



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

SELECCIONE UNA ESPECIE DE LAS INDICADAS Y OBTENDRA LA INFORMACION ASOCIADA

### INDICE DE ESPECIES

<b>CONDRICTIOS</b>	Orden Escualiformes	Familia Triakidae	<a href="#">CAZON</a>
	Orden Rayiformes	Familia Rajidae	<a href="#">RAYA</a>
<b>OSTEICTIOS</b>	Orden Anguiliformes	Familia Anguillidae	<a href="#">ANGUILA</a>
		Familia Congridae	<a href="#">CONGRIO</a>
	Orden Cupleiformes	Familia Clupeidae	<a href="#">SARDINA</a>
		Familia Engraulidae	<a href="#">BOQUERON</a>
		Famiia Salmonidae	<a href="#">SALMON</a>
			<a href="#">TRUCHA ARCOIRIS</a>
	Orden Escombriformes	Familia Bramidae	<a href="#">PALOMETA o JAPUTA</a>
		Familia Carangidae	<a href="#">JUREL</a>
		Familia Lepidopidae	<a href="#">PEZ CINTO</a>
		Familia Scombridae	<a href="#">ATUN BLANCO</a>
			<a href="#">ATUN ROJO</a>
			<a href="#">CABALLA</a>
		Familia Xiphidae	<a href="#">PEZ ESPADA</a>
	Orden Gadiformes	Familia Gadidae	<a href="#">BACALADILLA</a>
			<a href="#">BACALAO</a>
			<a href="#">FANECA</a>
		Familia Merlucciidae	<a href="#">MERLUZA</a>
	Orden Lofiformes	Familia Lophiidae	<a href="#">RAPE</a>
	Orden Perciformes	Familia Moronidae	<a href="#">LUBINA</a>
		Familia Mullidae	<a href="#">SALMONENTE DE FANGO</a>
			<a href="#">SALMONETE DE ROCA</a>

		Familia Serranidae	<a href="#">MERO</a>
		Familia Sparidae	<a href="#">BESUGO</a>
			<a href="#">BRECA</a>
			<a href="#">DENTON</a>
			<a href="#">DORADA</a>
			<a href="#">URTA</a>
	Orden Pleuronectiformes	Familia Scophthalmidae	<a href="#">GALLO</a>
			<a href="#">RODABALLO</a>
		Familia Soleidae	<a href="#">ACEDIA</a>
			<a href="#">LENGUADO</a>
	Orden Scorpeniformes	Familia Scorpaenidae	<a href="#">CABRACHO</a>
		Familia Triglidae	<a href="#">RUBIO</a>
<b>CRUSTACEOS</b>	Orden Decapoda	Familia Aristeidae	<a href="#">CARABINERO</a>
			<a href="#">GAMBA ROSADA</a>
		Familia Cambaridae	<a href="#">CANGREJO DE RIO</a>
		Familia Cancridae	<a href="#">BUEY DE MAR</a>
		Familia Geryonidae	<a href="#">CANGREJO REAL</a>
		Familia Mejidae	<a href="#">CENTOLLA (6 centollo)</a>
		Familia Nephopidae	<a href="#">BOGAVANTE</a>
			<a href="#">CIGALA</a>
		Familia Palaemonidae	<a href="#">CAMARON</a>
		Familia Palinuridae	<a href="#">LANGOSTA</a>
		Familia Penaeidae	<a href="#">GAMBA BLANCA</a>
			<a href="#">LANGOSTINO</a>
		Familia Portunidae	<a href="#">CANGREJO VERDE</a>
			<a href="#">NECORA</a>
	Orden Thoracica	Familia Scalpellidae	<a href="#">PERCEBE</a>
<b>MOLUSCOS</b>	Orden Mesogastropoda	Familia Littorinidae	<a href="#">BIGARO</a>
	Orden Mytiloidea	Familia Mytilidae	<a href="#">MEJILLON</a>
		Familia Ostreidae	<a href="#">OSTRA</a>
		Familia Pectinidae	<a href="#">VIEIRA</a>
	Orden Neogastropoda	Familia Muricidae	<a href="#">CAÑAILLA</a>
	Orden Octopoda	Familia Octopodidae	<a href="#">PULPO</a>
	Orden Sepioidea	Familia Sepiidae	<a href="#">CHOCO</a>

	Orden Teuthoidea	Familia Loliginidae	<a href="#">CALAMAR</a>
		Familia Ommastrephidae	<a href="#">POTA</a>
	Orden Veneroidea	Familia Cardiidae	<a href="#">BERBERECHO</a>
		Familia Donacidae	<a href="#">COQUINA</a>
		Familia Solenidae	<a href="#">NAVAJA</a>
		Familia Veneridae	<a href="#">ALMEJA FINA</a>
			<a href="#">CHIRLA</a>
<b>EQUINODERMOS</b>	Orden Equinoidea	Familia Equinidae	<a href="#">ERIZO DE MAR</a>



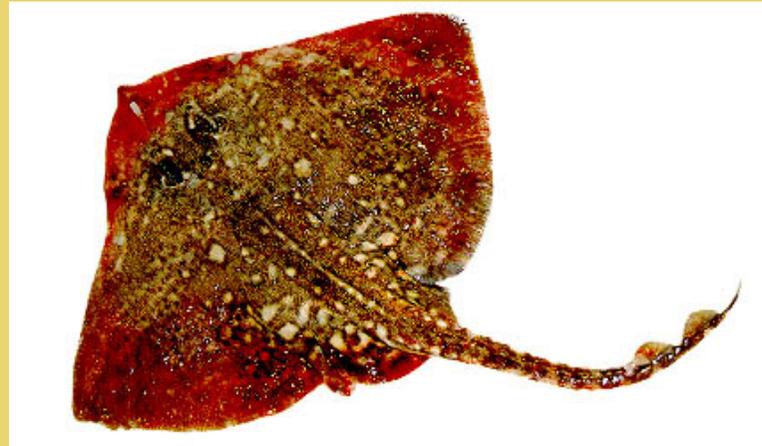
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CAZON

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CAZÓN.
	<b>CIENTIFICA</b>	GALEORHINUS GALEUS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BOSTRIC (ISLAS BALEARES), CASSÓ (CATALUÑA), CASÓN, CAZÓN (GALICIA), ENTU, (ANDALUCÍA), GELBA (PAÍS VASCO), MOZUELA (CANTABRIA), TOLLO (ISLAS CANARIAS).
	<b>INGLES</b>	TOPE SHARK.
	<b>FRANCES</b>	REQUIN-HÂ.
	<b>ALEMAN</b>	HUNDSHAI.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p><b>CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS.-</b> Es un tiburón de tamaño medio con el cuerpo ligeramente alargado. La cabeza aparece muy aplastada y el hocico relativamente largo y redondeado en su extremo. Las narinas presentan repliegues nasales pequeños. Hay 5 aberturas branquiales, de las que las dos últimas se sitúan por encima de la base de las aletas pectorales. Los ojos son ovales y con las membranas nictitantes inferiores bien desarrolladas. Los <a href="#">ESPIRÁCULOS</a> son muy pequeños. La boca es redondeada con dientes pequeños y dispares en las dos mandíbulas, comprimidos y con forma de hoja. Los dientes laterales son cortos, poseen una cúspide oblicua y unas cúspides secundarias únicamente en el borde posterior. Los dientes anteriores son más simétricos, más pequeños y con cúspides secundarias en cada lado. La primera aleta dorsal se sitúa entre la base de las aletas pectorales y pelvianas, y es bastante más grande que la segunda aleta dorsal. Ésta última es, a su vez, un poco más grande que la aleta anal y comienza ligeramente por delante del origen de la misma. La aleta caudal presenta un lóbulo inferior muy desarrollado y un lóbulo terminal muy largo. Su coloración es gris clara o parduzca con la zona ventral blanca y las aletas pectorales aparecen con su borde posterior más claro. La talla máxima es de 200 cm, siendo más común entre los 80 y 120 cm.</p>
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p><b>BIOLOGÍA Y HÁBITAT.-</b> Es un excelente nadador que se agrupa en bancos. De hábitos pelágicos y <a href="#">demersal</a> s, aparece en aguas templadas continentales entre los 20 y 470 m de profundidad, generalmente en zonas costeras sobre fondos cenagosos, de arena y de fango. Son <a href="#">vivíparo</a> aplacentarios, alumbrando de 6 a 52 individuos jóvenes en cada nacimiento y con una longitud entre los 30 y 40 cm, normalmente durante los meses de verano. La duración de la gestación es de 10 meses. Los machos son maduros al alcanzar los 120-170 cm, y las hembras los 130-185 cm. Se alimentan de pequeños peces gregarios, fundamentalmente clupeidos, gádidos y otros peces demersales. También se nutre de crustáceos y equinodermos</p>
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	<p><b>DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA.-</b> Se distribuye en el Atlántico este, desde Noruega hasta Sudáfrica y en el Atlántico sudoeste, el Pacífico este y sudoeste. También en el Mar del Norte, Canal de La Mancha y Mar Mediterráneo.</p>
<b>TIPO DE PESCA</b>	<p><b>TIPO DE PESCA.-</b> Pescado de manera habitual mediante palangre de fondo, aunque puede aparecer en otros tipos de pesca como el arrastre o el enmalle.</p>
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	<p><b>COMERCIALIZACIÓN.-</b> El cazón suele comercializarse en fresco o congelado, casi siempre en forma de rodajas dado el gran tamaño que alcanza. No presenta una estacionalidad marcada, aunque existen algunas diferencias en los desembarcos a lo largo del año, siendo mayores en diciembre y enero. Muchas de las especies de tiburones que acceden al mercado lo hacen con la denominación de cazón. De entre todas, hay que destacar el marrajo (<i>Isurus oxyrinchus</i>), la mielga (<i>Squalus acanthias</i>) y la pintarroja (<i>Scyliorhinus canicula</i>), aunque esta última se comercializa diferenciada en muchas ocasiones. Dado que muchos de ellos acceden a los mercados sin la piel, resulta complicado conocer con exactitud la especie a la que pertenecen. Entre las preparaciones culinarias tradicionales de este escualo destaca el "bienmesabe", típico de Andalucía.</p>

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: RAYA**

<b>ESPECIE: RAYA</b>			
<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	RAYA DE CLAVOS
		CIENTIFICA	RAJA CLAVATA LINNAEUS, 1758
		NOMBRES LOCALES	ARRAIA GASTAKA (PAÍS VASCO), RAIA (GALICIA), RAJADA (CATALUÑA)
		INGLES	THORNBACK RAY
		FRANCES	RAIE BOUCLÉE
		ALEMAN	KEULEN-STACHEL.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La raya de clavos es un pez elasmobranquio de cuerpo aplastado dorsoventralmente, con los bordes anteriores del <a href="#">disco</a> formando en las puntas de las alas un ángulo casi recto. El morro es corto y la cara dorsal del disco está provista de púas. Además, en los individuos adultos hay numerosos agujones grandes que se asientan en la piel mediante unas placas basales anchas y lisas parecidas a la cabeza de un clavo (de ahí su nombre). En los jóvenes y en las hembras también hay una hilera longitudinal de agujones que se extiende por el eje dorsal y de la cola. Los machos presentan agujones móviles en las pectorales y delante de los ojos. Los dientes son puntiagudos en los machos y aplanados en las hembras. Las aletas pectorales están fuertemente desarrolladas formando las "alas" de la raya, mientras que las aletas pelvianas se han transformado en "alas" secundarias. Posee dos aletas dorsales pequeñas en el extremo del eje de la cola. La aleta caudal también es de pequeño tamaño y no existe aleta anal. La cara dorsal puede presentar todas las tonalidades de marrón con dibujos de diversa forma. La ventral es blancuzca y la cola generalmente posee bandas transversales más claras. La talla máxima es de unos 110 cm, pero más frecuentes son los individuos entre 30-80 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Se trata de una especie <a href="#">demersal</a> que vive sobre fondos variados, pero sobre todo arenosos y arcillosos. Se puede encontrar a profundidades de 0 a 700 m. Las rayas, de forma habitual, reposan sobre el fondo. La madurez sexual se alcanza a los 75 cm (machos) y a los 85 cm (hembras). Son <a href="#">ovíparo</a> . Las cápsulas de los huevos (141-167 cápsulas por hembra) se expulsan en aguas litorales someras, desde donde son arrojadas con frecuencia a las playas. Se alimenta de crustáceos, peces y cefalópodos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental, desde Noruega hasta Sudáfrica. También por el mar del Norte, Báltico, Canal de la Mancha, Mediterráneo y Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre, palangre y, a veces, trasmallo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Las rayas son comercializadas en forma de "alas" una vez peladas y separadas del tronco, bien en fresco o congeladas. Es más raro encontrar en el comercio rayas enteras. Aguantan bien la refrigeración, mejorando en sapidez, textura y terneza. La presencia de las rayas en el mercado es continua a lo largo de todo el año, con los meses de enero y febrero como los más bajos en su producción. Galicia es la región donde más tradición tiene el consumo (es ingrediente de las típicas "caldeiradas") y donde se concentra más del 50% de la producción, admitiendo multitud de preparaciones, como la fritura, el hervido, en sopas, y asada. En general, podemos concluir que posee un marcado carácter local en su consumo, alcanzando muy rara vez los mercados alejados de la costa. Dentro de la denominación comercial de raya encontramos diferentes especies de batoideos de los que la más común y abundante es la raya de clavos, aunque dado que se presentan limpias es muy difícil identificarlas, siendo la mayoría del género Raja.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: ANGUILA

<b>DENOMINACIONES</b>	CASTELLANO	ANGUILA.
	CIENTIFICA	ANGUILLA ANGUILLA (LINNAEUS, 1758).
	NOMBRES LOCALES	AINGIRA (PAÍS VASCO), ANGUIA (GALICIA, CANTABRIA), ANGUILA CATARROJINA, ANGUILA FARTONA (CATALUÑA), ANGUILA DE MAR (CASTILLAS), ANGUILA PUÑEGRAL (ISLAS BALEARES).
	INGLES	EEL.
	FRANCES	ANGUILLE.
	ALEMAN	AAL.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

El cuerpo de la anguila es claramente alargado, de sección cilíndrica en su parte anterior y comprimido lateralmente en su parte posterior. Sus escamas son pequeñas, de forma elíptica y se encuentran imbricadas en la piel. La cabeza es muy alargada con la boca en posición terminal. La mandíbula inferior sobrepasa claramente la mandíbula superior presentando ambas mandíbulas, así como el [vómer](#) pequeños dientes finos. Presentan pequeñas aberturas branquiales por debajo de la aleta pectoral. Las aletas dorsal y anal se unen a la aleta caudal. La aleta dorsal comienza cerca de la cabeza y a nivel del ano, por delante del mismo. Las aletas pectorales están bien desarrolladas y las aletas pelvianas se encuentran ausentes. Su coloración varía según el estado de desarrollo en el que se encuentran y el hábitat que ocupan. De este modo, pueden presentar tonos pardos y verdosos más o menos oscuros en el dorso y amarillentos en la zona ventral. Al llegar la época de reproducción, el dorso se oscurece y la cara ventral se vuelve grisácea con reflejos plateados. La talla máxima es de 150 cm, siendo más frecuentes las tallas de 20 a 80 cm en las hembras y de 30 a 40 cm en los machos.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	La anguila realiza migraciones catadromas ocurriendo sus puestas en el mar de los Sargazos a grandes profundidades. Las larvas resultantes llevan una vida <a href="#">pelágica</a> hasta llegar a aguas costeras de Europa y del norte de África. Este recorrido puede durar de 3 a 7 años. Una vez que llegan a su destino se transforman en angulas permaneciendo cerca de las costas y en estuarios terminando su transformación a anguila amarilla mientras recorren el curso ascendente de los ríos para abandonar su permanencia en estos al tener lugar el inicio de la madurez sexual, entonces regresan de nuevo al mar de los Sargazos e Islas Bermudas donde se reproducen. Las larvas se alimentan de <a href="#">zooplancton</a> las anguilas amarillas de invertebrados <a href="#">bentónico</a> (larvas de insectos, crustáceos, etc.), los inmaduros tienen una dieta omnívora y carroñera y las anguilas ya maduras dejan de alimentarse para emprender su regreso a las profundidades marinas.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra en los estuarios de los ríos que desembocan en el Atlántico, Mar del Norte, Báltico y Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura principalmente con artes de arrastre, palangre y líneas de mano en las zonas costeras cercanas a los estuarios, existiendo artes artesanales propias de las áreas tradicionales, como los "tirs", el "morrell" y los "monetes". Las angulas se capturan mediante unas nasas especiales y desde embarcación con redes de malla muy fina atrayéndolas mediante potentes focos.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La anguila es un producto típico de la zona levantina, Baleares y del litoral noroeste, asociado a la tradición de pesca costera de estas zonas. Hoy en día la mayoría del consumo procede del cultivo ya que su captura salvaje es esporádica. La producción nacional se concentra en el Levante siendo de 18 a 20 meses el tiempo necesario para obtener las anguilas de tamaño comercial. Su comercialización se realiza en muchos casos en vivo dada la resistencia de este pez a la ausencia de agua. Los tamaños comerciales son dos, uno el de ración con unos pesos que oscilan entre 130 y 150 g y el otro con pesos superiores al medio kilo, aunque estas últimas se destinan principalmente a la transformación en ahumado. Una parte de la producción nacional se destina al comercio intracomunitario con los países del centro y norte de Europa, en especial Holanda y Alemania, y, en menor medida, Italia. Por contra, la importación en nuestro país es muy pequeña. Dado que el cultivo no presenta estacionalidad, abarcando los doce meses de producción, su presencia en el mercado es continua. La anguila ha sido un recurso muy importante en sus áreas tradicionales: valga como ejemplo como la pesca en La Albufera dió lugar a un Real Privilegio de Jaime I en el año 1250. Sus formas de preparación son numerosas (fritas, asadas, guisadas...), siendo un pescado apto para el ahumado y para el asado a la brasa gracias a su condición de graso. La angula merece una análisis de mercado aparte de la anguila por ser el producto pesquero que mayor precio alcanza en nuestro mercado, hasta 35.000 pesetas el kilo en el periodo navideño. Su comercialización es en fresco o en congelado, puesto que gran parte de la producción se comercializa en Navidad. En los últimos años hemos asistido a la aparición en el mercado de un sustituto de la angula fabricado a partir del surimi denominado "gulas", que poseen un aspecto similar a las angulas y con un sabor también simulado. Sin embargo este producto, que se sirve de la imagen de la angula conservando precios populares, no es un competidor de las verdaderas angulas puesto que éstas tienen su mercado dentro de las rentas más altas y por tanto no se ven afectadas.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CONGRIO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CONGRIO.
	<b>CIENTIFICA</b>	CONGER CONGER LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ANGUIACHO, CONGARO (GALICIA), AXOTE (PAÍS VASCO), CONGRE (LEVANTE Y CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	EUROPEAN CONGER.
	<b>FRANCES</b>	CONGRE COMMUN.
	<b>ALEMAN</b>	MEERAAL.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El congrio es un pez de aspecto serpentiforme con el cuerpo alargado, subcilíndrico en la parte anterior y comprimido lateralmente a partir del ano. La piel está desprovista de escamas. Tiene el hocico ligeramente prominente, con un gran repliegue en el labio superior. Las dos mandíbulas poseen una fila externa de dientes incisiformes, tres comprimidos y tres aserrados, formando un borde cortante y una fila interna de pequeños dientes cónicos y puntiagudos. Las aletas dorsal y anal presentan radios segmentados, y ambas se encuentran unidas a la aleta caudal formando todo un conjunto. El origen de la aleta dorsal tiene lugar a nivel del extremo de las aletas pectorales, comenzando la anal tras la misma apertura del ano, hacia la mitad del cuerpo. La coloración es grisácea, más o menos oscura en el dorso y clara en la zona ventral. Las aletas presentan un borde negro. Pueden alcanzar tallas de hasta 3 m, pero las más comunes oscilan entre 60 y 150 cm, siendo los machos normalmente menores.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie bentónica ligada a fondos rocosos y arenosos de la plataforma continental y se encuentra en profundidades de 0 a 100 m. Durante las horas diurnas suelen permanecer en cuevas. La madurez sexual se alcanza entre los 5-15 años; los machos maduran con 50-75 cm, mientras que las hembras maduran cuando se acercan a los 2 m. La <a href="#">freza</a> suele realizarse en mar abierto y el número de huevos oscila entre 3 y 8 millones por hembra. Las larvas, a 100-300 m de profundidad, son arrastradas por las corrientes marinas. Tienen una larga vida larvaria sufriendo metamorfosis al alcanzar una talla aproximada de 14-16 cm. El crecimiento de los juveniles es muy rápido y tiene lugar cerca de las costas. Son peces carnívoros y se alimentan fundamentalmente de peces, crustáceos y cefalópodos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental, desde Noruega hasta Senegal. También en el Mar del Norte, Canal de La Mancha y Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Fundamentalmente se pesca con artes de palangre y nasas, aunque también puede aparecer con artes de arrastre y trasmallo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La producción de congrio no presenta una marcada estacionalidad, pescándose de manera sostenida durante todo el año. El congrio aparece en los mercados en fresco, diferenciándose dos partes con desigual calidad comercial, la parte delantera o abierta, conocida vulgarmente como "congrío abierto" y la parte cerrada o posterior, conocida como "congrío cerrado" de menor calidad culinaria y con más espinas, que es utilizada en la elaboración de sopas. No existen especies similares que puedan sustituirle en la comercialización. Culinariamente es una especie muy apreciada en el interior peninsular, donde se encuentran platos típicos como el Congrio a la Arandina (Aranda de Duero -Burgos-) y el Congrio al Ajo Arriero (Benavente -Zamora-), entre otros.

[VOLVER A LA PÁGINA PRINCIPAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: SARDINA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	SARDINA.
	<b>CIENTIFICA</b>	SARDINA PILCHARDUS (WALBAUM, 1792).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	MARIQUILLA (ANDALUCÍA), PARROCHA (ASTURIAS Y CANTABRIA), SARDINETA (ISLAS BALEARES), SARDIÑA, XOUBA (GALICIA), SARDINA (CATALUÑA), SARDINA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	EUROPEAN PILCHARD.
	<b>FRANCES</b>	SARDINE COMMUNE.
	<b>ALEMAN</b>	SARDINE.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>La sardina es un clupeido de cuerpo alargado, de sección oval y con una aleta caudal muy bifurcada. Las escamas son grandes, delgadas y ligeramente descendentes (cabeza sin escamas): 30 a lo largo de la mitad del cuerpo. El <a href="#">opérculo</a> branquial tiene 3-5 estrías radiales, características de la especie. Los ojos presentan párpados y la mandíbula inferior es prominente. No presenta línea lateral. La aleta dorsal es corta, con 17-18 radios, y se inserta algo más cerca de la cabeza que de la aleta caudal. La aleta anal tiene también 17-18 radios, pero los dos últimos más alargados que los otros. Las aletas pelvianas presentan 8 radios y se insertan bajo la base de la aleta dorsal. La coloración en el dorso varía desde el azul hasta el verde oliva y la cara ventral es plateada. Los flancos están recorridos por una banda de brillo azulado. Puede alcanzar los 30 cm como talla máxima, siendo los tamaños comerciales más comunes los comprendidos entre los 15-20 cm.</p>	

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Son peces pelágicos que forman importantes bancos y efectúan grandes migraciones. Pueden vivir en profundidades de hasta 180 m, siendo lo habitual su permanencia durante el día entre 25-55 m y por la noche entre los 15-35 m. La madurez sexual se alcanza al año (10-20 cm) y la reproducción tiene lugar de septiembre a junio en el Mediterráneo y de junio a agosto en el Mar Negro. Los huevos son pelágicos y se expulsan cerca de la costa en cantidades de 50.000-60.000 por individuo. Las larvas, de 4 mm de longitud, eclosionan a los 2-4 días. Se alimentan esencialmente de crustáceos planctónicos, huevos y peces en estado larvario.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Hay que distinguir dos subespecies. La primera, <i>S. p. pilchardus</i> , se extiende por el Atlántico, desde Gibraltar a Bergen, y la segunda, <i>S. p. sardina</i> , aparece en el Mediterráneo, Mar Negro y en el Atlántico desde Gibraltar a las costas de Mauritania.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Fundamentalmente se realiza con artes de cerco, aunque a veces también se captura con artes de arrastre y con un arte de enmalle denominado sardinal.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 50%. Parte comestible del pescado: 62%. Contenido proteico: 20% (17,1%). Contenido en grasa: 8,1% (9,4%).
<b>COMERCIALIZACION</b>	Habitualmente se presenta en nuestros mercados en forma de producto entero fresco o en filetes "mariposa" frescos que pueden ir embarquetados en las grandes superficies. El producto congelado es destinado a la transformación o a su uso como carnada. El origen principal de la sardina es la pesca realizada por la flota artesanal española, existiendo una importante flota semi-industrial con base en Canarias, dedicada a la captura de sardina para su reducción. Dentro de los productos más importantes que se obtienen a partir de la sardina encontramos las conservas en las que se utilizan dos tamaños bien diferenciados, las grandes de las que sólo se usa la cola y las pequeñas que se presentan descabezadas denominadas "sardinillas". Ambas se recubren de aceite, de oliva o vegetal, u otros medios de cobertura como el tomate o el escabeche. Asimismo, se destinan a la producción industrial de harina y aceite de pescado. La comercialización de la sardina tiene gran importancia y tradición en la costa gallega, donde se denominan "xoubas" cuando son de pequeño tamaño, y en la costa mediterránea donde se consumen asadas en las brasas ensartadas en cañas o espetos. Las fiestas dedicadas en exclusiva a esta especie son muy comunes en todo el país. Desde el punto de vista del mercado de producto fresco no posee sustitutos, que sí se manifiestan de forma importante en el producto transformado aprovechando el enmascaramiento que produce el procesado del pescado. Así las sardinellas ( <i>Sardinella spp.</i> ) y los espadines ( <i>Sprattus spp.</i> ) son enlatados en algunas ocasiones como si fuesen sardinas.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: BOQUERON

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	BOQUERÓN.
		<b>CIENTIFICA</b>	ENGRAULIS ENCRASICHOLUS (LINNAEUS, 1758).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	ALADROC (LEVANTE E ISLAS BALEARES), BOCAREU (GALICIA), BOKARTA O ANCHOA (PAÍS VASCO), SEITÓ (CATALUÑA).
		<b>INGLES</b>	EUROPEAN ANCHOVY.
		<b>FRANCES</b>	ANCHOIS COMMUN.
		<b>ALEMAN</b>	ANCHOVIS.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>		<p>Pez de pequeño tamaño y cuerpo muy delgado de sección oval. El perfil ventral no es aserrado, característica que le diferencia de los clupeidos. Las escamas son caducas y se caen fácilmente. El hocico es cónico, prominente y sobrepasa la mandíbula inferior, dándole un aspecto puntiagudo. No presenta línea lateral. La única aleta dorsal, con 15-18 radios, se inserta hacia la mitad del cuerpo. La aleta anal, con 20-26 radios, comienza a la altura del inicio de la aleta dorsal. Posee dos grandes escamas junto a la inserción de la aleta caudal. Las aletas pelvianas están a la altura del inicio de la dorsal. El color en el dorso es azul verdoso pasando rápidamente a gris claro. Los flancos son plateados y están bordeados dorsalmente de una línea oscura. La zona ventral es pálida y los bordes de la aleta caudal son algo más oscuros. La talla máxima alcanzada es de 20 cm.</p>	

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">pelágica</a> que se acerca a las costas en verano para alimentarse y reproducirse, descendiendo a profundidades de 100-180 m en invierno. Soporta grados de salinidad bajos (eurihalinos entre 5-410/00 de salinidad) y por ello, penetra en los estuarios y lagunas costeras. Son de carácter gregario agrupándose en bancos muy numerosos que efectúan migraciones estacionales en profundidad. La reproducción tiene lugar en verano y a principios del otoño, tras alcanzar la madurez sexual a la edad de un año. Los huevos son pelágicos. Se alimentan de <a href="#">zooplancton</a> sobre todo de copépodos y otros pequeños crustáceos, así como de larvas de moluscos y cirrípedos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa la costa este del Atlántico, desde Noruega hasta las costas de África penetrando en todo el Mediterráneo. También en el Mar del Norte, Mar Negro y en el Mar de Azov.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Principalmente se captura con cerco de jareta, aunque no es raro el uso de artes de arrastre pelágico en otros países de nuestro entorno, y redes de enmalle de luz muy fina.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 51%. Parte comestible del pescado: 62%. Contenido proteico: 20,2%. Contenido en grasa: 4,2% (6%).
<b>COMERCIALIZACION</b>	La producción nacional presenta un marcado carácter estacional concentrándose las capturas en los meses de abril a julio en lo que se denomina "costera de la anchoa". Sin embargo, esta estacionalidad no se manifiesta como era de esperar en los mercados, donde se encuentra el boquerón de manera continuada y sostenida. Esto es debido en parte al comercio de boquerón fresco procedente de países como Francia (la gran mayoría), Italia o Marruecos en los meses en que las capturas nacionales son escasas. El boquerón es quizás uno de los pescados más importantes en nuestro mercado, tanto en el de producto fresco como en el de la semiconserva, la salazón o el encurtido. Al tratarse de una especie de alto valor y debido al elevado contenido en grasa, no se congela, siendo su forma habitual de entrar en los mercados en fresco. La región donde mayor consumo se produce es en la zona centro y en la cantábrica y, en menor medida, en Cataluña. Dentro del mercado de la semiconserva y de los salazones, donde se denomina anchoa, se produce la competencia con otra especie propia de aguas del cono sur de América. Esta especie es la anchoíta ( <i>Engraulis anchoita</i> ) que entra en nuestro país congelada o, en mayor medida, en salazón para su posterior transformación en semiconserva. En el mercado de producto fresco este tipo de fraude es más complicado puesto que ambas especies se diferencian claramente: el boquerón es más estilizado y pequeño que la anchoíta y de coloración más clara. Cuando ambos productos se tratan con salmuera la diferenciación de "visu" es difícil, aunque sí existe una clara diferencia en su calidad culinaria. Aparte de las presentaciones ya señaladas, en la zona centro es típica la presentación del producto encurtido, bien de forma artesanal por los propios pescaderos o bien de manera industrial.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: SALMÓN

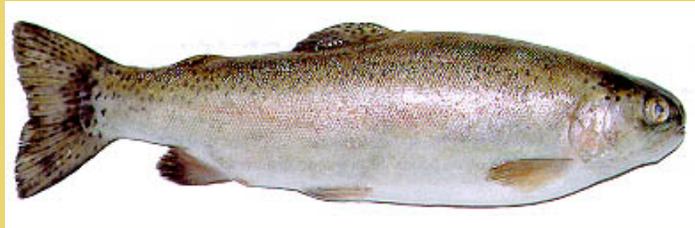
<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	SALMÓN.
	<b>CIENTIFICA</b>	SALMO SALAR LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	IZOKIN ARRUNTA (PAÍS VASCO), SALMÓ (CATALUÑA), SALMÓN (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	SALMON.
	<b>FRANCES</b>	SAUMON ATLANTIQUE.
	<b>ALEMAN</b>	SALM.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

El salmón es un pez de cuerpo fusiforme de sección circular, cubierto de escamas pequeñas, en número de 120-130 a lo largo de la línea lateral. La cabeza es relativamente más pequeña que la de la trucha, presentando un maxilar pequeño que alcanza sólo a la mitad posterior del ojo. El [vómer](#) es corto y sin dientes, estando éstos dispuestos a lo largo de la mandíbula. En los machos muy viejos las mandíbulas se encorvan por su extremo presentando una deformación notable. Posee una aleta adiposa en el dorso entre la única aleta dorsal y la caudal, característica propia de los salmónidos. Las aletas pelvianas se encuentran en posición abdominal por delante de la aleta anal que cuenta con 10-14 [radios blandos](#). El pedúnculo caudal es estrecho en su parte central. A lo largo de su vida presenta diferentes coloraciones variando desde la fase juvenil, con el cuerpo con manchas rojas, hasta la fase adulta en que tienen el dorso azul verdoso y el resto del cuerpo plateado con algunas manchas negras esparcidas por el [opérculo](#) y flancos. Es una especie de gran talla, que en nuestro país puede superar en la naturaleza 1 m de longitud y los 20 kg de peso.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	El salmón es una especie de migración anadroma. Realiza las puestas en cotas altas de los ríos, en aguas muy frías y oxigenadas. Esto tiene lugar desde octubre a enero en las orillas someras con sustrato arenoso grueso y de grava. Al final de su primer año de vida en el río pueden alcanzar los 10-16 cm de longitud, alimentándose de macroinvertebrados acuáticos. Al cabo de 2-3 años se desplazan hacia el mar en grupos y allí pueden permanecer otros 2 a 3 años antes de volver a los ríos. El tamaño de los salmones depende más del tiempo que pasan en el mar alimentándose que de la edad. En el mar se nutren de <a href="#">krill</a> y otros tipos de crustáceos, para luego dejar de alimentarse durante la reproducción que tiene lugar en los ríos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por los ríos Atlánticos europeos, desde el Miño en Portugal hasta el Pechora (Rusia) hacia el noroeste. Es también común en el mar Báltico.
<b>TIPO DE PESCA</b>	No existe una pesquería específica para el salmón en las costas europeas, como es el caso de la costa pacífica de Norteamérica, procediendo en su totalidad de la producción acuícola industrial.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 50%. Parte comestible del pescado: 62%. Contenido proteico: 20,5%. Contenido en grasa: 6,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La comercialización del salmón en nuestro país tiene apenas 15 años, momento en el que se disparó la producción del mismo mediante el cultivo intensivo en los fiordos noruegos, convirtiéndolo en un producto popular gracias a la exportación. Se presenta en los mercados de muchas maneras diferentes: fresco entero eviscerado, con tamaños medios de 2 a 4 kg por pieza, en filetes y rodajas frescos o congelados, ahumado en frío o en caliente, marinado, transformado en patés y en conserva, aunque esta última preparación es propia de los países anglosajones. Como ya se ha comentado, la totalidad del salmón que consumimos en España procede del cultivo intensivo, siendo los países del norte de Europa nuestros principales proveedores. Su presencia en el mercado español es continua todo el año, aumentando de manera especial en la época navideña. Una gran cantidad de este salmón se destina a su posterior ahumado, que una vez procesado se comercializa en planchas precortadas con pesos que oscilan entre 1kg a 2,5 kg cada unidad, o bien en sobres con pesos de 100 a 500 g. También es posible encontrar el salmón ahumado en tarrinas con aceite como líquido de cobertura, para impedir que se reseque. En el mercado de producto fresco aparecen salmones procedentes del cultivo en la zona norte de España; siendo éstos de menor tamaño que los noruegos y de color algo más oscuros, aunque ambos son la misma especie. Dentro del mercado de congelado y transformado pueden aparecer como sustitutos salmones del Pacífico del género <i>Oncorhynchus</i> , pero al estar procesados es difícil su diferenciación. Entre ellos destacan los siguientes: Salmón "coho" o plateado ( <i>O. kisutch</i> ), Salmón "chinook" o real ( <i>O. tshawytscha</i> ), Salmón "sockeye" o rojo ( <i>O. nerka</i> ), Salmón "pink" o rosado ( <i>O. gorbuscha</i> ). En algunos casos es posible encontrar truchas arcoiris ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) de gran tamaño comercializadas como salmón, aunque las diferencias en coloración delatan el posible fraude. Como curiosidad, en la apertura de la temporada de pesca deportiva en Asturias existe la tradición de subastar el primer salmón pescado, al que se denomina "campanu", alcanzando precios muy elevados (más de 100.000 pts/kg).

