste térmico mediante enfriamiento en hielo, lo que asegura un proceso rápido e indoloro, preservando la calidad del producto desde el primer momento. Posteriormente, el pescado es transportado en condiciones de refrigeración a la planta de procesado, asegurando en todo momento la continuidad de la cadena de frío.

En la planta, el pescado es clasificado por tamaños, etiquetado y envasado según los protocolos de trazabilidad establecidos por el productor y conforme a la normativa vigente. Cada paquete es identificado para garantizar su origen, cumpliendo con los requisitos necesarios para asegurar la autenticidad del producto asociado a su zona geográfica de producción.

Finalmente, el pescado se encuentra listo para su distribución, preservando en cada etapa las características distintivas de la IGP.

Los parámetros que definen el método de producción del «Pescado de Esteros de Andalucía» son:

1. La producción se realiza en condiciones de baja densidad de cultivo, de menos de 3 kg de pescado por m³ de agua.
2. No se permite el uso de ningún tipo de antibióticos en ninguna fase de la producción.
3. El «Pescado de Esteros de Andalucía» presenta las mismas particularidades que las especies salvajes, incluyendo su coloración natural.
4. Se produce una renovación diaria de la totalidad del agua de las balsas de cultivo.
5. El tiempo máximo de 4 horas entre el momento de despesque y su envasado.

F.) VÍNCULO CON EL MEDIO

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 robalo¹ (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*

¹ Nombre común para denominar a la lubina.



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.

G) NORMAS DE ETIQUETADO ESPECÍFICAS

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:



H) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto será llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) N.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía: C/ Tabladilla, s/n; 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/5fq00> o bien, accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html>) siguiendo la siguiente ruta: «Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria» /«Calidad Agroalimentaria»/«Denominaciones de calidad»/«Productos derivados de la pesca».

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