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



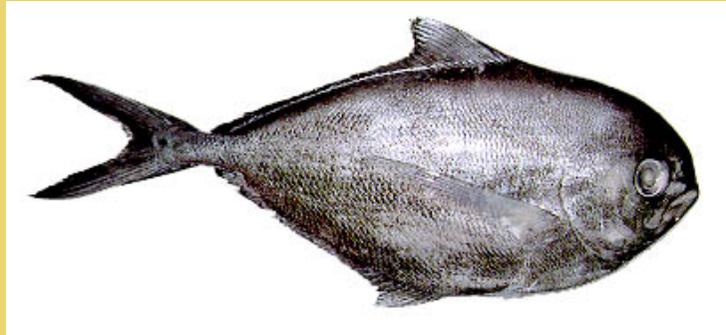
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: TRUCHA ARCO-IRIS

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	TRUCHA.
	<b>CIENTIFICA</b>	ONCORHYNCHUS MYKISS (WALBAUM, 1792).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	AMURRAIN ORTZADARRA (PAÍS VASCO), TROITA ARCO IRIS (GALICIA), TRUITA IRISADA (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	RAINBOW TROUT.
	<b>FRANCES</b>	TRUITE ARC-EN-CIEL.
	<b>ALEMAN</b>	REGENBOGENFORELLE.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>Salmónido de cuerpo fusiforme, más elevado cuanto mayor es la edad del individuo. La cabeza es algo menor que la de la trucha común (<i>Salmo trutta</i>) propia de nuestros ríos. Las escamas son numerosas, pequeñas, lisas y en número 150 sobre la línea lateral. La boca es de gran tamaño llegando a sobrepasar el borde posterior del ojo. Como en todos los salmónidos, presenta una aleta adiposa posterior. El resto de las aletas no presentan <a href="#">radios espinosos</a> La aleta anal sustenta 10-12 <a href="#">radios blandos</a> así como la aleta dorsal. Tanto el cuerpo como las aletas adiposa y caudal están moteadas con pequeñas manchas negras mostrando una banda lateral irisada que recorre todo el cuerpo y que es la que le confiere su nombre. Especie de talla media que en libertad no suele pasar los 50 cm de longitud.</p>	

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	La trucha arco-iris es originaria de Norteamérica, siendo la más apta para el cultivo a escala industrial. En nuestro país se encuentra asilvestrada en algunos ríos de alta montaña procedente, en la mayoría de los casos, de sueltas realizadas para la pesca deportiva o bien de individuos escapados de las piscifactorías. No existen datos fiables sobre la reproducción natural en España (ésta sólo tiene lugar de forma esporádica, por lo que no suelen constituirse poblaciones estables), aunque la época de reproducción es algo posterior a la de la trucha común, coincidiendo con los meses de enero a marzo. En las piscifactorías se practica la fecundación controlada. Al igual que la trucha común, su alimentación se basa en el consumo de larvas de invertebrados <a href="#">bentónico</a> y otros peces de pequeño tamaño.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Como ya se ha comentado, la trucha arco-iris se distribuye de forma natural por los ríos de Norteamérica y, como consecuencia de las repoblaciones, en gran parte de Europa y cono sur de América.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Es una especie propia de cultivo intensivo, siendo ésta la manera habitual de producción. Asimismo, resulta importante desde el punto de vista de la pesca deportiva.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible del pescado: (52%). Contenido proteico: (18%).
<b>COMERCIALIZACION</b>	La trucha aparece en los mercados generalmente fresca entera, eviscerada o sin eviscerar, y en filetes, pudiendo presentarse asalmonadas o blancas. En menor medida aparecen ahumadas, aunque esta última presentación está aumentando de manera considerable. Su origen, como en el caso del salmón es exclusivamente de cultivo en piscifactoría, pero a diferencia de éste, es de origen nacional. El mercado distingue dos categorías comerciales en función del tamaño de la trucha entera y el color de la carne. Las truchas grandes de más de un kilo, por un lado, y las truchas de ración (200-250 g por pieza) por otro, estando ambas diferenciadas en blancas y asalmonadas. Para la obtención de estas truchas de carne asalmonada se alimenta a los individuos con piensos enriquecidos. También existen en el mercado preparados de trucha en conserva. Debido al método de obtención de este producto, no presenta grandes variaciones ni de volumen ni de precio en el mercado, siendo un producto habitual durante todo el año. No hay especies sustitutorias, aunque en ocasiones, cuando son de gran tamaño se comercializan como reos, sin ser verdaderos reos, puesto que éstos son las truchas marinas ( <i>Salmo trutta morfa trutta</i> ), que tras permanecer en el mar retornan a los ríos para desovar.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: PALOMETA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	PALOMETA, JAPUTA.
	<b>CIENTIFICA</b>	BRAMA BRAMA (BONNATERRE, 1788).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CASTANYOLA (CATALUÑA), PALOMETA (GALICIA), PAPARDOA (PAÍS VASCO), PEZ TOSTÓN, NEGRA (ISLAS CANARIAS).
	<b>INGLES</b>	ATLANTIC POMFRET.
	<b>FRANCES</b>	GRANDE CASTAGNOLE.
	<b>ALEMAN</b>	BRACHSENMAKRELE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La palometa tiene un cuerpo de dorso alto y muy aplanado lateralmente. La cabeza se encuentra muy comprimida y su perfil cefálico es redondeado. Posee una gran boca oblicua con mandíbula inferior prominente. Las escamas son lisas y fuertes. Los ojos se encuentran en la línea central del cuerpo. La línea lateral está ausente en los adultos. La aleta dorsal tiene 3-5 <a href="#">espinas</a> y 30-35 <a href="#">radios blandos</a> y la anal 2-3 espinas y 27-28 radios blandos. Ambas aletas son de base alargada y presentan al principio un lóbulo moderadamente falciforme. Las aletas pectorales, de gran longitud, se prolongan más allá del lóbulo de la aleta anal. Las aletas pelvianas son cortas, están insertadas bajo la base de las pectorales o ligeramente posteriores y dotadas de una gran escama axilar. El color suele ser negro plateado, siendo las aletas pares algo más claras. El interior de la boca es de color oscuro. La talla máxima es de 70 cm, siendo lo más habitual que se encuentre entre 30 a 50 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es un pez oceánico epipelágico. A veces se encuentra a profundidades de hasta 800 m, en aguas con temperaturas de 12 a 24°C, acercándose otras veces a lo largo de la costa. Realizan migraciones (según isotermas) viajando en pequeños bancos o en parejas. La reproducción tiene lugar en agosto-septiembre en el Mediterráneo y con posterioridad en las aguas atlánticas. Se alimenta de. anfípodos pelágicos, eufásidos, cefalópodos y pequeños peces.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico, océano Índico, sur del Pacífico y en el mar Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	La palometa o japuta se captura principalmente mediante palangre de superficie y cerco, aunque puede aparecer como captura accesoria en el resto de los artes de pesca.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible del pescado: (70%). Contenido proteico: (20%). Contenido en grasa: (5%).
<b>COMERCIALIZACION</b>	Presente en los mercados durante todo el año, su oferta desciende con las capturas en los meses de primavera. La mayoría de las capturas proceden del Atlántico, siendo Galicia la zona donde más se comercializa. La japuta se comercializa de manera habitual en fresco, aunque gran parte de estas ventas corresponden a pescado descongelado. No existen especies sustitutorias, aunque es necesario aclarar que la palometa ahumada se obtiene a partir de una especie diferente, la palometa roja o alfonsino ( <i>Beryx sp.</i> ), de coloración rojiza y carne pigmentada.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: JUREL

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	JUREL.
	<b>CIENTIFICA</b>	TRACHURUS TRACHURUS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CHICHARRO (ANDALUCÍA, CANTABRIA, ISLAS CANARIAS), SORELL (CATALUÑA Y LEVANTE), TXITXARRO ARRUNTA (PAÍS VASCO), XURELO (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	HORSE MACKEREL.
	<b>FRANCES</b>	JAUREL-CHINCHARD.
	<b>ALEMAN</b>	STÖCKER.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

De cuerpo fusiforme y ligeramente comprimido, presenta escamas pequeñas y [cicloide](#) en todo el cuerpo, salvo una pequeña superficie por detrás de las aletas pectorales. Como característica distintiva del género encontramos un párpado adiposo bien desarrollado que protege el ojo que, a su vez, es relativamente grande. El jurel presenta una serie de dientes pequeños alineados en las mandíbulas. La línea lateral no es rectilínea, presentando una inflexión en la segunda aleta dorsal. Las dos aletas dorsales son bien diferentes, estando la primera formada por 8 [espinas](#) y la segunda por 1 espina y 29-33 [radios blandos](#). La aleta anal presenta 2 espinas separadas del resto de la aleta, además de 1 espina y 24-29 radios blandos. El último radio de la aleta dorsal y de la aleta anal se encuentran unidos por una membrana a sus respectivas aletas, aunque separados una cierta distancia de los radios anteriores. De coloración gris uniforme, presenta una pequeña mancha negra en el borde superior del [opérculo](#). El dorso y la parte superior de la cabeza son más oscuros y la parte ventral del cuerpo más clara, casi blanca. La longitud máxima alcanzada es de 60 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Especie de hábitos pelágicos, se encuentra normalmente a una profundidad de 100 a 200 m, descendiendo en ocasiones hasta los 600 m. Son gregarios, formando bancos muy numerosos. Los individuos jóvenes buscan refugio debajo de las medusas y se mezclan con frecuencia con bancos de jóvenes arenques. La reproducción tiene lugar en el primer semestre del año tras alcanzar la madurez sexual cuando superan los 20 cm de longitud. Se alimentan de una gran variedad de peces, así como de crustáceos y calamares.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Presente en las aguas del Atlántico oeste desde Brasil hasta Argentina, y en el Atlántico oriental, desde Islandia hasta Senegal, penetrando en los mares adyacentes: Mar del Norte, Mar Báltico, Mediterráneo y Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de cerco, aunque a veces también con artes de trasmallo y arrastre.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 46%. Parte comestible del pescado: 52%. Contenido proteico: 19,7%. Contenido en grasa: 5,8%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El jurel es una de las especies pesqueras más abundante y popular de nuestras costas. Capturado durante todo el año, pero de manera especial en los meses de verano, de junio a octubre. Se comercializa fresco y secado al sol, siendo utilizado como cebo para otras pesquerías. La industria de transformación los utiliza cuando son de pequeño tamaño para presentarlos en conservas de aceite y escabeche. Existen tres especies del género <i>Trachurus</i> , muy similares entre sí, que son comercializadas bajo la denominación de jurel o chicharro. La primera es el verdadero jurel aquí descrito ( <i>T. trachurus</i> ), a continuación está el jurel mediterráneo ( <i>T. mediterraneus</i> ) y por último el chicharro ( <i>T. picturatus</i> ). Se diferencian entre ellas por el número de escudetes sobre la línea lateral, máximas en el chicharro y mínimas en el jurel. Asimismo, bajo la denominación de jureles se comercializan, en las zonas costeras del Sur y el Mediterráneo, otra serie de peces menos abundantes pero de la misma Familia Carangidae y que son: el jurel azul ( <i>Caranx crysos</i> ) de coloración verde azulada, el jurel real ( <i>Caranx rhonchus</i> ) de color verde oliva y con una mancha oscura en la segunda dorsal, y el jurel caballo ( <i>Caranx hippos</i> ) mayor que los anteriores y de cuerpo más alto.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: CINTO**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	PEZ CINTO.
	<b>CIENTIFICA</b>	LEPIDOPUS CAUDATUS (EUPHRASEN, 1788).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	NO SE CONOCEN.
	<b>INGLES</b>	SILVER SCABBARDFISH.
	<b>FRANCES</b>	SABRE ARGENTÉ.
	<b>ALEMAN</b>	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El cuerpo del pez cinto es muy largo, fuertemente comprimido lateralmente y sin escamas. La cabeza es grande, con unas crestas situadas por debajo de los ojos y en su parte posterior. La boca también es grande, sobrepasando la mandíbula inferior a la superior (boca súpera) y presentando ambas mandíbulas un apéndice cutáneo. Posee 2 ó 3 pares de dientes en forma de colmillos en la mandíbula superior y un único par en la inferior, además de estar presente en las dos mandíbulas una sola fila de dientes laterales, comprimidos y afilados (a menudo parecidos a colmillos en los individuos mayores) y 3 dientes palatinos pequeños. El borde inferior del <a href="#">opérculo</a> es cóncavo, y la línea lateral comienza en el borde superior del opérculo y, a la altura de las aletas pectorales, se inclina hacia abajo para seguir después rectilínea hasta la parte ventral. Posee una única aleta dorsal con 9 <a href="#">espinas</a> y 90-107 <a href="#">radios blandos</a> que comienza por delante del opérculo y termina en el pedúnculo caudal. La aleta anal es larga, aunque su aspecto aparente lo contrario, con 2 espinas (la primera en forma de corazón y la segunda rudimentaria) y 60-65 radios blandos (los 40 primeros insertos en la piel). Las aletas pectorales son triangulares y con 12 radios. Las aletas pelvianas están formadas por una espina similar a una escama, insertada por detrás de la base de las pectorales. La aleta caudal es pequeña y fuerte. La coloración de los ejemplares frescos es azulada con reflejos plateados, las aletas pectorales son semitransparentes, y las demás aletas son de un tono amarillento claro. Poco después de muertos, los individuos toman una coloración uniforme de un gris plateado. La talla máxima del pez cinto es de 210 cm, siendo más frecuente encontrarlo entre los 50-150 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie bentopelágica de la plataforma continental y talud, que alcanza profundidades de hasta 400 m, siendo más común encontrarla entre los 100 y 250 m de profundidad. Habita fondos arenosos o cenagosos y puede llegar a formar bancos importantes. El pez cinto se reproduce a finales del invierno y principios de la primavera a lo largo de las costas del norte de África y en verano y otoño en el mar Adriático. Se alimentan de una gran variedad de peces, crustáceos y cefalópodos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra muy extendido en mares cálidos y templados (Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda). En el Atlántico nororiental, desde las Islas Canarias y Marruecos hasta Portugal. También en el mar Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con redes de arrastre, enmalle y palangre de fondo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 46%. Parte comestible del pescado: 59%. Contenido proteico: 20,1%. Contenido en grasa: 3,9%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Comercializado en fresco para la elaboración de sopas por la poca carne que posee, aunque en determinados casos se consume frito. Como especie similar encontramos el pez sable ( <i>Trichiurus lepturus</i> ) muy parecido pero que no posee la aleta anal visible ni aleta caudal, terminando el cuerpo en punta.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: ATUN BLANCO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	ATÚN BLANCO, BONITO DEL NORTE.
	<b>CIENTIFICA</b>	THUNNUS ALALUNGA BONATERRE, 1788.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BÁCORA (CATALUÑA), EGALUSHE, HEGALUZA (PAÍS VASCO), MONO, BONITO (GALICIA), OJÓN (ANDALUCÍA).
	<b>INGLES</b>	ALBACORE.
	<b>FRANCES</b>	GERMON.
	<b>ALEMAN</b>	WEISSER THUN.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

Es un pez de considerables dimensiones de cuerpo fusiforme, relativamente alto, alcanzando la máxima altura a nivel de la segunda aleta dorsal. Sus escamas son muy pequeñas, excepto las que forman el "peto" que son más grandes. Los ojos son relativamente grandes y las mandíbulas pequeñas con dientes pequeños y cónicos que se disponen en hilera. Posee dos aletas dorsales muy juntas, siendo la segunda más corta y seguida, lo mismo que la anal, de 7-9 pínulas. La primera aleta dorsal tiene 14 [espinas](#) y la segunda 14-15 [radios blandos](#) formando un triángulo muy similar al de la anal. Las aletas pectorales son muy largas sobrepasando la segunda aleta dorsal y llegando generalmente a la segunda pínula dorsal, siendo éste uno de los rasgos característicos de la especie. Las aletas pelvianas son pequeñas (con apéndice bífido entre ellas) y el pedúnculo caudal es muy delgado con una marcada carena en el medio y dos carenas laterales más pequeñas. El dorso es azul oscuro metálico, y la parte inferior de los flancos y zona ventral son blancuzcos. La primera aleta dorsal es de color amarillo oscuro, la segunda dorsal y la anal son de amarillo claro, y las pínulas anales oscuras. El borde posterior de la aleta caudal es blanco. Se han alcanzado tallas de 127 cm y hasta 40 kg de peso, aunque lo más frecuente son las tallas entre 50 y 80 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Se trata de una especie oceánica, epipelágica y mesopelágica, que llega a los 100 m de profundidad, agrupándose en bancos de individuos de la misma talla y efectuando importantes migraciones. Suele encontrarse dentro de la termolínea de 17-21°C. La madurez sexual se alcanza a los 6 años (unos 85 cm) y la reproducción tiene lugar, en nuestro área, en verano (de julio a septiembre) junto a las Baleares y Argelia. Tanto las larvas como los huevos son planctónicos. Se alimentan de una gran variedad de peces pelágicos, (boquerones, sardinas, peces linterna, etc.), calamares y crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por todo el Atlántico, al oeste, desde los estados centro-atlánticos de los Estados Unidos hasta el norte de Argentina, y al este, desde el Golfo de Vizcaya a Sudáfrica continuando hacia el océano Índico y Pacífico, entre los 45° de latitud norte y 40° de latitud sur. También por el Mediterráneo occidental y área septentrional del Mediterráneo oriental.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Es capturado desde muy antiguo por las flotas de la zona norte de España. Los aparejos de la flota artesanal son la cacea o curricán y las cañas, siendo pescado de manera más industrial mediante cerco o redes de enmalle. Muy apreciado en la pesca deportiva al curricán.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 30%. Parte comestible del pescado: 58%. Contenido proteico: 23,7%. Contenido en grasa: 4,6%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La presencia del atún blanco en los mercados es de un marcado carácter estacional coincidiendo con la época de captura denominada "costera del bonito" y que se extiende desde mayo hasta octubre. La fuerte demanda que presenta este producto ha favorecido que las capturas de la flota canaria, más tempranas que las de la costera del norte, alcancen los mercados de la península. Dentro del mercado de fresco es confundido en muchas ocasiones con el atún rojo (T. thynnus), de mayor tamaño, carne más roja y sabor más fuerte, y con el atún rabil (T. albacares), también de mayor tamaño pero de carne igualmente clara y con las aletas anal y segunda dorsal mucho más largas. Como producto en conserva es el más apreciado de los túnidos, manteniéndose en la actualidad una industria de carácter temporal y artesanal. El consumo más importante de esta especie se produce en el norte peninsular. En 1995, en respuesta a la inquietud que suscitó el conocimiento público de la muerte masiva de delfines y otros vertebrados marinos durante la pesca en barcos atuneros, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación estableció un distintivo específico para identificar el Bonito del Norte capturado con técnicas artesanales respetuosas con otras especies sensibles al uso de dichas artes masivas, de modo que el consumidor pueda diferenciar el origen del producto adquirido. El precinto, de polietileno, se fija alrededor de la base de la caudal de cada pez capturado, a bordo del propio barco pesquero.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: ATUN ROJO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	ATÚN ROJO.
	<b>CIENTIFICA</b>	THUNNUS THYNNUS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BONITA, CIMARRÓN, HEGALABURRA (PAÍS VASCO), TONYINA (LEVANTE Y CATALUÑA), UYADA (ISLAS BALEARES), ZURDO (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	ATLANTIC BLUEFIN TUNA.
	<b>FRANCES</b>	THON ROUGE.
	<b>ALEMAN</b>	THUNFISCH.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Es el túnido de mayores dimensiones. Su cuerpo es fusiforme, muy robusto, de sección circular y con escamas pequeñas, a excepción de las del pecho que forman una especie de escudo. El ojo es pequeño en comparación al de otros atunes, y las mandíbulas llegan tan sólo al borde anterior del ojo, con dientes pequeños, cónicos y distribuidos en una hilera. Posee dos aletas dorsales muy juntas siendo la segunda más corta y alta que la primera. Ésta presenta 13-15 <a href="#">radios espinosos</a> y la segunda aleta dorsal 1 radio espinoso y 13-15 blandos. A continuación existen de 8 a 10 pínulas dorsales. La aleta anal, con 11-15 <a href="#">radios blandos</a> está seguida también de 7-9 pínulas. Las aletas pectorales son muy cortas no llegando nunca hasta el pequeño espacio que separa las dos aletas dorsales, siendo ésta una de las características distintiva de este atún. El pedúnculo caudal es estrecho y con una marcada carena en el medio y dos carenas laterales situadas en la base de la aleta caudal (en forma de media luna). La coloración en el dorso es azul más o menos intenso, con los flancos y el vientre blanco plateados, y líneas transversales incoloras alternando con hileras de puntos incoloros también, que dominan en los individuos de mayor edad y que desaparecen con la frescura del pescado. La primera dorsal es amarilla. Pueden alcanzar una talla máxima de más de 300 cm y 560 kg.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie epipelágica y mesopelágica que efectúa grandes migraciones, en algunos casos transoceánicas. Los individuos jóvenes son gregarios y se mezclan entre bancos de otros escómbridos de la misma talla. Los inmaduros prefieren las aguas calientes, mientras que los adultos penetran en aguas frías para alimentarse. La madurez sexual se alcanza a los 3 años (unos 90 cm) y la reproducción tiene lugar de mayo a julio a unos 8-10 m de profundidad, principalmente alrededor de las Baleares y entre Cerdeña y Sicilia. No se reproducen en las aguas frías al norte de su rango de distribución. Es un predador muy voraz que se alimenta de numerosas especies de peces, crustáceos y cefalópodos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra ampliamente distribuido en todo el océano Atlántico. La distribución en el Atlántico oriental se extiende hasta el norte de Rusia, Noruega, Islas Lofoten e Islandia, y hacia el sur hasta las costas de África Noroccidental. En el Atlántico occidental se encuentra a lo largo del Labrador y Newfoundland (Canadá), en dirección sur hasta Tobago, Trinidad, Venezuela y la costa brasileña. También se distribuye por el Mediterráneo y el Mar Negro. Existen sendas subespecies que habitan en las aguas del Pacífico sur y norte.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura principalmente con artes de palangre, cerco, curricán y con las tradicionales almadrabas en la costa suratlántica y surmediterránea, durante sus migraciones para la reproducción. Muy apreciado en la pesca deportiva al curricán o con cebo a la deriva.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 30%. Parte comestible del pescado: 58%. Contenido proteico: 23,7%. Contenido en grasa: 4,6%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Como especies similares encontramos al resto de grandes túnidos, atún blanco (T. alalunga), con las aletas pectorales más largas, patudo (T. obesus), de forma más robusta y con el ojo más grande y rabil (T. albacares), de aletas dorsal y anal mucho más largas, sustituyéndolo en la salazón el último de todos. Las capturas de esta especie tienen un marcado carácter estacional concentrándose en los meses de junio, julio y agosto, el 70 % de las mismas. Esta época coincide con su captura mediante almadrabas en su entrada al Mediterráneo para el desove, y con la costera del bonito en el Cantábrico, donde se captura en gran cantidad asociado a los bancos de atún blanco. Sin embargo las capturas de los caladeros canarios hacen que su presencia en los mercados de la península comience ya en mayo y se prolongue hasta octubre. El atún rojo o cimarrón es una especie habitual en los mercados de producto fresco, procedente de las capturas de la flota artesanal, tanto de la península como de Canarias. No es una especie que se elabore en conserva aunque sí es importante en el Sur y Levante como producto en salazón, dando lugar a la tradicional "mojama". A parte de los mercado del norte, Cantabria y País Vasco, es muy apreciado en Cataluña y Levante, donde alcanzan los mayores precios de mercado, siendo la Zona Centro la que mayor cantidad consume. Su carne es muy apreciada en el mercado japonés para la obtención del "sasimi", por lo que una parte de las capturas de nuestra flota y de las almadrabas es destinada a la exportación.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



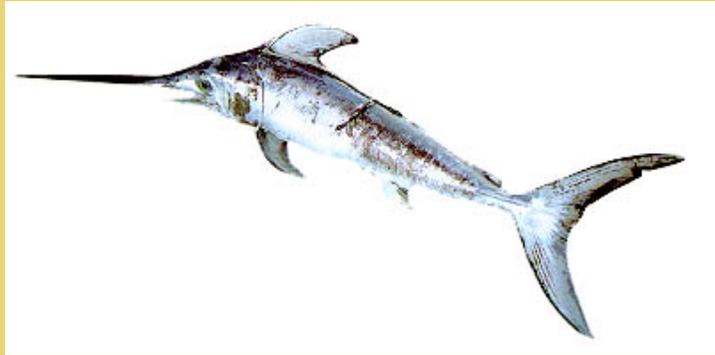
## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: CABALLA

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	CABALLA.
		<b>CIENTIFICA</b>	SCOMBER SCOMBRUS (LINNAEUS, 1758).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	ALBACORA, ESTORNINO (ANDALUCÍA), BERDELA (PAÍS VASCO), BIAT, VERAT (CATALUÑA), BISOL, BRIOT (LEVANTE), CABALA, VERDEL, XARDA (GALICIA).
		<b>INGLES</b>	ATLANTIC MACKEREL.
		<b>FRANCES</b>	MAQUEREAU COMMUN.
		<b>ALEMAN</b>	MAKRELE.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>		<p>Pez de cuerpo alargado con cabeza puntiaguda, boca ancha y escamas muy pequeñas. El borde anterior y posterior de los ojos está recubierto por un párpado adiposo. Las mandíbulas no son extensibles. Presenta dientes pequeños y cónicos en las dos mandíbulas y sobre el paladar. Las dos aletas dorsales se encuentran muy separadas entre sí; la primera con 10-13 <a href="#">espinas</a> y la segunda con 11-13 <a href="#">radios blandos</a> La aleta anal presenta 1 espina y 11-13 radios blandos. Por detrás de la segunda aleta dorsal y de la aleta anal hay 5 pínulas. La aleta caudal está profundamente bifurcada, con dos pequeñas carenas en las bases de cada lóbulo. La coloración en el dorso es azul-verdoso brillante, con una serie de líneas transversales de color oscuro que sobrepasan ligeramente la línea lateral. La parte inferior de los laterales y la zona ventral son blancos. La talla máxima es de 50 cm, llegando a alcanzar algunos individuos 1,8 kg de peso.</p>	

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie típicamente <a href="#">pelágica</a> y se la puede encontrar hasta los 250 m de profundidad, comportándose en determinados casos como meso <a href="#">demersal</a> s. Forma bancos compuestos por individuos de la misma talla que se encuentran en aguas profundas durante el invierno, y que emigran a las zonas costeras durante la primavera y el verano. La madurez sexual se alcanza a los 2-3 años (talla media de 30 cm) y la reproducción tiene lugar durante los meses de primavera y principios del verano en aguas someras sobre la plataforma continental. El número medio de huevos por hembra oscila entre los 200.000 y 400.000, siendo éstos y sus larvas, planctónicos. Se nutren abundantemente de invertebrados pelágicos, en su mayoría crustáceos, así como de alevines de arenque, sardina y espadín.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico septentrional, desde Noruega hasta las costas de África. También está presente en el Mar del Norte, zona occidental del Báltico, Mediterráneo y Mar Negro. En el Atlántico occidental se encuentra presente en las costas de EE.UU. y Canadá.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura principalmente con artes de cerco y, a veces, con artes de arrastre, pudiendo entrar en los artes de enmalle y, deportivamente, con curricán.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 54%. Parte comestible del pescado: 61%. Contenido proteico: 18,7%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La caballa se presenta en el mercado a menudo confundida con el verdel o estornino ( <i>S. japonicus</i> ), propio de las aguas del sur y del Mediterráneo. Esta última es una especie menos común con una coloración algo más clara y con los dibujos del lomo más irregulares. Como el resto de peces pelágicos, presenta una fuerte estacionalidad en sus capturas que se refleja en la presencia en los mercados. Así, desde febrero hasta mayo es abundante en el mercado, siendo su presencia a partir de ese momento mucho menor. Ambas especies se presentan en el mercado de fresco enteras o en filetes, siendo el producto congelado utilizado como carnada en otras pesquerías. Es, asimismo, un producto habitual de la industria de transformación donde se presenta en aceite vegetal y de oliva, y en escabeche. El País Vasco y Cantabria son las regiones donde mayor tradición presenta el consumo de esta especie.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: PEZ ESPADA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	PEZ ESPADA.
	<b>CIENTIFICA</b>	XIPHIAS GLADIUS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	AGUJA PALÁ (ANDALUCÍA), EMPERADOR (LEVANTE), ESPADARTE (ISLAS CANARIAS), EZPATARRAINA (PAÍS VASCO), PEIX ESPASA (CATALUÑA E ISLAS BALEARES), PEIXE-ESPADA (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	SWORDFISH.
	<b>FRANCES</b>	ESPADON.
	<b>ALEMAN</b>	SCHWERTFISCH.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El pez espada es uno de los peces más voluminosos que acceden a nuestro mercado. El cuerpo es alargado, de forma cilíndrica, algo comprimido lateralmente y muy robusto, con la parte más ancha tras la cabeza. Se caracteriza principalmente porque su hocico termina en un <a href="#">rostro</a> en espina largo y aplanado, siendo éste el carácter distintivo de la especie. La piel es rugosa, sin escamas (sólo los individuos jóvenes las poseen, siendo éstas muy pequeñas y desapareciendo a lo largo del crecimiento). La "espada" presente en la mandíbula superior puede llegar a alcanzar la tercera parte de la longitud total. Únicamente presentan dientes los individuos jóvenes (considerándolos como tales hasta 1 m de longitud). La línea lateral está ausente en los adultos y en los jóvenes se encuentra en forma de línea más o menos sinuosa. Presenta dos aletas dorsales y anales separadas en los adultos que, en cambio, son continuas en los jóvenes e inmaduros. La primera aleta dorsal tiene 34-49 radios y es más larga que la segunda (4-6 radios). La primera aleta anal, con 13-14 radios, es más grande que la segunda (3-4 radios). Las aletas pectorales se insertan en la parte inferior de los laterales y son muy alargadas. Carecen totalmente de aletas pelvianas y la aleta caudal se dispone en forma de hoz. Presenta dos carenas a los lados del pedúnculo caudal. El color del dorso es azulado, parduzco u oscuro. Los laterales son más claros, con reflejos bronceados y la zona ventral es blanzuca. Puede alcanzar los 450 cm de longitud.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es un pez oceánico de los mares tropicales y templados, con hábitos pelágicos, que suele encontrarse hasta los 650 m de profundidad. Generalmente es solitario o se reúne en pequeños grupos, efectuando grandes migraciones entre las aguas templadas o frías, en las cuales se alimenta, y las aguas calientes donde se reproduce. Esta etapa reproductora tiene lugar desde junio a septiembre, siendo áreas de puesta muy importantes el sur de Italia y Sicilia y, en particular, el estrecho de Mesina. En el Atlántico se reproduce de enero a octubre. Se alimenta de una gran variedad de peces, especialmente de especies que forman bancos, y de especies <a href="#">demersal</a> s. Además, forman parte de su dieta crustáceos pelágicos y calamares.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra en todas las aguas tropicales y templadas. En el Atlántico nororiental, aisladamente, hasta el Canal de La Mancha, dirigiéndose hacia el Mar del Norte y al oeste del Mar Báltico, alrededor de Islandia, Mediterráneo y Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura mediante el uso de palangres de superficie, redes de enmalle, y mediante curricán en la pesca deportiva.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	El pez espada o emperador alcanza nuestro mercado fresco y congelado, y siempre, dado su tamaño, se comercializa en filetes o rodajas. Gran parte del pez espada comercializado como fresco es producto descongelado. No existen especies sustitutivas aunque en algunos casos puede venderse cierto tipo de tiburones (como el cazón) como si fuesen pez espada. Presente en los mercados a lo largo del año, es en los meses de septiembre a marzo cuando su abundancia es mayor, aunque durante la Navidad desciende algo su consumo al ser sustituido en la mesa por otros pescados. No tiene interés como especie para su transformación aunque puede ahumarse.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: BACALADILLA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	BACALADILLA.
	<b>CIENTIFICA</b>	MICROMESISTIUS POUTASSOU (RISSO, 1826).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ABAEJET (LEVANTE), ABRIL (ASTURIAS), BACALADILLO, BACALAO (ANDALUCÍA), BAKALADA (PAÍS VASCO), LIRIO (GALICIA), LLÚSARA, MAIRE (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	BLUE WHITING.
	<b>FRANCES</b>	MERLAN BLEU.
	<b>ALEMAN</b>	WITTLING.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>Gáldido de cuerpo delgado y relativamente alargado. La mandíbula es ligeramente prominente. No presenta barbillas en el mentón, teniendo una línea lateral continua y que alcanza el pedúnculo caudal. Presenta una serie de poros en la cabeza conectados con canales sensoriales. Posee tres aletas dorsales, existiendo un amplio espacio entre ellas, mayor entre la segunda y la tercera. Están compuestas por <a href="#">radios blandos</a> en número de 12 a 14 las dos primeras, y de 23 a 28 la tercera. Las aletas anales son dos, comenzando la primera a la altura del origen de la primera dorsal y finalizando en el comienzo de la tercera aleta dorsal con 33 a 39 radios y la segunda con 24 a 27 radios. Su coloración es gris azulada, más clara en la zona ventral y prácticamente negra en la base de las aletas pectorales y en el <a href="#">opérculo</a> La talla máxima es de 50 cm.</p>	

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie de carácter oceánico y bentopelágica que suele encontrarse sobre fondos de la plataforma a partir de los 150 m de profundidad y hasta más allá de los 1.000 m, siendo común entre los 300 y 400 m. Realiza migraciones norte-sur asociadas a la reproducción, y migraciones verticales relacionadas con su alimentación, aunque no está claro el motivo de estas migraciones. La madurez sexual es alcanzada a los tres años, poniendo una media de 6.000 a 150.000 huevos durante el mes de febrero en el sur de su distribución y en mayo en el norte. Las zonas habituales de reproducción se encuentran situadas en el oeste de las Islas Británicas, costa portuguesa, Golfo de Vizcaya, Islas Faeroe y Noruega. La alimentación básica de esta especie consiste en pequeños crustáceos planctónicos, que se complementa con pequeños peces y cefalópodos cuando aumenta su tamaño.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Su distribución abarca las costas del Atlántico norte, desde el Mar de Barents y Spitzbergen, hasta las costas de Mauritania, penetrando en el Mediterráneo. También se puede encontrar alrededor de Groenlandia y ocasionalmente en la costa este de Canadá y Estados Unidos.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Es una pesca de tipo semi-industrial y artesanal. La forma de captura habitual es el arrastre y la red de cerco, no siendo rara su captura mediante palangres y redes de enmalle.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 28%. Parte comestible del pescado: 49%. Contenido proteico: 18,4%. Contenido en grasa: 0,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Existe una especie de características muy similares y del mismo género, la polaca austral ( <i>Micromesistius australis</i> ), pero que al distribuirse en aguas del cono sur de América, no es habitual en nuestro mercado. La bacaladilla presenta una estacionalidad poco marcada descendiendo los desembarcos en los meses invernales. La mayoría de las capturas se producen en la zona Noroeste y en el Mediterráneo. Procede en su mayoría de la pesca realizada por la flota arrastrera y cerquera y en menor medida de los países vecinos de Europa. Pescado muy fino y rico, su presentación habitual en el mercado es en fresco o refrigerado, no siendo raro el fileteado en "mariposa", y en muchos casos, dada la fragilidad de su carne es destinado a la fabricación de harina. Salvo estas harinas, no existen otras formas de utilización actual distintas del mercado de fresco, destinándose en muchos lugares a la alimentación de otras especies de mayor valor comercial, como es el rodaballo o los visones. En algunos lugares de España se venden las bacaladillas como "bacaladitos".

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: BACALAO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	BACALAO.
	<b>CIENTIFICA</b>	GADUS MORHUA (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BACALLÁ (LEVANTE, CATALUÑA E ISLAS BALEARES), BAKALLUA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	COD.
	<b>FRANCES</b>	MORUE FRAICHE.
	<b>ALEMAN</b>	KABELJAU.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>Tanto el cuerpo como la cabeza son alargados, siendo más grueso en la zona cefálica y decreciendo hacia la zona caudal. La mandíbula superior es prominente, dándole un aspecto hocicudo. Bajo la mandíbula inferior presenta un barbillón fuerte y largo. La línea lateral es arqueada hasta la mitad inferior de la segunda aleta dorsal y después recta. Presenta tres aletas dorsales redondeadas; la primera con 14-15 radios, la segunda con 18-22 y la tercera con 17-20. Asimismo, la primera de las aletas anales tiene 19-23 radios y comienza por debajo de la inserción de la segunda aleta dorsal. La segunda aleta anal presenta 17-19 radios. El borde de la aleta caudal es recto. La coloración de esta especie varía según el hábitat en el que se desarrolla. Así, puede oscilar entre verdoso, marrón, amarillo claro y gris en el dorso y con el cuerpo recubierto de manchas. La cara ventral es blancuzca. La talla máxima es de 2 m, siendo la medida más habitual entre 50-80cm.</p>
-------------------------------------	--

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	El bacalao está considerado como un pez <a href="#">demersal</a> aunque bajo determinadas condiciones hidro-geográficas puede actuar como pelágico a la hora de alimentarse y de la puesta. Su presencia depende normalmente de la distribución de sus presas más que de la temperatura de las aguas. Además, es una especie que tolera un gran rango de salinidades y temperaturas. Los hábitats en los que reside van desde las costas hasta más allá de la plataforma continental (profundidades de más de 600 m), pero lo frecuente es encontrarlos en áreas de la plataforma entre los 150-200 m. Los individuos jóvenes son gregarios, pudiendo efectuar largas migraciones. Así, se han estimado movimientos de migración individuales del orden de 5 km por día. Se cree que estos bacalaos jóvenes migran durante el verano a aguas más superficiales para volver en invierno a zonas más profundas. La madurez sexual se alcanza entre los 2 y 4 años dependiendo de su localización geográfica. Su fecundidad es una de las mayores de las conocidas en peces: una hembra de 5 kg produce aproximadamente 2,5 millones de huevos. El período de puesta varía según las subpoblaciones y coincide con los meses de diciembre a junio sobre la plataforma continental por encima de los 200 m. El bacalao es una especie muy voraz y omnívora, alimentándose en sus fases juveniles de invertebrados (en su mayoría pequeños crustáceos). En su madurez otros peces pasan a ser el producto principal de su dieta.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa todo el Atlántico norte desde las costas de Carolina (EE.UU.) hasta Spitzbergen, alcanzando por el sur la costa norte de Francia. Totalmente ausente de las aguas templadas.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Las pocas unidades de la flota española que todavía operan al bacalao lo hacen mediante arrastre en pareja, modalidad en desuso en nuestros días por los altos costes. Se pesca mediante arrastre, palangre y redes de enmalle, y en menor medida mediante líneas de mano.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 34%. Parte comestible del pescado: 47%. Contenido proteico: 18,1%. Contenido en grasa: 0,8%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El bacalao es un producto tradicional en el mercado español de productos de la pesca. Su larga duración una vez salado y secado han hecho del bacalao un producto pionero en los mercados del interior peninsular. De hecho, hasta que se perfeccionaron los métodos de transporte frigorífico y la conservación del pescado, el bacalao salado era la principal de las pocas variedades de pescado de mar consumido en las regiones del interior del país. Las capturas de bacalao realizadas por la flota española en los distintos caladeros de aguas lejanas se transforman a bordo mediante la salazón húmeda y con posterioridad se secan en secaderos de la Meseta Central. A su vez, una gran cantidad de este producto seco-salado procede de la importación de bacalao en "verde", denominación que recibe cuando su grado de humedad todavía es alto, secándose luego en nuestro país. Existen dos subespecies de bacalao que sustituyen al bacalao <i>Gadus morhua</i> cuando está seco-salado, que son el bacalao de Groenlandia ( <i>G. ogac</i> ) y el bacalao del Pacífico ( <i>G. macrocephalus</i> ), muy similares al anterior pero de peor calidad comercial. Esta presentación comercial del bacalao es tradicional en la mitad norte peninsular, siendo el País Vasco donde mayor aprecio y demanda encontramos. Muy recientemente está entrando en los mercados bacalao fresco procedente del norte de Europa, tanto entero como en filetes, teniendo mayor aceptación los filetes puesto que presentan un corte limpio de espaldas. En el mercado encontramos muchas veces a la bacaladilla ( <i>Micromesistius potassou</i> ) denominada como "bacaladitos", término que puede inducir a error sobre la naturaleza del producto. En algunos casos puede encontrarse como "bacaladas" a los abadejos seco-salados, presentándose en planchas finas y pequeñas. El bacalao es uno de los productos más utilizados en la industria de platos preparados del norte de Europa en contraste con la merluza, más utilizada en nuestro país.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: FANECA

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	FANECA.
		<b>CIENTIFICA</b>	TRISOPTERUS LUSCUS (LINNAEUS, 1758).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	CAPELLÁ FOSC (CATALUÑA), CAPELLÁN (ANDALUCÍA, ISLAS BALEARES Y CANARIAS), PANEKA HANDIA (PAÍS VASCO), FANECA (GALICIA).
		<b>INGLES</b>	POUTING.
		<b>FRANCES</b>	TACAUD COMMUN.
		<b>ALEMAN</b>	FRANZ.

### **CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS**

La faneca es un gádido de pequeño tamaño que presenta un cuerpo relativamente alto, lo que le confiere un aspecto chepudo. La mandíbula superior sobrepasa ligeramente a la inferior, presentando un barbillón en el mentón de longitud igual al diámetro ocular. Posee tres aletas dorsales contiguas, más alta la primera y sin [espinas](#) Las dos aletas anales se encuentran unidas por una pequeña membrana comenzando la primera a la altura del origen de la primera aleta dorsal o ligeramente por detrás. Las aletas pectorales sobrepasan el origen de la primera aleta anal. Las aletas pelvianas presentan un radio ligeramente prolongado. La coloración en el dorso es marrón cobriza, gris azulada en los flancos y con reflejos plateados en la zona ventral. En los individuos vivos se observan 4 ó 5 bandas transversales más oscuras en los flancos. La coloración se apaga conforme pasa el tiempo tras la captura. La línea lateral es amarillenta y en la base de las aletas pectorales aparece una mancha oscura. La talla máxima es de 45 cm, pero lo más común es de 15 a 20 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> en la que los individuos adultos se sitúan en aguas abiertas en profundidades de 30-100 m e incluso más, mientras que los más jóvenes prefieren habitar las aguas costeras. Son precisamente los inmaduros los que llegan a formar bancos bastantes numerosos sobre fondos arenosos. La madurez sexual se alcanza transcurrido el primer año de vida. La reproducción tiene lugar desde enero hasta julio, sobre todo de marzo a mayo, a profundidades de 50-70 m. Se alimenta de crustáceos <a href="#">bentónico</a> , moluscos, pequeños peces y gusanos poliquetos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico este, desde Marruecos hasta las Islas Británicas y Skagerrak. También en el oeste del Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Su pesca es semi-industrial y artesanal. Se captura mediante arrastre, palangres de fondo y líneas de mano.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Como especie similar y sustitutiva en determinados casos encontramos al capellán ( <i>Trisopterus minutus</i> ), que se diferencia por una forma algo más alargada y una coloración dorada en el lomo. No presenta una estacionalidad acusada, con los meses de octubre a diciembre como los más productivos y los meses de julio y agosto como los de mayor escasez. La faneca es un producto con una carne delicada que soporta mal la congelación, por lo que llega a los mercados en fresco, sin ningún tipo de procesado posterior. La mayoría de la producción se concentra en la cornisa cantábrica, aunque es pescada por toda la costa.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

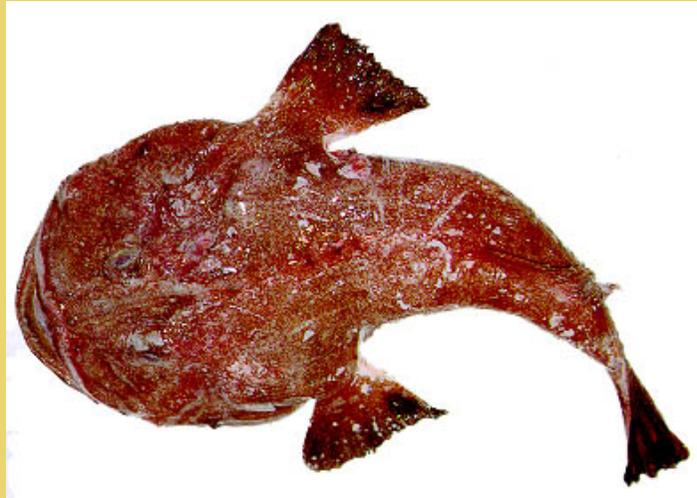
ESPECIE: MERLUZA			
<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	MERLUZA.
		CIENTIFICA	MERLUCCIIUS MERLUCCIIUS (LINNAEUS, 1758).
		NOMBRES LOCALES	CARIOCA, PESCADA, MERLUZA (GALICIA), LEGATZA (PAÍS VASCO), LLUCH (LEVANTE), LLUS, LLUÇ (CATALUÑA E ISLAS BALEARES), PESCÁ (ANDALUCÍA).
		INGLES	EUROPEAN HAKE.
		FRANCES	MERLU D'EUROPE.
		ALEMAN	SEEHECHT.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

La merluza es un pez que presenta un cuerpo largo y delgado. Las escamas son pequeñas y [cicloide](#) (127-156 a lo largo de la línea lateral). La cabeza está aplanada en su parte superior presentando una cresta en forma de "V". La boca es de gran tamaño y se encuentra provista de fuertes dientes inclinados hacia el interior. La línea lateral es casi recta y más o menos paralela a la línea dorsal. Posee dos aletas dorsales; la primera, más corta, tiene 8-11 radios, y la segunda, larga y escotada en su parte media, presenta 35-40 radios. La aleta anal, con 36-40 radios, es larga, comenzando al mismo nivel que la segunda dorsal. Las aletas pectorales son largas también y delgadas. Por último, las aletas pelvianas se encuentran en posición muy anterior, por delante de las pectorales. La aleta caudal es algo horquillada. El color es grisáceo en el dorso, más claro en los flancos y plateado en la zona ventral. Puede alcanzar los 130 cm, algo menores en las aguas del Mediterráneo.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita generalmente a profundidades de 70 a 370 m, siendo muy común en el borde del talud continental, aunque su rango de profundidades varía de 30 m hasta los 1.000 m de profundidad. Realiza migraciones altitudinales descendiendo al fondo por el día y dirigiéndose por la noche a la superficie para alimentarse. La reproducción tiene lugar durante todo el año, sobre todo en invierno y principios de la primavera, entre los 100 y 300 m de profundidad. Los adultos se alimentan generalmente de peces, sobre todo especies <a href="#">pelágica</a> . Los individuos jóvenes se nutren de crustáceos, principalmente eufásidos y anfípodos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Presente en las aguas del Atlántico desde Noruega hasta Mauritania, el mar del Norte, el Mediterráneo y el Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre, trasmallo, palangre de fondo y líneas de mano.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 41%. Parte comestible del pescado: 53%. Contenido proteico: 17,8% (11,8%). Contenido en grasa: 2,5%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	<p>La merluza es sin lugar a dudas la especie más importante en nuestro mercado, tanto por su volumen de comercialización como por su precio, lo que la convierte en motor de muchos mercados. Su presencia en el mercado es continua a lo largo de todo el año con un ligero aumento del consumo en la Navidad. Según los datos de consumo de pescado en nuestro país se consumen más de 6 kg de merluza por habitante y año, tanto en fresco como en congelado. Dentro del mercado de producto fresco se distinguen tres categorías en función de su tamaño: pijotas, cariocas o tripas cuando son pequeñas, pescadillas cuando son menores de dos kilos y merluzas cuando sobrepasan los dos kilos, aunque esta última frontera no está claramente definida. De las doce especies de merluzas conocidas hasta la fecha ocho se comercializan habitualmente en nuestro país. A continuación se enumeran con sus características diferenciales:</p> <p>Merluza europea (<i>M. merluccius</i>): de color gris acerado en el lomo y más claro en el vientre, se presenta con cabeza que es relativamente grande. Procede de las capturas de nuestra flota, del comercio intracomunitario y del exterior. Merluza de El Cabo (<i>M. capensis</i> y <i>M. paradoxus</i>): merluzas muy similares que proceden de las aguas de Sudáfrica y Namibia, su coloración es plateada con tonos marrones en el lomo y clara en el vientre, las escamas son grandes en comparación al resto de las merluzas, se presenta entera en tamaños relativamente grandes (más de 2 kg/pieza) tanto en fresco como en congelado, así como procesada en forma de "lomos". Merluza austral (<i>M. australis</i>): propia de las aguas de Sudamérica y Nueva Zelanda al sur del paralelo 40° Sur. Se presenta en el mercado de fresco sin cabeza, siendo la coloración del lomo gris acerada con brillos parduzcos y tonos irisados al corte. Merluza argentina (<i>M. hubbsi</i>): aparece en el mercado de forma congelada y procesada. Su coloración es plateada con tonos dorados en el lomo y de cabeza más pequeña que las demás. Es la merluza más común en el mercado de producto congelado. Merluza negra (<i>M. senegalensis</i> y <i>M. polli</i>): capturadas de forma conjunta en las costas de África, se reconocen claramente por su coloración negra o muy oscura en el lomo y los laterales y su pequeño tamaño (máx 2,5 kg). Son muy comunes en los mercados del sur de España, siendo la merluza que menores precios alcanza por su menor calidad. Merluza plateada o de Bostón (<i>M. bilinearis</i>): de color blanco plateado y con escamas grandes se presenta en nuestro mercado entera en tamaños pequeños, pijotas, puesto que es la menor de las merluzas de interés comercial. Dentro del mercado de congelado se presentan en forma de producto entero sin cabeza, filetes con piel o sin ella, rodajas, lomos, ventrescas, centros, palitos y porciones rebozados, siendo uno de los productos más utilizados en la elaboración de platos preparados. En congelado se venden como merluza muchas otras especies que no pertenecen al género <i>Merluccius</i> y entre las que destacamos las merluzas de cola (de la misma familia <i>Merlucidae</i>), neozelandesa (<i>Macruronus novaezealandiae</i>) y patagónica (<i>Macruronus magellanicus</i>), y las rosadas (no merlúcidos), de El Cabo (<i>Genypterus capensis</i>) y chilena (<i>Genypterus blacodes</i>).</p>

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



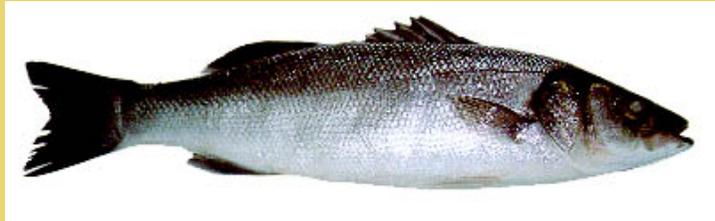
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: RAPE**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	RAPE.
	<b>CIENTIFICA</b>	LOPHIUS PISCATORIUS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	PEIXE-SAPO (GALICIA), PEJE ARMAO (ISLAS CANARIAS), PIXIN (ASTURIAS), RAP (CATALUÑA E ISLAS BALEARES), SAPO (CANTABRIA), ZAPO ZURIA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	ANGLERFISH.
	<b>FRANCES</b>	BAUDROIE.
	<b>ALEMAN</b>	SEETEUFEL.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El rape se caracteriza por tener la cabeza y la mitad anterior del cuerpo muy anchas y aplanadas; mientras la parte posterior del mismo adelgaza progresivamente. La piel está desprovista de escamas. La boca es ancha con forma de semicírculo. La mandíbula inferior es prominente y los dientes están curvados hacia el interior. La cabeza está provista de numerosas <a href="#">espinas</a> afiladas en el dorso y laterales, así como pequeños apéndices dérmicos que desdibujan su contorno. La primera espina cefálica, que corresponde al primer radio de la primera aleta dorsal, se utiliza como dispositivo de pesca al presentar un apéndice carnoso y en forma de lóbulo. La primera aleta dorsal está formada por 3 espinas cefálicas aisladas y por otras 3 espinas unidas por una membrana. La segunda aleta dorsal presenta 11-12 <a href="#">radios blandos</a> y se opone a la aleta anal (9-10 radios blandos). Las aletas pectorales son grandes y anchas, en forma de pies. Las aletas ventrales son pequeñas y están en la cara inferior, debajo de la cabeza. El color es marrón grisáceo más o menos jaspeado, con las aletas pectorales manchadas y bordeadas de oscuro. El <a href="#">peritoneo</a> es claro (al contrario que L. budegassa, que posee un peritoneo oscuro). La talla máxima alcanzada es de 200 cm,.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie bentónica que habita en aguas costeras de hasta 500 m de profundidad, aunque a veces llega a los 1.000 m. Se encuentra en fondos arenosos y fangosos, en muchos casos semienterrado, y también puede verse entre algas y grietas rocosas. La reproducción tiene lugar de febrero a julio. Los huevos se depositan en bandas gelatinosas y los alevines bajan al fondo con una longitud de 5-6 cm, tras un período de vida <a href="#">pelágica</a> Se alimentan fundamentalmente de peces y ocasionalmente de aves marinas.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico nororiental desde Gibraltar hasta el sur del Mar de Barents. También en el Mar del Norte, Báltico y Canal de La Mancha.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre, palangre, enmalle y trasmallos.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Comercializado en fresco y congelado, generalmente separados en colas y cabezas cuando son medianos o grandes. En congelado se presentan en filetes y colas sin piel. La distribución de las capturas es más o menos homogénea a lo largo del año, aunque es máxima en los primeros meses del año, de enero a mayo. La cornisa cantábrica es la región donde mayores descargas se producen y donde su consumo es mayor. Dentro de nuestro mercado se comercializan dos especies diferentes en fresco, el rape blanco (L. piscatorius) y el rape negro (L. budegassa), que se diferencian en el tamaño de las aletas pectorales, mayores en rape blanco, y por el color del peritoneo, blanco en el primero y negro en el segundo. Aunque los dos son de buena calidad culinaria, el rape negro está considerado como el mejor de los dos, al ser de carne más firme y sabrosa. Dentro del mercado de productos congelados aparece una tercera especie procedente de las aguas de sur de África, el rape de El Cabo (Lophius upsicephalus), que al aparecer procesado en forma de colas sin piel, es difícil de diferenciar. Existen preparaciones culinarias específicas para el rape, siendo de destacar su uso en sopas.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: LUBINA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	LUBINA.
	<b>CIENTIFICA</b>	DICENTRARCHUS LABRAX (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	LUPINA ARRUNTA (PAÍS VASCO), LLOBARRO (CATALUÑA), LLOP (ISLAS BALEARES), ROBALIZA (GALICIA), ROBALO (ANDALUCÍA).
	<b>INGLES</b>	EUROPEAN SEABASS.
	<b>FRANCES</b>	BAR EUROPÉEN.
	<b>ALEMAN</b>	WOLFSBARSCH.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

La lubina posee un cuerpo alargado, robusto y cubierto de grandes escamas. El [opérculo](#) tiene dos [espinas](#) planas, siendo la boca protractil y estando provista de dientes vomerinos dispuestos en bandas. La línea lateral posee de 52 a 72 escamas. Las dos aletas dorsales están bien definidas y separadas. La primera sólo tiene espinas, de 8 a 10, mientras que la segunda dorsal posee una espina y 12 ó 13 [radios blandos](#). Por su parte, la aleta anal tiene 3 espinas de pequeño tamaño y 10-12 radios blandos, y la caudal es moderadamente bifurcada. La coloración es gris plateada con reflejos azules en el dorso, los laterales son plateados y la zona ventral a veces aparece teñida de amarillo. Presentan una mancha negra difusa en la parte superior del opérculo. Los ejemplares juveniles pueden presentar algunas manchas puntuales en el cuerpo. Pueden alcanzar tallas de hasta 100 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	La lubina es una especie eminentemente costera frecuentando las aguas costeras poco profundas aunque puede descender hasta los 100 m. Penetra habitualmente los estuarios y remonta los ríos. Los adultos se reúnen en grupos a la hora de la reproducción teniendo lugar esta etapa durante los meses fríos, de enero a marzo. La madurez sexual se alcanza en los machos a los dos años, con 23-30 cm y en las hembras a los tres años, con 31-40 cm. Es un predador voraz que se alimenta de pequeños peces gregarios y de una gran variedad de invertebrados, principalmente crustáceos y calamares.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico este desde el Canal de La Mancha e Irlanda hasta la costa marroquí.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se pesca con artes de arrastre, trasmallo, palangre, curricán, y en la Albufera de Valencia con un arte denominado "morrell", siendo muy apreciada en la pesca deportiva desde la costa.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La lubina se comercializa exclusivamente en fresco debido a su alto valor de mercado. Las capturas presentan una alta estacionalidad, siendo los meses fríos los que mayor cantidad de capturas arrojan. Desde hace algunos años está entrando en el mercado lubina procedente de su cultivo intensivo en estanques y jaulas marinas que atenúa a lo largo de todo el año la estacionalidad de las capturas. La talla de estas lubinas de cultivo es algo menor y más homogénea que la de los ejemplares salvajes. Gran parte de la lubina que se comercializa en nuestro país procede de los mercados de Europa y Marruecos, siendo diciembre el mes en que mayor cantidad se consume. Como especie sustitutoria encontramos a la baila ( <i>Dicentrarchus punctatus</i> ) de menor tamaño que la lubina pero de forma muy parecida y que se diferencia de ésta por tener el cuerpo cubierto de puntos, tanto en sus fases juveniles como adultas. También presenta la mancha del opérculo muy marcada. Normalmente es comercializada por su propio nombre, aunque no es raro encontrarla como lubina. La baila es más abundante en el sur de España.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: SALMONETE (DE FANGO)

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	SALMONETE DE FANGO.
	<b>CIENTIFICA</b>	MULLUS BARBATUS (LINNAEUS 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	LOHITAKO BARBARINA (PAÍS VASCO), BARBO, SALMONETE DE FANGO (GALICIA Y CANTABRIA), IGÜELO (ANDALUCÍA), MIJAREO (ASTURIAS), MOLL DE FANG (LEVANTE Y CATALUÑA),
	<b>INGLES</b>	RED MULLET.
	<b>FRANCES</b>	ROUGET-BARBET DE VASE.
	<b>ALEMAN</b>	ROTER.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

Mediante la denominación genérica de salmonete existen dos especies bien diferenciadas que serán comentadas al mismo tiempo y que son: el salmonete de fango (*Mullus barbatus*) y el salmonete de roca (*Mullus surmuletus*). El cuerpo de ambas especies está algo comprimido lateralmente. Las escamas son grandes y en número de 31-35 en la línea lateral para el salmonete de fango y de 33-37 en el salmonete de roca. La cabeza es corta, presentando en su base un par de barbillones característicos del género siendo mayores en el salmonete de roca. La boca es corta y dispuesta de manera abrupta sobre la base de la cabeza. La mandíbula inferior posee una serie de dientes de pequeño tamaño ausentes en la mandíbula superior. La primera aleta dorsal presenta 7 u 8 [espinas](#) la primera de las cuales es de pequeño tamaño. La segunda aleta dorsal y la aleta anal presentan 1 espina y 7 [radios blandos](#) y 2 espinas y 6-7 radios blandos, respectivamente. Las dos especies se diferencian de manera clara en su coloración, siendo rosa y sin manchas en el salmonete de fango, y rojiza con una banda longitudinal rojo oscura y tres bandas amarillas a lo largo de todo el flanco y aletas en el salmonete de roca. La talla máxima alcanzada en el salmonete de fango es de 30 cm siendo lo más habitual de 10

a 20 cm. En el salmonete de roca la talla máxima es de 40 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Ambas especies son <a href="#">demersal</a> s, pero el salmonete de fango habita sobre fondos de cieno, arena o grava de la plataforma continental de 10 a más de 500 m de profundidad. Por el contrario, el salmonete de roca prefiere, como su nombre indica, fondos rocosos y de grava alcanzando como máximo los 400 m de profundidad. Son peces gregarios y llegan a la madurez sexual a partir del año de edad. La reproducción tiene lugar desde abril hasta agosto siendo tanto los huevos como las larvas pelágicos. Se alimentan de pequeños invertebrados <a href="#">bentónico</a> (crustáceos, poliquetos, moluscos, equinodermos, etc.).
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuyen ambas especies en el Atlántico nororiental desde las costas de Escocia hasta las Islas Canarias, así como en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Las dos especies se diferencian en la forma de captura, puesto que el salmonete de fango se pesca habitualmente con redes de arrastre y el salmonete de roca con trasmallos.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Los salmonetes acceden al mercado frescos y en menor medida congelados. No son objeto de transformación ni procesado de ningún tipo. Los salmonetes presentan una fuerte estacionalidad en sus capturas siendo el otoño, de septiembre a diciembre, la época con mayores capturas y presencia en el mercado. Son especialmente apreciados en toda la costa mediterránea y en la costa sur de España. A parte de las dos especies descritas, no aparece en nuestro mercado ninguna otra con la denominación de salmonete. El mercado distingue claramente cada una de las dos, puesto que la calidad y el precio del salmonete de roca son mayores, pudiéndose dar el "fraude" de vender salmonete de fango como salmonete de roca.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

<b>ESPECIE: SALMONETE (DE ROCA)</b>		
<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	SALMONETE DE ROCA.
	<b>CIENTIFICA</b>	MULLUS SURMULETUS (LINNAEUS 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BARBO (ASTURIAS Y CANTABRIA), HAITZETAKO BARBARINA (PAÍS VASCO), MOLL DE ROCA (ISLAS BALEARES Y LEVANTE), MOLL ROQUER (CATALUÑA), SALMONETE DA PEDRA (GALICIA), SALMONETE RAYADO (ANDALUCÍA).
	<b>INGLES</b>	STRIPED RED MULLET.
	<b>FRANCES</b>	ROUGET-BARBET DE ROCHE.
	<b>ALEMAN</b>	GESTREIFLE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Mediante la denominación genérica de salmonete existen dos especies bien diferenciadas que serán comentadas al mismo tiempo y que son: el salmonete de fango ( <i>Mullus barbatus</i> ) y el salmonete de roca ( <i>Mullus surmuletus</i> ). El cuerpo de ambas especies está algo comprimido lateralmente. Las escamas son grandes y en número de 31-35 en la línea lateral para el salmonete de fango y de 33-37 en el salmonete de roca. La cabeza es corta, presentando en su base un par de barbillones característicos del género siendo mayores en el salmonete de roca. La boca es corta y dispuesta de manera abrupta sobre la base de la cabeza. La mandíbula inferior posee una serie de dientes de pequeño tamaño ausentes en la mandíbula superior. La primera aleta dorsal presenta 7 u 8 <a href="#">espinas</a> la primera de las cuales es de pequeño tamaño. La segunda aleta dorsal y la aleta anal presentan 1 espina y 7 <a href="#">radios blandos</a> y 2 espinas y 6-7 radios blandos, respectivamente. Las dos especies se diferencian de manera clara en su coloración, siendo rosa y sin manchas en el salmonete de fango, y rojiza con una banda longitudinal rojo oscura y tres bandas amarillas a lo largo de todo el flanco y aletas en el salmonete de roca. La talla máxima alcanzada en el salmonete de fango es de 30 cm siendo lo más habitual de 10 a 20 cm. En el salmonete de roca la talla máxima es de 40 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Ambas especies son <a href="#">demersal</a> s, pero el salmonete de fango habita sobre fondos de cieno, arena o grava de la plataforma continental de 10 a más de 500 m de profundidad. Por el contrario, el salmonete de roca prefiere, como su nombre indica, fondos rocosos y de grava alcanzando como máximo los 400 m de profundidad. Son peces gregarios y llegan a la madurez sexual a partir del año de edad. La reproducción tiene lugar desde abril hasta agosto siendo tanto los huevos como las larvas pelágicos. Se alimentan de pequeños invertebrados <a href="#">bentónico</a> (crustáceos, poliquetos, moluscos, equinodermos, etc.).
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuyen ambas especies en el Atlántico nororiental desde las costas de Escocia hasta las Islas Canarias, así como en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Las dos especies se diferencian en la forma de captura, puesto que el salmonete de fango se pesca habitualmente con redes de arrastre y el salmonete de roca con trasmallos.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Los salmonetes acceden al mercado frescos y en menor medida congelados. No son objeto de transformación ni procesado de ningún tipo. Los salmonetes presentan una fuerte estacionalidad en sus capturas siendo el otoño, de septiembre a diciembre, la época con mayores capturas y presencia en el mercado. Son especialmente apreciados en toda la costa mediterránea y en la costa sur de España. A parte de las dos especies descritas, no aparece en nuestro mercado ninguna otra con la denominación de salmonete. El mercado distingue claramente cada una de las dos, puesto que la calidad y el precio del salmonete de roca son mayores, pudiéndose dar el "fraude" de vender salmonete de fango como salmonete de roca.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: MERO

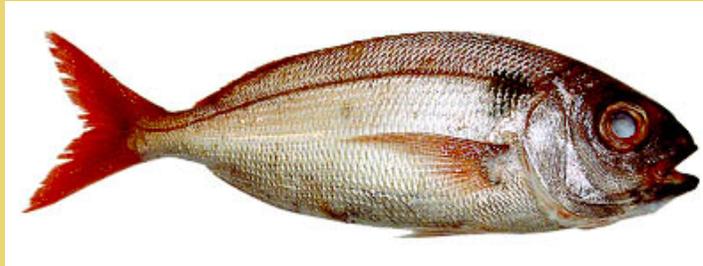
<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	MERO.
	<b>CIENTIFICA</b>	EPINEPHELUS GUAZA (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ANFÓS (ISLAS BALEARES), CACHORRO (ISLAS CANARIAS), MERO ZURIA (PAÍS VASCO), NERO (CATALUÑA), REIG (LEVANTE), MERO (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	DUSKY GROUPEL.
	<b>FRANCES</b>	MÉROU NOIR.
	<b>ALEMAN</b>	RIESEN-ZACKENBARSCH.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

El mero es un pez robusto de aspecto macizo, cubierto de pequeñas escamas pectinadas. La mandíbula inferior es algo prominente y ambas mandíbulas poseen dientes largos y puntiagudos que pueden moverse hacia atrás. El [opérculo](#) presenta tres [espinas](#) Existe una única aleta dorsal con 11 espinas y 13-16 [radios blandos](#) Por su parte la aleta anal presenta 3 espinas y 8-9 radios blandos. Las aletas pectorales poseen un repliegue cutáneo escamoso en el borde superior de su base y tienen 1 espina y 5 radios blandos. Por último, la aleta caudal es ligeramente redondeada. La coloración es marrón parduzca o rojiza con manchas irregulares blancas o amarillentas en el dorso y laterales, siendo la zona ventral amarillenta. Tiene un ribete característico en las aletas dorsal, en naranja, y caudal, en blanco. La talla máxima es de 150 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita en fondos rocosos y arenosos, puesto que necesita de cuevas donde refugiarse, gustando de aquellos fondos con cobertura de fanerógamas marinas. Se encuentra entre los 8 y 100 m de profundidad. Es una especie muy territorial y sedentaria. Se trata de una especie <a href="#">hermafrodita</a> protogónica, comportándose primero como hembra a los 9-12 años. La reproducción tiene lugar en verano tras alcanzar la madurez sexual a los 40 cm aproximadamente (hembras) o a los 80 cm (machos). Es un predador muy voraz que se alimenta fundamentalmente de peces, cefalópodos y crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental, desde el golfo de Vizcaya hasta Angola, y por el Atlántico occidental (Brasil y Bermudas) habiéndose citado en aguas de Sudáfrica en el Índico. También se encuentra en todo el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Aparecen como capturas accesorias de la pesca con artes de arrastre, trasmallo, palangre y anzuelo. Es un pez muy apreciado por los submarinistas.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	El acusado descenso de las poblaciones salvajes de mero está ocasionando una ausencia de esta especie en los mercados; sin embargo, siguen encontrándose en todas las pescaderías filetes y rodajas de mero que en la mayoría de los casos corresponden a especies distintas. El mero auténtico se comercializa siempre fresco. Las capturas de mero tienen una cierta estacionalidad, produciéndose el máximo de capturas entre febrero y septiembre. Como especies similares encontramos a las chernas ( <i>Polyprion</i> sp.), muy similares al mero, aunque en otras ocasiones son especies que nada tienen que ver con él, como la perca del Nilo ( <i>Lates niloticus</i> ) o una vez fileteado el fletán de gran tamaño. La cherna es de mayor tamaño que el mero y presenta una coloración gris oscuro uniforme. La perca del Nilo se puede distinguir claramente porque se presenta habitualmente en filetes y éstos son de color rosado en lugar de blancos. Cuando se presenta entera se diferencia por las escamas, que en esta especie son muy grandes y no pequeñas como en el mero. Muchos de estos sustitutos son productos descongelados (debe indicarse en tal caso).

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: BESUGO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	BESUGO.
	<b>CIENTIFICA</b>	PAGELLUS BOGARAVEO (BRÜNNICH, 1768).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ALBANO, ALIKOTA, PISIGU ARRUNTA (PAÍS VASCO), BESUC, BOGARRAVEL (CATALUÑA), BORAZ, BUGRE, OLLOMOL (GALICIA), PACHÁ (ANDALUCÍA), PACHÁN, PAGEL (LEVANTE), PANCHITO (ASTURIAS).
	<b>INGLES</b>	BLACKSPOT SEABREAM.
	<b>FRANCES</b>	DORADE ROSE.
	<b>ALEMAN</b>	GRAUBARSCH.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

El besugo posee un cuerpo oval y aplastado lateralmente como es característico de los espáridos. El perfil superior de la cabeza es redondeado con el morro corto, siendo el diámetro ocular más grande que la longitud de la boca, lo que le da un aspecto característico. Las escamas son pectinadas y de gran tamaño a lo largo de todo el cuerpo y la cabeza. La boca posee dientes puntiagudos en su parte anterior y molariformes en su parte posterior. Presenta una única aleta dorsal con 12-13 [espinas](#) y 11-13 [radios blandos](#) formando una depresión en la zona de transición de espinas a radios. La aleta anal sólo tiene 3 espinas y 11 radios blandos. Las aletas pelvianas tienen por su parte una espina y varios radios blandos. La coloración es gris con tonalidades más o menos rosáceas de color más oscuro en la cabeza aclarándose hacia la zona ventral. Como carácter distintivo de la especie posee una mancha negra por encima de las aletas pectorales en el origen de la línea lateral. Las aletas son de color rosa y el interior de la boca es rojo anaranjado. La talla máxima es de 70 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Se trata de un pez <a href="#">demersal</a> que habita fondos de distintas características (roca, arena, fango...) hasta una profundidad de 700 m en el Atlántico y 400 m en el Mediterráneo. En sus estados juveniles tiende a vivir en las zonas costeras, emigrando a la pendiente del talud continental en la madurez. Es una especie <a href="#">hermafrodita</a> protándrica, por lo que la mayoría de los ejemplares son machos, transformándose en hembras únicamente los de mayor tamaño y mayor edad. La madurez sexual se alcanza a los 4-5 años. Realizan migraciones nupciales hacia la costa durante todo el año en función de su localización geográfica. El besugo es <a href="#">omnívoro</a> predominando en su dieta los invertebrados pelágicos, y los huevos, larvas y juveniles de otros peces.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra en el Atlántico nororiental, desde Senegal hasta Irlanda, penetrando en el Mediterráneo hasta las costas de Grecia y Túnez.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Es una especie pescada con artes de arrastre, trasmallo, palangre de fondo y líneas de mano, siendo muy apreciada como especie deportiva. Se han realizado amplias investigaciones en el campo de la acuicultura, sin que por el momento se haya alcanzado el nivel necesario para su explotación comercial.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 40%. Parte comestible del pescado: 54%. Contenido proteico: 19,9%. Contenido en grasa: 2,2%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El besugo es una de las especies que posee mayor categoría comercial. La mayoría de la producción nacional procede del sur, no presentando una estacionalidad marcada. A pesar de esto existen mercados, como el de la zona centro, que tradicionalmente consumen el besugo en la Navidad, aumentando la oferta de manera significativa en los meses de noviembre y diciembre, al tiempo que los precios lo hacen de manera desorbitada. La forma de presentación es en fresco y muy rara vez en producto congelado. Cuando son pequeños pueden ser sustituidos en el mercado por el aligote (Pagellus acarne), de coloración algo más rosada, pero que presenta la mancha oscura a la altura de la aleta lateral en vez de en la parte dorsolateral como en el verdadero besugo. No es utilizado en la industria de transformación, debido a su alto valor en fresco. Es especialmente apreciado el besugo del Estrecho o "voraz", que se captura con un arte de palangre de fondo llamado "voracera".

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: BRECA

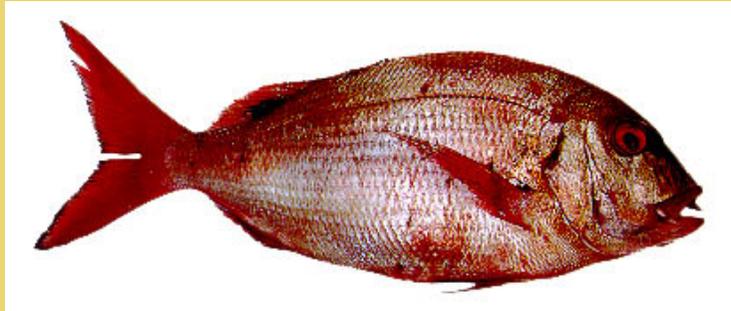
<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	BRECA.
	<b>CIENTIFICA</b>	PAGELLUS ERYTHRINUS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	GARAPELLO (ISLAS CANARIAS), LAMOTEA (PAÍS VASCO), PAGELL (CATALUÑA), BRECA (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	COMMON PANDORA.
	<b>FRANCES</b>	PAGEOT COMMUN.
	<b>ALEMAN</b>	KLEINER.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

La forma del cuerpo, como en todos los espáridos, es oval y algo deprimida lateralmente. Las escamas de la línea lateral se encuentran en número de 55 a 65 llegando hasta la aleta caudal. El perfil de la cabeza es rectilíneo siendo el diámetro ocular claramente más pequeño que la longitud del hocico y los ojos son pequeños. La boca es basal, ligeramente inclinada, con dientes afilados en la parte anterior y molariformes en la zona posterior. Los molares se distribuyen en filas. Posee una única aleta dorsal con 12 [espinas](#) y 10-11 [radios blandos](#) La aleta anal presenta 3 espinas y 8-9 radios blandos, y la pelviana una espina fuerte y 3 radios blandos. Las aletas pectorales son largas y muy puntiagudas. Su coloración es de un rosa vivo con pequeños puntos azulados en la parte superior de los flancos. La cabeza es más oscura, con el borde superior del [opérculo](#) rojo carmín. Además, presenta una mancha rojiza en la base de las aletas pectorales. La talla máxima es de 60 cm, siendo la más común entre los 10 y 30 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Especie <a href="#">demersal</a> que aparece en diversos fondos: rocosos, de grava, arena, fango, formando bandos más o menos numerosos. Puede encontrarse en profundidades de hasta 320 m en el Atlántico y de 200 m en el Mediterráneo, siendo más frecuente entre los 20 a 100 m de profundidad. Son gregarios y pasan el invierno en aguas más profundas para ascender algo más en la época de verano. La madurez sexual se alcanza al 1er ó 2º año. Son <a href="#">hermafrodita protogínico</a> , de modo que los individuos se comportan primero como hembras para actuar a partir del tercer año como machos (cuando se alcanzan los 17-18 cm de longitud). El período de reproducción va desde la primavera hasta el otoño dependiendo de las condiciones hidrológicas. Son <a href="#">omnívoro</a> , predominando en su dieta pequeños peces e invertebrados <a href="#">bentónico</a> .
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico este, desde las costas escandinavas hasta Cabo Verde. También se encuentra por todo el Mediterráneo y Mar del Norte.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se trata de una pesca semi-industrial, artesanal y deportiva. Se capturan con artes de arrastre, trasmallo, enmalle, palangre y líneas de mano.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 40%. Parte comestible del pescado: 54%. Contenido proteico: 19,9%. Contenido en grasa: 2,2%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La breca es uno de los espáridos más comercializados a lo largo de todo el año. Únicamente se encuentra en fresco, más rara vez en congelado, y no se destina a la transformación. Como especies sustitutorias en el mercado encontramos al aligote ( <i>Pagellus acarne</i> ), de color más plateado y forma más alargada, y la breca mora ( <i>Pagellus bellottii</i> ), ambas especies muy similares a la breca.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: DENTON**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	DENTÓN.
	<b>CIENTIFICA</b>	DENTEX DENTEX (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	DENOMINACIONES: DENTOL (CATALUÑA), DENTUDO (GALICIA), SAMA DORADA (ISLAS CANARIAS), MACHOTE (CANTABRIA), PARGO TESTUDO (ANDALUCÍA), RUBIAL (ASTURIAS), TXELBA HORTZANDIA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	COMMON DENTEX.
	<b>FRANCES</b>	DENTÉ COMMUN.
	<b>ALEMAN</b>	ZANHBRASEN.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El dentón es una de los espáridos que mayor tamaño alcanza, es de cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente. Las escamas de la línea lateral aparecen en número de 62 a 68, llegando hasta la base de la aleta caudal. En los individuos más jóvenes el perfil de la cabeza es casi rectilíneo, mientras que en los adultos aparece redondeado. La boca es basal, poco inclinada y contiene filas de dientes caniformes, de las cuales la más externa presenta 4-6 dientes anteriores muy desarrollados en ambas mandíbulas. Posee una única aleta dorsal con 11 <a href="#">espinas</a> de longitud creciente hasta la cuarta o quinta, con las demás más o menos iguales y, a continuación, 11-12 <a href="#">radios blandos</a> La aleta anal presenta 3 espinas y 7-9 radios blandos. Por su parte, las aletas pelvianas poseen una espina y varios radios blandos. La coloración en los más jóvenes es grisácea con puntos negros en el dorso, volviéndose rosácea en la madurez y gris azulada en los individuos de mayor edad. Además, presentan manchas oscuras dorsales más o menos difusas a mayor edad. En algunos individuos aparece una mancha amarillenta por detrás de la boca y en el <a href="#">opérculo</a> La talla máxima es de 100 cm, pero las más comunes están entre 35 y 50 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Son peces <a href="#">demersal</a> s que habitan cerca de la costa sobre fondos duros (rocas o conglomerados) hasta los 200 m de profundidad, siendo más habitual encontrarlos entre los 15 y 50 m. Los individuos jóvenes son gregarios, mientras que los adultos prefieren nadar en solitario. En primavera permanecen próximos a la costa y en invierno se dirigen a zonas más profundas. La reproducción tiene lugar desde abril hasta junio. Se han dado algunos casos de hermafroditismo. Presenta una alimentación carnívora a base de peces y moluscos cefalópodos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico este desde las Islas Británicas a Senegal. También por todo el Mediterráneo y muy raramente en el Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Su pesca se realiza mediante artes de arrastre, palangre y líneas de mano. Es muy apreciado para la pesca deportiva de curricán de fondo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 40%. Parte comestible del pescado: 54%. Contenido proteico: 17,3%. Contenido en grasa: 3,5%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El dentón es uno de los espáridos más apreciados y menos abundante en los mercados. Se presenta en fresco y congelado. Suele confundirse con la sama ( <i>Dentex gibbosus</i> ) y en ocasiones con la urta ( <i>Pagrus.</i> ), aunque la coloración de éstas permite diferenciarlo claramente puesto que la sama es más oscura y la urta presenta una coloración más rojiza y a bandas.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: DORADA

IMAGEN DE LA  
ESPECIE SOLICITADA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	DORADA.
	<b>CIENTIFICA</b>	SPARUS AURATA LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	DOURADA (GALICIA), MAZOTA (ASTURIAS), ORADA (CATALUÑA), TXELBA URRABURUA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	GILTHEAD SEABREAM.
	<b>FRANCES</b>	DORADE ROYALE.
	<b>ALEMAN</b>	GOLDBRASSEN.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

El cuerpo es oval, de aspecto bastante elevado y comprimido lateralmente. Está cubierto de escamas pectinadas recubriendo también la totalidad de la cabeza. El perfil cefálico se encuentra muy arqueado. Destacan los ojos pequeños y los labios gruesos y anchos. Las mandíbulas son poco extensibles, siendo la superior algo prominente. Presentan de 4 a 6 dientes anteriores fuertes y coniformes, y detrás de 2 a 4 filas de dientes molariformes. Posee una única aleta dorsal larga con 11 [espinas](#) y 12-13 [radios blandos](#) La aleta anal posee 3 espinas y 11-12 radios blandos, mientras que las aletas pelvianas presentan 1 radio espinoso y 5 blandos. El color es gris plateado y se caracteriza principalmente por la presencia de una gran mancha negra al comienzo de la línea lateral. También existe una banda dorada entre los ojos característica, que se vuelve amarillo intenso con la edad, y que está flanqueada por dos bandas oscuras. La aleta dorsal presenta una banda longitudinal negra. Pueden alcanzar tallas de hasta 70 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Son peces de aguas costeras que viven sobre praderas de Posidonia oceanica o en fondos arenosos y en las zonas de rompiente. Los juveniles se encuentran en aguas más someras hasta los 30 m, mientras que los individuos adultos suelen estar en aguas más profundas hasta los 150 m. También frecuenta aguas salobres. Son sedentarios y suelen observarse solos o en pequeños grupos. En cuanto a la madurez sexual, se trata de una especie <a href="#">hermafrodita</a> protándrica (la mayoría de los individuos son machos a los 1 ó 2 años, 20-30 cm, para luego transformarse en hembras a los 2 ó 3 años, 33-40 cm. La reproducción tiene lugar en los meses de octubre a diciembre . Es una especie carnívora, que principalmente se alimenta de moluscos (mejillones), crustáceos y peces. En ocasiones su dieta puede ser herbívora.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye en la zona del Atlántico este, desde las Islas Británicas hasta Cabo Verde. También en las Islas Azores, Islas Canarias y en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre, palangre de fondo, redes de enmalle y trasmallos. Asimismo, es objeto de cultivo intensivo, muy desarrollado en España. También es muy apreciado en la pesca deportiva desde costa.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 40%. Parte comestible del pescado: 54%. Contenido proteico: 19,9%. Contenido en grasa: 3,2%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	A pesar de tratarse de una especie muy diferente, la salpa o salema ( <i>Sarpa salpa</i> ) se encuentra en el mercado como "dorada", debido a los reflejos dorados de sus bandas longitudinales, siendo su calidad culinaria y su precio mucho menores. La dorada que llega a nuestros mercados procede de dos orígenes distintos: una es salvaje y la otra de acuicultura. La primera presenta una marcada estacionalidad concentrándose la mayoría de sus capturas en el último trimestre del año, siendo Cataluña la zona donde más capturas se producen. La dorada procedente de cultivo es fácil de reconocer por su tamaño homogéneo, rondando los 300-400 g por pieza, y por una presencia más continuada en los mercados que atenúa en gran medida la estacionalidad del producto salvaje. En cualquiera de los casos, siempre se presenta en fresco, dado el alto valor que alcanza.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



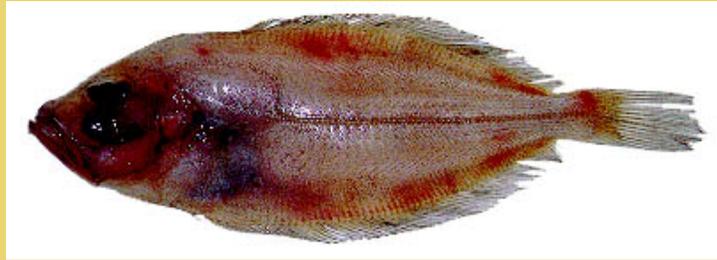
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: URTA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	URTA.
	<b>CIENTIFICA</b>	PAGRUS AURIGA (VALENCIENNES, 1843).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	AURADA, FUSTA (CATALUÑA), SAMA, PARGO (GALICIA), URRABURU, HORTZANDI TITAUDINA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	BLUESPOTTED SEABREAM.
	<b>FRANCES</b>	PAGRE À POINTS BLEUS.
	<b>ALEMAN</b>	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Espárido de cuerpo oval, elevado y comprimido lateralmente. Las escamas de la línea lateral están en número de 50 a 52. La boca se encuentra un poco inclinada presentando unas mandíbulas fuertes con labios gruesos. Los dientes anteriores son caniformes, 4 superiores y 6 inferiores, y están seguidos de 2-4 filas de dientes más romos especializados en la trituración. Posee una sola aleta dorsal con 11 <a href="#">espinas</a> y 10-12 <a href="#">radios blandos</a> las dos primeras espinas son muy cortas y de la tercera a la quinta son largas y filamentosas (sobre todo en los individuos más jóvenes). La aleta anal presenta 3 espinas y 8-9 radios blandos. Su coloración es rosácea con reflejos plateados y con 4-5 bandas transversales rojas oscuras, estrechas y anchas alternativamente (en los individuos adultos estas bandas se encuentran menos visibles que en los jóvenes). El borde posterior del <a href="#">opérculo</a> es muy oscuro, y las aletas pelvianas son de un rojo vino bordeadas de negro. La talla máxima es de 80 cm, siendo más común entre los 20 y 30 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Son peces costeros que viven en fondos duros de roca o conglomerado alcanzando los 170 m de profundidad. Los individuos más jóvenes se aproximan más hacia las costas. La reproducción tiene lugar a finales del invierno. Son carnívoros, alimentándose principalmente de moluscos bivalvos, cefalópodos y crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental desde Portugal hasta las costas de Angola.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se capturan principalmente con artes de enmalle y palangre, puesto que su hábitat rocoso impide el uso de redes de arrastre.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 40%. Parte comestible del pescado: 54%. Contenido proteico: 19,9%. Contenido en grasa: 2,2%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La urta aparece en los mercados en fresco y más rara vez congelada, aunque siempre se descongela para su venta. Su producción no es muy alta, sin embargo es un pescado muy importante en la zona sur de España y en las Islas Canarias. Las capturas son más abundantes en los meses de verano. En el mercado encontramos otra especie que se confunde con las urtas cuando son adultas, es el pargo zapata ( <i>Pagrus caeruleostictus</i> ) que presenta una coloración rosácea con puntos azules en el dorso. Otras especies similares son los dentones ( <i>Dentex spp.</i> ) y los pargos ( <i>Pagrus spp.</i> ). Uno de los platos típicos preparados con esta especie es la "urta a la roteña".

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



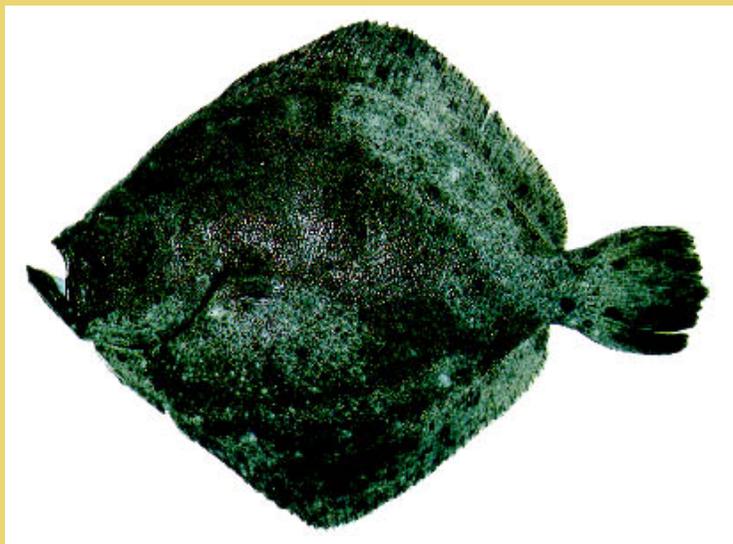
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: GALLO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	GALLO DEL NORTE.
	<b>CIENTIFICA</b>	LEPIDORHOMBUS WHIFFIAGONIS (WALBAUM, 1792).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BRUIXA, PELAIA (CATALUÑA), CAPELLÁ (ISLAS BALEARES), LLISERIA (LEVANTE), OILAR (PAÍS VASCO), PELUDA (ANDALUCÍA), RAPANTE (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	MEGRIM.
	<b>FRANCES</b>	CARDINE.
	<b>ALEMAN</b>	SCHEEFSCHNUT.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	En este apartado hemos descrito la especie más abundante de las dos presentes en nuestras aguas, el gallo del norte ( <i>Lepidorhombus whiffiagonis</i> ), aunque la morfología y biología del gallo ( <i>Lepidorhombus boscii</i> ) es muy similar. El gallo es un pez plano de cuerpo ovalado longitudinalmente y aplastado lateralmente. Las escamas son <a href="#">ctenoides</a> y rugosas en la cara ocular, mientras que son <a href="#">cicloide</a> y lisas en la zona ventral. Los ojos, grandes y muy juntos, no se encuentran al mismo nivel, de tal forma que el ojo superior está ligeramente más atrasado que el inferior. La boca es muy grande, está en posición terminal y oblicua y su mandíbula inferior es prominente. La línea lateral presenta una curvatura acentuada por encima de las aletas pectorales y está provista de 95 a 109 escamas. La aleta dorsal nace más cerca de la boca que del borde anterior de los ojos. Presenta 85-94 radios, y lo mismo que la aleta anal, que posee 64-74 radios, termina en la cara ventral del pedúnculo caudal. Las aletas pectorales están bien desarrolladas en la cara ocular, mientras que sobre la cara ventral se encuentran reducidas. La base de las aletas pelvianas es alargada y con la misma longitud que su parte distal. El color puede ser desde un amarillo parduzco hasta un marrón grisáceo en la cara ocular, mientras que la cara oculta es blanquecina con tonos rosáceos. La talla máxima alcanzada es de 60 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Se trata de una especie <a href="#">demersal</a> que vive sobre los fondos blandos y profundos de la plataforma continental y del talud. Puede alcanzar los 800 m de profundidad, aunque lo más común es que se encuentren entre los 100 y 400 m. En determinadas ocasiones se comportan como pelágicos. Se reproduce en aguas profundas a finales del invierno desde marzo hasta junio. Su alimentación consiste principalmente en pequeños peces, aunque también consumen cefalópodos (calamares) y crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico nororiental desde Islandia hasta Marruecos, el Mar Norte alrededor del Canal de La Mancha y el Mediterráneo occidental.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre, palangre y en ocasiones en las redes de enmalle.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 34%. Parte comestible del pescado: 49%. Contenido proteico: 17,6%. Contenido en grasa: 1,6%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Dos son las especies que se comercializan bajo esta presentación, ambas del género <i>Lepidorhombus</i> , que son el gallo del norte ( <i>L. whiffiagonis</i> ), aquí descrito, y el gallo ( <i>L. boscii</i> ). Se diferencian uno del otro por el mayor tamaño del <i>L. whiffiagonis</i> y la presencia de dos manchas oscuras en la región posterior de cada una de las aletas dorsal y anal del <i>L. boscii</i> . Tanto las capturas, como su presencia en los mercados, están exentas de una marcada estacionalidad, siendo los meses de marzo y abril los que deparan una mayor cantidad de producto, procedente en una gran proporción del caladero del Gran Sol. Es por esto que la importación de gallo procedente del norte de Europa es una parte sustancial del consumo en nuestro mercado. El gallo es una de las especies más importantes dentro del mercado de fresco estando presente en cualquier pescadería. La forma habitual de presentación es entero y fresco, distinguiéndose en dos categorías diferentes, los grandes o gallos de filetes, y los pequeños o gallos de ración. Dado el alto valor que puede alcanzar no es una especie que se destine a la congelación. Como especie alternativa en los mercados encontramos las peludas del género <i>Arnoglossus</i> , principalmente <i>Arnoglossus kessleri</i> , que se diferencian de los gallos por su coloración más oscura en la parte de los ojos, por su forma más alargada, y por las aletas y el cuerpo con mancha pequeñas.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



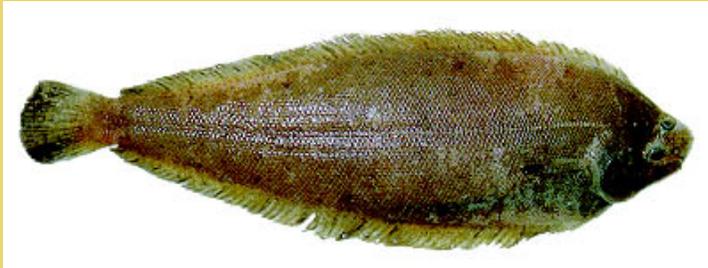
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: RODABALLO**

<b>ESPECIE: RODABALLO</b>			
<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	RODABALLO.
		<b>CIENTIFICA</b>	PSETTA MAXIMA (LINNAEUS, 1758).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	CORUJO, RODABALLO (GALICIA), ERREBOILO ARRUNTA (PAÍS VASCO), RÉMOL EMPETXINAT (CATALUÑA).
		<b>INGLES</b>	TURBOT.
		<b>FRANCES</b>	TURBOT.
		<b>ALEMAN</b>	STEINBUTT.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Pez plano de cuerpo casi circular, bastante grueso y con el perfil cefálico marcado con una hendidura plana por encima del ojo superior. Las escamas están transformadas en tubérculos óseos que se reparten por toda la cara ocular de manera irregular. Los dos ojos se sitúan sobre el lado izquierdo y se encuentran separados por una cresta ósea. El ojo inferior está algo más adelantado que el superior. La boca, muy protractil, es grande y oblicua llegando a la altura del borde posterior del ojo inferior. La mandíbula inferior es prominente con dientes pequeños y puntiagudos. La línea lateral está bien desarrollada en las dos caras y presenta una curvatura acentuada por encima de la aleta pectoral. La aleta dorsal comienza por delante del ojo superior; ésta y la aleta anal llegan hasta el pedúnculo caudal. Posee 57-72 radios y la aleta anal 43-58 radios. La aleta pectoral de la cara ocular es más grande que la de la cara ciega. Las aletas pelvianas son de base alargadas y la aleta caudal es redondeada. La coloración es muy variable, de grisácea a marrón rojizo en la cara ocular y algo más oscuras las aletas, siendo color blanco o crema por su parte oculta. Los rodaballos de cultivo puede presentar manchas de color claro, debidas a una ausencia de pigmentación. Puede alcanzar tallas de hasta 100 cm, siendo más frecuente de 40 a 50 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita en fondos arenosos y pedregosos hasta al menos los 100 m de profundidad, alejándose de la costa a medida que van creciendo. Permanecen enterrados para acechar a sus presas. La madurez sexual se alcanza a los 3 años en los machos y a los 4-5 años en las hembras. La reproducción tiene lugar a principios de la primavera (marzo-abril) y los huevos son pelágicos. Se alimentan fundamentalmente de peces y a veces de moluscos, crustáceos y poliquetos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico nororiental, hasta el Círculo Polar Ártico, en el mar del Norte, área occidental del Báltico y Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre, palangre de fondo y trasmallo. Además, es objeto de cultivo intensivo en estanques, concentrándose la mayoría en Galicia.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 34%. Parte comestible del pescado: 49%. Contenido proteico: 17,6%. Contenido en grasa: 1,6%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El rodaballo accede a nuestro mercado generalmente fresco y entero, alcanzando un alto valor comercial dada la exquisitez de su carne. Como ocurre en el resto de especies que son objeto de cultivo, el origen del rodaballo encontrado en el mercado puede ser salvaje o de granja. No existen diferencias externas, salvo que el de granja puede presentar defectos de pigmentación y el contenido en grasa de la carne es algo diferente, siendo ligeramente mayor en el cultivado. A pesar de que las capturas poseen un marcado carácter estacional, con sus máximos en los meses de verano y principios del otoño, el mercado no se ve afectado gracias al suministro de cultivo y a la importación de los países del norte de Europa. Galicia es la región donde su consumo es más popular, aunque gracias al cultivo es conocido en toda la geografía y no sólo en las zonas costeras. Dentro del mercado de fresco es sustituido por muchas especies, entre las que destacamos las siguientes: el rémol ( <i>Scophthalmus rhombus</i> ) de aspecto similar aunque algo menos redondeado, de color más oscuro y con puntos blancos en la cara ocular, la solla ( <i>Pleuronectes platessa</i> ), también más alargada y con la cara ocular cubierta de puntos rojos o naranjas, y la platija ( <i>Platichthys flesus</i> ), alargada y de color verde oliva con manchas más oscuras y alguna mancha roja o naranja. Como ya hemos comentado el rodaballo no se comercializa congelado aunque en el mercado aparecen otras especies que utilizan esta denominación. A parte de las ya mencionadas remol, solla y platija, podemos encontrar el fletán ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) y el fletán negro ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> ) de cuerpos más gruesos y que se comercializan sin piel.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



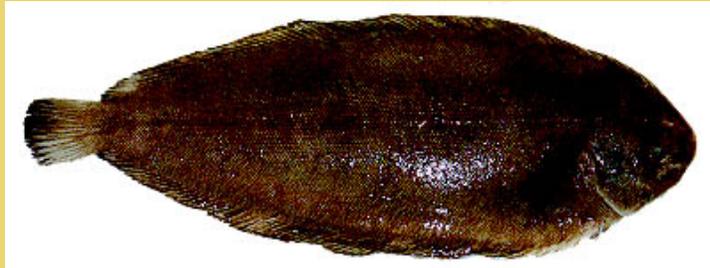
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: ACEDIA**

<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	ACEDÍA.
		CIENTIFICA	DICOLOGLOSSA CUNEATA MOREAU, 1881.
		NOMBRES LOCALES	ACÀDIA (CATALUÑA), ASEDIA (GALICIA), LENGORADU BURUHANDIA (PAÍS VASCO), LENGUADILLO (ANDALUCÍA).
		INGLES	WEDGE SOLE.
		FRANCES	CÉTEAU.
		ALEMAN	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La acedía es un pescado plano de cuerpo oval en forma de lengua afilada hacia la parte posterior, que presenta el mismo cubierto de escamas <a href="#">ctenoides</a> y rectangulares que se desprenden con facilidad. Los dos ojos se encuentran en el lado derecho, estando el superior muy próximo al perfil dorsal. La parte anterior es redondeada, con la boca en posición <a href="#">infera</a> y muy arqueada. La línea lateral, con 114-126 escamas perforadas, es rectilínea a lo largo del cuerpo para formar próxima a los ojos una "s", en la que la rama ascendente está inclinada de delante hacia atrás. La aleta dorsal posee 81-95 radios y su origen tiene lugar por delante del borde anterior del ojo superior. La aleta anal presenta 65-72 radios y comienza a la altura de la aleta pectoral. Ambas aletas se encuentran unidas por una pequeña membrana a la base de la aleta caudal. Las aletas pectorales, con 8-10 radios, están bien desarrolladas en las dos caras, si bien la de la cara ocular aparece truncada en sentido oblicuo. La cara ocular es de color marrón oscuro a marrón grisáceo con pequeñas manchas azuladas. La cara ventral es blancuzca. La aleta pectoral de la cara ocular presenta una mancha negra en el centro. La talla máxima es de 30 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita fondos arenosos y cenagosos de las aguas templadas de la plataforma continental entre los 10 y 100 m, ó hasta 400 m de profundidad en aguas que sobrepasan los 9°C de temperatura, frente a las costas de Mauritania. La madurez sexual se alcanza al año y el período de reproducción transcurre en el otoño e invierno. En los extremos de su rango de distribución, ésta tiene lugar en los meses de mayo a septiembre en el norte(Golfo de Vizcaya), y durante el invierno y final de la primavera en el Mediterráneo. Se alimenta de invertebrados <a href="#">bentónico</a> , en concreto de crustáceos (sobre todo anfípodos, pero también pequeñas gambas y cangrejos). También forman parte de su dieta gusanos poliquetos y moluscos bivalvos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental, desde el Golfo de Vizcaya hasta las costas sudafricanas. En el Mediterráneo también aparece bordeando las costas africanas y en el mar Egeo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Aparece en las pesquerías de arrastre demersal y arrastre camaronero y más rara vez en artes de enmalle. Asimismo se capturan en los esteros de la costa donde entran con las mareas.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 34%. Parte comestible del pescado: 49%. Contenido proteico: 17,6%. Contenido en grasa: 1,6%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La acedía es un pescado plano propio de la zona andaluza, donde se producen la mayoría de sus capturas. Es una especie que abunda en los meses mas fríos del año, de octubre a febrero, aunque su presencia en los mercados es continua. Se presenta fresca o congelada y en muchas ocasiones descongelada, debiéndose entonces especificar en la identificación del producto. No es objeto de ningún tipo de transformación industrial. Como especies sustitutorias encontramos ciertos tipos de peces planos procedentes de las costas africanas como la acedia ocelada ( <i>Dicologlossa hexophthalma</i> ), que presenta tres ocelos a cada lado del cuerpo en su cara ocular, aunque dado el mayor precio del lenguado suelen sustituir a este último.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: LENGUADO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	LENGUADO.
	<b>CIENTIFICA</b>	SOLEA VULGARIS QUENSEL, 1806.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ALPISTERO, (ANDALUCÍA), LERPA Y LENGUADO (ASTURIAS Y GALICIA), LLENGUADO (CATALUÑA E ISLAS BALEARES), LLENGUADUA Y LENGORADU ARRUNTA (PAÍS VASCO), PELÁ (LEVANTE).
	<b>INGLES</b>	COMMON SOLE.
	<b>FRANCES</b>	SOLE COMMUNE.
	<b>ALEMAN</b>	SEEZUNGE.

### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

Su cuerpo es alargado y oval, al igual que el resto de los peces planos. Las escamas son [ctenoides](#) y rectangulares. Los ojos se encuentran sobre el lado derecho situándose el superior ligeramente adelantado. La boca, de pequeño tamaño, está en posición inferior y es arqueada. La línea lateral comienza por encima de los ojos y tras una curva pronunciada discurre recta hasta la cola. La aleta dorsal, con 69-97 radios, comienza a nivel del borde anterior del ojo superior. La aleta anal posee 53-79 radios y comienza a la altura del [opérculo](#) inmediatamente después de las pelvianas. La aleta pectoral de la cara ocular tiene 9-10 radios y la de la cara ciega es algo más corta. La aleta caudal se encuentra unida al último radio de las aletas anal y dorsal por una membrana bien desarrollada. El color de la cara ocular varía de marrón grisáceo a rojizo, presentando manchas oscuras grandes y difusas. La aleta pectoral de esta cara tiene una mancha negruzca en su parte distal. El borde posterior de la caudal también suele estar sombreado. La talla máxima alcanzada es de 70 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita sobre fondos arenosos y cenagosos. Puede alcanzar profundidades de 200 m. A veces se encuentra también en puertos y estuarios. Los juveniles suelen frecuentar las lagunas salobres. La madurez sexual se alcanza a los 3-5 años y la reproducción tiene lugar de enero a agosto, con un máximo durante febrero, aunque varía mucho a lo largo de su rango de distribución. Su alimentación consiste en gusanos poliquetos, moluscos y pequeños crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye a lo largo del Atlántico nororiental, desde Escandinavia a Senegal e Islas Canarias. También en el Mar del Norte, Canal de La Mancha, zona occidental del Mar Báltico y por el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se pesca con artes de arrastre de fondo y trasmallo, apareciendo de forma habitual en las pesquerías de camarón y gamba.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 34%. Parte comestible del pescado: 49%. Contenido proteico: 17,6%. Contenido en grasa: 1,6%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Presente en los mercados a lo largo de todo el año, se captura con mayor profusión en los meses fríos, de noviembre a marzo, lo que provoca una cierta estacionalidad. El lenguado europeo se comercializa principalmente en fresco, siendo una de las especies con la que mayor número de fraudes se producen. Existen en el mercado una serie de especies de los géneros Solea, Dicologlossa, y Austroglossus. que sustituyen a los verdaderos lenguados. Dentro del género Solea tenemos al lenguado de arena ( <i>S. lascaris</i> ) y al lenguado senegalés ( <i>S. senegalensis</i> ) que también presentan la mancha en la aleta pectoral pero su coloración es más clara. Del género Austroglossus destacamos al lenguado de El Cabo ( <i>A. pectoralis</i> ) y al lenguado del sur ( <i>A. microlepis</i> ) ambos sin la mancha de la aleta pectoral. Por último en el género Dicologlossa tenemos al lenguado de seis ojos o acedía ocelada ( <i>D. hexophthalma</i> ) que presenta seis ocelos de gran tamaño en la cara ocular. La mayoría de estas especies sustitutivas proceden de las costas africanas. Asimismo, es muy habitual la comercialización de producto descongelado. Existe, por último, otro tipo de fraude muy habitual que consiste en la venta de filetes de otros peces planos como filetes de lenguado, siendo en la mayoría de los casos muy complicado identificar la especie a la que pertenecen. Suelen pertenecer a otros peces planos como el fletán ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ), el fletán negro ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> ) o la platija ( <i>Platichthys flesus</i> ).

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

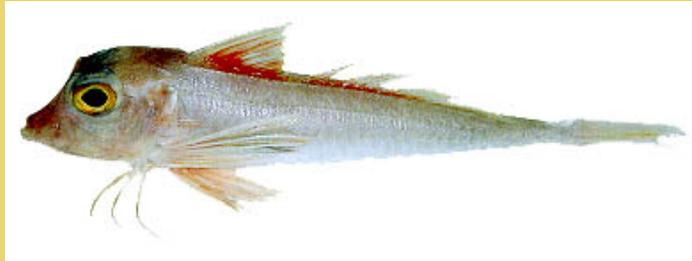
### ESPECIE: CABRACHO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CABRACHO.
	<b>CIENTIFICA</b>	SCORPAENA SCROFA LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CAP-ROIG (CATALUÑA), ESCARAPOTE (GALICIA), KRABARROKA (PAÍS VASCO), RASCACIO, ESCORPIÓN (ANDALUCÍA), TIÑOSO (ASTURIAS).
	<b>INGLES</b>	LARGE-SCALED SCORPION FISH.
	<b>FRANCES</b>	RASCASSE ROUGE.
	<b>ALEMAN</b>	ROTER DRACHENKOPF.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>Su cuerpo es robusto y la cabeza grande y adornada con repliegues cutáneos y <a href="#">espinas</a> El hueso preorbital posee 3 ó 4 espinas sobre la mandíbula. Las escamas son grandes y <a href="#">ctenoides</a> 35-40 a lo largo de la línea lateral. Los ojos son ovales, pequeños y presentan tentáculos en la zona superior. La boca es muy ancha, destacando en la mandíbula inferior numerosos apéndices cutáneos. Posee una única aleta dorsal con 11-12 espinas y 9 <a href="#">radios blandos</a> La aleta anal tiene 3 espinas y 5 radios blandos, y las aletas pectorales, con 18-20 radios, son grandes y anchas. La coloración es muy variable según el hábitat, pero lo más común es presentar el cuerpo y aletas marrón rojizos con jaspeados más o menos oscuros. La parte distal de las aletas pelvianas es oscura y suele aparecer una mancha negra bajo la dorsal, entre la sexta y undécima espina. La talla máxima es de 66 cm, siendo la más común entre 20-30 cm.</p>
-------------------------------------	---

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita fondos rocosos y cenagosos de la plataforma continental y sobre praderas de Posidonia oceanica. Pueden alcanzar profundidades de hasta 370 m, pero lo más frecuente es encontrarlos entre los 20 y 100 m. Son animales sedentarios y solitarios. La reproducción tiene lugar en los meses de mayo a agosto y los huevos se amontonan en bloques gelatinosos. Capturan a sus presas aprovechando su capacidad mimética en el fondo y huyen de forma precipitada únicamente ante un peligro inminente. Su alimentación consiste en crustáceos, peces (góbidos) y moluscos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico nororiental, desde las Islas Británicas hasta Senegal, junto a las Islas Canarias, Madeira y las Azores. También está presente en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Su pesca se realiza con artes de trasmallo, palangres, arrastre, nasas y líneas de mano.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Rendimiento del filete sin piel: 29%. Parte comestible del pescado: 45%. Contenido proteico: 18,4%. Contenido en grasa: 2,7%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Es necesario aclarar que en los mercados aparecen como cabracho una gran cantidad de especies muy similares y que pertenecen al mismo genero que el cabracho, como el rascacio ( <i>S. porcus</i> ). Asimismo, la gallineta ( <i>Helicolenus dactylopterus</i> ) y la gallineta del norte o nórdica ( <i>Sebastes marinus</i> ) son comercializadas en muchas ocasiones como cabrachos. Se diferencian claramente de los cabrachos verdaderos por su coloración más rosada, relativo aplanamiento lateral, mayor tamaño del ojo y una menor profusión de las espinas y protuberancias faciales. La mayoría de sus capturas se producen en los meses cálidos, de abril a septiembre, aunque su presencia en los mercado es continuada, aumentando la oferta en el último semestre. Cataluña y Levante son las zonas donde mayor aceptación tiene este tipo de pescado para la elaboración de sopas y arroces. En el norte es más típica su preparación a la brasa o al horno. El cabracho es comercializado de manera habitual en fresco y en menor medida congelado. Las gallinetas son un grupo destinado en gran medida a la transformación industrial para la obtención de filetes.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: RUBIO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	RUBIO.
	<b>CIENTIFICA</b>	TRIGLOPORUS LASTOVIZA (BRÜNNICH, 1768).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BERETE, RUBIO(GALICIA), BORRATXO (CATALUÑA), PERLOI ZIRRINDATUA (PAÍS VASCO), PERLÓN (CASTILLAS).
	<b>INGLES</b>	STREAKED GURNARD.
	<b>FRANCES</b>	GRONDIN CAMARD.
	<b>ALEMAN</b>	GESTREIFTER SEEHAHN.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

El rubio pertenece a la familia de las triglas, peces de cuerpo alargado y coniforme, cubiertos por pliegues cutáneos transversales y ligeramente oblicuos que los rodean casi completamente. La cabeza es relativamente grande, de contorno triangular, y se encuentra acorazada con placas óseas y está provista de numerosos pliegues y [espinas](#) El perfil dorsal es muy abrupto, sobre todo por delante de los ojos. El hocico es redondeado y sin espinas. Las escamas de la línea lateral son grandes, dispuestas en carena y armadas con pequeñas espinas. Presenta una espina por encima de las aletas pectorales, que caracteriza a la Familia Triglididae. Posee 2 aletas dorsales separadas, la primera con 9-11 espinas y la segunda, al igual que la aleta anal, con 15-17 [radios blandos](#) Las aletas pectorales son grandes, encontrándose los 3 [radios espinosos](#) o espinas inferiores libres (actúan a modo de dedos para "caminar" sobre el fondo y buscar alimento). La coloración del dorso es rojiza y la zona ventral es rosácea. Presenta puntos y manchas oscuras en la cabeza y en el dorso. Además, las aletas pectorales son grisáceas y poseen puntos grandes de un azul oscuro. La talla máxima es de 40 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie bentónica que habita en fondos de arena, fango o rocosos, o en praderas profundas de la plataforma continental, entre los 20 y 240 m. En determinadas ocasiones pueden actuar como peces gregarios. El período de reproducción tiene lugar en primavera y verano. Los huevos y larvas circulan libres en el agua. Su alimentación consiste en pequeños crustáceos e invertebrados <a href="#">bentónico</a> .
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico nororiental, desde Inglaterra hasta Mauritania, Madeira, las Azores e Islas Canarias. También se distribuye por todo el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Los tríglicos se capturan mediante artes de arrastre, trasmallos, palangres y otras redes de enmalle.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Dentro de la gran familia de los tríglicos encontramos muchas especies que acceden al mercado con diferentes denominaciones, pero que se confunden entre ellas. Se presentan siempre en fresco. Dada la variedad de especies que entran en el mercado, no presentan una estacionalidad muy marcada siendo posible encontrarlos todo el año. De forma habitual se comercializan en las costas, siendo su presencia en los mercados del interior mucho más escasa. Existen cinco géneros de la Familia Triglidae de interés en nuestras costas que, aunque tienen nombres diferentes en los puertos, una vez en el mercado se comercializan igual bajo la denominación de rubios. Las especies mas representativas son las siguientes: Arete ( <i>Aspitrigla cuculus</i> ): de color rojo fuerte y con la línea lateral armada de fuertes placas estrechas y largas. Existe otra especie de este género de menor importancia, el arete león ( <i>Aspitrigla obscura</i> ). Borracho ( <i>Eutrigla gurnardus</i> ): de coloración grisacea, con pequeñas manchas blancas y la línea lateral destacando en color blanco. Cabete ( <i>Lepidotrigla cavillone</i> ): coloración gris rosado o rosa, con las espinas cefálicas muy desarrolladas. Bejel ( <i>Trigla lucerna</i> ): el mayor de todos, con una coloración marrón rojiza y con la línea lateral provista de pequeñas escamas tubulares. Rubio ( <i>Trigloporus lastoviza</i> ): especie descrita en este caso y que se diferencia por su color rojizo y con manchas oscuras en el cuerpo y la cabeza.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CARABINERO

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	CARABINERO.
		<b>CIENTIFICA</b>	PLESIOPENAEUS EDWARDSIANUS (JOHNSON, 1868).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	GAMBOTA (CATALUÑA), IZKIRATZARRA (PAÍS VASCO), LANGOSTINO MORUNO (ANDALUCÍA).
		<b>INGLES</b>	SCARLET SHRIMP.
		<b>FRANCES</b>	GAMBON ECARLAT.
		<b>ALEMAN</b>	ROTE RIESENGARNELE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El carabinero es un crustáceo que se caracteriza por la presencia de un <a href="#">rostro</a> largo y estiliforme, convexo en su base y curvado hacia arriba en su parte anterior. La zona basal del borde superior del rostro está provista de tres dientes equidistantes quedando el resto del borde superior y todo el borde inferior lisos. Asimismo, el rostro se prolonga por detrás en forma de quilla afilada hasta el <a href="#">surco</a> ervical y en forma menos sinuosa hasta la parte posterior del cefalotórax. Éste presenta también dos carenas muy marcadas a los lados del caparazón, dándole un aspecto arrugado. Las <a href="#">anténulas</a> y <a href="#">antenas</a> son muy largas, triplicando la longitud del cuerpo. El abdomen está recubierto por placas aquilladas y provistas de una espina terminal prominente, excepto las últimas que poseen <a href="#">espinas</a> laterales. El <a href="#">telson</a> es estrecho, largo y agudo. Su coloración es de un rojo oscuro uniforme. Puede alcanzar más de 30 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie propia de fondos entre los 500 y 2.000 m de profundidad. Habitando el talud continental sobre fondos de arena y fango. Presenta sexos separados y la fecundación es interna. Su alimentación es de tipo detritívora.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Es característico del Atlántico oriental y del Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con artes de arrastre de fondo a gran profundidad.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 57%. Contenido proteico: 20,5%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El carabinero es una especie habitual en nuestros mercados donde se presenta generalmente congelado y más rara vez fresco, sin embargo es muy común la descongelación, debiéndose entonces especificar dicha condición. Existe otra especie de menor tamaño que puede confundirse con el carabinero, y que es el langostino moruno ( <i>Aristaeomorpha foliacea</i> ), de similar calidad culinaria pero de menor precio, también denominado "chorizo". Se puede diferenciar del carabinero por presentar el caparazón liso y no rugoso como el de aquél y por su menor talla. La mayoría de la producción procede del sur español, distribuyéndose las capturas a lo largo del año de manera más o menos homogénea.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



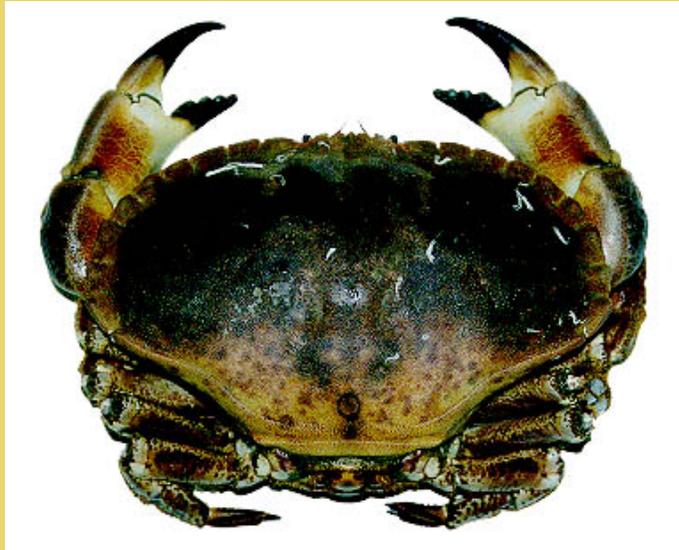
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: GAMBA ROSADA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	GAMBA ROSADA.
	<b>CIENTIFICA</b>	ARISTEUS ANTENNATUS (RISSO, 1816).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CHORIZO BLANCO, ALISTADO (ANDALUCÍA), GANBA ARROSA (PAÍS VASCO), GAMBA ROSADA (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	RED SHRIMP.
	<b>FRANCES</b>	CREVETTE ROUGE.
	<b>ALEMAN</b>	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Es una gamba de gran tamaño si la comparamos con la gamba blanca. Su caparazón no tiene espina hepática ni carena (a diferencia de otras especies del mismo género) y el <a href="#">surco</a> cervical es corto, no sobrepasando la región dorsal. El <a href="#">rostro</a> presenta un claro dimorfismo sexual: en los machos, es corto y en las hembras, es muy largo (sobrepasa la escama antenal), ambos presentan 3 dientes; aunque en las hembras la parte distal está desprovista de dientes y termina en punta. El borde ventral del rostro no presenta dientes en ninguno de los dos sexos. Los segmentos abdominales quinto y sexto poseen en su parte dorsal una cresta a lo largo de toda su longitud, mientras que el tercero y cuarto segmento sólo la tienen en su mitad posterior. Todos los segmentos abdominales finalizan en una pequeña espina, característica de la especie. El <a href="#">telson</a> es largo y fino, comprimido lateralmente y rematado en punta. Su color es rojo rosáceo vivo con un tono azulado en el caparazón. La talla máxima es de 22 cm, siendo más común la comprendida entre los 10 y 18 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita sobre fondos arenosos entre los 80 y 1.440 m de profundidad, pero lo más frecuente es encontrarlos entre los 200 y 250 m. Efectúa importantes desplazamientos pasando de los 150 m durante la noche a más de 800 m por el día, especialmente a nivel de los valles submarinos. La reproducción tiene lugar en verano. Su alimentación es detritívora, aunque pueden capturar pequeños invertebrados.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental, desde Portugal hasta las Islas de Cabo Verde y por todo el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Es una pesca semi-industrial y artesanal, principalmente mediante redes de arrastre.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 57%. Contenido proteico: 20,5%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Es una especie típica de las costas mediterráneas. Suele comercializarse en fresco y en la mayoría de los casos en las zonas de costa. También se presenta congelada procedente de la flota camaronera de altura. Aparece sustituyendo a la gamba blanca ( <i>Parapenaeus longirostris</i> ) aunque su precio de mercado es menor.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: BUEY DE MAR

<b>ESPECIE: BUEY DE MAR</b>			
<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	BUEY DE MAR.
		CIENTIFICA	CANCER PAGURUS (LINNAEUS, 1758).
		NOMBRES LOCALES	BOI (GALICIA), MASERA (CANTABRIA), NOCLA (ASTURIAS), PETACA, BUIA (PAÍS VASCO), BUEY (CATALUÑA).
		INGLES	OX CRAB.
		FRANCES	TOURTEAU POUPART.
		ALEMAN	TASCHENKREBS.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El buey de mar es un crustáceo de aspecto macizo y de caparazón grueso con forma ovalada y con más anchura que longitud. Su superficie está finamente granulada, aunque el aspecto externo es liso. Los bordes anterolaterales son convexos presentando 10 lóbulos, de los que el último es más pequeño. El macho de la especie presenta 5 segmentos abdominales, mientras que la hembra consta de 7, siendo la forma en el macho estrecha y alargada y en la hembra ancha y redondeada. El primer par de <a href="#">pereiópodos</a> termina en unas pinzas gruesas con su cara interna provista de dientes romos, adaptadas a la trituración. Los demás pares de pereiópodos son mucho más finos, cubiertos de sedas y acabados en uñas. La coloración varía desde un tono rosáceo hasta un marrón más o menos oscuro (según el tiempo que haya transcurrido desde la última muda) con el extremo de las pinzas de color negro. La cara ventral es blancuzca, pudiendo presentar tonos rojizos. La talla máxima está alrededor de los 20 cm de largo por 30 de ancho.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Viven en fondos rocosos desde la franja infralitoral hasta más de 100 m de profundidad. Los individuos de mayor tamaño se encuentran por lo general en aguas más profundas. El acoplamiento de los machos y hembras tiene lugar inmediatamente después de la muda de estas últimas. La puesta tiene lugar desde octubre a enero. Los huevos son transportados durante 6-8 meses por la hembra, pudiendo alcanzar los 2 millones de huevos. Las larvas resultantes irán sufriendo mudas, cuyo número se va reduciendo a medida que se reduce también la velocidad de crecimiento. Se alimenta de bivalvos, pequeños crustáceos, equinodermos y otros invertebrados, así como de pequeños peces.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental desde las Islas Lofoten hasta el Mediterráneo, aunque es bastante raro en este último.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con nasas y ocasionalmente en redes de arrastre y trasmallo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	El buey de mar está presente en los mercados de forma continuada en fresco (vivo) y congelado (cocido). El grueso de sus capturas se produce en los últimos seis meses del año, con diciembre como periodo de mayor presencia en el mercado, coincidiendo con la campaña navideña. Parte del consumo de buey de mar en España es debido a comercio intracomunitario con nuestros vecinos, Francia y Reino Unido principalmente. En España, Galicia es el principal productor y uno de los mercados más importantes. No existe ninguna especie sustitutoria del buey de mar.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



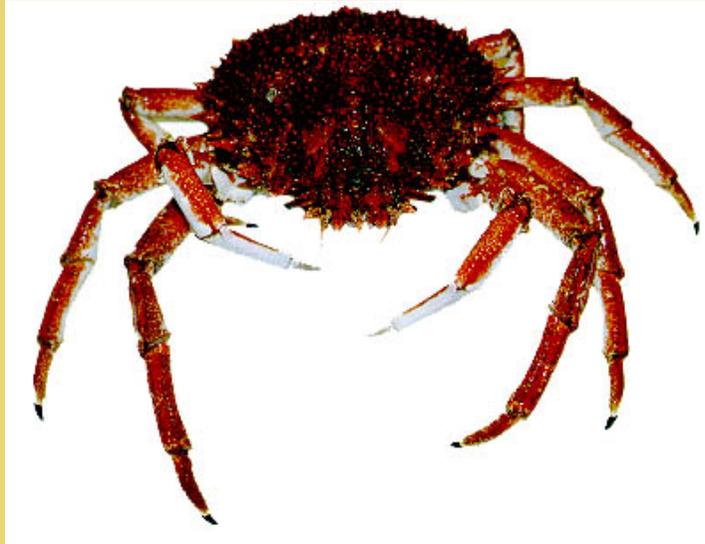
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: CANGREJO REAL**

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	CANGREJO REAL.
		<b>CIENTIFICA</b>	GERYON LONGIPES MILNE-EDWARDS, 1881.
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	
		<b>INGLES</b>	GERYON CRAB.
		<b>FRANCES</b>	GÉRYON DE LA MEDITERRANÉE
		<b>ALEMAN</b>	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El cangrejo real es uno de los mayores cangrejos de interés comercial. Su caparazón es hexagonal, limpio de pilosidades y <a href="#">espinas</a> con más anchura que longitud. Presenta por su superficie ligeros surcos y depresiones. El borde frontal presenta 2 dientes en posición media e inferior y el borde anterolateral 3 dientes finos y afilados. El caparazón se estrecha más a partir del último diente anterolateral y termina en la parte posterior en un borde holgado. Las pinzas trituradoras miden un poco más de la mitad que las patas restantes, presentando en su parte distal una serie de surcos. Desde el segundo par de <a href="#">pereiópodos</a> al quinto son todos semejantes, con su parte terminal fina y deprimida dorsoventralmente. Todas las patas están provistas de minúsculas espinas. Su coloración es pardo rojiza, pudiendo variar en intensidad. La longitud máxima del caparazón es de 5,3 cm, mientras que el ancho máximo del mismo es para los machos de 8 cm y para las hembras de 5 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> encontrándose entre los 300 y 1.370 m de profundidad. Presentan un dimorfismo sexual muy marcado. La reproducción tiene lugar de mayo a junio.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por áreas del Atlántico este, desde Marruecos hasta el Golfo de Vizcaya.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Su pesca se realiza asociada a la de la gamba y el carabinero mediante artes de arrastre o, en menor medida, mediante la utilización de nasas.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	El cangrejo real, o de profundidad, se presenta de manera habitual en nuestros mercados en forma de pechos, patas y bocas, o pinzas congeladas, siendo más raro encontrarlo entero y fresco. Además de la especie del mediterráneo en el mercado español aparece de forma mucho más significativa la especie africana ( <i>Geryon maritae</i> ) procedente de la flota que faena al langostino y la gamba en aguas africanas. Esta última alcanza tamaños mayores que la mediterránea y se presenta congelada o descongelada, en forma de pechos y bocas sin cocer. Al proceder de la flota congeladora su estacionalidad solo está marcada por el mayor consumo de marisco en la Navidad.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



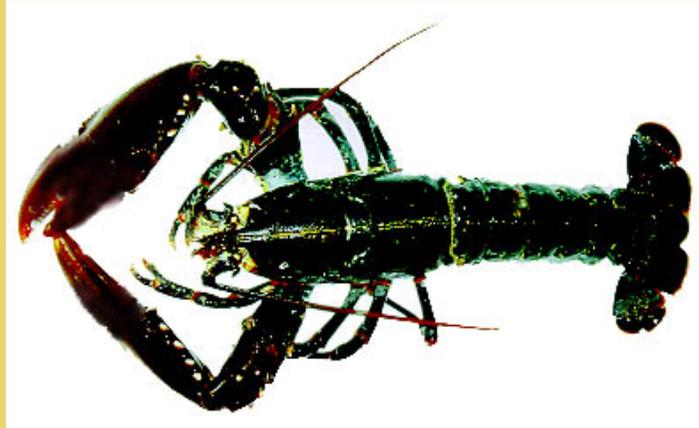
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: CENTOLLA (CENTOLLO)**

<b>ESPECIE: CENTOLLA (CENTOLLO)</b>			
<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	CENTOLLA.
		CIENTIFICA	MAJA SQUINADO (HERBST, 1788).
		NOMBRES LOCALES	ARAÑA, CENTOLA (GALICIA), CABRA (CATALUÑA Y LEVANTE), CENTOLLA (ANDALUCÍA), TXANGURROA (PAÍS VASCO).
		INGLES	SPINOUS SPIDER CRAB.

	FRANCES	ARAINÉE EUROPÉENE.
	ALEMAN	GROSSE SEESPINE.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>La centolla es uno de los crustáceos más característicos de nuestras aguas. Su caparazón es grueso, fuertemente abombado y un poco más ancho que largo en los individuos de mayor tamaño, siendo en los más jóvenes la longitud claramente superior a la anchura. El <a href="#">rostro</a> está compuesto por fuertes dientes divergentes, en forma de "v". Los bordes laterales del caparazón están armados de 5 fuertes dientes espinosos, y su cara dorsal se encuentra recubierta de tubérculos y surcos. También está recubierto de gran pilosidad. Los <a href="#">quelípodo</a> presentan una pinza lisa bastante más alargada y fuerte en los machos adultos. Las patas ambulatorias son subcilíndricas, decrecientes y acabadas en una fuerte garra. Todas sus articulaciones están recubiertas de pelos rígidos. La coloración varía entre el marrón rojizo y marrón amarillento, pero queda oculta bajo el <a href="#">manto</a> de algas que suele recubrirlas. La talla máxima es de 25 cm en la longitud del caparazón y 18 cm de ancho, pero más frecuente es encontrar individuos con una longitud del caparazón de 13 cm.</p>	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Es <a href="#">demersal</a> y habita en fondos rocosos o arenosos con abundancia de algas, encontrándose desde la zona sublitoral hasta los 150 m de profundidad. A diferencia de otros crustáceos, el centollo no se oculta en cuevas durante el día, permaneciendo inmóvil entre las algas del fondo. En verano se reúnen en grandes grupos para la reproducción (el apareamiento se produce después de la muda de las hembras). Durante todo este período los machos forman un gran círculo alrededor de las hembras para protegerlas hasta que endurezca su caparazón. Éstas retienen el líquido seminal y los huevos durante unos seis meses hasta que tiene lugar la puesta, los huevos son fecundados y permanecen pegados a los apéndices abdominales de las hembras durante 7-8 meses. Su dieta es detritívora, consumiendo toda clase de desechos orgánicos.</p>	
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	<p>Se distribuye por el Atlántico, desde el Mar del Norte a Guinea, y por el Mediterráneo.</p>	
<b>TIPO DE PESCA</b>	<p>Se trata de una pesca artesanal, capturándose con nasas o mediante "espejo" en las Rías de Galicia.</p>	
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>		
<b>COMERCIALIZACION</b>	<p>A pesar de tratarse de la misma especie, el mercado distingue dos tipos de centolla. Una es la denominada "centolla de la ría", procedente de las Rías Gallegas que presenta una coloración parda con múltiples incrustaciones de algas en el caparazón y mayor abundancia de pilosidades. La otra, denominada "centollo francés", procedente del comercio con los países del norte, principalmente del Reino Unido, es de color más anaranjado y sin algas en el caparazón. La mayoría de la producción nacional de centolla se concentra en la cornisa cantábrica, siendo los meses de mayo, junio y diciembre los más abundantes. Sin embargo, esta estacionalidad no se refleja en muchos mercados como consecuencia de las importaciones y tan sólo se dispara el consumo en el mes de diciembre. La centolla aparece en nuestros mercados vivo y en menor medida congelado o cocido.</p>	

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



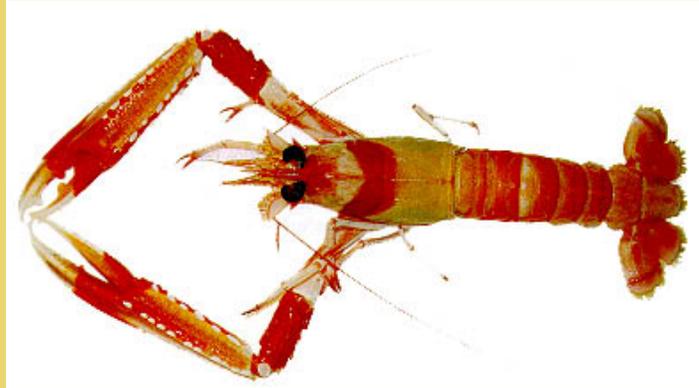
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: BOGAVANTE

<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	BOGAVANTE.
		CIENTIFICA	HOMARUS GAMMARUS (LINNAEUS, 1758).
		NOMBRES LOCALES	GRIMALT (ISLAS BALEARES), LUMBRIGANTE (GALICIA), LUBRICANTE (SANTANDER), LLOBREGANT, LLOMANTOL (CATALUÑA), LLOCÁNTARO (ASTURIAS), MISHERA, ABAKANDOA (PAÍS VASCO).
		INGLES	EUROPEAN LOBSTER.
		FRANCES	HOMARD EUROPÉEN.
		ALEMAN	HUMMER.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El bogavante es uno de los crustáceos más grande de nuestras aguas. Su caparazón es liso presentando únicamente dos pares de <a href="#">espinas</a> por detrás de los ojos y un <a href="#">surco</a> ongitudinal que va desde el <a href="#">rostro</a> hasta el final del mismo. El rostro representa un poco más de la cuarta parte de la longitud del caparazón y posee en sus bordes laterales 4 ó 5 dientes. Los segmentos abdominales son lisos (no existen dientes ni crestas). El primer par de patas lo forman dos grandes pinzas, una con los bordes afilados (pinza cortante) y la otra provista de fuertes dientes irregulares (pinza trituradora). El segundo y tercer par de <a href="#">pereiópodos</a> son mucho más delgados y también presentan pinzas. Los dos últimos pares de pereiópodos terminan en uña. El dorso es negro azulado con manchas más claras y la cara ventral es amarillenta. La longitud máxima es de 60 cm (5-6 kg).
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita fondos rocosos en profundidades variables entre los 0 y 150 m. Se acerca a las costas en el verano para dirigirse a mayores profundidades durante el invierno. Son sedentarios y territoriales, pasando las horas diurnas en el interior de cuevas que ellos mismos excavan, saliendo por las noches a buscar su alimento. Para la reproducción precisan de temperaturas no inferiores a los 15°C y salinidades altas. En estas condiciones tiene lugar la puesta, que comienza en julio, permaneciendo los huevos pegados al abdomen de las hembras durante 10-12 meses. Se alimenta principalmente de moluscos bivalvos, gusanos y restos de peces.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico oriental, desde las Islas Lofoten hasta las costas españolas y Marruecos. También en el Mediterráneo hasta el Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con nasas y con una red de trasmallo conocida como "langostera".
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La producción nacional se concentra en los meses cálidos, de mayo a septiembre, aunque la mayor demanda de los meses navideños hace necesaria la importación de este producto de países como Canadá y Estados Unidos. La especie nacional es sustituida por el bogavante americano ( <i>Homarus americanus</i> ), diferenciándose por su coloración con tonos rojizos frente al tono azulado del común, y por tener las pinzas proporcionalmente más grandes y robustas. Una vez cocidos resulta más complicada la diferenciación de ambas especies. El bogavante aparece en nuestros mercados vivo o, una vez cocido, fresco o congelado. La especie

[VOLVER A PAGINA PRINCIPAL](#)



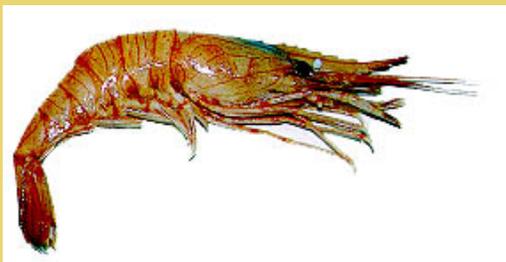
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: CIGALA**

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	CIGALA.
		<b>CIENTIFICA</b>	NEPHROPS NORVEGICUS (LINNAEUS, 1758).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	ESCAMARLÁ (CATALUÑA), LANGOSTIÑO, CIGALA (GALICIA), MAGANTO (ASTURIAS Y CANTABRIA), ZIGALA (PAÍS VASCO).
		<b>INGLES</b>	NORWAY LOBSTER.
		<b>FRANCES</b>	LANGOUSTINE.
		<b>ALEMAN</b>	KRONENHUMMER.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La cigala es un crustáceo que posee un caparazón recubierto de pilosidades y <a href="#">espinas</a> dispuestas longitudinalmente y en el borde del <a href="#">sillón cervical</a> . En la parte anterior está el <a href="#">rostro</a> más largo que en otras especies similares, con su parte terminal dirigida hacia arriba y los laterales con espinas en número no superior a tres. Los segmentos abdominales presentan en su cara dorsal surcos anchos y pubescentes, interrumpiéndose a nivel de la línea media. Éstos se extienden formando placas laterales muy desarrolladas. El primer par de patas lo forman las pinzas trituradoras fuertes y grandes, dispuestas longitudinalmente. El segundo y tercer par son bastante más pequeños y terminados en pinza también. La coloración es rosa pálido con manchas rojizo-anaranjadas más oscuras, perdiendo coloración según se deteriora. La longitud máxima es de 24 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	La cigala habita los fondos carentes de algas y por lo general cenagosos o arenosos. Se puede encontrar a partir de los 20 y hasta los 800 m de profundidad, aunque su rango habitual está entre los 100 y 300 m. Las hembras realizan una puesta cada dos años y como el apareamiento no va seguido de la fecundación, los espermatozoides son almacenados hasta el momento preciso de la puesta. Para ser un crustáceo alcanza la madurez sexual un poco tarde: a los 5 años, cuando miden unos 8 cm. Los huevos son llevados por las hembras adheridos al abdomen por unos apéndices especiales durante un período de nueve meses hasta la eclosión. Las larvas se comportan durante las primeras semanas como nadadoras <a href="#">pelágica</a> para posteriormente transformarse en bentónicas. La alimentación consiste en pequeños peces, crustáceos, moluscos y poliquetos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental, desde Islandia hasta Marruecos. En el Mediterráneo y en el Mar Adriático.
<b>TIPO DE PESCA</b>	La cigala es capturada mediante arrastre demersal y más rara vez aparece en los artes de enmalle.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Especie muy apreciada, posee una amplia gama de precios de mercado en función de su tamaño. Así, las cigalas grandes o cigalas de "tronco" pueden costar 10 veces más que las pequeñas o "arroceras". Se presenta en el mercado fresca y congelada, bien entera o bien en forma de colas. La producción nacional procede en una gran medida de las capturas del banco del Gran Sol, siendo los meses de abril a julio los que mayor cantidad aportan. Como complemento a estas capturas, el mercado se abastece de países del norte de Europa, principalmente del Reino Unido. La cigala es una especie lo suficientemente diferenciada como para no tener ninguna especie sustitutiva en el mercado.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CAMARON

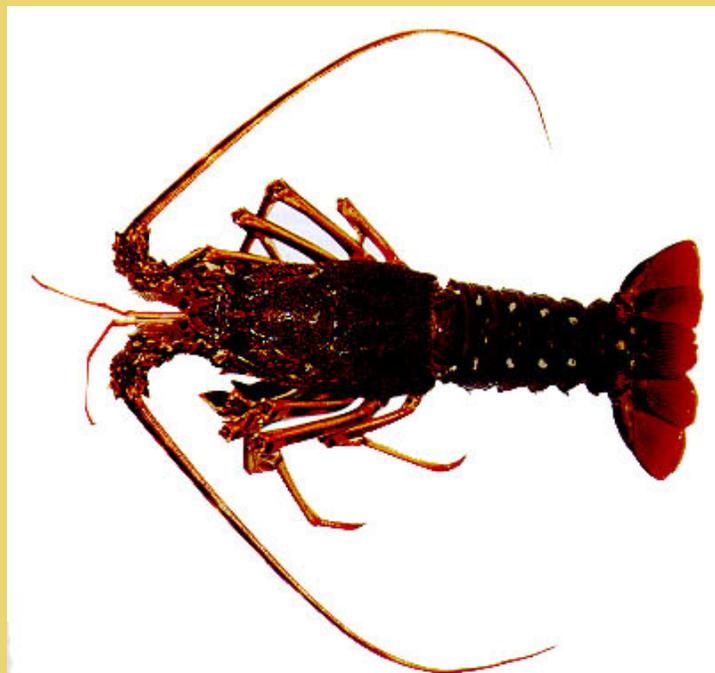
<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CAMARÓN.
	<b>CIENTIFICA</b>	PALAEEMON SERRATUS (PENNANT, 1777).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ESQUILA (CANTABRIA), GAMBETA (CATALUÑA), IZKIRA GORRIA, KISKILLA (PAÍS VASCO), CAMARÓN (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	COMMON PRAWN.
	<b>FRANCES</b>	BOUQUET.
	<b>ALEMAN</b>	SÄGEGARNELE.

#### CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

Crustáceo nadador de pequeño tamaño posee un cuerpo largo y comprimido lateralmente. El **rostro** es largo, aserrado, con 7-11 dientes en su parte superior y con su parte distal fina y curvada hacia arriba, sobrepasando claramente las **antenas** El borde ventral del rostro también posee dientes en número de 4-6. Además, están presentes las **espinas** antenales y branquiostega situadas bajo el borde anterior del caparazón. El primer par de **pereiópodos** termina en una pinza pequeña y el segundo par, mucho más largo, en una pinza mayor y mucho más robusta, ambas están adaptadas a la alimentación. Por su parte, los tres últimos pares de pereiópodos están rematados por una uña, son más cortos que el segundo par y se encuentran adaptados a la locomoción. El cuerpo es transparente con bandas transversales y líneas de puntos oscuras en los segmentos abdominales, así como bandas longitudinales y oblicuas en el caparazón, generalmente de color marrón y negro. Los pereiópodos presentan manchas rojizas. La longitud máxima total es de 11 cm, siendo más frecuente de 5 a 8 cm.

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Se trata de una especie <a href="#">demersal</a> que habita en fondos de roca cubiertos de algas y en praderas de Posidonia sp. y Zostera sp.. Suele encontrarse desde la zona litoral hasta los 10 m de profundidad. Es de hábitos nocturnos pasando la mayor parte del día oculto en las grietas y huecos de las rocas. Realizan pequeñas migraciones, desplazándose al sur en verano, y más al norte y a menor profundidad durante el invierno. La fecundación de los camarones es interna y las hembras ponen 4 ó 5 veces al año, de 2.000-4.000 huevos que transportan bajo su abdomen hasta la eclosión de los mismos. Las larvas se alimentan de <a href="#">zooplancton</a> mientras que los individuos adultos pasan a alimentarse de carroña, materias en descomposición y algas, aunque también pueden atrapar pequeños invertebrados.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico, desde Dinamarca hasta el Cabo Blanco. En el Mediterráneo desde Gibraltar al Mar Negro, Israel y Egipto.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Es una pesca artesanal. Se captura con reteles, ganapanes, nasas y artes de arrastre de malla fina.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 57%. Contenido proteico: 20,5%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Los desembarcos de camarón se producen con regularidad a lo largo de todo el año, produciéndose un ligero aumento en los meses fríos, de septiembre a enero. Comercializado en la mayoría de los casos una vez cocido y en menor medida fresco y congelado. Es denominado quisquilla en muchas ocasiones, aunque en el mercado se utiliza esta denominación, y la de camarón, para otras especies del género Palaemon, entre las que destaca por su presencia continuada el camaroncillo (Palaemon antennarius). Su consumo en el sur de España supera con creces al del resto del país. Asimismo es apreciado en la zona de Levante, Cataluña y Galicia.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



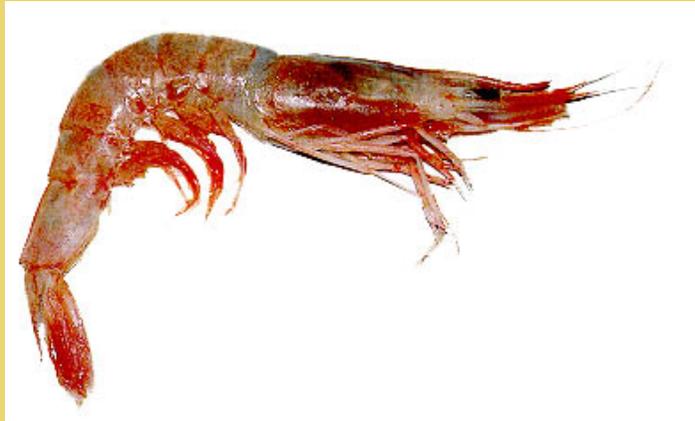
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: LANGOSTA**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	LANGOSTA.
	<b>CIENTIFICA</b>	PALINURUS ELEPHAS (FABRICIUS, 1787).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	LLAGOSTA (CATALUÑA Y LEVANTE), OTARRAIN (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	COMMON SPINY LOBSTER.

	<b>FRANCES</b>	LANGOUSTE ROUGE.
	<b>ALEMAN</b>	LANGUSTEN.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>La langosta es uno de los crustáceos de nuestras costas que mayor tamaño puede alcanzar. Su caparazón es subcilíndrico, con la superficie cubierta de numerosas <a href="#">espinas</a> y la parte posterior más ancha. Presenta dos cuernos frontales en forma de triángulo y provistos de dientes en su cara inferior. El <a href="#">rostro</a> es un pequeño saliente situado entre estos dos cuernos. Cada segmento del abdomen posee un <a href="#">surco</a> ue se interrumpe hacia la mitad del mismo. El primer par de apéndices se distingue por ser más corto, ancho y robusto que los restantes, y por presentar una espina propodial en el margen inferior de gran tamaño simulando una pinza. El resto de los <a href="#">pereiópodos</a> finalizan en una fuerte uña. La coloración de la langosta es muy variable, de rojizo a violeta parduzco. El abdomen es oscuro y presenta un par de grandes manchas amarillentas y simétricas bajo la cara dorsal de los segmentos I a V. Las patas torácicas tienen líneas longitudinales, nunca transversales, blanco-amarillentas. La talla máxima es de 50 cm.</p>	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Es una especie <a href="#">demersal</a> que vive en fondos rocosos, aunque en ocasiones es posible encontrarlas en fondos de arena, desde los 5 a los 160 m de profundidad, aunque no suelen rebasar el centenar de metros. Según la temperatura de las aguas la reproducción tiene lugar de septiembre a marzo. Los huevos ya fecundados son transportados por las hembras durante unos seis meses, estimándose una producción en algunos casos superior a los 100.000 huevos por hembra. De hábitos nocturnos, durante el día prácticamente no se mueve y de noche recorre los fondos en busca de alimento. Es una especie eminentemente necrófaga, alimentándose de restos de peces, y de equinodermos, gusanos y diversos moluscos que captura.</p>	
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	<p>Presente en el Atlántico oriental, desde Irlanda hasta las Azores, penetrando en todo el Mediterráneo hasta las costas griegas, pero ausente en la zona sureste.</p>	
<b>TIPO DE PESCA</b>	<p>Se captura con nasas especiales o redes langosteras, apareciendo como captura accesoría en los artes de arrastre y enmalle y más rara vez en los palangres.</p>	
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>		
<b>COMERCIALIZACION</b>	<p>La comercialización de la langosta se realiza en vivo o en congelado, ya que se deteriora con rapidez. Las especies sustitutivas de la langosta común en el mercado de vivo son la langosta mora (<i>Palinurus mauritanicus</i>), poco abundante, de coloración más clara que la común y con las patas marchadoras con bandas transversales (frente a las bandas siempre longitudinales de <i>P. elephas</i>), y la langosta verde (<i>Panulirus regius</i>), de menor tamaño que las anteriores y de color verde con una banda blanca transversal en cada uno de los segmentos abdominales. Estas dos especies proceden en su mayoría de las costas africanas. Dentro del mercado de congelado suele comercializarse entera o colas, en muchas ocasiones cocidas. Las especies sustitutivas abarcan, para el producto congelado, las de los géneros anteriores y las del género <i>Jasus</i>. Una gran parte de las langostas que se consumen en nuestro país proceden del comercio con los países vecinos, tanto del Norte de Europa como de África. La época de mayor consumo coincide con la Navidad.</p>	

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: GAMBA BLANCA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	GAMBA.
	<b>CIENTIFICA</b>	PARAPENAEUS LONGIROSTRIS (LUCAS, 1846).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	GAMBA BLANCA (ANDALUCÍA E ISLAS BALEARES), GANBA ZURIA, IZKIRA (PAÍS VASCO) GAMBA (GALICIA), GAMBA (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	DEEP-WATER PINK SHRIMP.
	<b>FRANCES</b>	CREVETTE ROSE DU LARGE.
	<b>ALEMAN</b>	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	De forma alargada y aplanada lateralmente, la gamba blanca presenta su cuerpo prácticamente desprovisto de pilosidades. El caparazón presenta una sutura postorbitaria a lo largo de toda su longitud y cuenta con tres <a href="#">espinas</a> en su parte anterior denominadas: hepática, antenal y branquiostega. La parte distal del <a href="#">rostro</a> presenta una cierta curvatura hacia arriba sobrepasando ligeramente el pedúnculo antenular. En su parte dorsal posee un número variable de dientes, generalmente 8. El abdomen tiene en sus tres últimos segmentos una cresta dorsal y espinas posteriores características de la especie. Los <a href="#">pereiópodos</a> no presentan <a href="#">exopodito</a> y el <a href="#">telson</a> finaliza en 3 grandes dientes afilados y fijos. Su coloración es rosa anaranjado con el rostro teñido de rojo. Por la transparencia de su caparazón, la región gástrica aparece coloreada de un violeta rojizo y los ovarios de un color verduzco. Además, a los lados del abdomen existen dos manchas de un naranja vivo. La longitud máxima total es de 16 cm en los machos y de 19 cm en las hembras. No obstante, lo más frecuente es encontrar machos entre los 8-14 cm y hembras entre 12-16 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que habita sobre fondos arenosos o de fango, desde los 20 a 700 m de profundidad, generalmente encontrándose entre los 70-400 m.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra en el Atlántico oriental, desde Portugal hasta Angola y en todo el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura mediante arrastre de fondo, en muchos casos arrastrando cada barco dos aparejos mediante tangones, y con nasas.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 57%. Contenido proteico: 20,5%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Como especies sustitutivas encontramos ocasionalmente las gambas del género <i>Pandalus</i> , sobre todo <i>Pandalus borealis</i> , originaria del Mar del Norte. Se diferencia de las gambas verdaderas por presentar el segundo segmento del abdomen ensanchado por la base formando un escudete. A pesar de no poseer una marcada estacionalidad, por ser un producto que accede al mercado en la mayoría de los casos congelado, se pueden resaltar los meses de marzo, abril y mayo como los de mayores capturas, siendo Andalucía la zona donde mayor consumo se produce. La gamba es uno de los más importantes crustáceos que captura la flota de altura, por lo que la forma habitual de presentación en los mercados es congelada. El producto fresco de la flota artesanal suele ser vendido en las zonas de origen. Como ocurre con otros crustáceos, es práctica habitual en los centros de venta la descongelación del producto. Asimismo, se comercializa en muchos casos una vez cocida. Existen dos clases comerciales en función de su tamaño, la gamba "arrocerá" y la gamba "plancha" que alcanzan precios muy diferentes.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: LANGOSTINO**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	LANGOSTINO.
	<b>CIENTIFICA</b>	PENAEUS KERATHURUS (FORSKAL, 1755).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	LLAGOSTI (CATALUÑA), LLANGOSTI (LEVANTE), OTARRAINSKA (PAÍS VASCO), LANGOSTINO (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	TRIPLE-GROOVED SHRIMP.

	<b>FRANCES</b>	CARAMOTE.
	<b>ALEMAN</b>	GARNELEN.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>El caparazón del langostino es liso presentando un saliente, la cresta, y una hendidura, el <a href="#">surco</a> orsal, que se prolongan hasta el borde posterior. Asimismo, en los laterales del caparazón existen una serie de crestas, llamadas hepáticas y gástricas, que caracterizan a la especie. El <a href="#">rostro</a> presenta una serie de dientes por el borde dorsal y ventral en número de 8 y 1 respectivamente. En cuanto a los apéndices destacar que los dos primeros pares de <a href="#">pereiópodos</a> poseen dos <a href="#">espinas</a> una en la base y otra en la <a href="#">coxa</a> mientras que el tercer par de pereiópodos presenta una sola espina sobre la base. La cola o <a href="#">telson</a> está provisto de 3 pares de espinas móviles. De coloración variable en cuanto a tonos, mantiene un patrón homogéneo, con cierto dimorfismo sexual. Los machos son más claros con bandas transversales rosáceas en el abdomen mientras que las hembras presentan una coloración amarillo verdosa o grisácea con las bandas verde cobrizo o parduzcas. Los dos sexos presentan el borde del telson de color azul con una línea roja en su extremo. La talla máxima en los machos alcanza los 18 cm, siendo las hembras más grandes llegando a alcanzar 22,5 cm.</p>	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Especie <a href="#">demersal</a> que habita sobre fondos arenosos o cenagosos en profundidades de 5 a 90 m, aunque lo más frecuente es encontrarlos hasta los 40 m. La reproducción tiene lugar en los primeros meses del verano, para lo que los langostinos se reúnen en aguas poco profundas, de 10 a 30 m de profundidad. Tras la fecundación tiene lugar la puesta siendo expulsados al exterior los huevos, quedando depositados en grupos sobre el fondo. Los individuos jóvenes suelen frecuentar las aguas costeras y salobres. Su alimentación consiste en moluscos, gusanos y crustáceos de fondo, así como de algas.</p>	
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	<p>Ocupa el Atlántico oriental, desde Angola hasta las Islas Británicas, y todo el Mediterráneo.</p>	
<b>TIPO DE PESCA</b>	<p>Se captura con artes de arrastre, enmalle y nasas. No obstante, las capturas en el Atlántico y Mediterráneo son escasas, siendo la casi totalidad de langostino que consumimos procedente de nuestra flota congeladora o de la importación del Suratlántico, Índico o Pacífico.</p>	
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	<p>Parte comestible: 57%. Contenido proteico: 20,5%. Contenido en grasa: 1,3%.</p>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	<p>El langostino ha sufrido en los últimos años una fuerte evolución en su consumo, pasando de ser un producto de lujo a un producto de consumo habitual. Este proceso ha venido parejo al desarrollo en todo el mundo del cultivo integral de este producto, lo que ha permitido el aumento de la oferta. Como ya se ha comentado, la forma habitual de acceder al mercado es congelado y en menor medida fresco. La venta en detallista del producto congelado suele hacerse una vez descongelado o bien cocido. No se procesa en conserva por su alto valor, limitándose en la industria a su clasificación, cocción y empaquetado. La especie aquí descrita es la única que se da en nuestras aguas pero no la única presente en el mercado donde confluyen una gran variedad de especies procedentes de todos los rincones del planeta. De forma general podemos agrupar todas las especies dentro de tres grandes grupos: los langostinos blancos, los langostinos tigre y los gambones. Al primer grupo pertenecen todos los langostinos del género <i>Penaeus</i> que poseen el cuerpo de color uniforme, con variaciones entre el color rosa y el marfil, pasando por toda clase de grises. Como especies importantes dentro de este grupo tenemos el langostino ecuatorial (<i>P. vannamei</i>) procedente del cultivo en la costa este del Pacífico, el langostino blanco (<i>P. indicus</i>) de las costas del oeste de África y el langostino marfil (<i>P. latisulcatus</i>). Dentro del segundo grupo encontramos, además del langostino común (<i>P. kerathurus</i>), los siguientes: el langostino tigre gigante o langostino jumbo (<i>P. monodon</i>) de gran tamaño y procedente del cultivo en Asia y las capturas en el sur de África, el langostino japonés (<i>P. japonicus</i>) procedente de cultivo y el langostino tigre verde (<i>P. semisulcatus</i>) procedente de las capturas en la costa este de África y en Turquía. Al último grupo pertenecen dos especies sustitutivas de los verdaderos langostinos (género <i>Penaeus</i>) que se diferencian de éstos por su color rosa intenso y por tener el rostro más ancho y elevado. Son las siguientes: el gambón argentino (<i>Hymenopenaeus muelleri</i>) capturado por la flota del Atlántico sudoccidental y el gambón de Mozambique (<i>Metapenaeus monoceros</i>) procedente de la costa este de África. Los langostinos tigre son, sin duda, los más apreciados de todos, y dentro de éstos es el langostino nacional (<i>P. kerathurus</i>) el que más alto precio alcanza. A pesar de que las capturas presentan una marcada estacionalidad, la importación de producto congelado evita que ésta se manifieste a lo largo de todo el año, aumentando el consumo en Navidad de</p>	

manera especial.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CANGREJO VERDE

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CANGREJO.
	<b>CIENTIFICA</b>	CARCINUS MAENAS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CÁMBARO (CANTABRIA), CANGREXO (GALICIA), CAÑETA (ANDALUCÍA), CARROMARRO, KARRAMARRO BERBEA (PAÍS VASCO), CRANC VERD (CATALUÑA Y LEVANTE).
	<b>INGLES</b>	GREEN CRAB.
	<b>FRANCES</b>	CRABE VERT.
	<b>ALEMAN</b>	STRANDKRABBE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Crustáceo de pequeño tamaño que posee un cuerpo grueso y macizo provisto de patas robustas. El caparazón es aproximadamente una vez y media más ancho que largo, de forma hexagonal y con diversas regiones bien delimitadas mediante surcos suaves. La frente se encuentra algo proyectada hacia delante, en forma de visera, y está provista de tres dientes romos entre los ojos. El primer par de <a href="#">pereiópodos</a> lo forman las pinzas, fuertes y de tamaño regular, ligeramente desiguales y ornadas con dientes espinosos. El segundo y tercer par de pereiópodos son más largos que los primeros. El quinto par de pereiópodos es más corto, con carpo no dilatado, el <a href="#">propodio</a> algo ensanchado y el <a href="#">dácilo</a> lanceolado. Los machos, a diferencia de las hembras, se caracterizan por tener los segmentos abdominales tercero, cuarto y quinto soldados y de forma triangular, frente a la forma acorazonada de las hembras. El color del cuerpo es pardo, verde oliva o verde oscuro en la parte superior y verde amarillento o anaranjado en la parte inferior, presentando dibujos más claros en toda su superficie. La longitud del caparazón suele ser de 6 cm y el ancho de 7,7 cm para los machos siendo las hembras algo menores.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Habita en fondos próximos a las costas, esteros y terrenos rocosos de la zona infralitoral. Son animales que permanecen muchas horas en el interior de las grietas y huecos del terreno. La madurez sexual se alcanza cuando miden entre unos 3-4 cm de longitud. La fecundación es interna y tiene lugar cuando la hembra efectúa la muda. Se alimenta principalmente de moluscos, pequeños crustáceos, gusanos y de cualquier materia orgánica. Es un enemigo muy temido en los parques de ostricultura y los estanques de cultivo de langostino, ya que devora las ostras y langostinos pequeños.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico oriental y occidental. También se encuentra en Sri Lanka, Australia e Islas Hawaii.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Capturado mediante nasas y, como captura accesoria, en las redes de arrastre.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La venta del cangrejo común o verde se produce por lo general en fresco, destinado en la mayoría de los casos a la elaboración de arroces y sopas por su baja calidad culinaria. La época de mayores capturas coincide con el otoño, siendo Levante y Cataluña las zonas de España donde mayor consumo se produce. No tiene ninguna especie sustitutoria.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: NECORA**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	NÉCORA.
	<b>CIENTIFICA</b>	LIOCARCINUS PUBER (LINNAEUS, 1767).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	ANDARICA (ASTURIAS), CAMBARO (CANTABRIA), NOCRA, NÉCORA (GALICIA), TXAMARRA (PAÍS VASCO), NÉCORA (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	VELVET SWIMCRAB.
	<b>FRANCES</b>	ETRILLE COMMUNE.
	<b>ALEMAN</b>	SCHWIMMKRABBE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	Cangrejo de caparazón aplastado, cubierto de granulosidades y pilosidades, más ancho que largo. La zona frontal es aserrada con los dientes centrales y laterales más anchos que los demás. Asimismo, los bordes anterolaterales del caparazón poseen 5 dientes puntiagudos, afilados y de tamaño más o menos igual. Las patas presentan crestas granulosas o lisas y depresiones pubescentes. Las pinzas trituradoras son ligeramente desiguales y presentan también crestas granulosas. El último par de apéndices están adaptados a la natación, por lo que el <a href="#">propodio</a> y el <a href="#">dáctilo</a> son de forma aplastada. Como en otros cangrejos existe un marcado dimorfismo en la región abdominal, siendo el abdomen del macho triangular con los segmentos tercero, cuarto y quinto soldados, y el de la hembra más ancho y redondeado, con siete segmentos y cuatro pares de <a href="#">pleópodos</a> para la retención de las huevas. El caparazón es de color variable entre marrón rojizo y marrón oscuro, con manchas azules y rojizas. Las patas son marrón rojizas con grandes zonas de color azul intenso. El pedúnculo de los ojos es rojo. La longitud máxima del caparazón es de 6,5 cm y su anchura de 8,4 cm. No obstante, lo más frecuente es encontrar el caparazón de 4,5 cm de longitud y 5,5 cm de ancho.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> que vive sobre fondos de roca, arena o fango, refugiándose por el día en las grietas de las rocas. Es propia de la zona infralitoral hasta los 70 m de profundidad, aunque generalmente no sobrepasa los 40 m. Después de la fecundación las hembras realizan la incubación de los huevos adheriéndolos a su abdomen, donde los mantienen en continuo movimiento para su aireación. La puesta media puede alcanzar hasta los 250.000 huevos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico oriental desde el Mar del Norte hasta las costas del Sahara, penetrando en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se pesca con nasas, pudiendo aparecer como captura accesoria en otros artes.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	Comercializada en vivo, cocida y congelada. Es habitual la cocción, en los propios locales minoristas, de aquellas nécoras que se han muerto antes de su venta, con el fin de alargar la vida útil de las mismas. Existen dos especies que pueden sustituirla y que son la falsa nécora ( <i>Liocarcinus depuratos</i> ) de menor tamaño, con las patas relativamente largas y de color castaño rojizo, y la nécora francesa ( <i>Macropipus corrugatus</i> ) de coloración rojo vivo antes de ser cocida, aunque ambas son de peor calidad utilizándose en la elaboración de sopas y arroces. La producción española está limitada a la costa cantábrica y más concretamente a las costas gallegas, donde su consumo es muy importante. Desde mayo a septiembre sus capturas descienden de manera significativa, siendo la época navideña la de mayor consumo.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: PERCEBE

<b>ESPECIE: PERCEBE</b>			
<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	PERCEBE.
		CIENTIFICA	POLLICIPES CORNUCOPIAE (LEACH, 1824).
		NOMBRES LOCALES	LANPERNA (PAÍS VASCO), PATA DE BURRO (ANDALUCÍA), PATA DE CABRA (ISLAS CANARIAS Y LEVANTE), PEU DE CABRIT (CATALUÑA), PERCEBE (GALICIA).
		INGLES	BARNACLE.
		FRANCES	POUCE-PIED.
		ALEMAN	SEEPOCKE.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>El percebe pertenece a un grupo de organismos sésiles con una estructura corporal compuesta por el pie y la cabeza o <a href="#">capitulum</a> El capitulum está dispuesto en forma de triángulo formado por filas de placas de concha debajo del <a href="#">rostro</a></p> <p>Las placas, que son blancas o grises, están próximas unas a otras; su cara externa es convexa y se unen por una membrana verde parduzca. La abertura bucal está rodeada por una membrana de color rojo vivo. Las tres placas superiores de ambos lados son mucho más grandes que el resto. El pedúnculo, gris parduzco, es estrecho pero generalmente más largo que el capitulum y presenta las escamas dispuestas simétricamente en filas próximas. Éstas, a diferencia de las del capitulum, son de pequeño tamaño. La longitud máxima total (capitulum más pedúnculo) es de 10 a 12 cm.</p>		
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Vive fijo a los substratos rocosos de la zona infralitoral, generalmente en la base de altos acantilados y en grupos de más de 100 individuos. La reproducción tiene lugar en verano y los huevos se disponen en el pedúnculo. La fecundación es cruzada e interna, realizándose mediante la inserción en el individuo elegido de un largo filamento que porta los <a href="#">espermátóforo</a> .</p> <p>Una vez fecundados los huevos son incubados en un <a href="#">ovisaco</a> de la cavidad del <a href="#">manto</a></p>		

<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por todo el Atlántico y penetra en la costa africana del Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se trata de una pesca artesanal que entraña mucho peligro, pues se realiza descolgándose por los acantilados y recolectando las piñas de percebes mediante útiles de mano.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	El percebe se comercializa vivo y congelado, no siendo normal la cocción antes de su venta. Las capturas se limitan a la costa atlántica y más concretamente a la cornisa cantábrica, estando ausente del Mediterráneo español. En nuestro mercado aparece percebe procedente de Marruecos, de la misma especie pero de peor calidad por estar en aguas más cálidas. Se diferencia del nacional por su menor tamaño y por presentarse en la mayoría de los casos unido a la roca madre de tipo arenisca que no se da en nuestras costas. Asimismo, aparece otro tipo de percebe, el percebe canadiense ( <i>Pollicipes polymerus</i> ) procedente de las costas atlánticas de Canadá, fácil de diferenciar por su gran tamaño, por poseer más escamas en el capitulum, y por tener la boca negra en lugar de roja. Su calidad es algo menor que la del percebe nacional. El percebe de la zona intermareal es considerado el de mejor calidad.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: BIGARO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	BÍGARO.
	<b>CIENTIFICA</b>	LITTORINA LITTOREA (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	BURGAO (ISLAS CANARIAS), CARACOLILLO (CANTABRIA), CARAGOL (ISLAS BALEARES), CARAMUXO (GALICIA), CARGOLÍ (CATALUÑA), MAGURIO ARRUNTA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	PERIWINKLE.
	<b>FRANCES</b>	BIGORNEAU.
	<b>ALEMAN</b>	STRANDSCHNECKE.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El bigaro es un gasterópodo de concha robusta y cónica, de forma espiral y con abertura ovoide de tipo <a href="#">holostoma</a> (sin canal sifonal). El ápice es puntiagudo y su superficie presenta finas estrías en disposición espiral. El cuerpo del animal es más o menos cilíndrico y la cabeza presenta 2 tentáculos largos y cónicos que llevan en su extremo los ojos. El pie es fuerte, reptante y está provisto de un <a href="#">opérculo</a> córneo que cierra herméticamente la concha durante la bajamar, protegiendo así al animal de la desecación.	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Vive pegado a las rocas, piedras y algas de la zona mediolitoral y franja infralitoral, pudiendo emigrar más cerca o más lejos de la costa durante las estaciones de reproducción. La alimentación es herbívora nutriéndose mediante raspado de las pequeñas algas que cubren las rocas.	
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por todo el Atlántico y Mediterráneo.	
<b>TIPO DE PESCA</b>	Recolectado a mano de las rocas de la costa cuando desciende la marea.	

**RENDIMIENTO Y VALOR  
NUTRICIONAL****COMERCIALIZACION**

Su forma habitual de venta, como en el resto de moluscos, es en vivo y, más recientemente, pasteurizado y congelado. No es un producto que se transforme en conserva y la mayoría de los mismos son de origen nacional. La mayoría de las capturas se producen en los meses de febrero a mayo, con un pico de producción posterior en octubre. Su mercado más desarrollado es el catalán, donde se concentra la mayoría de la producción y la comercialización. Existen especies muy similares y que son confundidas comercialmente con el bígaro: *L. saxatilis* o bígaro bravo (que posee una concha estriada), *L. littoralis* o bígaro chato (de color amarillento o anaranjado) y *Monodonta lineata* (de color gris verdoso y con dibujos en zig-zag).

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: MEJILLON**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	MEJILLÓN.
	<b>CIENTIFICA</b>	MYTILUS EDULIS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	MEXILLÓN (GALICIA), MOCEJÓN (CANTABRIA), MORCILLÓN (ANDALUCÍA E ISLAS CANARIAS), MUSCLO (CATALUÑA Y LEVANTE), MUSKULLO, MUSKUILUA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	COMMON MUSSEL.
	<b>FRANCES</b>	MOULE.
	<b>ALEMAN</b>	MUSCHEL.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El mejillón es un molusco bivalvo de contorno triangular y con una concha sólida e <a href="#">inequilateral</a> más alta en el extremo anterior de las valvas. La superficie externa de las valvas está surcada por finas líneas concéntricas producto del crecimiento a intervalos de la concha. El <a href="#">ligamento</a> es externo, muy oculto, y se extiende hasta la mitad del camino entre el <a href="#">umbo</a> y el punto superior de la concha. El cuerpo del mejillón está envuelto y separado de la concha por un pliegue dorsal del <a href="#">manto</a> que es más grueso en su parte libre y que es el encargado de formar la concha. El color externo es negro, a veces con tonalidades púrpuras, azules o marrones. Ocasionalmente puede presentar manchas radiales de color marrón sobre fondo oscuro. Habitualmente presenta incrustaciones de gusanos tubíporas, balanos y algas, que ocultan su contorno. El interior es nacarado, con la parte libre de color púrpura o azul oscuro y presentando una impresión muscular posterior bien definida, mientras que la anterior es muy pequeña. Los machos poseen la vianda de color naranja pálido y las hembras de color fuerte. La talla máxima puede alcanzar los 15 cm, siendo más frecuente la comprendida entre los 5-9 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Vive formando comunidades más o menos numerosas, fijados a las rocas mediante el <a href="#">biso</a> a poca profundidad y dentro de la zona infralitoral. Son unisexuales. La época reproductora es muy amplia y viene marcada por las condiciones climáticas. En líneas generales se puede decir que ésta tiene lugar desde marzo hasta octubre, siendo más intensos los períodos de primavera y otoño. La fecundación tiene lugar en el agua, siendo capaz cada hembra de depositar un número muy elevado de huevos (hasta un millón). Es un animal filtrador, dependiendo su capacidad filtradora en gran medida de la temperatura, siendo máxima a los 18 °C y bajando a medida que disminuye ésta.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuyen por el Atlántico, desde el Mar del Norte, y por el Mediterráneo occidental.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Procedente en su totalidad del cultivo en bateas, concentradas en su mayoría en las rías gallegas, aunque en determinadas localidades costeras es posible encontrar mejillón salvaje en el mercado.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 24%. Contenido proteico: 11,2%. Contenido en grasa: 1,8%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	El mejillón se comercializa de todas las maneras posibles siendo las más comunes las siguientes: vivo, pasteurizado, congelado con su concha, vianda cocida y congelada, empanado y en conserva. Como especie semejante tenemos al <i>M. galloprovincialis</i> , y como sustitutiva, a los mejillones verdes del Pacífico del género <i>Perma</i> , que aparecen en nuestro mercado una vez transformados, procedentes de Nueva Zelanda. Estos últimos tiene la concha de color verde claro y son de carne algo más clara.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



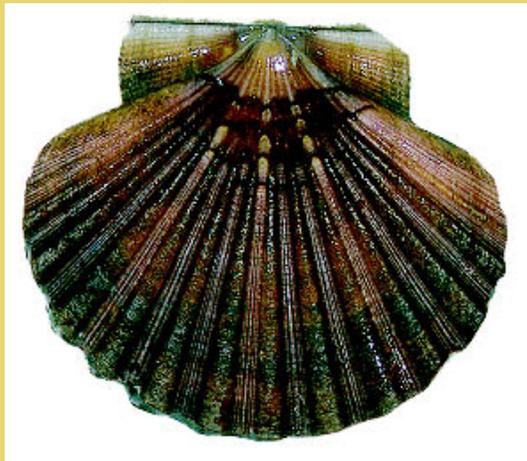
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: OSTRA**

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	OSTRA PLANA.
	<b>CIENTIFICA</b>	OSTREA EDULIS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	OSTRA ARRUNTA (PAÍS VASCO), OSTRIA, OSTRA (GALICIA), OSTRA (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	OYSTER.
	<b>FRANCES</b>	HUITRE PLATE.
	<b>ALEMAN</b>	AUSTERN.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La forma de las ostras es muy variable, pero tiende a ser normalmente redondeada. Es <a href="#">inequivalva</a> pues la valva izquierda (inferior) es convexa, mientras que la valva derecha (superior) es plana. La valva izquierda es poco profunda y está provista externamente de costillas concéntricas más o menos numerosas, producidas por el crecimiento. La valva derecha presenta estrías concéntricas y escamas de "conchiolina". La impresión del <a href="#">músculo adductor</a> es netamente en forma de riñón, cóncava dorsalmente y situada en la mitad entre la <a href="#">charnela</a> y el borde ventral. El <a href="#">ligamento</a> se sitúa en una <a href="#">foseta</a> triangular. La coloración externa varía entre gris, verde claro y parda, más o menos teñida de marrón o violeta. Suele presentar múltiples incrustaciones de algas y gusanos tubíporas. El interior es de un brillante uniforme, blanquecino y normalmente con las impresiones musculares un poco coloreada y zonas irregulares de un blanco mate. La talla máxima es de 20 cm, pero lo más común es que se encuentren entre los 6-9 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Vive en fondos arenosos, de grava o rocosos de la zona infralitoral y suele formar importantes bancos entre las playas y los 40 m de profundidad. La madurez sexual se alcanza aproximadamente al año de edad, comportándose la primera temporada como macho y a partir del segundo año formando alternativamente gametos masculinos y femeninos. Así, puede decirse que se trata de un hermafroditismo no simultáneo, y en particular proterándrico. La puesta tiene lugar en junio-julio, pudiéndose dar otro desove bastante abundante en otoño. Es una especie filtradora, atrapando mediante las branquias partículas en suspensión, compuestas principalmente por algas microscópicas.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se localiza en las zonas costeras del Atlántico desde Noruega hasta el sur de España. También se distribuye por el Mediterráneo y el Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	En el medio natural se cogen con "rastros", pero debido a su escasez, todas las ostras que se encuentran en el mercado son especies de cultivo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 14%. Contenido proteico: 8,5%. Contenido en grasa: 1,8%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Por el alto valor que alcanzan en el mercado se comercializan principalmente en vivo. La ostra plana es sustituida en el mercado por el ostión ( <i>Crassostrea gigas</i> ) de concha alargada en lugar de redondeada y con la valva izquierda mucho más profunda que la de la ostra plana, y por el ostión americano ( <i>Crassostrea virginica</i> ) de forma alargada aunque más regular que el ostión y con más cantidad de carne. Estas dos especies son de carne más basta que la ostra plana y de menor precio. Como ya se ha comentado su producción procede en la mayoría de los casos del cultivo, tanto en España como en los países de nuestro entorno, Francia sobre todo, por lo que su mercado no presenta mucha estacionalidad, salvedad hecha para la época navideña donde su consumo se dispara. Como nota histórica, destacar que ya en el siglo V existieron parques de cultivo de ostras en Galicia. Anteriormente, los romanos ya destacaron las delicias de las ostras, que las consumían crudas o salmueradas.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: VIEIRA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	VIEIRA.
	<b>CIENTIFICA</b>	PECTEN MAXIMUS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	AVIÑEIRA, VIEIRA (GALICIA), AVIÑEIRA (ASTURIAS), BEIRA HANDIA (PAÍS VASCO), PELEGRINA (CANTABRIA), PEREGRINA (ANDALUCÍA), PETXINA DE PELEGRÍ (CATALUÑA), PETXINA RALLÁ (LEVANTE).
	<b>INGLES</b>	SCALLOP.
	<b>FRANCES</b>	COQUILLE DE SAINT JACQUES.
	<b>ALEMAN</b>	PILGERMUSCHEL.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La vieira es uno de los bivalvos más grandes de nuestras costas. De concha sólida, <a href="#">equilateral</a> e <a href="#">inequivalva</a> presenta su valva derecha (inferior) convexa y sobre ella descansa la izquierda (superior), que es plana. El contorno de la concha es prácticamente circular, a excepción de la zona de la <a href="#">charnela</a> donde se sitúan las <a href="#">orejas</a> . Éstas son un par de apéndices de la concha, iguales en tamaño y que ocupan menos de la mitad del ancho de la concha. La superficie externa de las valvas está provista de 15-17 costillas radiales muy marcadas y numerosas líneas concéntricas producidas por el crecimiento <a href="#">disco</a> tinuo de la concha. Las orejas también poseen costillas radiales. Estas costillas confieren a la vieira un aspecto acanalado típico del género Pecten. La valva izquierda es de color marrón amarillento, en tanto que la valva derecha es blanca con tonos pardos o rosados. Ambas valvas pueden presentar dibujos en zig-zag o estar adornadas con bandas o manchas de color amarillo o rosado. La talla máxima es de 17 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Vive sobre fondos detríticos arenosos o de grava desde la zona infralitoral. Aunque son de vida sedentaria tienen la capacidad de desplazarse mediante la expulsión a chorro del agua del interior de la concha, lo que les permite cierto tipo de huida. Se encuentra tanto en aguas superficiales como hasta los 100 m de profundidad. En los estadios juveniles vive fija por un <a href="#">biso</a> débil al sustrato, para más tarde, como ya hemos comentado, nadar libremente sobre la valva derecha. Es un animal <a href="#">hermafrodita</a> madurando antes las gónadas masculinas (proterándrico). Su alimentación es de tipo suspensívora.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico, desde el norte de Noruega hasta el sur de España.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura mediante rastros en los bancos de grava donde se asientan, aunque en la actualidad una gran cantidad procede del cultivo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La comercialización de la vieira se produce en fresco (vivas) o en congelado una vez cocida y extraída la vianda. Esto permite, unido a su cultivo, que la estacionalidad en el mercado no sea tan acusada como la de las capturas de vieira salvaje. La mayor producción de nuestro país se da en Galicia, que es a su vez la región donde mayor consumo hay. Como especie similar y comercializada bajo la misma denominación encontramos a la concha de peregrino ( <i>P. jacobus</i> ), especie muy similar, pero característica del Mediterráneo y que se diferencia por tener las costillas y canales de las valvas con contornos rectos y no redondeados como en <i>P. maximus</i> . En el mercado de producto congelado, donde solo se comercializa la vianda y solo a veces con la concha, pueden aparecer especies sustitutivas del género <i>Placopecten</i> , principalmente <i>P. magellanicus</i> , procedente de la importación de Canadá.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

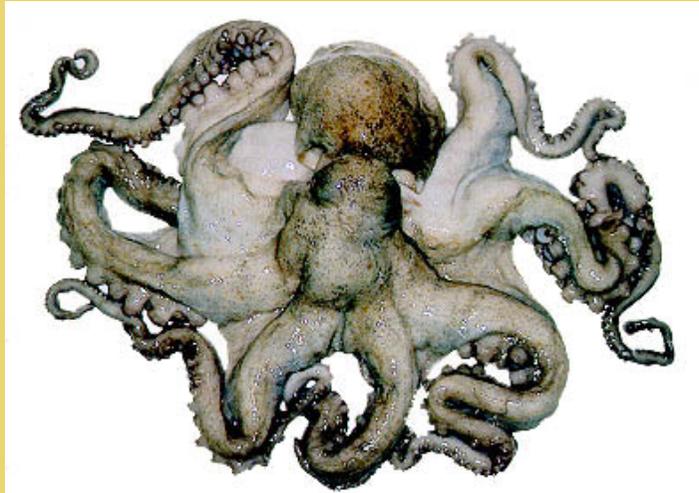
### ESPECIE: CAÑAÍLLA

<b>ESPECIE: CAÑAÍLLA</b>													
<b>DENOMINACIONES</b>													
	<table border="1"> <tr> <td style="width: 15%;"><b>CASTELLANO</b></td> <td>CAÑAÍLLA.</td> </tr> <tr> <td><b>CIENTIFICA</b></td> <td>MUREX BRANDARIS LINNAEUS, 1758.</td> </tr> <tr> <td><b>NOMBRES LOCALES</b></td> <td>CARAGOL PUNXENC (LEVANTE), CARGOL DE PUNXES (CATALUÑA), CORNIÑO (GALICIA), MUREX ARANTZADUNA (PAÍS VASCO), MURICE (ISLAS CANARIAS).</td> </tr> <tr> <td><b>INGLES</b></td> <td>PURPLE DRY MUREX.</td> </tr> <tr> <td><b>FRANCES</b></td> <td>ROCHER ÉPINEUX.</td> </tr> <tr> <td><b>ALEMAN</b></td> <td>STACHELSCHNECKE.</td> </tr> </table>	<b>CASTELLANO</b>	CAÑAÍLLA.	<b>CIENTIFICA</b>	MUREX BRANDARIS LINNAEUS, 1758.	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CARAGOL PUNXENC (LEVANTE), CARGOL DE PUNXES (CATALUÑA), CORNIÑO (GALICIA), MUREX ARANTZADUNA (PAÍS VASCO), MURICE (ISLAS CANARIAS).	<b>INGLES</b>	PURPLE DRY MUREX.	<b>FRANCES</b>	ROCHER ÉPINEUX.	<b>ALEMAN</b>	STACHELSCHNECKE.
<b>CASTELLANO</b>	CAÑAÍLLA.												
<b>CIENTIFICA</b>	MUREX BRANDARIS LINNAEUS, 1758.												
<b>NOMBRES LOCALES</b>	CARAGOL PUNXENC (LEVANTE), CARGOL DE PUNXES (CATALUÑA), CORNIÑO (GALICIA), MUREX ARANTZADUNA (PAÍS VASCO), MURICE (ISLAS CANARIAS).												
<b>INGLES</b>	PURPLE DRY MUREX.												
<b>FRANCES</b>	ROCHER ÉPINEUX.												
<b>ALEMAN</b>	STACHELSCHNECKE.												
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La cañailla se caracteriza por tener una concha casi esférica, con un canal sifonal largo y recto como prolongación de la misma, que puede llegar a ocupar la mitad de la longitud total. Presenta <a href="#">espinas</a> conspicuas dispuestas en hileras alrededor de la concha formando unas 6 vueltas, de las cuales, la última es mucho más ancha. La abertura de la concha se puede cerrar mediante un <a href="#">opérculo</a> córneo. Su coloración varía entre marrón clara y amarillenta. La longitud máxima es de 9,2 cm y su diámetro de 6,6 cm, pero lo más común es una longitud de unos 8 cm.												
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Vive sobre fondos de arena y fango en la zona circalitoral, en aguas someras. Presentan sexos separados y la fecundación es interna. Son carnívoros, alimentándose sobre todo de otros moluscos.												
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por todo el Mediterráneo.												
<b>TIPO DE PESCA</b>	Capturada de forma habitual en las redes de arrastre de fondo y, en menor medida, en las redes de enmalle.												

**RENDIMIENTO Y VALOR  
NUTRICIONAL****COMERCIALIZACION**

La cañailla se comercializa exclusivamente en fresco, bien cruda y viva, o bien cocida. La producción se mantiene más o menos estable durante todo el año, con los meses más fríos como los más productivos. Cataluña y Andalucía son las comunidades autónomas donde mayor tradición tiene el consumo de esta especie, siendo más raro encontrarla en mercados alejados de la costa. No existen especies similares en nuestro mercado que puedan sustituirla.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



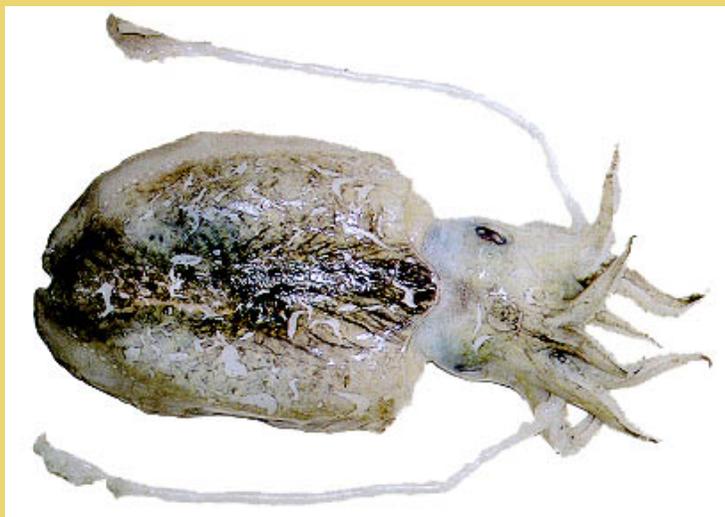
**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: PULPO**

<b>ESPECIE: PULPO</b>			
<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	PULPO.
		<b>CIENTIFICA</b>	OCTOPUS VULGARIS LAMARCK, 1798.
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	OLAGARRO ARRUNTA (PAÍS VASCO), POLBO (GALICIA), POP ROQUER (CATALUÑA).
		<b>INGLES</b>	COMMON OCTOPUS.
		<b>FRANCES</b>	PIEUVRE.
		<b>ALEMAN</b>	KRAKE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El pulpo es un cefalópodo con el cuerpo en forma de globo cubierto de una piel rugosa. En realidad se trata del <a href="#">manto</a> que es muy robusto y musculoso. Dentro de la cavidad del manto se encuentran entre 7 y 11 láminas branquiales externas. Los ojos están muy desarrollados y poseen una alta capacidad de visión, la más alta de los invertebrados. A diferencia del resto de los cefalópodos, el pulpo carece de concha interna, manteniendo únicamente vestigios de ésta. Los ocho brazos se encuentran situados alrededor de la boca y unidos en su base por una membrana. Son fuertes y largos, siendo los brazos laterales más largos que los ventrales. Están provistos en su cara interna de una doble fila de ventosas sésiles, característica que los diferencia de otros géneros de pulpos. El brazo III derecho de los machos se transforma en <a href="#">hectocótilo</a> alcanzando una longitud mucho mayor que la del brazo opuesto. El color en los cefalópodos está controlado por la mayor o menor extensión de los cromatóforos, lo que produce que ésta sea muy variable según el estado en el que se encuentra el animal, predominando los tonos grisáceos, amarillentos y marrones rojizos, nunca de manera uniforme. La talla máxima (longitud del manto) es de 23 cm y un peso de 10 kg, pero más frecuente es encontrar tallas entre los 10 y 20 cm y un peso de 1 a 3 kg.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie bentónica costera, que se puede encontrar aproximadamente hasta los 100 m de profundidad y en fondos rocosos y arenosos. Tienen tendencia a permanecer ocultos en sus cuevas de forma que están protegidos a la vez que pueden acechar a sus presas. La madurez sexual es alcanzada antes del año de edad. El período de reproducción tiene lugar desde marzo a octubre y la fecundación se produce en el interior de la <a href="#">cavidad paleal</a> de la hembra. Más tarde, los huevos son depositados por éstas, en grandes cantidades, fijándose a las rocas y envueltos en cápsulas ovaladas formando racimos. Los pequeños pulpos que nacen llevan primero una vida <a href="#">pelágica</a> durante tres meses, antes de convertirse en <a href="#">bentónico</a> . Gracias a los cambios en la coloración y a adaptación al entorno, tiene un gran poder mimético llegando a confundirse con el fondo en el que se asientan. Se alimenta de crustáceos, pequeños peces y moluscos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra en el Atlántico hasta el Canal de La Mancha y también en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se capturan durante todo el año con nasas, arpones, luces, etc. y también con artes de arrastre, pudiendo aparecer como captura ocasional en los artes de enmalle y palangres de fondo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 79%. Contenido proteico: 17,9%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Dos son las formas habituales de comercializarse el pulpo dentro del mercado de fresco, una es cocido y la otra es sin cocer. La congelación favorece el ablandamiento de su carne. Dentro del mercado de congelado siempre se comercializa cocido. En determinadas zonas de la costa sur se deja secar al sol para luego consumirlo frito. También se utiliza en la industria de transformación, pero en general, se usan los tamaños menores. Como especie similar tenemos a los pulpos del género <i>Eledone</i> , llamados pulpos cabezones o pulpos blancos, que son fáciles de identificar por su coloración y por poseer una sola fila de ventosas por pata.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



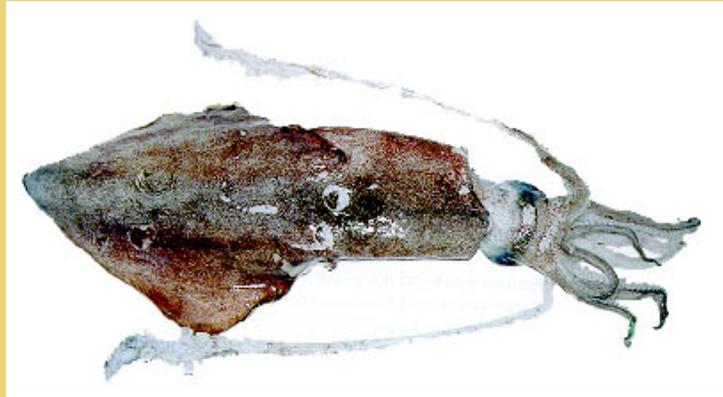
### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CHOCO

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CHOCO.
	<b>CIENTIFICA</b>	SEPIA OFFICINALIS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	JIBIA (ANDALUCÍA), SEPIA (ISLAS BALEARES), SIPIA (CATALUÑA), TXOKO, POTA (PAÍS VASCO) CHOCO (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	COMMON CUTTLEFISH.
	<b>FRANCES</b>	SEICHE COMMUNE.
	<b>ALEMAN</b>	SEPIA.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La sepia o choco es un cefalópodo de mediano tamaño de aspecto robusto y con el cuerpo aplastado dorsoventralmente. El contorno del <a href="#">manto</a> está provisto de dos expansiones laterales, en forma de aletas, que se extienden desde el borde superior hasta casi su extremo y que son contráctiles, lo que les permite una navegación pausada. Tienen 8 brazos con numerosas ventosas en su cara interna dispuestas en cuatro filas y 2 tentáculos, que son enteramente retráctiles y finalizan en una paleta o maza provistas de ventosas desiguales. La concha (llamada xibiión, xibia, jibia, sepión, etc.) está totalmente cubierta por el manto y es de naturaleza calcárea. Se caracteriza esta especie precisamente por tener los lados de la concha casi paralelos, a diferencia de otras especies del género Sepia. La coloración del dorso es muy variable cuando el animal está vivo. Así, varía desde un marrón grisáceo muy claro hasta un marrón amarillento más o menos jaspeado. Además, los machos sexualmente maduros pueden presentar bandas irregulares claras y oscuras que modifican a voluntad. La talla máxima (longitud del manto) es de 35 cm, siendo más común la comprendida entre los 15-25 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie <a href="#">demersal</a> nerítica, que vive en fondos de arena o fango provistos de vegetación y próximos a la costa, desde la zona intermareal hasta los 150 m. Su crecimiento es rápido, llegando a la madurez sexual al cabo de un año o año y medio de edad y alcanzando en ese momento unos 9 cm de largo. Cuando llega la época de la reproducción (febrero a octubre), el macho adopta una coloración intensa transformando dos de sus brazos en <a href="#">hctocótilo</a> para depositar los <a href="#">espermatóforo</a> en el interior del <a href="#">manto</a> de la hembra. Cada hembra es capaz de depositar de 200 a 500 huevos en varias veces. Su alimentación consiste en gambas, cangrejos y peces.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Especie altamente distribuida y muy abundante tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico, especialmente en las Islas Canarias.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con nasas, trasmallo, poteras y artes de arrastre durante todo el año. Existe un método artesanal que se basa en la fuerte atracción que sienten los machos en la época de celo. Para ello se captura una hembra viva y se ata mediante un cordel, introduciéndola en el agua y sacándola cada vez que se "engancha" un macho para la cópula.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 63%. Contenido proteico: 17,9%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La producción nacional de sepia tiene sus máximos en los meses fríos, de octubre a marzo, aunque el comercio exterior y las capturas de la flota canaria hacen que la oferta anual sea sostenida. La comercialización de la sepia o choco se produce habitualmente en fresco, sin limpiar, o en congelado, una vez limpia. En muchos comercios es común la venta de producto descongelado limpio. La mayoría de la sepia comercializada en España es de la especie <i>S. officinalis</i> , aunque también aparece sepia procedente de la India ( <i>S. aculeata</i> ), difícil de diferenciar de la anterior por presentarse limpia. En los últimos tiempos ha comenzado a aparecer en el mercado un nuevo producto denominado "trozos de sepia", que en realidad son tiras de potón del Pacífico ( <i>Dosidicus gigas</i> ), fáciles de identificar por su tamaño y grosor, que han venido a sustituir a la sepia común. Asimismo, aparece en el mercado otro tipo de choco, de menor tamaño que <i>S. officinalis</i> , y que pertenece a dos especies distintas: <i>S. elegans</i> y <i>S. orbignyana</i> , denominadas comercialmente chopitos.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)

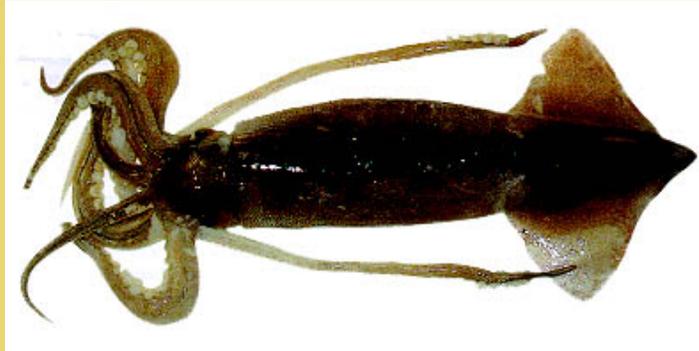


### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: CALAMAR

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CALAMAR.
	<b>CIENTIFICA</b>	LOLIGO VULGARIS (LAMARCK, 1798).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	LURA (GALICIA), MAGANO (CANTABRIA), TXIBIA (PAÍS VASCO), XIBION (ASTURIAS), CALAMAR (CATALUÑA).
	<b>INGLES</b>	EUROPEAN SQUID.
	<b>FRANCES</b>	ENCORNET.
	<b>ALEMAN</b>	KARMARE.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	El cuerpo de los calamares está formado por dos partes bien definidas, el <a href="#">manto</a> y la cabeza con las patas. La parte del manto es larga y musculosa. Las aletas se encuentran en posición dorsolateral formando en conjunto una figura romboidal que cubre 2/3 del manto, característica que los diferencia de las potas y voladores. Los brazos menores, en número de 8, son de longitud variable y están provistos de 2 filas de ventosas pedunculadas. Los tentáculos son unas tres veces más largos que los brazos y no pueden retraerse completamente. Las ventosas del tentáculo ventral izquierdo se transforman en pequeñas papilas a lo largo de la tercera o cuarta parte de su longitud. En el interior del cuerpo, totalmente cubierto por el manto, está la <a href="#">pluma</a> que sustituye a la concha del resto de los moluscos y que es delgada, pennada y de naturaleza córnea. La boca está situada en la parte anterior y rodeada por los brazos y tentáculos. Se encuentra armada con un fuerte pico quitinoso adaptado para la trituración de las presas. La membrana bucal presenta 7 pliegues provistos de 15 pequeñas ventosas. Vivos y en su medio natural tienen el cuerpo casi transparente, con tonos variados, comúnmente rosas, moteados púrpura-pardo por el dorso y con la zona ventral y laterales lisos, sin manchas características. Los machos adultos presentan pequeñas manchas coloreadas en los bordes de la parte anterior del manto. Tienen una gran capacidad mimética, variando su color como una reacción a diversos estímulos. La talla máxima es de 30 a 40 cm (longitud del manto), siendo más frecuente de 15 a 25 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie nerítica y <a href="#">semipelágica</a> que efectúa migraciones estacionales entre los 20 y 250 m y de acercamiento a las zonas costeras. Viven sobre fondos de arena o fango, o sobre prados de Posidonia sp.. Llegado el período de la reproducción, forman grandes bancos que se acercan a la costa. La puesta tiene lugar prácticamente a lo largo de todo el año. Los huevos son envueltos en gelatina formando racimos, cada uno de los cuales contiene entre 50 y 100 huevos. Estos racimos quedan enredados en los prados de algas y fanerógamas marinas. Los individuos recién salidos del huevo se nutren del saco vitelino que les pende de la región bucal, pasando con posterioridad a alimentarse de plancton, pequeños peces pelágicos y crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuyen por el Atlántico, desde las costas de Noruega hasta Marruecos, adentrándose en el Mediterráneo occidental.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura con redes de arrastre durante todo el año. De forma artesanal también se pesca con poteras. Las flotas de algunos países asiáticos utilizan un arte denominado "giging", consistente en unas poteras automatizadas, y también redes de deriva.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 77,4%. Contenido proteico: 17,3%. Contenido en grasa: 2,5%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Dentro de nuestro mercado se presentan varias especies de calamares del género Loligo entre las que destacan por su importancia las siguientes: calamar común ( <i>L. vulgaris</i> ), calamar patagónico ( <i>L. patagonica</i> ) y calamar de Boston ( <i>L. pealei</i> ). Cuando son de pequeño tamaño son denominados "chopitos" o "puntillas", aunque existen determinadas especies de calamares enanos (género <i>Alloteuthis</i> ) que no se distinguen en el mercado de los loligos juveniles. Las dos más importantes en nuestro mercado son el calamar común y el calamar patagónico. Se diferencian en su presentación habitual que es fresca para el primero y descongelada para el segundo, siendo mayor en tamaño y de mucho más valor el común. Mientras que el primero procede de las capturas en nuestras aguas, el patagónico procede de la pesca en el cono sur de América y de la importación. Las capturas de calamar en nuestras aguas presentan un marcado carácter estacional siendo muy abundantes en los meses de agosto a enero y poco comunes el resto del año. Esta época coincide con la agregación de tipo nupcial y el acercamiento a las costas. Sin embargo, los mercados no acusan tanto esta estacionalidad por la abundante presencia de calamar congelado que atenúa el efecto de las capturas de calamar fresco. Salvo el calamar común, como ya se ha comentado, lo habitual es que alcancen el mercado en forma de producto congelado, que a veces, tras su descongelación, se comercializa como fresco. El que mayores precios alcanza y mejor calidad tiene es el común, siendo más habitual el patagónico. A pesar de que existe un tipo de conservas de calamar, frecuentemente éstas no se fabrican con auténticos calamares, sino que son obtenidas a partir de las potas de menor calidad y precio. Del mismo modo, las típicas anillas de calamar suelen fabricarse a partir de tubo de pota congelado.



### GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

#### ESPECIE: POTA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	POTA.
	<b>CIENTIFICA</b>	TODARODES SAGITTATUS (LAMARCK, 1798).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CANANA (ISLAS BALEARES Y CATALUÑA), EGATXUBIA, POTA (PAÍS VASCO), PASAMAR (LEVANTE), POTARRO (ASTURIAS), POTA (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	EUROPEAN FLYING SQUID.
	<b>FRANCES</b>	TOUTENON COMMUN.
	<b>ALEMAN</b>	

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La pota es un cefalópodo que se caracteriza principalmente por tener un cuerpo en forma de torpedo. Posee el <a href="#">manto</a> largo y estrecho. La longitud de las aletas, de forma triangular, viene a ser aproximadamente un tercio de la longitud total y se únen en su extremo. La masa tentacular es casi tan larga como el manto. La parte extrema de estos tentáculos (denominada <a href="#">dáctilo</a> presenta 4 líneas de ventosas. No son retráctiles. En cambio, los brazos son relativamente cortos comparándolos con otro tipo de potas, estando el brazo IV derecho transformado en <a href="#">hectocótilo</a> La concha es interna y en forma de <a href="#">pluma</a> La coloración es clara con pequeñas manchas violáceas, aunque una vez fuera del agua oscurecen. La tinta es de color parda. La talla máxima en el Mediterráneo para las hembras es de 40 cm y 32 cm para los machos, siendo más frecuentes las tallas comprendidas entre los 20 y 25 cm. En el Atlántico alcanza 75 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Es una especie semi- <a href="#">demersal</a> que se puede encontrar desde la superficie de las aguas hasta profundidades que rondan los 800 m. Es precisamente por la noche cuando sube a la superficie, manteniéndose en los fondos marinos durante el día. Realiza importantes migraciones en el Atlántico y también en el Mediterráneo, aunque estas últimas no son del todo bien conocidas. Los machos alcanzan la madurez sexual a partir de los 22 cm de longitud del <a href="#">manto</a> mientras que las hembras llegan a la madurez más tarde, cuando alcanzan los 36 cm de longitud. La reproducción tiene lugar en otoño. Se alimentan a base de peces pelágicos y crustáceos.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico, hasta el Mar del Norte y el Báltico occidental, descendiendo hasta las costas de Angola.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Capturada mediante poteras y arrastre, aparece como captura secundaria de los artes de enmalle.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 67%. Contenido proteico: 17,9%. Contenido en grasa: 1,3%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La pota accede a nuestro mercado fresca y congelada. Ésta y otras potas son utilizadas con cierta frecuencia en la elaboración de anillas de "calamar" por el mayor grosor de su manto y por su menor precio de mercado. Los meses de verano son los que presentan menor número de capturas, aunque podemos considerar que su presencia en el mercado es continua. No existe ninguna región donde su consumo sea excepcionalmente alto, siendo Galicia donde los desembarcos son más abundantes. Como especies sustitutivas en el mercado de fresco encontramos el volador ( <i>Illex coindetii</i> ) de menor tamaño, que presenta unas aletas muy desarrolladas y unos brazos muy robustos, y la pota costera ( <i>Todaropsis eblanae</i> ), más pequeña y escasa que las anteriores y de aspecto más robusto. Dentro del mercado de producto congelado hay que destacar a la pota argentina ( <i>Illex argentinus</i> ) utilizada por la industria de elaboración de anillas por su excelente calidad.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: BERBERECHO

<b>DENOMINACIONES</b>		<b>CASTELLANO</b>	BERBERECHO.
		<b>CIENTIFICA</b>	CERASTODERMA EDULE (LINNAEUS, 1758).
		<b>NOMBRES LOCALES</b>	BERBERETXO ARRUNTA (PAÍS VASCO), CROQUE (GALICIA), ESCOPINYA DE GALLET (CATALUÑA), VERDIGON (ANDALUCÍA).
		<b>INGLES</b>	COMMON EDIBLE COCKLE.
		<b>FRANCES</b>	COQUE COMMUNE.
		<b>ALEMAN</b>	ESSBARE HERZMUSCHEL.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>Especie de concha dura, <a href="#">equivalva</a> e <a href="#">inequilateral</a> El contorno de la concha es ovalado con la zona anterior un poco curva en todos los tamaños, mientras que la zona posterior se vuelve menos curvada en los individuos mayores. La superficie externa de la concha está provista de 22-28 costillas radiales con numerosas rugosidades y líneas concéntricas muy finas e irregulares, confiriéndole un aspecto característico. Las <a href="#">líneas de crecimiento</a> son prominentes. La valva derecha presenta 2 dientes laterales anteriores y 2 posteriores. El <a href="#">ligamento</a> es prominente, en forma de banda arqueada y de color marrón oscuro. El color externo es muy variado desde el blanco sucio al marrón oscuro, con el borde de las líneas de crecimiento más oscuro. La parte interna es blanca presentando una mancha marrón en la zona del <a href="#">músculo adductor</a> posterior. La talla máxima es de 5,3 cm, siendo más común la comprendida entre los 2,5 y 3,5 cm.</p>		

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Viven enterrados en el sustrato, que puede ser de arena, fango o cenagoso, a pequeñas profundidades (desde la franja infralitoral hasta profundidades de 10 m) y en zonas próximas a las costas. Es capaz de soportar condiciones ambientales extremas con alta polución, por lo que es frecuente encontrarlos en zonas próximas a las desembocaduras de los ríos y esteros, donde la salinidad es muy baja y, sobre todo, junto con la temperatura, fluctuante. Es unisexual y las hembras ponen un número muy grande de huevos que son fecundados en el agua, realizándose la puesta en mayo y junio principalmente. El berberecho es un animal filtrador que se alimenta de <a href="#">fitoplancton</a>
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Presente en las costas del Atlántico, desde el Mar Báltico hasta el sur de España. También se encuentra en el Mediterráneo, Mar Negro, Mar Caspio y costa oeste de África hasta Senegal.
<b>TIPO DE PESCA</b>	El berberecho se captura mediante rastros, dragas y útiles de mano, como azadones y rastrillos, cuando baja la marea en los bancos de fango donde se encuentran enterrados. En algunas ocasiones estas operaciones se realizan desde embarcaciones de pequeño porte.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 18%. Contenido proteico: 10,8%. Contenido en grasa: 1,1%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Puede confundirse con otra especie de berberecho presente en el mercado y que se trata del <i>Cerastoderma glaucum</i> o berberecho verde. No obstante, éste tiene menor valor comercial por presentar un cuerpo más delgado, con menos carne y con un sabor más fuerte, algo fangoso. A pesar de estar presente todo el año en los mercados, es en los meses de septiembre y octubre cuando mayor cantidad se recolecta, siendo Galicia la región de mayor producción. La producción de la zona del Delta del Ebro, por el contrario, muestra sus máximos en los meses de marzo y abril. Aparecen en el mercado vivos o, más recientemente, envasado en su propio jugo, mediante un proceso de pasteurización que permite alargar su vida comercial más de un mes. Es considerado como una de las conservas clásicas, siendo su forma habitual "al natural". Las industrias de transformación se abastecen de berberecho de las Rías Gallegas y de berberecho congelado, principalmente holandés. Existe otra especie del género <i>Cerastoderma</i> que es el langostillo o corruco ( <i>C. tuberculata</i> ) de mayor tamaño que el común y que es importante en la zona sur de España como producto para conserva.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: COQUINA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	COQUINA.
	<b>CIENTIFICA</b>	DONAX TRUNCULUS LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	CHIRLA (CANTABRIA), KADELUXA (PAÍS VASCO), PETXINA (ISLAS BALEARES), TELLARINA (CATALUÑA), TELLINA (LEVANTE) COQUINA (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	WEDGE SHELL.
	<b>FRANCES</b>	OLIVE DE MER.
	<b>ALEMAN</b>	DRELECK MUSCHEL.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>La coquina es un pequeño bivalvo de concha frágil y quebradiza, ligeramente <a href="#">inequivalva</a> (el borde dorsal anterior es un poco más alto en la valva izquierda que en la derecha y el plano de unión de las valvas está ligeramente inclinado hacia la zona ventral) e <a href="#">inequilateral</a>. Su superficie externa es prácticamente lisa lo que la diferencia de otras especies similares. El <a href="#">ligamento</a> formado por una pequeña banda arqueada, es de color marrón oscuro. La valva derecha presenta 2 dientes cardinales, 2 dientes laterales posteriores y 1 anterior. Por su parte, la valva izquierda posee 2 dientes cardinales, 1 diente lateral anterior y 1 posterior. Su coloración es blanco amarillenta o parduzca. El color se mantiene uniforme exteriormente o aparecen bandas concéntricas y radios más o menos violetas. El interior es blanco, violeta o anaranjado. La talla máxima es de 5 cm, siendo más frecuente la comprendida entre 2,5 y 3,5 cm.</p>	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Es una especie muy común que vive enterrada en fondos de arena fina, nunca en fango, y es propia de la zona infralitoral en profundidades de 0 a 15 m. Suelen agruparse en comunidades más o menos numerosas que recolectan la materia orgánica en suspensión gracias a sus largos sifones.</p>	

<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa todo el Atlántico y el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Recolectada en las zonas someras de playas de arena mediante útiles de mano o, a más profundidad, mediante rastros.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 20,5%. Contenido proteico: 8,8%. Contenido en grasa: 1,7%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Suele confundirse con facilidad con las tellinas del género Tellina, muy similares y comercializadas con el mismo nombre, aunque éstas tienen la concha más basta y con estrías. La mayoría de la producción nacional procede de Cataluña, región donde es muy apreciada, estando sus capturas distribuidas de manera homogénea a lo largo de todo el año. Su comercialización se realiza exclusivamente en vivo, no siendo destinada a la congelación ni a la transformación.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: NAVAJA

<b>ESPECIE: NAVAJA</b>		
<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	NAVAJA.
	<b>CIENTIFICA</b>	ENSIS ENSIS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	GANIVET, NAVALLA (CATALUÑA), LEITO AMA, DATIL OKERRA (PAÍS VASCO), LONGUEIRON (ASTURIAS), MUERGO (ANDALUCÍA Y CANTABRIA), NAVALLA (GALICIA).
	<b>INGLES</b>	POD RAZOR.
	<b>FRANCES</b>	COUTEAU COURBE.
	<b>ALEMAN</b>	MEERSCHIEDEN.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>La navaja es un bivalvo de concha frágil, <a href="#">equivalva</a> e <a href="#">inequilateral</a> de contorno rectangular alargado y curvada por los bordes dorsal y ventral. El extremo anterior es convexo y redondeado. La superficie de la concha está recorrida por estrías verticales y horizontales muy finas, estando muy bien definidas las <a href="#">líneas de crecimiento</a> El <a href="#">ligamento</a> se extiende aproximadamente en una quinta parte del borde dorsal. La <a href="#">charnela</a> presenta 2 dientes cardinales y 2 dientes laterales en la valva izquierda, mientras que en la valva derecha posee 1 diente cardinal y 1 lateral. La huella del <a href="#">músculo adductor</a> anterior es un poco oblicua, sobrepasando claramente la zona ligamentaria, lo que permite diferenciarlo de las otras especies de navajas. La coloración externa varía desde un blanco a un marrón claro adornado de bandas marrón rojizas. El interior presenta un color variable entre blanco y gris azulado claro. La talla máxima es de 17,5 cm, siendo más común la comprendida entre los 7 y 10 cm.</p>	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Vive en fondos de arena fina y de poca profundidad dentro de la zona infralitoral, quedando al descubierto en la bajamar, donde forma unas galerías rectilíneas que llegan a profundizar hasta 50 cm. Es una especie ovípara, de sexos separados y reproducción externa. Es suspensívora, lo que significa que se alimenta de la materia orgánica en suspensión.</p>	

<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por el Atlántico, desde los mares Báltico y Noruego hasta las costas de Marruecos. También se encuentra en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Estos moluscos se pescan a mano en las zonas de bajamar derramando un poco de sal en el agujero en el que viven e introduciendo un alambre en forma de gancho, que pasa verticalmente entre las valvas. El animal, al sentirlo, se cierra y así se permite su extracción. Cuando están en aguas más profundas se pescan con dragas de fondo y angazos.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	
<b>COMERCIALIZACION</b>	La navaja se presenta en el mercado en forma de manojos en los que se incluye una docena de individuos. Se comercializa fresca, pasteurizada y envasada al vacío, y en conserva. Tres son las especies presentes en España, todas ellas muy similares y que son las siguientes: la navaja ( <i>Ensis ensis</i> ), que se reconoce por su forma curvada, el longueirón europeo ( <i>Ensis silicua</i> ), de forma rectangular con la concha surcada por una línea diagonal que divide en dos cada valva y con manchas de color pardo rojizo, y el longueirón ( <i>Solen marginatus</i> ) también rectangular pero de concha lisa y sin manchas. La navaja es la de mejor calidad culinaria y el longueirón es el más basto, pero es éste último el más común en los mercados. Existe una cuarta especie que se comercializa en algunos casos mezclada con las verdaderas navajas y denominada navallón ( <i>Pharus legumen</i> ). Esta última tiene sus formas extremas mucho más redondeadas que las de las navajas verdaderas. El acceso al mercado de la navaja fresca es exclusivamente de origen nacional, mientras que en el mercado de producto transformado encontramos navaja chilena ( <i>Solen gaudichaudi</i> ).

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: ALMEJA FINA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	ALMEJA FINA.
	<b>CIENTIFICA</b>	RUDITAPES DECUSSATUS (LINNAEUS, 1758).
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	AMAYUELA (CANTABRIA), AMEIXA FINA (GALICIA), CLOÏSA (CATALUÑA), ESCUPIÑA LLISA (ISLAS CANARIAS E ISLAS BALEARES), TXIRLA HANDIA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	GROOVED CARPET SHELL.
	<b>FRANCES</b>	PALOURDE COMMUNE.
	<b>ALEMAN</b>	SANDKLAFFMUSCHELN.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>Molusco bivalvo de concha sólida, de contorno más o menos ovalado y con una <a href="#">lúnula</a> claramente diferenciada. La superficie externa presenta costillas radiales juntas y surcos concéntricos, más pronunciados en las zonas anterior y posterior ofreciendo así un aspecto de rejilla característico. La <a href="#">charnela</a> posee una <a href="#">meseta cardinal</a> estrecha y con 3 dientes cardinales en cada valva. El <a href="#">sinus paleal</a> es profundo (no sobrepasa la línea media de las valvas), formando un marcado ángulo en su parte anterodorsal. La coloración externa es uniforme o con tonalidades marrones más intensas y varía entre blanquecina y marrón claro. La parte interna es blanco-amarillenta. Su talla máxima alcanza los 8 cm, siendo más frecuente entre los 4 y 5 cm.</p>	

<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Las almejas viven enterradas en los fondos arenosos, de grava, arena y fango compactos de la zona infralitoral y de las lagunas costeras. Se encuentran en profundidades de 0 a 30 cm, pudiendo soportar perfectamente las bajamares. Presenta sexos separados y la fecundación tiene lugar libremente en el mar. La puesta se produce en julio-agosto. El desarrollo de los huevos dura unas horas, al cabo de las cuales salen las larvas de vida <a href="#">pelágica</a> que, a los 10-15 días, caen al fondo fijándose a los granos de arena mediante unos filamentos adhesivos denominados " <a href="#">biso</a> ". Cuando tienen capacidad para vivir enterradas en la arena y no corren peligro de ser arrastradas por la corriente, pierden el biso. Se alimentan de <a href="#">fitoplancton</a> y de partículas <a href="#">destríticas</a> que se encuentran tanto en el sustrato como en la película coloidal depositada sobre el fondo del mar, mediante la filtración de grandes cantidades de agua de mar. Es una especie que normalmente se utiliza como indicadora de contaminación.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se encuentra en el Atlántico, desde el sur de las Islas Británicas hasta Marruecos y Senegal. También en el Mediterráneo.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura mediante artes de mano, rastro y azada, y, en menor medida, mediante el empleo de dragas desde embarcación. Asimismo es objeto de cultivo y semicultivo.
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 21,4%. Contenido proteico: 13,3%. Contenido en grasa: 1,4%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	La almeja fina es un molusco típico del mercado de productos frescos debido a su alto precio y calidad. Es consumido en muchas ocasiones en crudo, por lo que la calidad sanitaria del producto ha de ser excelente. La época de mayor producción coincide con los meses primaverales, de marzo a mayo, aunque dada la fuerte demanda se puede encontrar todo el año en los mercados. Existen al menos cuatro especies diferentes que son comercializadas como "almeja" y que son las siguientes: Tapes pullastra, T. aureus, Ruditapes philippinarum y T. rhomboideus. La almeja japonesa (R. philippinarum) es la más comercializada y la que posee los precios más asequibles. Es denominada de forma habitual como almeja italiana puesto que una gran parte de las ventas en nuestro mercado proceden de Italia. De calidad algo menor que el resto de las almejas, su aspecto externo la diferencia de las demás al poseer una coloración mas oscura y con las bandas poco marcadas. La almeja babosa o chocha (T. pullastra) es algo menor que la almeja fina y con las estrías y surcos de la concha menos marcados. Su forma es más alargada presentando una coloración externa de color crema con pequeñas rayas y dibujos de color marrón o púrpura. Al ser una especie más sensible a la falta de agua, habita fondos más profundos que los de la almeja fina y tiene menos resistencia, por lo que su transporte a grandes distancias entraña ciertas dificultades. Su calidad comercial es comparable a la de la almeja fina. La almeja dorada (T. aureus) es menos abundante que las otras dos especies descritas y de menor calidad comercial. Se diferencia de las anteriores en que los surcos y radios externos son muy finos y su coloración es dorada o blanco pálido y en menor medida marrón claro. Sobre este fondo pueden aparecer dibujos más oscuros. Por último, la almeja rubia (T. rhomboideus) es, junto con la almeja fina, la que mayores tamaños puede alcanzar. Su coloración varía del blanco amarillento al marrón, pasando por distintos tonos de naranja. Puede presentar dibujos y franjas a lo largo de toda la concha. La más apreciada de todas las almejas anteriormente descrita es la almeja fina, siendo la más común en los mercados la almeja japonesa.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



## GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA

### ESPECIE: CHIRLA

<b>DENOMINACIONES</b>	<b>CASTELLANO</b>	CHIRLA.
	<b>CIENTIFICA</b>	CHAMELEA GALLINA LINNAEUS, 1758.
	<b>NOMBRES LOCALES</b>	AMEIXOLA FINA (GALICIA), MECHILLÓN (ANDALUCÍA), ROSSELLONA (CATALUÑA), TXIRLA TXIKIA (PAÍS VASCO).
	<b>INGLES</b>	STRIPED VENUS.
	<b>FRANCES</b>	PETITE PRAIRE.
	<b>ALEMAN</b>	STRAHLIGE GIENMUSCHEL.

<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	La concha es sólida, oval, con una <a href="#">lúnula</a> clara y un poco <a href="#">inequivalva</a> La superficie externa está provista de numerosas y pequeñas costillas, en número de 11-14 por cm, más o menos, que son aserradas e irregulares; a medida que se aproximan estas costillas a la zona ventral aparecen cada vez más juntas. Esta característica permite diferenciarla claramente de otros bivalvos del mismo tamaño. La <a href="#">charnela</a> presenta 3 dientes cardinales divergentes en cada valva. El borde interior de la concha es dentado y presenta el <a href="#">sinus paleal</a> profundo. Su coloración varía entre blanca y marrón o gris, frecuentemente con tonos parduzcos o violetas y manchas más o menos dispersas. El interior es blanco amarillento, a menudo violeta dorsal y posteriormente. La talla máxima es de 5 cm, siendo la más común entre 2,5 y 3,5 cm.
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	Se encuentra en fondos poco profundos de arena fina, principalmente en la zona infralitoral, formando a menudo comunidades muy importantes. Presenta sexos separados y la fecundación tiene lugar en el agua.
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Ocupa el Atlántico desde las Islas Británicas hasta Marruecos y las Islas Canarias. También en el Mediterráneo y Mar Negro.
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se captura mediante dragas, rastros y angazos en las zonas profundas y mediante útiles de mano en las zonas someras.

<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>	Parte comestible: 18%. Contenido proteico: 10,8%. Contenido en grasa: 1,2%.
<b>COMERCIALIZACION</b>	Los meses de verano son los de mayor producción y la región suratlántica la más productiva. La chirla se comercializa en vivo, como el resto de bivalvos y en algunos casos, congelada. Dada la baja calidad de su carne es utilizada en la mayoría de los casos para la preparación de arroces y sopas. No existen especies similares que compitan en el mercado con ella. Gran parte de la chirla consumida en España procede principalmente de Italia.

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)



**GUIA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PESQUERAS DE INTERES COMERCIAL EN ESPAÑA**

**ESPECIE: ERIZO**

<b>DENOMINACIONES</b>		CASTELLANO	ERIZO DE MAR.
		CIENTIFICA	PARACENTROTUS LIVIDUS (LAMARCK, 1816).
		NOMBRES LOCALES	ERIÇÓ (CATALUÑA), ITSAS TRIKU ARRUNTA (PAÍS VASCO), ORICIO (ASTURIAS, CANTABRIA), OURIZO (GALICIA).

	INGLES	SEA URCHIN.
	FRANCES	OURSIN.
	ALEMAN	SEEIGEL.
<b>CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS</b>	<p>El erizo es el único equinodermo de interés comercial de nuestras aguas. Su cuerpo está ligeramente deprimido y recubierto de <a href="#">espinas</a> y pies <a href="#">ambulacral</a> s. La <a href="#">membrana peristómica</a> presenta un pequeño número de placas dispersas. Las incisiones peristómicas (expansiones de la membrana peristómica) aparecen poco marcadas. En las placas ambulacrales e interambulacrales hay un único tubérculo y una única espina primarios. En cambio, los tubérculos y espinas secundarios se encuentran bien desarrollados en las placas interambulacrales. Las espinas son robustas y puntiagudas. Los <a href="#">pedicelarios</a> (que son unas prolongaciones provistas de pinzas que ayudan a capturar el alimento y mantener limpio el caparazón) son <a href="#">tri-dáctilo</a> , largos y estrechos, con sus bordes almenados. El color de las espinas es violáceo, verde, rojizo o marrón. El caparazón es verduzco con el periprocto violáceo. El diámetro máximo que alcanzan los individuos es de 7 cm, con espinas que llegan a los 3 cm de longitud.</p>	
<b>BIOLOGIA Y HABITAT</b>	<p>Es una especie bentónica que habita en la plataforma continental entre los 0 y 80 m de profundidad. Suele encontrarse generalmente en las rocas o piedras cubiertas de algas, en praderas de posidonias y en los fondos arenosos o coralinos. Excavan en las rocas blandas formando una cavidad semiesférica donde se instalan. A menudo se recubre con pequeños fragmentos de algas y conchas. Vive en grupos más o menos numerosos y en el Mediterráneo suele estar asociado a otra especie de erizo, que es el Arbacia lixula. El período de reproducción se extiende a lo largo de todo el año, siendo los meses fríos cuando el desarrollo de las gónadas es máximo. La fecundación es externa. Se alimenta de posidonias y otras fanerógamas marinas, sobre todo durante la noche.</p>	
<b>DISTRIBUCION GEOGRAFICA</b>	Se distribuye por todo el Atlántico y Mediterráneo.	
<b>TIPO DE PESCA</b>	Se capturan con dragas o a mano cuando baja la marea.	
<b>RENDIMIENTO Y VALOR NUTRICIONAL</b>		
<b>COMERCIALIZACION</b>	<p>La parte comestible de los erizos está constituida por las gónadas que se sitúan en la zona superior, debajo del caparazón y rodeando al ano. Son unas masas glandulares de color amarillo anaranjado en las hembras, siendo más finas y blancuzcas en los machos. Estas gónadas alcanzan su máximo desarrollo durante los meses de febrero, marzo y abril. Es por ello que su comercialización se limita a los meses fríos, de octubre a mayo. La zona de mayor tradición en el consumo de erizo es Asturias, aunque la mayoría de la producción procede de Galicia. Otra especie de erizo comestible que está presente en nuestras costas es el Echinus esculentus, que se diferencia por su mayor talla (llega hasta los 10 cm de diámetro), por presentar las espinas más largas y por tener los poros ambulacrales distribuidos en arcos de 3 pares. Aunque es comestible, es de menor calidad que el Paracentrotus lividus. Como curiosidades dignas de mención, destacar que su consumo se conoce, a partir de yacimientos, desde el Neolítico. Por otro lado, en algunos escritos de grandes sabios de la antigüedad, como Aristóteles, se recomienda su consumo. Resulta llamativo que este hoy preciado producto del mar fuera utilizado en algunos lugares de Galicia, hasta hace alrededor de una década, como fertilizante agrícola.</p>	

[VOLVER AL MENU INICIAL](#)